

Gestão e Valor na Fileira Alimentar do Mar



Figueira da Foz – junho 2017

Esta publicação “Gestão e Valor na Fileira Alimentar do Mar (junho 2017)” insere-se no contexto do Curso de Especialização, com o mesmo nome, promovido pela Coimbra Business School e visa partilhar aspetos importantes debatidos durante o curso.

O objetivo do Curso de Especialização: Gestão e Valor na Fileira Alimentar do Mar é valorizar a Fileira Alimentar do Mar e os participantes no curso, capacitando-os com conhecimentos gerais sobre as principais tendências da Fileira Alimentar do Mar que afetam a gestão e o valor de projetos e de empresas nos sectores da aquacultura, pesca, transformação, conservação, restauração e distribuição do pescado.

Mensagem do Presidente da Coimbra Business School # 3

Existe Muito Valor na Fileira Alimentar do Mar! # 5

Tópicos Importantes # 6

Contributos e Opiniões dos Participantes no Curso # 11

Conferência # 17

COIMBRA
BUSINESS
SCHOOL
iscac.pt



[FACEBOOK.COM/ISCAC](https://www.facebook.com/ISCAC)



[TWITTER.COM/ISCACOIMBRA](https://twitter.com/ISCACOIMBRA)



[INSTAGRAM.COM/ISCACOIMBRA](https://www.instagram.com/ISCACOIMBRA)

Agradecimentos:

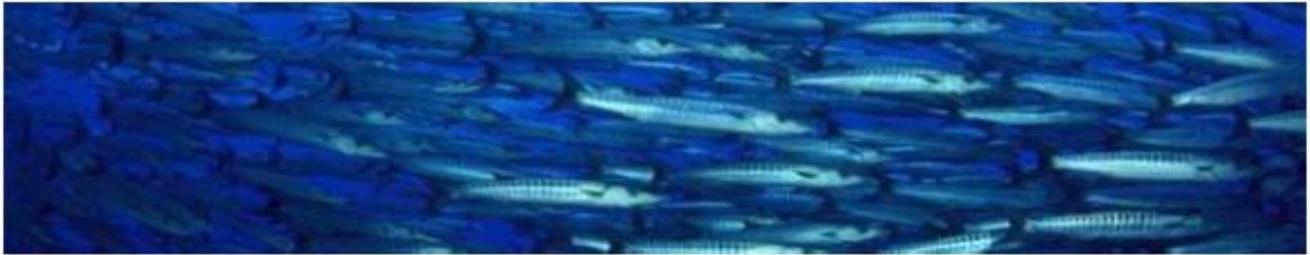
É devido um agradecimento especial às entidades:

A Poveira,
Associação Portuguesa de Aquacultores,
Câmara Municipal da Figueira da Foz,
Cooperativa de Produtores do Centro Litoral,
Docapesca,
ESTM Peniche – IPLeiria,
Frip,
FindFresh,
Gelpeixe,
Mútua dos Pescadores,
Rui Costa e Sousa & Irmão,
Universidade de Aveiro

e a:

Ana Paula Queiroga
António Lé e Paula Gomes
Domingos Silva
Fernando Gonçalves
Filipe Porteiro
João Paulo Delgado
Manuel Tarré
Nuno Gouveia
Paulo Vaz
Pedro Jorge
Ricardo Calado
Rui Costa e Sousa e Gonçalo Guedes Vaz
Sérgio Leandro e Patrícia Borges
Sérgio Real
Teresa Coelho

pela generosa partilha de experiências nas sessões
e/ou contributo logístico e de géneros alimentícios
para os excelentes almoços servidos.



2ª edição

Curso de Especialização: Gestão e Valor na Fileira Alimentar do Mar

Coimbra Business School

Local: Figueira da Foz - CAE

Apoio: Câmara Municipal da Figueira da Foz

Objetivo do Curso: Valorizar a Fileira Alimentar do Mar e os participantes no curso, capacitando-os com conhecimentos gerais sobre as principais tendências da Fileira Alimentar do Mar que afetam a gestão e o valor de projetos e de empresas nos sectores da aquacultura, pesca, transformação, conservação, restauração e distribuição do pescado.

Temas a abordar:

- A Fileira Alimentar do Mar e a Economia do Mar
- Pesca
- Aquacultura
- Distribuição do pescado em Portugal
- Importação do Pescado
- Transformação e conservação do pescado
- Exportação do pescado
- A Fileira Alimentar do Mar e a Saúde
- A Fileira Alimentar do Mar e a Gastronomia e o Turismo

Intervenções de convidados: Manuel Tarré (Gelpex), Sérgio Real (A Poveira), Pedro Jorge (Frip), Gonçalo Guedes Vaz (Rui Costa e Sousa), Teresa Coelho e Ana Paula Queiroga (Docapesca), Isabel Guerra, Fernando Cardoso, António Lé (Centro Litoral O. P.), Sérgio Leandro e Patrícia Borges (ESTM Peniche – IPLeiria), Ricardo Calado (Universidade de Aveiro) e Fernando Gonçalves (APA).

Professor: Miguel Marques

Um curso para profissionais. Eminentemente prático. O curso será diurno, ao fim-de-semana. Inclui almoço-aula com profissionais especialistas na fileira alimentar do mar. O curso terá um dia dedicado a um seminário.

