



Consumo sustentável: desafios e tendências

Painel ABRE Save Food

Gustavo Porpino – Embrapa Alimentos e Territórios

FRIENDS OF
CHAMPIONS 12.3

Embrapa

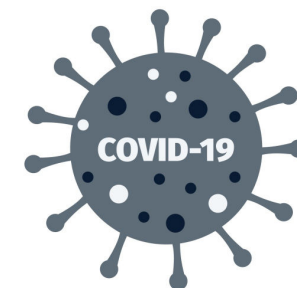
Apresentação de hoje

- Dados sobre desperdício de alimentos no Brasil;
- PD&I alinhada com economia circular;
- Tendências do comportamento do consumidor;
- Oportunidades e desafios para avançarmos juntos.

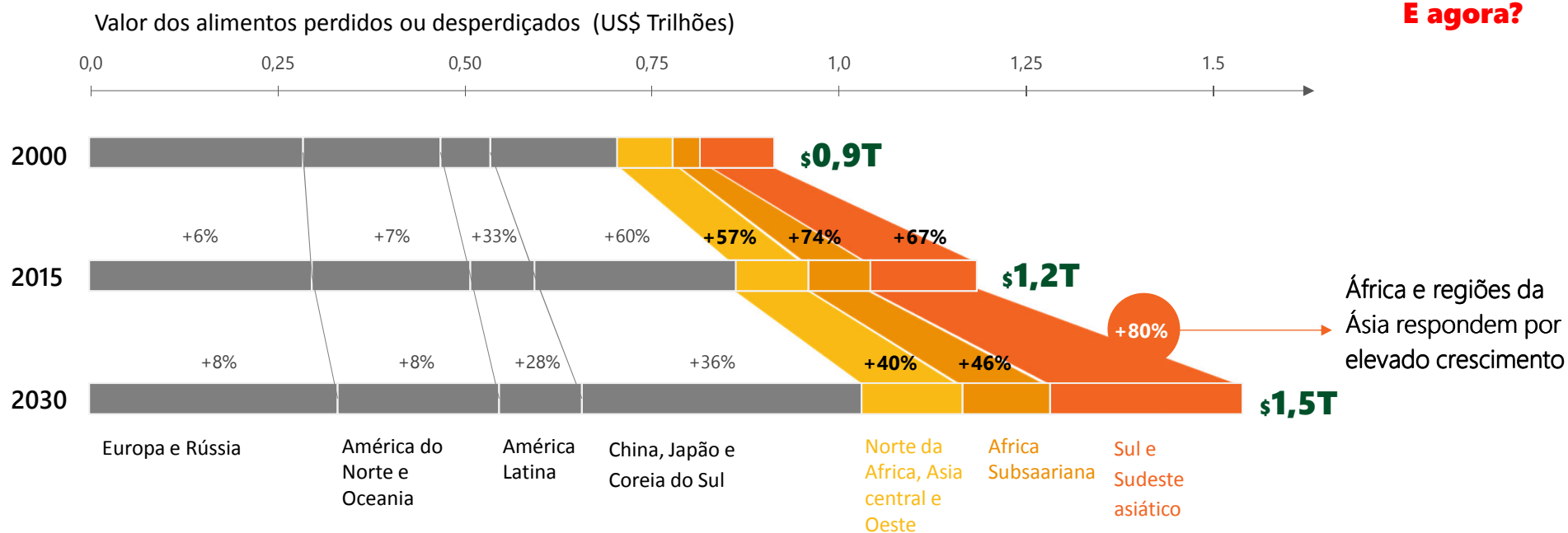


Painel ABRE Save Food
07/07/2020

OS CUSTOS DAS PERDAS E DO DESPERDÍCIO ESTÃO AUMENTANDO



E agora?



Fonte: Boston Consulting Group (2018)

RESULTADOS DA PESQUISA



QUALITATIVOS



62 Consumidores Entrevistados (Feiras e supermercados).

Resultados **QUANTITATIVOS**



1.764

QUESTIONÁRIOS VÁLIDOS Representativos da população brasileira



686

DIÁRIO ALIMENTAR



WEB SCRAPING

Análise de big data em mídias digitais.

