



# Consumo sustentável: desafios e tendências

Painel ABRE Save Food

Gustavo Porpino – Embrapa Alimentos e Territórios

FRIENDS OF  
CHAMPIONS 12.3

**Embrapa**

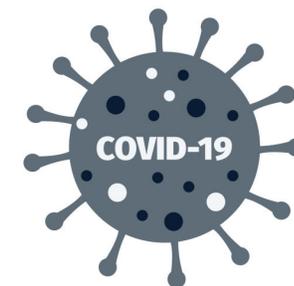
# Apresentação de hoje

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

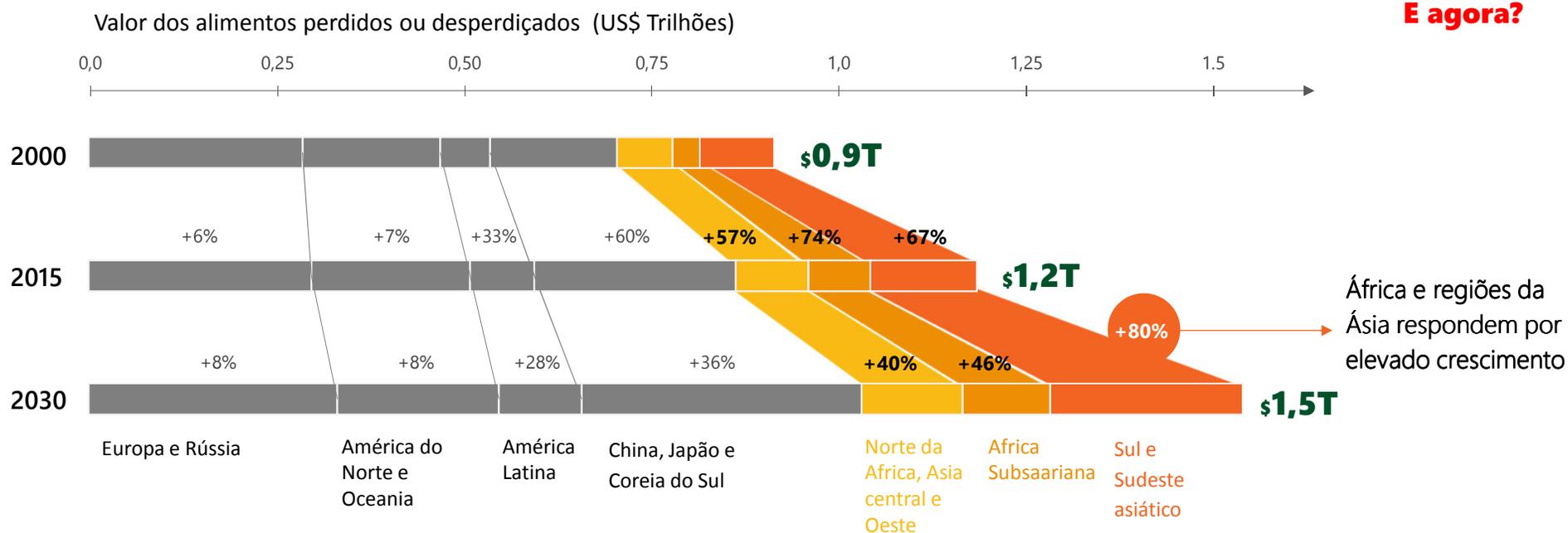


Painel ABRE Save Food  
07/07/2020

# OS CUSTOS DAS PERDAS E DO DESPERDÍCIO ESTÃO AUMENTANDO



**E agora?**

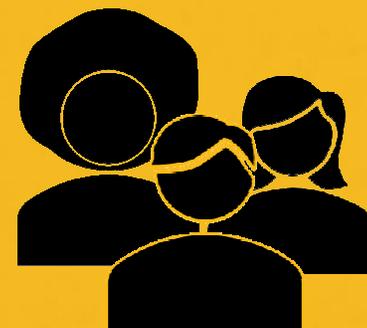


Fonte: Boston Consulting Group (2018)