Duração: 4 dias, 8h cada, total = 32 horas

Propina: 500 euros

Datas das sessões: 27 de maio, 3, 17 e 21 de junho de 2017

Regras de admissão: Este curso destina-se a profissionais e pessoas com vocação para a fileira alimentar do mar que exerçam ou queiram vir a exercer atividade nesta fileira, nomeadamente, relacionada com a aquacultura, pesca, transformação, conservação, restauração ou distribuição do pescado, entre outras atividades. A admissão será efetuada através da análise do percurso profissional e escolar dos candidatos, tendo em conta os objetivos deste curso. Não é necessário ter curso superior.

Presidente da CBS: Professor Manuel Castelo Branco /
Diretora Geral da CBS: Professora Georgina Morais /
Envio de candidaturas para Business School /
bs@iscac.pt | telefone: (+351) 239 802 187

**COIMBRA
BUSINESS
SCHOOL**
iscac.pt



FACEBOOK.COM/ISCAC



TWITTER.COM/ISCACOIMBRA



INSTAGRAM.COM/ISCA COIMBRA

Mensagem do Presidente da Coimbra Business School

A Coimbra Business School Investe no Mar de Portugal.

A Coimbra Business School acredita que é possível gerar mais valor a partir do mar, por este motivo tomou a decisão estratégica de lançar ofertas formativas específicas para a economia do mar, contribuindo assim para o esforço nacional de desenvolvimento das indústrias do mar.

Quando se analisa Portugal no contexto internacional percebemos que todo o território nacional é um território marítimo e costeiro assim, a região centro é também ela, uma região marítima com tradição e com indústrias voltadas para o mar.

É para nós motivo de grande satisfação poder fazer este investimento em formação relacionada com a gestão e o

mar na cidade da Figueira da Foz, cidade de tradições marítimas onde mantemos a ambição de abrir um polo permanente de ensino superior e, em particular, avançarmos para este novo ciclo com uma formação totalmente dedicada à pesca, aquacultura e transformação do pescado. As indústrias relacionadas com o pescado são indústrias milenares que sempre viveram em ligação interdependente com o mar, por isso devem ser respeitadas e apoiadas numa lógica de desenvolvimento sustentável.

Ainda durante este ano de 2017 pretendemos abrir o mestrado “Gestão do Mar”, reforçando o nosso contributo e aposta no mar, numa cultura de porta aberta à colaboração com a indústria e com outras instituições de ensino que tenham interesse nas temáticas relacionadas com o mar.

O Mar de Portugal pode contar com a Coimbra Business School!

Professor Manuel Castelo Branco

“A dinâmica formativa que a Coimbra Business School tem aportado às empresas e às indústrias está agora, também, ao serviço da Economia do Mar.”

Georgina Morais – Diretora Geral da CBS

Carta de Valores

Curso de Especialização: Gestão e Valor na Fileira Alimentar do Mar

Valorizar a fileira alimentar do mar significa respeitar e desenvolver um legado que tem sido o sustento económico, o equilíbrio social e uma forma de viver o mar de muitas comunidades marítimas.

Respeitar e desenvolver um legado relacionado com o alimento marinho implica necessariamente contribuir para a preservação dos stocks de pescado e dos ecossistemas para que não se retire, às gerações futuras, a possibilidade de viver do alimento que vem do mar.

Todas as tradições que valorizem o presente e o futuro da fileira alimentar do mar devem ser acarinhadas e mantidas como sinal de respeito pelo passado e como instrumento de desenvolvimento futuro.

Colher e transformar o alimento marinho é uma atividade nobre que alimenta e dá conforto e bem-estar a milhões de pessoas.

Como atividade que dá vida através do alimento deve fazer tudo o que está ao seu alcance para maximizar a salvaguarda da vida humana no mar, nomeadamente, através do respeito das normas de segurança.

Viver em comunidade significa reconhecer a existência de outras indústrias e de outras visões sobre a fileira alimentar do mar e sobre a economia do mar, mantendo-se disponível para cooperar com todas as diferentes visões em tudo o que signifique valorizar o recurso mar.

Figueira da Foz - Palácio Sottomayor, 28 de maio de 2016

Miguel Marques

Existe Muito Valor na Fileira Alimentar do Mar!

Sem dúvida nenhuma que Valor e Valorizar são as palavras-chave deste Curso de Especialização.

Desde logo, este curso tem o objetivo de valorizar as pessoas que nele participam, que investem quatro dias do seu tempo livre, para se capacitarem com mais conhecimentos sobre as principais tendências da Fileira Alimentar do Mar que afetam a gestão e o valor de projetos e de empresas nos setores da aquacultura, pesca, transformação, conservação, restauração e distribuição do pescado.

Sempre que contacto com as pessoas que constroem, no dia-a-dia, a fileira alimentar do mar, confirmo que é no capital humano que está um dos mais valiosos ativos deste conjunto de setores. A extraordinária resiliência e habilidade para manusear e transformar o alimento que vem do mar, são vinciadas competências de quem opera nesta área e garantem, a esta fileira, a categoria de pilar infraestrutural da economia do mar nacional. Com mais de 62.000 trabalhadores e com mais de 1,2 mil milhões de euros de valor acrescentado bruto gerado, é a fileira que mais emprego cria na economia do mar e uma das que maior valor acrescentado gera.

