

"O Brasil está pouco preparado para as novas tendências de alimentos"

Laura Barcellos Antoniazzi, sócia da Agroicone, empresa de consultoria e pesquisa em agronegócio

A agricultura brasileira está parada/se preparando para atender às novas tendências mundiais de consumo de alimentos (mais saudáveis)?

O Brasil ainda está pouco preparado para atender às novas tendências de alimentos mais saudáveis. Isso porque grande parte da nossa pauta produtiva – e de exportação – ainda está baseada em produtos “tradicionais”, como soja para ração, açúcar e suco de laranja concentrado. Produtos frescos precisam de logística mais sofisticada, o que é um ponto falho no Brasil. Além disso, é importante investir no melhoramento genético e outras ações de pesquisa para desenvolver variedades mais saudáveis e sustentáveis. Além disso, a diversificação é um ponto-chave tanto para dietas saudáveis quanto para pauta de exportação. Uma série de legumes, frutas,

e castanhas poderiam ganhar espaço na produção e na exportação brasileiras, sendo que ainda estamos importando grandes quantidades desses alimentos. Ou seja, o caminho para reverter essa tendência é longo.

E quais são as potencialidades brasileiras na produção de frutas para a exportação, tanto as consolidadas como as novas e promissoras?

Há um potencial enorme para aumentar a produção e a exportação de frutas, tanto as nativas (cupuaçu, pequi, açaí, jussara) quanto as exóticas (abacate, melão, morangos). Hoje, o País não está entre os 20 principais exportadores, e existe um plano coordenando pela associação do setor (Abrafrutas) de estarmos entre os cinco primeiros. O maior potencial está nas frutas tropicais, que não têm concorrência local, nos mercados desenvolvidos, EUA, Europa, Coreia do Sul e Hong Kong, e alguns países árabes. A China também se torna um país importante. Uma tendência nesse setor é a venda de frutas com marcas, que atestam qualidade e outros atributos.

Quais seriam as novas cadeias produtivas, inclusive as que estão baseadas na sociobiodiversidade?

Plantas nativas desconhecidas dos grandes mercados, mas que já são usadas regionalmente e podem ser exploradas comercialmente. Considerando a rica biodiversidade brasileira, há muitas espécies de frutas, castanhas e hortaliças que podem ter produção comercial, inclusive para exportação. O açaí é um caso de sucesso, e outras opções têm sido destacadas pela Embrapa e pelos ministérios do Meio Ambiente e da Saúde.

E quanto a alimentos que trazem benefícios adicionais à saúde, selos de qualidade, informações sobre a origem dos alimentos e procu-

ra por fabricantes que protegem o meio ambiente ou estão vinculados a projetos sociais: o Brasil está cumprindo tais exigências globais?

Para ter melhor qualidade nutricional e ambiental, é preciso mais pesquisa e investimento em conhecimento e tecnologia. Não apenas na produção em si, como também no marketing, pois os atributos diferenciados devem ser comunicados adequadamente para os consumidores, para que se possa então capturar esse valor, com diferencial de preço ou acesso a mercados. Já usamos várias práticas sustentáveis, e isso é pouco comunicado. A certificação ajuda nessa comunicação, atestando atributos ambientais ou sociais. Dentro dos alimentos com benefícios adicionais de saúde, podemos destacar os exemplos da batata-doce com dez vezes mais betacaroteno desenvolvida pela Embrapa ou outras iniciativas em biofortificação agrônômica. Novamente, o desafio é sair de pesquisas e testes para dar escala e gerar negócios.

Proteínas vegetais, vegetarianismo: qual o tamanho e onde estão esses mercados? E quais as perspectivas e potencialidades para a agricultura brasileira atendê-los?

O consumo de proteínas vegetais está crescendo em todos os países desenvolvidos e na população mais jovem em geral. Feijões e diversas variedades de leguminosas, tais como lentilhas e ervilhas, podem ser consumidas *in natura* e ser base para diferentes alimentos semiprocessados, como hambúrgueres. Pelo seu alto teor de proteína (cerca de 40%), entre outros benefícios nutricionais e ambientais. Também existem diversas outras culturas com alto grau de proteínas, como soja, cereais e outros vegetais (abacate). Estimativas indicam que as proteínas derivadas de plantas terão um forte crescimento nas próximas décadas, de quase 10% ao ano.



Divulgação