O QUE É IMPORTANTE NA ALIMENTAÇÃO DO BRASILEIRO

96%

Suficiente Para Todos

94%

Sabor

88%

Evitar Desperdício

78%

Saudável

77%

Fresca

68%

Despensa Cheia

64%

Preço Baixo

54%

Mesa Farta

37%

Baixa Caloria

O Desperdício no Brasil

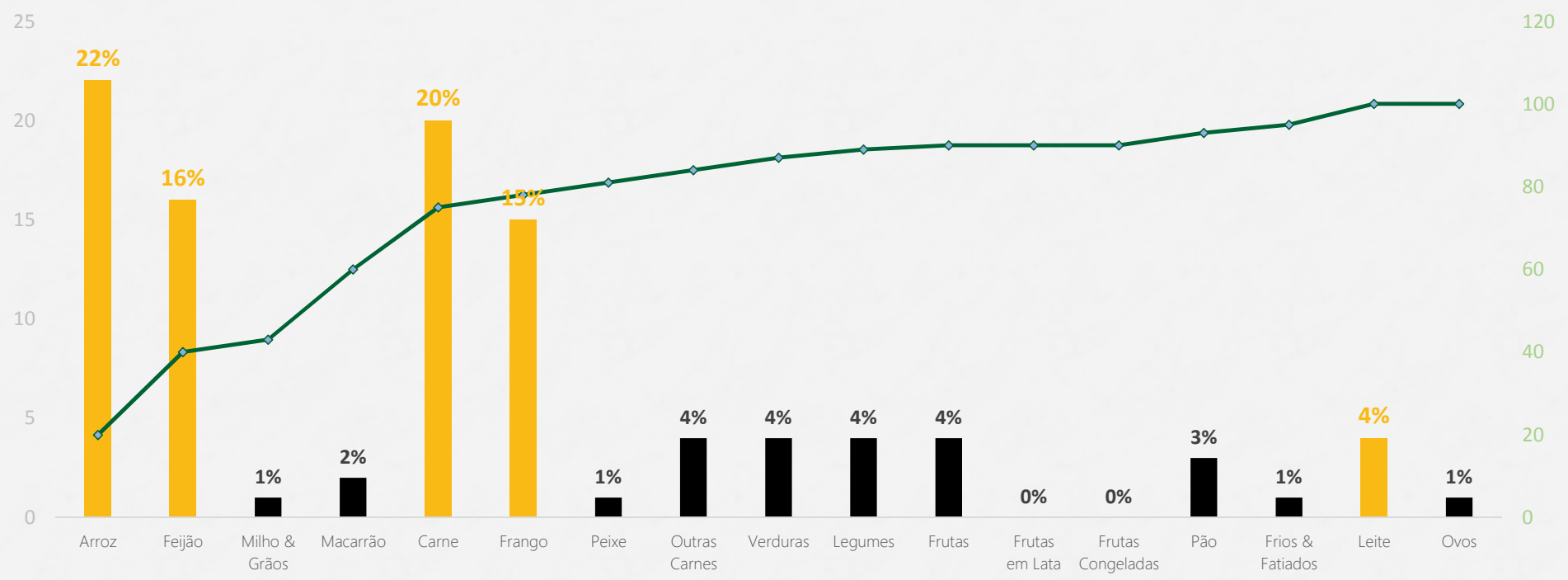
128,8Kg ao ano/família
354g por família/dia

41,6kg ao ano/pessoa
114g por pessoa/dia

Fonte: Embrapa / FGV (2018)



ALIMENTOS MAIS DESPERDIÇADOS



Fonte: Embrapa / FGV (2018)