O seu tecido empresarial é dinâmico e os seus líderes têm demonstrado ter uma grande capacidade de se adaptarem à mudança, mesmo em cenários macroeconómicos adversos, como os que o país tem vivido. Exemplo dessa excelente capacidade de adaptação é o consistente aumento das exportações de conservas de peixe e de outros produtos transformados em Portugal.

A organização deste curso foi estruturada para ser mais um contributo de cooperação no setor através do envolvimento de importantes líderes de indústrias da fileira como Manuel Tarré, Pedro Jorge, Rui Costa e Sousa, Paulo Vaz e Sérgio Real, assim como pelo envolvimento de reputados especialistas como, Teresa

Coelho, Ana Paula Queiroga, Fernando Gonçalves, Nuno Gouveia, Gonçalo Guedes Vaz, Filipe Porteiro, Ricardo Calado, Sérgio Leandro e Patrícia Borges, que trouxeram uma experiência prática fundamental para os objetivos de elevada aderência à realidade económica que este curso defende.

Mais do que nunca, para se evoluir num mundo instável e imprevisível como é o mundo atual, são necessários valores humanistas e civilizacionais que funcionem como âncoras de valorização da atividade humana, foi neste contexto que se decidiu criar a Carta de Valores do curso, elemento essencial para fortalecer e valorizar a Fileira Alimentar do Mar. A defesa da existência de alimento do mar para a geração atual e também para as gerações futuras, o respeito pela tradição e pela cultura, o fomento da salvaguarda da vida humana no mar, a promoção da nobreza das profissões associadas á fileira e o incentivo à cooperação dentro da fileira e entre fileiras da economia do mar, são valores essenciais ao desenvolvimento sustentável e importantes argumentos que distinguem e valorizam todos os que seguem as boas práticas.

De acordo com as análises internacionais sobre megatendências à escala global, o crescimento acentuado da população mundial, assim como o aumento médio do rendimento per capita nas economias em desenvolvimento vão provocar um continuado aumento da procura de produtos alimentares do mar, fazendo com que o seu preço suba e com que a pressão sobre o recurso aumente, sendo fundamental o respeito pelos valores acima defendidos para que a fileira tenha um longo futuro.

Sinto-me muito honrado por ter tido a oportunidade de pertencer ao grupo de pioneiros que lançaram o “Curso de Especialização: Gestão e Valor na Fileira Alimentar do Mar”, que juntou à mesma mesa líderes da indústria, académicos de diferentes escolas e experientes participantes que em muito contribuíram para o sucesso desta iniciativa!

Miguel Marques

Tópicos Importantes

Das diversas intervenções efetuadas em cada sessão foram retirados tópicos importantes sobre a evolução futura das indústrias da Fileira Alimentar do Mar.

Meio Ambiente

Em 40 anos, o respeito da pesca pelo meio ambiente aumentou muito significativamente. Como em todas as atividades existe sempre quem cumpre e quem não cumpre. Neste contexto, é fundamental distinguir quem cumpre de quem não cumpre, valorizando os cumpridores e penalizando os não cumpridores.

Pedro Jorge

Marcas com Valor

Para se ter uma marca com valor, do nosso ponto de vista, tem que haver reconhecimento da diferenciação do produto. Ou seja, ele é bom, nota-se e sabe-se como e porquê. Naturalmente um produto desta qualidade, terá que ter um preço superior a outro, cuja venda esteja a ser massificada pela grande distribuição.

Gonçalo Guedes Vaz

Total de Pescado Transacionado em Portugal Continental

TOTAIS NACIONAIS	Volume (kg)	Valor (€)	Preço Médio (€/kg)	Volume (kg) Sardinha	Volume (kg) Cavala
2008	137.524.990	205.553.457	1,49	64.614.760,2 (47%)	21.791.134,7 (16%)
2009	116.426.629	179.228.884	1,54	54.652.603,2	13.035.847,4
2010	127.563.600	187.092.219	1,47	56.980.121,1	21.139.107,0
2011	129.651.215	201.366.702	1,55	54.074.468,8	27.341.475,7
2012	120.427.889	201.747.349	1,68	31.528.664,5	33.585.802,7
2013	117.454.567	185.189.022	1,58	27.819.295,2	34.537.533
2014	95.462.151	181.542.433	1,90	15.941.809,7	27.547.523,4
2015	117.955.750	194.522.734	1,65	13.691.037,1 (11%)	42.869.875,3 (36%)

Fonte: Docapesca

Certificações Eco Sustentáveis

Uma das formas de valorizar as boas práticas e influenciar positivamente as escolhas dos consumidores, aumentando o valor da venda e consequentemente a capacidade de remunerar melhor a pesca é a aposta nas certificações Eco Sustentáveis.

Ana Paula Queiroga

Cooperação

A Valorização dos produtos do mar será conseguida com maior capacitação de todos os intervenientes da fileira, desde o início da fileira – pescadores, armadores, sobretudo ao nível das suas organizações de produtores (op's/associações), mas também técnicos e funcionários das entidades parceiras – Docapesca, DGAV, Inspeção das Pescas, ASAE. Assim como, maior cooperação, coordenação e partilha entre os parceiros da fileira.

