

Tendências Agroalimentares em Portugal para 2027 Segundo os Princípios Slow Food

Agri-Food Trends in Portugal for 2027 According to the Slow Food Principles



Rui Rosa Dias

Coordenador Científico

Investigador Principal

Scientific Manager

Principal Researcher

I- Introdução

A atualidade dos sistemas agroalimentares globais, carecem de um profundo pensamento estratégico, compromisso político e envolvimento das diferentes áreas do conhecimento que circundam, o alimento e a alimentação. Esse envolvimento deve ser sério, e acima de tudo, deve assentar na verdade agroalimentar. A promiscuidade entre ciência, política, economia e tecnologia, no caso dos alimentos e da alimentação, deve ser banida da atualidade. A mentira e a desinformação agroalimentares, têm reforçado e contribuído para o elevado grau de iliteracia sobre o alimento, os locais, as gentes, os modos de produção, a preparação, as autenticidades e a mesa, perdendo-se um ADN agroalimentar, cujo património edificado remonta há muitos séculos atrás.

Tal como assumido no Manifesto (Opera Comique, Paris, 1989) é urgente a busca de uma agenda de grande alcance, com preocupações relacionadas com a alimentação. Já em 2012, no decorrer do Congresso Mundial do Slow Food 2012-2016 com o tema “A Centralidade do Alimento”, apontam-se outros caminhos que são necessários percorrer para um melhor entendimento da complexidade dos sistemas agroalimentares e florestais, como base da existência humana.

A produção de alimentos, a sua conservação e sua distribuição, criaram um património imenso de conhecimentos, transmitido, ao longo do tempo e do espaço, e objeto de constante transformação para garantir adaptabilidade e eficiência. Conservar memória e transmitir estes conhecimentos de geração em geração, é um método eficaz para não repetir erros já cometidos, mas também, condição primária para descobrir novas fronteiras e novas oportunidades. Durante séculos, esses conhecimentos foram um dos principais elementos que caracterizaram as comunidades. O Slow Food acredita que é somente com o diálogo, a dialética e a troca entre esses dois reinos do conhecimento – Ciência oficial e Conhecimento Tradicional, que se pode imaginar um futuro sustentável. Mas o diálogo deve acontecer entre todos, em nível de igualdade, evidenciando as competências e especificidades de cada um, “*in Congresso Mundial do Slow Food com o tema “A Centralidade do Alimento”, (2012-2016).*

Dando validade às preocupações centrais desta investigação e suportado em várias pesquisas, a hora de pressionar olhos nos olhos e decididamente o setor agroalimentar e florestal para que produza, transforme e comunique com verdade, chegou a Portugal. Já não é moda, é sim, uma tendência” Dias, (2016).

Tendências Agroalimentares em Portugal para 2027 Segundo os Princípios Slow Food

Agri-Food Trends in Portugal for 2027 According to the Slow Food Principles

II- Objetivos da Investigação e Enquadramento Metodológico

A revisão de literatura sobre o movimento Slow Food, permitiu concluir que haveria espaço para colocar à discussão um novo modelo, centrado nos três fundamentos universais do Slow Food – Fair, Clean and Good. Assim entendeu-se propor um modelo acrescentando uma quarta dimensão apelidada como – Filosofia Agro agroalimentar. Em oposição a outros movimentos com base no “consumo pelo consumo”, onde a batalha se trava nas prateleiras dos supermercados, o movimento Slow Food, decide encetar o seu conflito, através da mesa de jantar. Ao fazê-lo, construiu deliberadamente a experiência de refeição ideal como sendo: convivial, consciente e ética. Por outras palavras, sensações prazerosas são reforçadas por considerações éticas numa atmosfera de convívio, Dunlap (2012). Esta ideia vem reforçar e cimentar que, para Carlo Petrini (2010), assim como para muitos dos seus seguidores e fundadores, o Slow Food não é exclusivamente um movimento relacionado com a gastronomia, mas sim, e também, um movimento que defende e promove uma "filosofia lenta", da qual, a gastronomia é apenas uma componente (Petrini, comunicação pessoal, 21 de fevereiro de 2010).

A investigação levada a cabo teve como objetivo central apresentar um novo modelo para o Slow Food e simultaneamente, identificar as grandes tendências para o setor agroalimentar e florestal em Portugal, para 2027. A esta proposta de um novo princípio Slow Food, chamou-se-lhe de Filosofia do alimento ou agroalimentar, desdobrada em três fatores: espiritualidade, socialização e conhecimento, tentando atribuir aos termos “convivialidade, ética e consciência”, um princípio próprio.