# 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

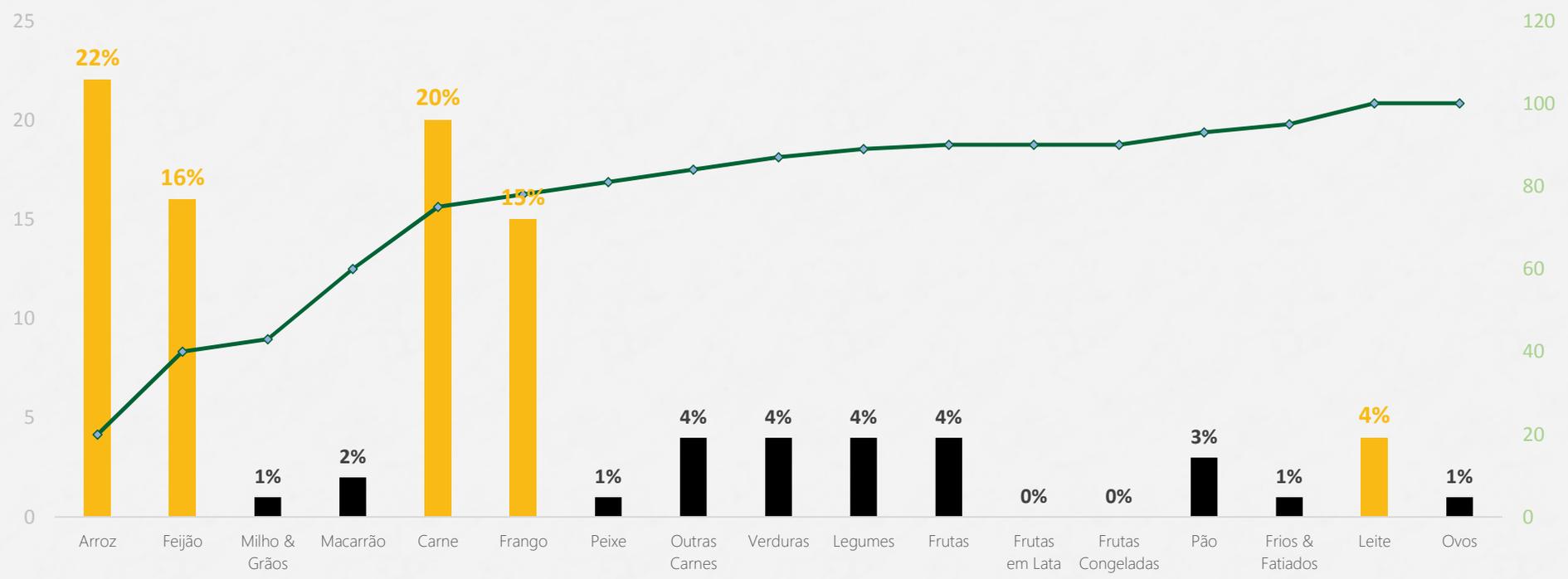
128,8Kg ao ano/família  
*354g por família/dia*

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

Fonte: Embrapa / FGV (2018)



# ALIMENTOS MAIS DESPERDIÇADOS



Fonte: Embrapa / FGV (2018)