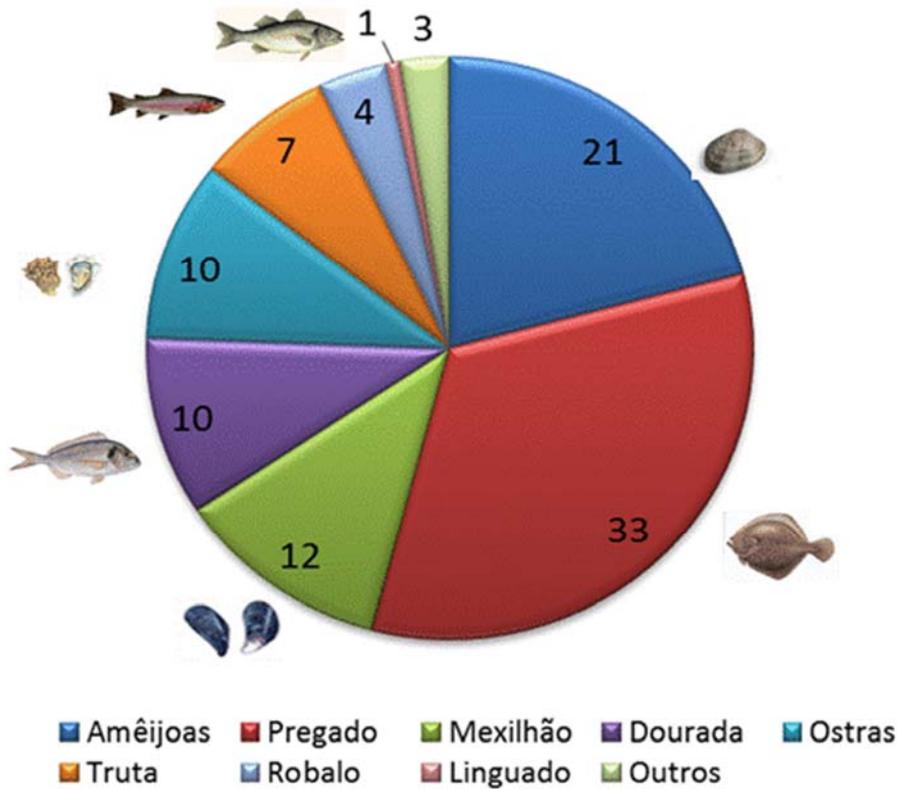
Isabel Guerra

Consumo de Pescado Per Capita

Kg/capita/ano	2010	2015	2020	2025	2030
Portugal	59	57	58	58	57
Espanha	39	39	39	39	39
França	32	32	32	33	33
Itália	25	26	27	28	29
Grécia	26	26	27	27	27
Bélgica-Luxemburgo	22	23	23	23	24
Europa	22	22	23	24	24

Fonte: FAO Fisheries Circular No. 972/4, Part 1

Aquacultura (%): Percentagem de Produção (Ton) por Espécie (2014)



Fonte: INE

Aquacultura uma Oportunidade

Em termos de aquacultura, a proximidade aos mercados europeus, a qualidade e frescura dos produtos aquícolas, a qualidade das nossas águas, o forte contributo social, potenciando a criação de postos de trabalho em zonas rurais e costeiras e a capacidade de proteção e conservação das zonas costeiras e rios, transformam Portugal num país de oportunidade para esta indústria.

Fernando Gonçalves

Importância de Planear

Tendo em conta que os espaços possíveis para a aquacultura são limitados, que nem todas as espécies se adaptam a cada espaço e que a produtividade é vital para a sustentabilidade do negócio, para além de desburocratizar é necessário que o plano estratégico para a aquacultura sinalize os espaços possíveis para a aquacultura e as espécies ótimas para cada espaço.