Prever cenários longínquos para fenómenos de grande complexidade, como é o que se apresenta neste estudo de Investigação, exigiu a utilização de uma metodologia que garantisse a fiabilidade dos resultados. A este propósito, a técnica Delphi foi identificada como sendo aquela que permitiria uma abordagem de pesquisa de acordo com os objetivos traçados.

O Delphi como metodologia de pesquisa, tem sido apresentado de várias formas como uma pesquisa (Wang et al., 2003), método (Linstone e Turoff, 1975; Crisp et al., 1997), procedimento (Rogers e Lopez, 2002) e técnica (Broomfield e Humphries, 2001; Snyder-Halpern, 2002; Sharkey e Sharples, 2001). Esta técnica é reconhecida após a antiga Oráculo grego em Delfos que ofereceu visões do futuro àqueles que procuraram aconselhamento (Gupta e Clarke, 1996, p.185). Existe um consenso geral de que foi primeiro usado em estudos de previsão tecnológica iniciados pela RAND (Research and Development) Corporation para os militares americanos em 1944 (Gupta e Clarke, 1996). O Delphi pode definir-se como “*um método de estruturação de um processo eficaz de comunicação em grupo, permitindo que esse grupo de indivíduos, lide como um todo, com um problema complexo*”. (Linstone e Turoff, 1975, p.3). No fundo é partir potencialmente da divergência de opiniões, para a convergência, sem que hajam influências ou enviesamentos exteriores.

O painel Delphi foi constituído segundo três critérios base, cumulativamente suportados em variáveis pré-definidas acerca do perfil de cada membro selecionado. O painel encontrado foi de 24 experts, conferindo a representatividade do estudo pelas suas “origens profissionais” com base em: setor público 12,5%, setor académico 25% e setor privado 62,5%. Foram administrados 3 questionários, divididos da seguinte forma: o primeiro permitiu avaliar o grau de autoconhecimento de cada membro do painel e simultaneamente, receber os contributos de cada um com o seu

Tendências Agroalimentares em Portugal para 2027 Segundo os Princípios Slow Food

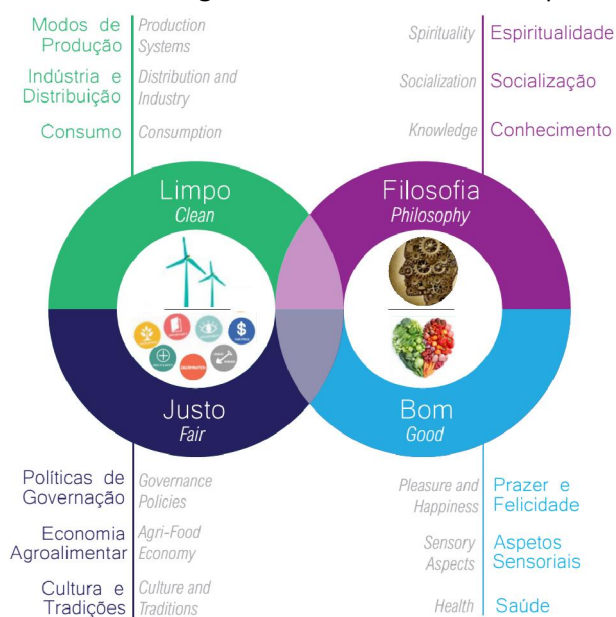
Agri-Food Trends in Portugal for 2027 According to the Slow Food Principles

conhecimento, melhorando a construção do questionário final, que foi respondido em duas sucessivas rondas num conjunto de 105 afirmações. Utilizaram-se medidas estatísticas, de tendência central e de desvio (média aritmética, desvio padrão e coeficiente de variação), tal como se sugere na revisão de literatura.

III- Modelo Concetual Delphi

Tal como referido, a revisão de literatura sobre os princípios do Slow Food e suas variantes, permitiu cimentar o problema inicial de investigação e desenvolver um modelo dinâmico e interdependente entre os três princípios universais – Justo, Limpo e Bom e um quarto, que reforça a proposta de um novo modelo: a Filosofia agroalimentar. Conforme se pode observar, cada um dos princípios e/ou dimensões, foi subdividido em fatores que procuram explicar o foco e a abrangência de cada dimensão.

Figura 1: Modelo Concetual Delphi



Fonte: Agri-Food Trends in Portugal for 2027 according to the Principles of Slow Food Research & Innovation Food Trends Handbook, June 2018.