O ciclo da fartura

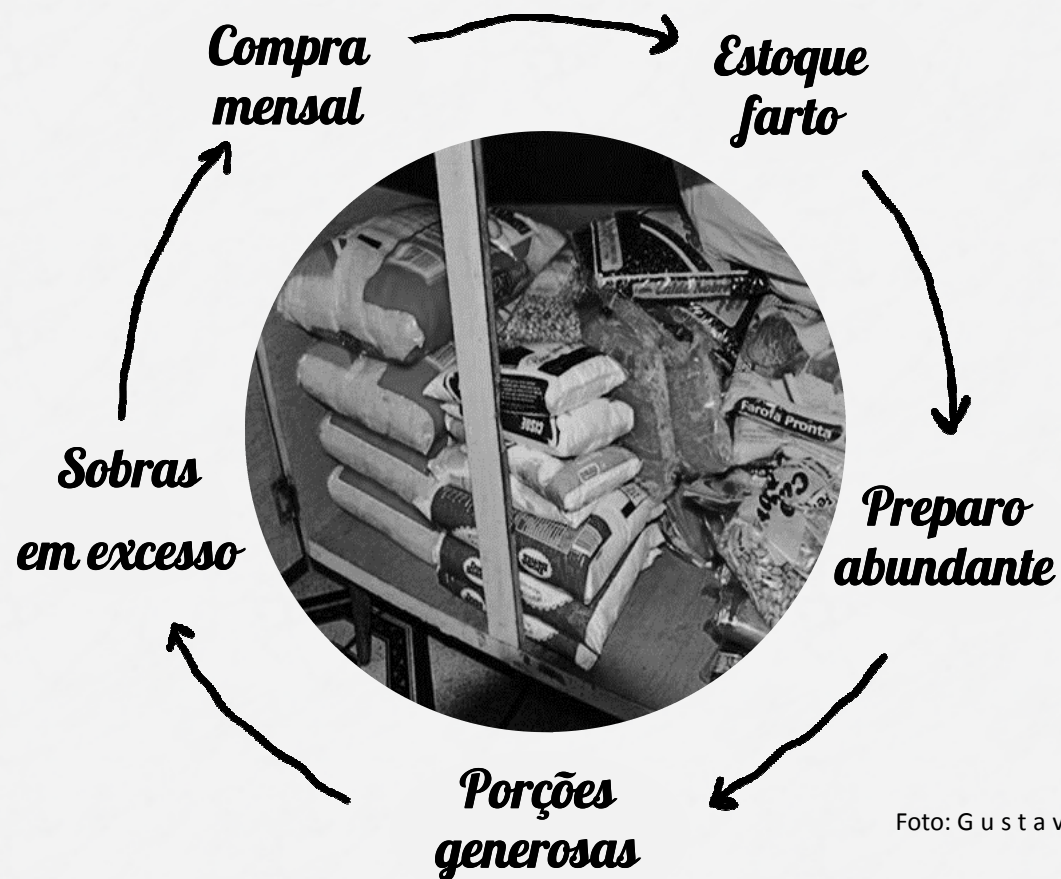


Foto: Gustavo Porpino

ESTUDO COMPLETO



Disponível em
<http://www.semdesperdicio.org/>
materiais

PD&I para redução do desperdício

Revestimentos Comestíveis

- Aumento do tempo de vida de maçãs, mangas e cocos;
- Redução de perdas e incremento da renda de produtores, exportadores e varejistas.

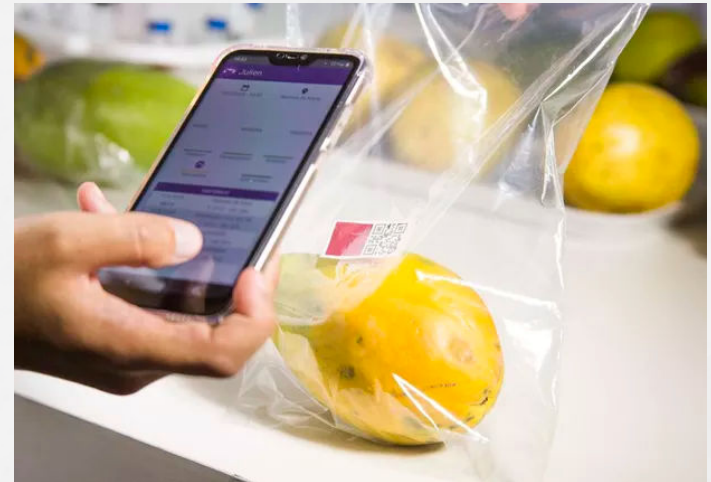


Foto: Paloma Bazan (Embrapa)