Ricardo Calado

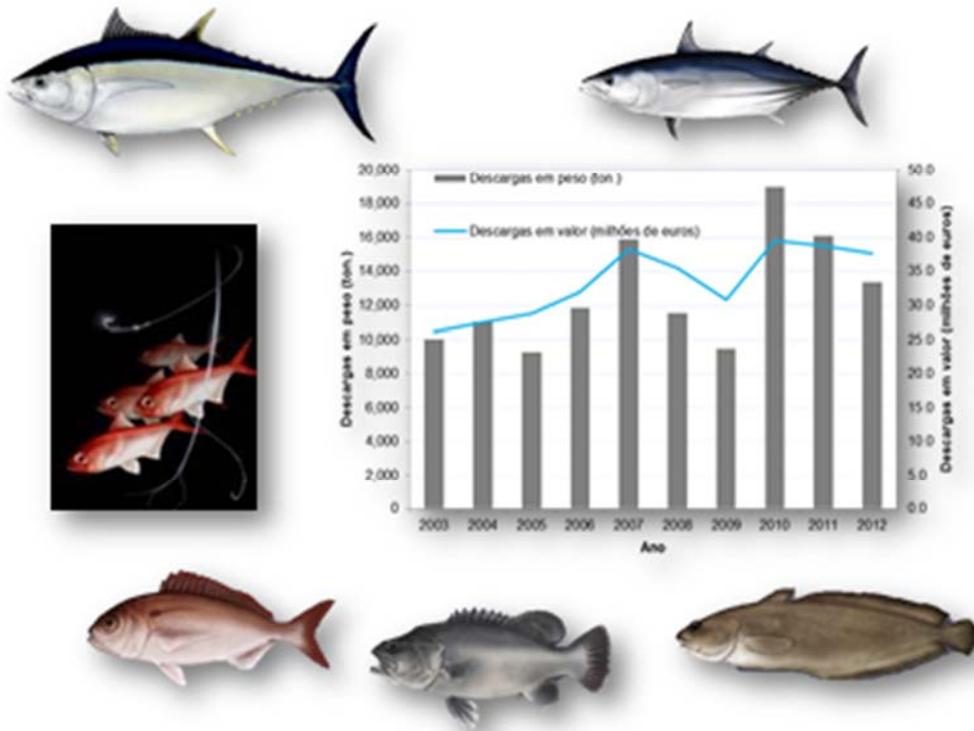
Açores

Os Açores caracterizam-se por serem Águas Oceânicas Oligotróficas, localmente enriquecidas (montes submarinos, ilhas) e com uma fauna e flora marinhas com um considerável isolamento genético. Neste contexto, a Pesca Comercial e Industrial do Pescado de fundo é efetuada com linhas de mão e palangres e armadilhas, enquanto que a de superfície é feita com artes de salto e vara, palangres de superfície e redes de cerco, tornando os Açores numa referência de pesca sustentável.

Filipe Porteiro

Açores: Evolução das Capturas

Evolução das capturas por grupo e preço



Fonte: Apresentação Filipe Porteiro

Feiras Internacionais

Estar presente na maior feira internacional de produtos alimentares do mar tem garantido a Portugal um aumento exponencial da sua visibilidade internacional, em termos de produtos alimentares do mar, provocando o aumento das exportações destes produtos que, neste momento, já superam as exportações do setor dos vinhos.

Manuel Tarré

Rede de Distribuição

Um produto perecível como o pescado depende de uma excelente rede logística e de distribuição para poder maximizar o seu valor. Dominar ou ter capacidade para influenciar a rede de distribuição é uma vantagem competitiva para qualquer região que queira estar a sério na fileira alimentar do mar.

Nuno Gouveia

Quantificar a Procura Antes de Investir

Um dos passos mais importantes antes do investimento em aquacultura é quantificar muito bem a procura potencial assim como a margem exetável da espécie que se pretende vender. Saltar este passo é como começar a construir uma casa pelo telhado.

Paulo Vaz

Inovação Constante

A inovação na oferta de conservas de peixe, com novos produtos, mais focados na qualidade e no mercado *gourmet*, tem valorizado a indústria e atraído novos consumidores com capacidade de pagar mais por melhor qualidade.

Sérgio Real

Contributos e Opiniões dos Participantes no Curso

O valor atribuído pela procura do produto da fileira alimentar do mar depende de múltiplos fatores, apresentamos de seguida reflexões efetuadas pelos participantes no curso sobre alguns destes fatores que influenciam a venda e o preço da venda.

Comunicar para Evoluir

Somos claramente um povo com fortes ligações ao mar. Desde os nossos navegadores que se aventuraram por “mares nunca dantes navegados” que nos tornaram Senhores do Mundo, até à nossa gastronomia tão rica e característica, aos nossos portos que abarcam navios de todo o mundo, aos nossos pescadores com as suas tradições tão bonitas e tão antigas, à nossa costa a que muitos fazem inveja e que nos atrai imensos turistas de todo o mundo, à nossa indústria da transformação dos produtos da pesca, que devido a uma forte aposta na qualidade e promoção, têm vindo a crescer e a voltar a dar nome a Portugal. Ao nosso peixe que intitulamos como “Melhor Peixe do Mundo”, aos cientistas que criam conhecimento e novas tecnologias todos os dias... há muito que nos relaciona com o mar, que são exemplos de que somos ricos em história, tradição, conhecimento e valor.

Portugal hoje está nas bocas do mundo, mas não ainda pelo sector alimentar do mar. Se somos tão ricos neste sector, como podemos continuar a ser tão subvalorizados?

A resposta é simples: comunicamos por dialetos diferentes. Os pescadores com a sua fala simples e característica procuram sustento para alimentar as suas famílias todos os dias, focando-se muitas vezes em quantidade e não em qualidade, os cientistas com os seus termos técnicos e eruditos que só poucos os compreendem, com objetivo de gerar conhecimento, com os seus timings e visões próprias, deixando muitas vezes de parte a sua aplicabilidade e rentabilidade, os

investidores e empresários que procuram criar riqueza falando por números e termos económicos que mais ninguém compreende. Numa primeira análise, parece que todos têm objetivos diferentes. Na realidade, direta ou indiretamente, procuramos todos o mesmo: gerar valor. O que não está à vista de todo e implica mudança, é que valorizar aquilo que fazemos e que temos, só é possível se cooperarmos. Para cooperarmos precisamos de confiar. Para confiarmos precisamos de nos compreender. Para nos compreendermos precisamos de comunicar.

Gera-se o desafio: como comunicamos com estes objetivos e dialetos tão próprios e tão diferentes?

Não é fácil, mas também não é impossível. Cabe às faculdades que todos os dias criam novos cientistas terem oferta de conhecimento nas áreas de gestão, economia e financeira, de criar espaços de contacto com pescadores e associados. Cabe às associações de pescadores abrirem-se ao sector, e em conjunto com os outros parceiros, criarem espaços de formação e conciliação de objetivos, sejam estes de âmbito ambiental, de qualidade de produto ou sustentabilidade do sector. Cabe aos governos e empresas apoiarem todas estas iniciativas, orientarem e promoverem este valor que é criado pela conciliação e cooperação de entidades do sector.