IV- Resultados

Relativamente à aprovação/reprovação por parte do conjunto dos 24 Experts do modelo concetual, destaca-se que 91,7% dos Experts aprovaram sem alterações o modelo concetual, enquanto que 8,3%, aprovaram-no, com sugestões de alteração. Desta feita, o modelo proposto foi validado.

Tendências Agroalimentares em Portugal para 2027 Segundo os Princípios Slow Food

Agri-Food Trends in Portugal for 2027 According to the Slow Food Principles



Desperdício
alimentar
-15%
*Food Waste
-15%*

Quanto às principais conclusões e pistas de possibilidade de ocorrência de determinadas tendências em 2027, os resultados serão apresentados da seguinte forma: as principais tendências verificadas (com base no coeficiente de variação) para o princípio Justo, Limpo, Bom e Filosófico.

No princípio Justo destaca-se que há uma forte possibilidade de

Portugal encetar políticas que conduzam à redução do desperdício alimentar na ordem dos 15%, face à atualidade. Essa possibilidade de ocorrência deste fenómeno é de 86,1%

No que toca ao mercado de consumo dos produtos biológicos em Portugal, o painel de Experts prevê como possibilidade de ocorrência até 2027, que este venha a valer 100 milhões de euros, reforçando a tendência que se tem assistido ultimamente.

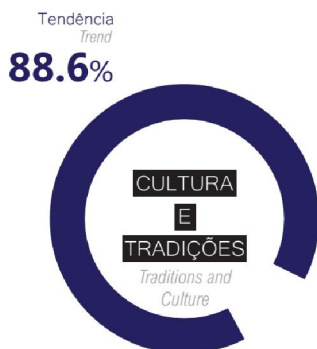


Consumo
per capita
produtos
biológicos
€10

*Growth of organic
products spend consumption
€10*

Na tentativa de perceber como se poderia valorizar e diferenciar a gastronomia portuguesa, levantou-se a possibilidade de vir a ser considerada como “Reserva

Gastronómica Mundial”. Para o conjunto dos membros do painel, esta ocorrência tem uma possibilidade de 88,6% de acontecer até 2027.



Gastronomia
Regional
Portuguesa
– Reserva
Gastronómica
Mundial
*Portuguese Local
Gastronomy
- World Food Heritage*

Tendências Agroalimentares em Portugal para 2027 Segundo os Princípios Slow Food

Agri-Food Trends in Portugal for 2027 According to the Slow Food Principles

Já sobre o princípio Limpo e no que concerne às práticas agrícolas e modos de produção, ficou absolutamente claro que até 2027, em Portugal é possível ocorrer em 87,5% o conceito e práticas dos princípios da Agricultura Sintrópica, dando origem a produtos de excelência.

Tendência
Trend
87.5%



Crescimento da agricultura **Sintrópica** e produtos de excelência

Syntropic farming growth

No que respeita aos canais de distribuição, o HORECA – Hotéis, Restaurantes e atividades de Catering, irão procurar a “certificação/aproximação” ao modelo Slow Food, através dos seus inúmeros projetos que diferenciam a atividade alimentar. Esta tendência terá possibilidade de 86% de ocorrer até 2027 em Portugal.

Tendência
Trend
86%



Canal HORECA português com certificação **Slow Food**

Slow Food certified portuguese restaurants, hotels and catering

Perspetivando uma mudança comportamental com fortes relações com

as alterações climáticas, há até 2027 e segundo os 24 membros do painel Delphi, 84,9% de possibilidade de a compra portuguesa vir a ser guiada por fatores relacionados com a distância que determinado produto percorreu até chegar à mesa e/ou casa. Ainda relativo aos canais e ao comportamento de compra de alimentos, verificou-se que a preferência por canais curtos de distribuição (feiras, produtor, mercados da Terra, comércio local tradicional e outros

Tendência
Trend
84.9%



Drive de compra de produtos agro-alimentares com indicação da pegada de carbono

Buying drive by CO2 mention

Tendência
Trend
87.2%



Preferência por canais de **proximidade** e canais **curtos de distribuição**

Short channels and way of buying by proximity

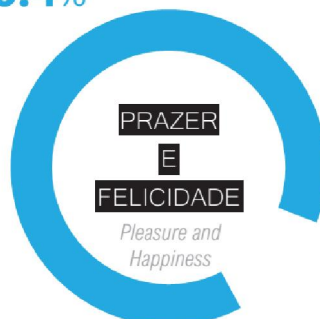
formatos), será em 2027 uma realidade, tendo este comportamento 87,2% de possibilidade de vir a ocorrer, reforçando a atual tendência de subida do comércio local/rua.

