

---

## Estudo de Caso: as 'Concheras' e os Moluscos

---

Remar por mais de duas horas nas marés altas ou baixas sob o impressionante sol tropical da América Central é a parte mais fácil da coleta de conchas negras (*Anadara tuberculosa*), espécie de molusco que lembra uma amêijoia típica dos manguezais. O mais difícil é passar mais de seis horas por dia entre raízes e lama, sendo incessantemente picado por mosquitos na água suja, sem poder comer ou beber nada e arriscando a vida devido à exposição a animais perigosos e às mudanças climáticas. É o que nos contam os remadores, mulheres e crianças da comunidade de



**As conchas negras**  
Foto: UCA-CIDEA

Aserradores, Chinandega, na costa noroeste do Pacífico, a 152 km de Manágua, capital da Nicarágua.

E eles nos contam mais: "Quando regressamos à costa, a nossa primeira prioridade é beber água, mesmo que a água esteja poluída. Tiramos a lama dos nossos corpos com água do mar. A pequena quantidade de água doce que existe é tomada por um hotel de investimento estrangeiro para encher suas piscinas e regar seus gramados. No verão, o nível de água nos poços está cada vez mais baixo, mal dá para as tarefas domésticas, então deixamos o sal cair de nossos corpos sozinho."



**Catando moluscos**

Foto: UCA-CIDEA

Membro da comunidade, Elena Martínez continua: “Depois de chegar em casa, cozinhar e comer com minha família o arroz e a banana de costume, e com sorte também feijão cozido ou *'pepesca'* (um peixe pequeno) frita, os desafios não terminam. Para levar os moluscos ao lugar onde podem ser vendidos, alguém da família tem que pegar um ônibus para ir até o mercado da cidade de Chinandega. Quando entramos no ônibus temos que esconder os moluscos, caso contrário o motorista do ônibus não nos deixa entrar. Durante a viagem rezamos para que a polícia não reviste o ônibus e confisque nosso

produto. Nós nos sentimos ainda mais marginalizados porque nos negam o direito de tirar uma licença de comercialização. Isso porque estamos na mesma estrada de acesso às áreas protegidas de processamento de moluscos (em sistemas de manejo). É sempre assim, mesmo que respeitemos os períodos em que a colheita é proibida, entre 21 de abril e 15 de julho.”

"As *'Concheras de Aserradores'*, é assim que nos chamam as pessoas que não querem nos ofender, e as que querem nos chamam de *'lodosas'* (lamacentas). Somos famílias de cinco a oito pessoas. Dependemos da pesca e da coleta de moluscos. Quando o marido consegue uma boa pesca à noite, o resto da família não precisa ir para os manguezais no dia seguinte. Mas nem todas as mulheres têm tanta sorte. A maioria de nós, mulheres, é mãe solteira com filhos pequenos, por isso é muito difícil para nós fazer outras atividades. Mas não temos muita escolha. Não temos terra para cultivar. Precisamos colocar nossos filhos para trabalhar. Nossos filhos e netos também são *'concheros'*, conta Flor de María Páramo.

"No começo fomos trazidos para cá quando o tsunami atingiu as Islas de Aserradores em 1992. Crescemos nas *'Islas de Aserradores'*, vivíamos apenas uns com os outros, o

mar e os manguezais. Não havia escolas e nenhum outro tipo de trabalho além colher frutas, pescar e catar moluscos. É por isso que agora é difícil para nós trabalhar em lugares estranhos e mandar nossos filhos para escolas que não conhecemos."

"Com tanta catação, agora faltam moluscos. Agora temos que ir mais e mais longe na água e passar mais e mais tempo catando. O resultado fraco do nosso trabalho, mesmo feito pelos catadores mais

habilidosos, varia de oito a quinze dúzias de mariscos e recebemos entre 2 e 4 dólares por dia por família. Isso só dá para comprar uma barra de sabão, um litro de óleo, um quilo de arroz, uma passagem de ônibus e alguns alimentos baratos para cozinhar.

Mas sabemos que os moluscos valem muito mais e não estamos recebendo o que é justo por eles". De acordo com a Sra.