Criar pontes em vez de barreiras. Pontes para cooperarmos em vez de competirmos. Cooperarmos para gerar reconhecimento, valor e riqueza. E tudo isto para deixarmos de ser um Portugal dos pequeninos e caminharmos para sermos a referência mundial do sector alimentar do mar. Deixemos de ser o pescador que vive para sobreviver, o cientista que apenas vive no seu Mundo do conhecimento, o investidor ou empresário que apenas têm expressividade neste Portugal que é tão rico e subvalorizado.

Comunicar é o primeiro passo! Comunicar para Evoluirmos!

José Pedro Ribeiro

Importância da renovação e atração da mão-de-obra na fileira alimentar do mar

Portugal é um país privilegiado pela sua localização geográfica e a sua ligação com um dos seus principais e mais valiosos recursos, o mar. Há uma longa tradição e cultura presente no país ligada a toda a atividade piscatória e a todos os setores que esta afeta diretamente. É essencial preservar e dar continuidade a todos estes valores passados entre as várias gerações ligadas ao mar.

Fruto da atual crise económica e social, é visível a degradação do aparelho produtivo pelo desinteresse dos jovens das comunidades tradicionalmente ligadas à pesca. O capital humano é um dos mais importantes fatores em todos os setores da fileira alimentar do mar. No entanto, estes setores carecem de jovens trabalhadores com ideias inovadoras visto que a mão-de-obra existente está cada vez mais envelhecida.

O setor das pescas é um dos mais importantes para o país, tanto pelo abastecimento público de pescado como por todas as atividades económica derivadas do mesmo. As varias áreas como a transformação, conservação, restauração e distribuição do pescado necessitam deste setor que muitas vezes é menosprezado. O nível crescente de restrições impostas é uma grande barreira que tem vindo a degradar continuamente a atratividade do setor. Estes fatores fazem com que cada vez menos pessoas tenham interesse em iniciar atividade, havendo cada vez menos armadores e uma frota que diminui a cada ano.

Com o decorrer dos anos, há cada vez menos pessoas predispostas a ingressar neste setor, sendo esta uma das maiores dificuldades enfrentadas. Apesar das manifestações de apoio ao setor e de todas as intervenções acerca da sua importância, os resultados não são favoráveis. A renovação do leque de trabalhadores em todas as áreas é essencial para que o setor não caia em decadência. Há uma ideia generalizada, no que toca à atividade piscatória, de que se trata de uma atividade perigosa, com baixas remunerações e que carece de formação. De certa forma, os pescadores não são bem vistos aos olhos de uma parte da sociedade. Tal mentalidade, intrínseca no pensamento de grande parte dos portugueses, tem de ser mudada para combater a aversão dos jovens a esta atividade.

Revela-se necessário a adoção de políticas que promovam o desenvolvimento sustentável do setor, incentivando tanto as partes já envolvidas no mesmo, como as potenciais entradas que contribuam para a sua expansão.

Estas políticas devem também contribuir para a melhoria das condições de trabalho e de vida dos pescadores.

As outras atividades ligadas ao setor, como a transformação e conservação, enfrentam também este grande entrave que é a falta de mão-de-obra. Sendo estas atividades ainda dependentes de trabalho manual, a produtividade depende em grande parte da destreza dos trabalhadores. Assim sendo, mesmo renovando os trabalhadores, o resultado final em termos do produto, iria decrescer visto que existe uma grande dificuldade em transmitir o know-how para as gerações mais jovens que carecem de formação prática. O investimento em iniciativas de formação, com intuito de fornecer os conhecimentos necessários a novos profissionais, de que tanto carecem tais atividades, torna-se crucial.

Tendo em conta a grande importância da fileira alimentar do mar em termos económicos, culturais e sociais, deve-se trabalhar a todo o custo para fomentar o interesse por todos os setores da mesma. Isto, com o intuito de contrariar a tendência de abandonar as atividades para que outros países da União Europeia se apropriem das mesmas. Portugal tem o “melhor peixe do mundo”, tem qualidade no seu trabalho e tem de procurar destacar-se nestes setores, mostrando e mantendo essa vantagem que os portugueses têm que é saber capturar e transformar bem o pescado.

Fábio Lopes

Nuno Lé

Valorização Local do Pescado

O pescado português é reconhecido, sobretudo em meios gastronómicos de referência, como sendo um dos melhores do mundo.

Esta justíssima asserção distingue um produto próprio de um habitat *sui generis* que urge preservar, por esta e outras razões relevantes, o qual propícia qualidade e sapidéz únicas aos animais que nele vivem.

Também, a especificidade da frota portuguesa, os métodos de captura amigos do ambiente e o know-how do pescador português contribuem para a genuinidade do peixe que diariamente é disponibilizado nas diversas lotas do país.

Mas, nesta como noutras atividades, confrontam-se interesses divergentes, pelo que os beneficiários da fileira devem definir localmente uma estratégia que vise proteger o que pescam, comercializam ou confeccionam por forma a que o consumidor reconheça e valorize a especificidade e qualidade do peixe que adquire.

O anexo 1 do Tratado da União Europeia refere explicitamente “os peixes moluscos, crustáceos frescos e produtos à base destes”, como suscetíveis da proteção conferida aos produtos endógenos pelo Reg (CE) 510/2006 do Conselho.