# O ciclo da fartura

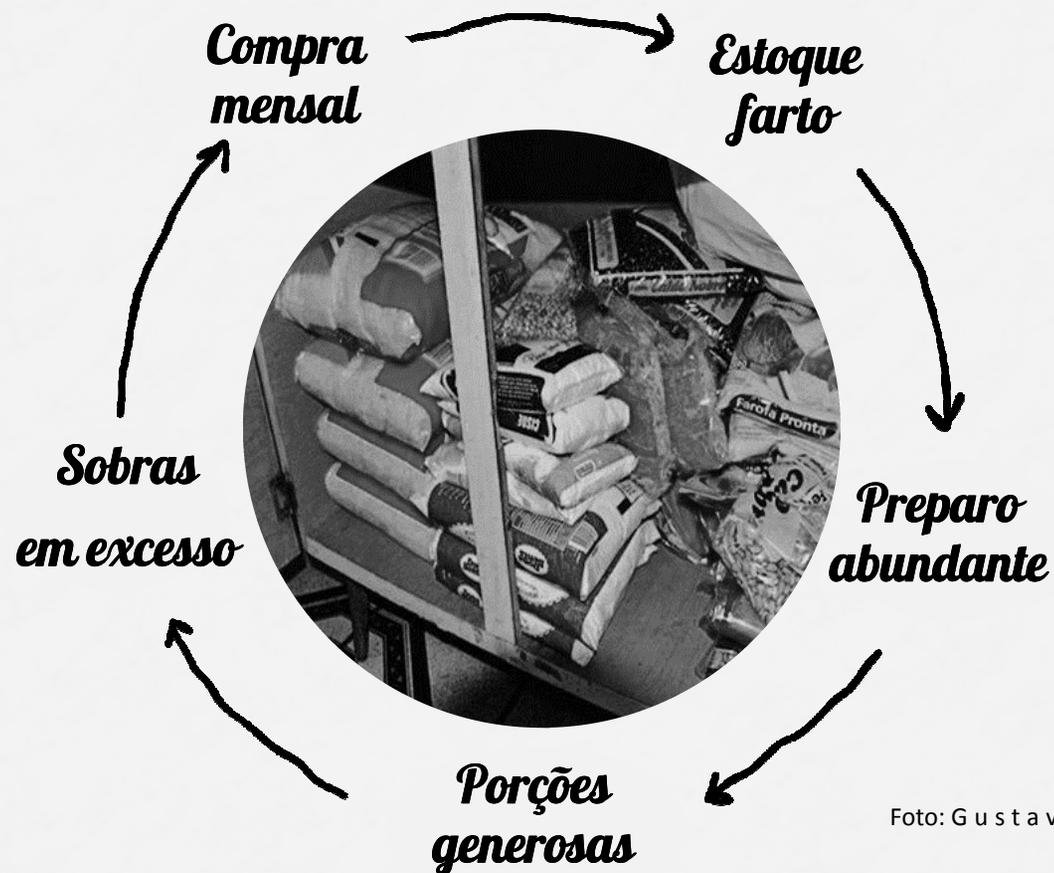


Foto: Gustavo Porpino

# ESTUDO COMPLETO

**Diálogos**  
UNIÃO EUROPEIA · BRASIL

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?



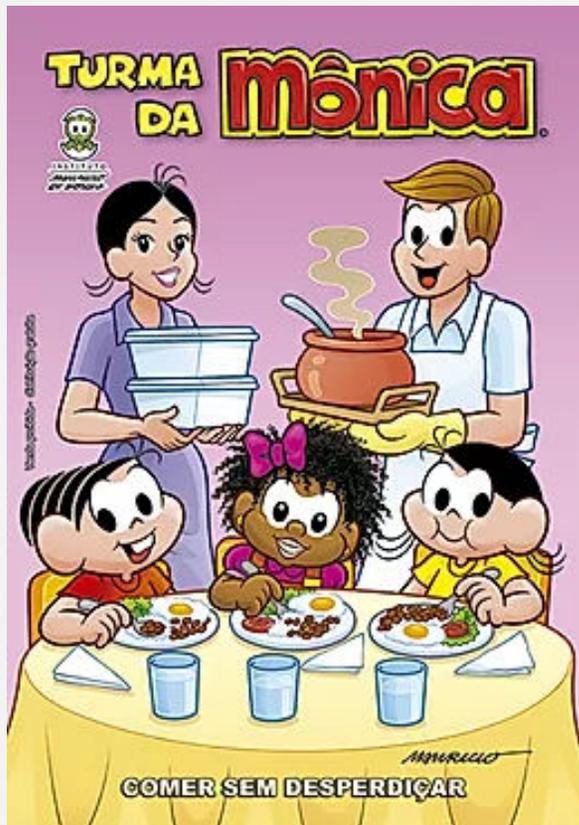
- Foco em sistemas agroalimentares circulares;
- Cadeias curtas de produção e consumo;
- Plataforma multissetorial;
- Governança;
- Vontade política.

# Vamos adotar hábitos sem desperdício!?



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

# Materiais gratuitos



Disponível em [www.semdesperdicio.org/materiais](http://www.semdesperdicio.org/materiais)



**OBRIGADO!**

✉ [gustavo.porpino@embrapa.br](mailto:gustavo.porpino@embrapa.br)

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



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