**Catando moluscos em um manguezal**

Foto: UCA-CIDEA

Gladys Hernández, uma sábia integrante da comunidade de 80 anos, um coquetel de hotel contendo seis moluscos custa 3 dólares. Se as '*concheras*' recebessem um valor próximo deste por marisco, seu pagamento por 12 dúzias de mariscos seria cerca de 72 dólares - muito mais do que os 2 a 4 dólares que elas recebem. A Sra. Gladys Hernández sabe disso. Ela é uma '*conchera*' desde os oito anos de idade.

Esta tem sido a realidade para as 75 famílias de '*concheras*' das '*Islas de Aserradores*'. Embora o governo da Nicarágua não tenha conseguido ajudar as famílias das '*concheras*', a Universidad Centroamericana (UCA), por meio de seu Instituto de Treinamento, Pesquisa e Desenvolvimento Ambiental (Instituto CIDEA), teve algum sucesso.

Em 2006, o Instituto CIDEA começou a desenvolver um sistema de cogestão para a comunidade das conchas negras, aplicando princípios metodológicos e estratégias voltadas para mudanças de comportamento da população que melhor contribuiriam

para a qualidade de vida, governança e proteção ambiental. O sistema contou com o apoio do Programa de Gestão Integrada de Ecossistemas Costeiros, desenvolvido em parceria com a University of Rhode Island, University of Hawaii Hilo, Association of Marine Science of the Western Indian Ocean (WIOMSA) e a EcoCostas. Os valores fundamentais deste projeto foram inspirados na Companhia de Jesus (Jesuítas): a dignidade da vida humana, a justiça para todos, a melhoria da vida pessoal e familiar, a proteção da natureza, a busca pela paz e estabilidade política, uma justa distribuição de recursos globais e a construção de uma nova ordem econômica e política capaz de servir melhor à comunidade humana nacional e internacionalmente.

Trabalhar com as '*concheras*' envolveu muitos desafios. O interesse das pessoas em participar do projeto e trabalhar de forma colaborativa precisava ser despertado. Sua autoestima precisava ser elevada para que estivessem dispostas a se envolver. Práticas de solução não violenta de conflitos tiveram que ser ensinadas. Métodos de liderança colaborativa tiveram que ser encorajados. A importância da educação para seus filhos teve que ser enfatizada.

Hoje, uma colheita mais sustentável de moluscos está em vigor devido aos sistemas de cogestão e acesso a licenças comerciais de colheita. As '*concheras*' passaram a ter a experiência de administrar o primeiro projeto de piscicultura marinha do país. E há efeitos colaterais positivos na comunidade. A coleta de lixo melhorou, assim como o sistema de abastecimento de água. Além disso, mais crianças estão frequentando a escola e os adultos têm mais acesso a treinamento e empregos profissionais. É importante observar que por trás dessas mudanças havia fortes líderes femininas. Atualmente, a celebração do Dia das Mães é usada não apenas para celebrar as mães, mas também para ensinar às pessoas como gerenciar melhor os recursos de moluscos, como organizar-se melhor para a justiça e se divertir mais como comunidade.

As coisas melhoraram, mas as melhorias são frágeis. Devem ser protegidas e expandidas. O desafio permanece.



Quais são as características físicas das conchas negras?  
Em que tipo de ambientes elas se desenvolvem?



Que desafios éticos são levantados nesta história das '*concheras*' e os moluscos? Quem tem a responsabilidade moral de melhorar a situação das '*concheras*' e manter a colheita de moluscos em um nível sustentável? As próprias '*concheras*'? O governo da Nicarágua? A Universidad Centroamericana?



Existe uma dimensão espiritual para esta história? Existe uma dimensão espiritual para a solução?



Que ações foram tomadas para melhorar a situação nesta história? Que outras ações (tomadas por quem) você sugeriria para proteger as melhorias feitas e até mesmo expandi-las?

**Colaboradores:**

MSc. Nelvia Hernández, MSc. Juan Ramón Bravo, Dr. Oswalt R. Jiménez