Mas, sem perder de vista este enquadramento legal de difícil concretização, seria útil encarar um modelo de atuação das comunidades locais que além dos procedimentos previstos no Reg (EU) 1169 do Parlamento Europeu e do Conselho e legislação nacional subsidiária inequivocamente utilizasse a identificação do pesqueiro de origem e do porto de desembarque na promoção dos produtos do mar.

Seria um pequeno passo mas - step by step- poder-se-ia traduzir num grande salto na valorização e sustentabilidade económica das comunidades piscatórias portuguesas.

Fábio Lopes

Nuno Lé

O Estudo de Mercado – Valorização do Peixe Fresco

Acrescentar valor é adaptar a oferta à procura. Satisfazer o mercado. O mercado é onde o produto é vendido ao cliente que, dependendo das diferentes formas de distribuição, poderá tratar-se de consumidor final ou intermediário – restaurante, comerciante de pescado, transformador.

Conhecer o comportamento aquisitivo do cliente passa por analisar as suas características, como sejam a idade, o sexo, o local de residência, o nível de rendimento, o grau de instrução. Tipos diferentes de clientes são mercados diferentes. Sobre cada mercado pode-se atuar sobre o preço, a disponibilidade, a facilidade de utilização, a qualidade e os efeitos na saúde, todavia os atributos atrás descritos do cliente não podem ser influenciados pelo produtor.

O peixe fresco não representa apenas a matéria física que é vendida. A identificação do mercado e das expectativas do cliente permitirão influenciar a apresentação (frescura), o local de venda e o preço. As informações deverão ter por base estudos, inquéritos, painéis de consumidores, observação de comportamentos e realização de experiências para que sejam tomadas as decisões mais adequadas. Devem ser analisados os diversos produtos pesqueiros existentes no mercado, uma vez que um mercado com determinadas particularidades pode atrair produtores de pescado do mundo inteiro, desde o bacalhau norueguês até o salmão chileno, passando pela merluza argentina, entre outros.

Pelas características geográficas de uma região, uma estatística detalhada sobre volumes comercializados, sua procedência e destino pode-se atingir um elevado consumo de pescado ao longo do ano (afeto a todas as estações). Tem sim de existir uma análise regular ao desempenho do setor.

Os meios de análise passam por implementar programas de divulgação e promoção da comercialização do pescado – feira do peixe, semana do peixe, promoção do pescado na alimentação escolar, por exemplo.

No Rio de Janeiro, com base em estudos de mercado, implementou-se um programa cujo intuito foi criar novas oportunidades de comercialização do pescado através da venda direta do produtor ao consumidor, oferecendo-se kits para a comercialização de pescado fresco. A iniciativa estimula a comercialização de peixes frescos, sem intermediários, um valor final mais atrativo ao consumidor e mais justo ao produtor. Cada kit possui estrutura metálica desmontável, balcão para manuseio de pescados, recipientes com tampa para resíduos, balança eletrónica, caixa isotérmica para acondicionamento de peixe, avental, luvas, facas e balcão de exposição.

É imprescindível implementar estratégias que permitam garantir o acesso aos alimentos em quantidade, qualidade e regularidade para as populações em situação de insegurança alimentar e nutricional.

As novas tendências de alimentação saudável, as dietas saudáveis, são uma das preocupações crescentes da sociedade, e também são ditadas por aquilo que está na moda. Há que aproveitar esta oportunidade.

A promoção do pescado na alimentação escolar assume um papel muito importante na formação do hábito de uma alimentação saudável com a presença rotineira do pescado nas refeições das crianças e adolescentes.

Programas sociais como os expostos, devidamente fundamentados destinados a um público-alvo específico, devem ser bastante valorizados pelos produtores.

Deve-se procurar adaptar o contexto local por forma a encorajar o desenvolvimento das pescas e criar articulações com outros setores cuja dinâmica de crescimento seja mais rápida que este setor (turismo, educação, energias renováveis...).

Daniela Calisto

Inovar Compensa

A pesca tem alguma tendência para o conservadorismo de práticas e de artes. Sendo muito importante manter e conservar a tradição das artes, pois a consistência traz eficiência e resiliência, tem que existir espaço para inovação, caso contrário não será possível acompanhar as exigências de um mundo em permanente mudança.

Inovar nem sempre significa grandes análises teóricas, muitas vezes a inovação acontece de melhorias permanentes na forma como organizamos os nossos processos.

Muitas vezes a criação de maior valor acrescentado está associada a inovações e uma inovação num operador pode transformar positivamente um setor, como é o caso da introdução de dornas nos barcos do “cerco”.

Na crescente procura de metodologias para a valorização na fileira alimentar do mar, a introdução de contentores isotérmico (dornas), nos barcos da arte do “cerco”, saldou-se como uma medida positiva na conservação do pescado e na valorização do mesmo. Desta forma todo o sector ganhou com a medida uma vez que ao ter uma melhor conservação permitiu que o pescado seja mais valorizado indo de encontro à expectativa do consumidor.

Tiago Jorge

Alinhar para Ganhar Eficiência

Uma pergunta que sempre me inquietou e me levou a escrever sobre ela...