PD&I com geração de valor



Perdas da produção de caqui, em fazenda na Serra Fluminense, caem de 16% para 4,5% em 2019 – Embrapa



Sensor de baixo custo para monitorar o grau de maturação de frutas – Embrapa Instrumentação

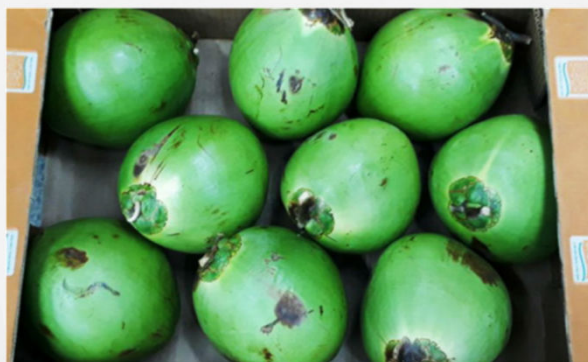
PD&I com geração de valor



Coco pernambucano exportado para a Europa

Exportação está sendo possível graças a um revestimento que permite prolongar em até quatro vezes a vida útil do produto e manter a qualidade

Publicado em: 26/08/2018 13:00 Atualizado em: 23/08/2018 22:09



No verão europeu, unidade tem valor quase dez vezes superior ao do Brasil. Foto: Embrapa/Divulgação

- *Diário de Pernambuco*

Técnica com cera de carnaúba aumenta a conservação das frutas

Duração mais que dobra e reduz desperdício, segundo pesquisadores da Embrapa Instrumentação, em São Carlos (SP). Produto deve chegar ao mercado até o fim deste ano.

- *G1 | Globo.com*

PESQUISA E TECNOLOGIA

Empresa lança hambúrguer, coxinha e nuggets vegetarianos à base de fibra de caju

Parceria entre Embrapa e Sottile traz ao mercado brasileiro opções de alimentos com ingredientes vegetais, dando destino ao bagaço da indústria de suco

- *Globo Rural*



MACROTEMAS ASSOCIADOS AS TENDÊNCIAS DE CONSUMO DE ALIMENTOS NO BRASIL



Sustentabilidade

Saudabilidade

Segurança dos Alimentos

Segmentação Crescente

Econômica – Social –
Ambiental

Consumo Vegano e Flexitariano

Produtos *Upycled e Plant-based*

Baixa Emissão de Carbono

Agricultura Sustentável

*Superfoods e Alimentos
Funcionais*

Grãos Ancestrais e Integrais

Produtos Orgânicos, Zero Glúten,
Zero Lactose

Snacks Saudáveis

Bebidas Probióticas

Padrão de Qualidade
Nutricional e Sanitária

Bem-Estar e Ética na Produção

Embalagens Inteligentes

Origem e Rastreabilidade

Boas Práticas Agropecuárias

Variáveis Comportamentais
dos Consumidores

Customização via Inteligência
Artificial

Novas Gerações

Diferentes Estilos de Vida

Comunicação Transparente

Certificações dos Sistemas de Produção Agrícolas e dos Alimentos



Satisfação e Confiança dos Consumidores

Fonte: Porpino e Bolfe (2020)

Como o mercado responde a essas tendências?

Upcycling



Upcycled foods usam ingredientes que, de outra forma, não seriam destinados ao consumo humano, são produzidos usando cadeias de suprimentos auditadas e têm impacto positivo no meio ambiente.

Fonte: <https://www.upcycledfood.org/what-is-upcycled-food>

Saudabilidade & circularidade

- Produtos com pegada saudável e que fazem uso de partes de alimentos que poderiam ser descartadas.