Tendências Agroalimentares em Portugal para 2027 Segundo os Princípios Slow Food

Agri-Food Trends in Portugal for 2027 According to the Slow Food Principles

No princípio bom destacaram-se duas grandes tendências com fortes possibilidades de acontecerem até 2027 em Portugal. A primeira foi a de que o conceito “*Portuguese Comfort Food*” existirá como opção de menu.

Tendência
Trend
86.4%



Portuguese Comfort Food como opção de menu

Portuguese Comfort Food will be a menu option

Tendência
Trend
81.5%



Embalagens com informação clara e objetiva, do grau de dependência que o produto pode provocar

Packaging with clean and objective information on the degree of dependence that the food may cause

Percebeu-se ainda, com uma possibilidade de 81,5% de ser uma realidade em Portugal, que as embalagens de muitos produtos alimentares, irão conter informação clara e objetiva do grau de dependência. Perspetivam-se assim, no horizonte 2017-2027 mudanças ao nível do *packaging*, falando-se a linguagem da “verdade e transparência agroalimentares”.

As principais tendências encontradas pelo conjunto dos membros do painel de Experts para a nova dimensão proposta no modelo – Filosofia Agroalimentar, apontam para que possa vir a ocorrer em 86% de certeza, e para período 2017-2027, o surgimento da figura do Gastrónomo regional que aconselhará os consumidores e quem desejar, sobre aspetos da socialização, conhecimento e espiritualidade do alimento e do território.

Tendência
Trend
86%



Promoção e acesso à figura Gastrónomo regional

Promotion and access to the regional gourmet figure

Tendências Agroalimentares em Portugal para 2027 Segundo os Princípios Slow Food

Agri-Food Trends in Portugal for 2027 According to the Slow Food Principles

Tendência
Trend
80.6%



Fasting, ramadan and others
ancestral practices as option
to purify body and soul

**“Verdade
do marketing
agroalimentar”
possível com base
na cocriação**

“True agri-food marketing” possible
based on co-creation

Por último e ainda no que respeita à Filosofia Agroalimentar, para 2027 em Portugal verificou-se a possibilidade de a cocriação ser uma estratégia eficaz para conferir mais confiabilidade, verdade e transparência ao setor agroalimentar português. Esta tendência tem 80,6% de certeza de ocorrer.

V- Reflexão Final

A realidade dos dias de hoje, no que toca ao setor agroalimentar em geral, vai dando claros sinais de que, as tendências para os próximos anos, emergirão ainda antes do previsto. Será uma realidade cada vez mais evidente ter-se de conviver com a bipolaridade das cadeias de valor agroalimentares. Sobressairá o eixo da naturalidade, com base nos conceitos que determinarão os caminhos futuros ao nível da sociologia do consumo – produtos oriundos da Agricultura Tradicional, Agricultura Biológica, Biodinâmica, Sintrópica à própria Agroecologia. Por outro lado, o eixo da tecnologia agroalimentar, da manipulação genética, da alimentação clonada, no fundo, de uma cadeia de valor laboratorial. Em ambos os caminhos, o *agro-food marketing experience* será uma garantia de maior confiabilidade agroalimentar. As geografias onde ocorrerão os crescimentos populacionais previstos para as próximas décadas, acabarão por determinar os novos *drives* da alimentação. Paradoxalmente e após diversos avisos, os “recursos naturais-biodiversidade ou falta dela”, impedirão a manutenção dos atuais padrões de consumo e desperdício agroalimentar e florestal. Para o bem da Humanidade, os consumos *per capita* agroalimentares, irão reduzir-se. O clima, o alimento e a mesa, formarão uma equação de equilíbrios, que forçará o consumo à adaptação. Simultaneamente, verificar-se-ão novos valores associados ao alimento: a espiritualidade no sentido do bem-estar, será um deles, assim como, a ética, transparência e a verdade na comunicação das empresas agroalimentares, passarão a ser, de facto, reais. O sigilo e a proteção industrial nos processos de fabrico e transformação de alimentos para consumo humano, serão temas a rever, tornando mais transparente e acessível a realidade agroalimentar. A “*mesa do alimento*” voltará a ser o centro do convívio, da ética, do respeito pelo produtor e território, e tenderá a ser, mais espiritual, propiciando momentos individuais ou coletivos, de prazer de bem-estar e filosóficos (Dias, 2018).