- Como é que eu nasci em Matosinhos, terra de pescadores, e vivi perto de uma das maiores lotas do país para a descarga de sardinha e carapau e nunca gostei de peixe até à idade adulta? Ou... Como é que eu, sempre que tinha que comer peixe, o único peixe que aceitava comer era o salmão ou o bacalhau que de tão familiar que era nunca pensei não ser Português? Foi erro de educação dos meus pais? Logo deles? Que adoram comer todo o tipo de peixe?? Não creio. Creio sim que me ensinaram de tudo na escola, a saber o que é um boi, um cabrito ou uma ovelha... mas nunca me ensinaram a diferenciar uma sardinha de um carapau. E aqui começa o meu artigo...

O pescado é cada vez mais considerado indispensável na alimentação de consumidores de todas as idades. Está cientificamente comprovado que o consumo de pescado duas a três vezes por semana traz inúmeros benefícios para a saúde, desde a infância à idade adulta. Contudo, o consumo de pescado nas camadas mais jovens e a criação dos hábitos alimentares de crianças e jovens é indubitavelmente influenciada não só pelo que comem em casa mas também pela presença ou não de pescado num local que os acompanha em grande parte do seu percurso de vida e que são... as cantinas. De facto, nas creches, jardins de infância, escolas, colégios, IPSS e centros universitário, encontram-se as cantinas que deveriam ser “o laboratório” onde todas as crianças deveriam conhecer e provar o pescado português, e sobretudo, desenvolver um maior conhecimento sobre um dos nossos principais recursos de produção nacional.

Actualmente as empresas de restauração colectiva, que prestam a externalização de serviços de distribuição de refeições às escolas, colégios, universidades, empresas, hospitais, lares, centros comunitários, prisões, entre outros, fazem-no habitualmente ao abrigo de concursos públicos. Assim, e por forma a cumprirem o caderno de encargos têm que poder contar com o produto todo o ano e a um preço fixo e preferencialmente baixo para poderem ganhar o concurso. Acresce a isto a necessidade específica de no caso do pescado as peças terem que apresentar tamanho e peso homogéneo e serem previamente processadas (sem espinhas / filetado / panado), de forma a que o produto esteja disponível, em tempo e forma, sem nenhum outro tipo de operação adicional durante o seu tempo de vida útil.

E aqui reside o desafio de introduzir o pescado fresco no menus escolares. Como ultrapassar a questão da sazonalidade, ou da flutuabilidade de preços ou até da própria quantidade disponível e adaptar o produto “pescado fresco nacional” a um nicho de mercado com exigências e necessidades tão específicas como o do sector da restauração colectiva?

Penso que neste campo devemos tirar partido de experiências de outros países, como o caso de Itália, em que se desenhou um programa para o consumo de produtos nacionais e de aquacultura na restauração colectiva e guias para a nutrição infantil e desenvolver as mesmas estratégias, e que passam por:

- Estabelecer protocolos de colaboração entre os Ministérios da Educação e do Mar para o estabelecimento de um “caderno de encargos modelo” para as cantinas escolares com um conteúdo mínimo e comum que incluísse a obrigatoriedade de incluir pescado fresco nos menus escolares, com menor ponderação do preço no fator de decisão e a possibilidade de substituir uma espécie por outra de características similares por forma a garantir a presença de pescado fresco todo o ano nas cantinas escolares

- Criação de vantagens e benefícios para as empresas de comércio de pescado fresco investirem em novas tecnologias para a transformação e distribuição do pescado especificamente dirigida a este segmento de mercado, constituindo-se assim empresas fornecedoras de pescado fresco por contratação pública, podendo para o efeito garantir produto e preço fixo por meio de contrato de abastecimento ou ordem de compra na Lota;

- Promover acções formativas dirigidas às empresas de restauração colectiva, sobre a diversidade de receitas económicas que se podem fazer com espécies de pescado fresco da nossa costa, abundantes e menos valorizadas e incluir as alternativas de substituição por uma outra espécie de pescado similar e sazonal.

Desta forma, através da promoção do conhecimento pela educação, uma criança, quer seja do litoral ou do interior, crescerá a conhecer um dos recursos da nossa produção nacional, e a saber valorizar e proteger melhor o recurso.

Tânia Pereira

Conferência: “À Pesca de Valor”

Pesca, Aquacultura, Transformação e Conservação do Pescado

A Fileira Alimentar do Mar é uma fileira fundamental para o desenvolvimento da economia do mar e do país.

Portugal é um dos países com maior diversidade de espécies de elevada qualidade e com maior experiência na preparação do pescado. Os benefícios económicos e sociais que estas indústrias têm gerado para o país são elevados, sendo necessário continuar a valorizar e desenvolver esta fileira.

Neste contexto, no âmbito do Curso de Especialização – Gestão e Valor na Fileira Alimentar do Mar, no dia 21 de junho, realiza-se, na Figueira da Foz (Centro de Artes e Espectáculos) a conferência “À Pesca de Valor”.

Agenda:

15h00 – Boas Vindas

Manuel Castelo Branco – Presidente Coimbra Business School – ISCAC

15h10 – Abertura

Presidente da Câmara da Figueira da Foz – João Ataíde

15h45 – Valorizar o Alimento do Mar

Oradores:

Teresa Coelho - Docapesca

Ana Paula Queiroga - Docapesca

Manuel Tarré – Gelpeixe

António Lé – Centro Litoral O. P.

Fernando Gonçalves – APA

Sérgio Real – A Poveira

Moderador:

Miguel Marques

18h00 – Degustação do Melhor Peixe do Mundo - *cortesia Docapesca*