Fonte: <https://www.cascarafoods.com/>

Políticas públicas



Estratégia Intersetorial
para a Redução de Perdas
e Desperdício de Alimentos
no Brasil



Estratégia nacional lançada em Agosto/2018
pela CAISAN (MDS e parceiros)

Nova Lei fomenta doações de alimentos

Notícias

02/07/20 | Segurança alimentar, nutrição e saúde

Governo sanciona lei de combate a perdas e desperdícios de alimentos

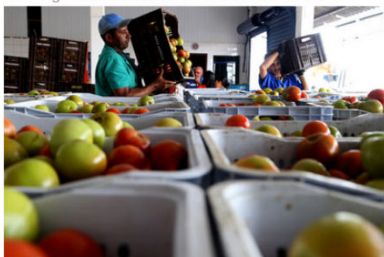
Tweetar

Compartilhar 33



Imprimir

Foto: Agência de Notícias do Estado do Paraná



A nova lei poderá estimular o aumento de doações para os bancos de alimentos no Brasil

PL sancionado considerou várias outras proposições em tramitação no Congresso, para as quais a Embrapa contribuiu por meio de notas técnicas e participação em audiências

A nova lei de combate a perdas e desperdícios de alimentos (Lei nº 14.016/20), sancionada pelo Governo Federal, autoriza estabelecimentos como bares, lanchonetes, cooperativas, restaurantes e supermercados a doarem alimentos para o consumo humano. Os alimentos podem estar prontos e poderão ser doados para o consumo de pessoas em situação de vulnerabilidade. De acordo com a Gerência de Relações Institucionais e Governamentais da Secretaria de Inteligência e Relações Estratégicas (Grig/Sire), a Embrapa foi uma das instituições públicas que contribuiu com a proposição aprovada pelo Congresso,

pois em diversos momentos participou de debates e audiências públicas, além de fornecer notas técnicas para a consultoria legislativa da Câmara dos Deputados e do Senado.

- Doador e intermediário somente responderão nas esferas civil e administrativa por danos causados pelos alimentos doados se agirem com dolo.

Fonte: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/53848860/governo-sanciona-lei-de-combate-a-perdas-e-desperdicios-de-alimentos>

Como o Brasil pode avançar mais?



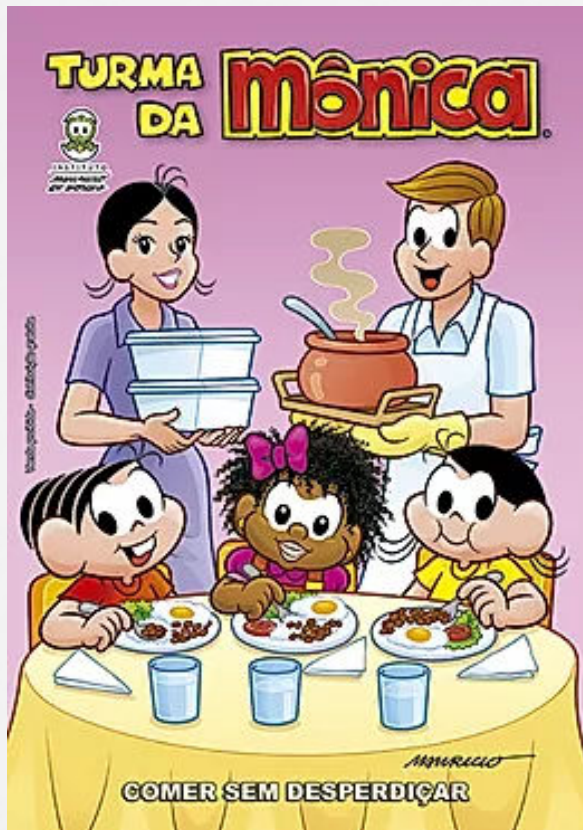
- Foco em sistemas agroalimentares circulares;
- Cadeias curtas de produção e consumo;
- Plataforma multissetorial;
- Governança;
- Vontade política.

Vamos adotar hábitos sem desperdício!?



www.semdesperdicio.org
Facebook.com/SemDesperdicioBrasil
[@semdesperdiciobr](https://Instagram.com/semdesperdiciobr)

Materiais gratuitos



Disponível em www.semdesperdicio.org/materiais



OBRIGADO!

✉ gustavo.porpino@embrapa.br

 [linkedin.com/in/gustavo-porpino/](https://www.linkedin.com/in/gustavo-porpino/)



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

