



Edição #375 | 27 de outubro de 2021

**Este boletim é um oferecimento dos seguintes parceiros:**



Seja você também um incentivador da informação de qualidade, associe sua marca a este boletim diário. Mais detalhes em [comercial@seafoodbrasil.com.br](mailto:comercial@seafoodbrasil.com.br)

## Editorial

### Um novo mercado?

Um novo mercado, externo, pode estar sendo conquistado pela Samaria Camarões, que tem a sua fazenda em Potiporã (RN). A possibilidade começou a ser aventada após uma tevê chinesa exibir uma reportagem sobre o trabalho no complexo agroindustrial da companhia. Assim, ainda que não existam informações oficiais e seja necessário o cumprimento de uma série de trâmites para que um suposto interesse se transforme em embarques, como o aval das autoridades, a intenção reflete o novo destino desejado para os camarões produzidos no Brasil.

A China é hoje o segundo país que mais importa o pescado brasileiro, tanto em volume quanto em receita, mas bem atrás do líder Estados Unidos. A distância – são 15,5 mil toneladas exportadas aos norte-americanos até setembro, contra apenas 3,3 mil toneladas para os asiáticos – indica, inclusive, que há um vasto mercado a ser aberto. Falta uma ação diplomática para concretizar a abertura, em um momento em que o Brasil não anda muito popular em terras chinesas.



**Fabi Fonseca**  
Jornalista,  
repórter da  
plataforma  
Seafood Brasil



**Leandro Silveira**  
Jornalista,  
repórter e  
analista de  
cenários



**Ricardo Torres**  
Jornalista, editor  
da plataforma  
Seafood Brasil

## Destaque

### Quem se importa com os desafios ambientais?



A Kantar Worldpanel acaba de lançar a terceira edição do estudo Who Cares, Who Does? O diagnóstico divide os consumidores em três grupos de relação com o meio ambiente: EcoDismissers, que têm pouco ou nenhum interesse pelos desafios ambientais do planeta e não estão fazendo nada para mudar esta postura; EcoConsiderers, que tomam

algumas medidas para reduzir seu impacto ambiental; e EcoActives, que trabalham constantemente para diminuir os níveis de resíduos plásticos e para proteger o meio ambiente.

Na América Latina o número de EcoDismissers caiu de 65% em 2019 para 47% em 2021. Os EcoActives, que eram 11% em 2019, passaram para 16% este ano e os EcoConsiderers foram de 24% para 37%. Globalmente, se viu a mesma tendência.

No entanto, **no Brasil houve movimento inverso de EcoDismissers, que eram 68% em 2019 e agora são 71%. Os EcoActives brasileiros são apenas 8%, menor taxa entre os países pesquisados, apesar de ter aumentado 2% em dois anos.**

O Chile é o país com consumidores mais conscientes quanto à sustentabilidade, tendo 31% de EcoActives, grupo que deve se tornar a metade da população até 2029, ressaltando a importância de questões ligadas a meio ambiente e consumo consciente para as marcas.

Ao analisar os hábitos de compra desses consumidores, a grande maioria (63%) diz tentar comprar produtos com embalagem eco-friendly, mas apenas 25% evitam embalagem de plástico, apesar de ela ser considerada a mais danosa ao meio ambiente pela maioria (55%) na região.

## CONJUNTURA

**O IPCA-15 ficou em 1,20% em outubro, o maior percentual para o mês desde 1995.** A taxa acelerou em relação a setembro, quando marcou 1,14%, segundo os dados divulgados pelo IBGE e repercutidos pelo [Poder 360](#). **No ano, o índice acumula alta de 8,30%.** E, em 12 meses, passou de 10,05% em setembro para 10,34% em outubro. Esse é o maior patamar desde fevereiro de 2016, quando chegou a 10,84%.

**Depois de 16 meses consecutivos de alta, os preços das carnes caíram no País em outubro.** Segundo o IPCA-15, a baixa foi de 0,31%. A última queda havia ocorrido em maio do ano passado (-1,33%). Apesar da trégua, **as carnes ainda acumulam alta de 22,06% em 12 meses.** Neste ano, de janeiro a outubro, a inflação prévia acumulada pelo grupo é de 10,27%, informa a [Folha](#).

A prévia para a inflação de outubro veio acima das expectativas, sendo divulgada na véspera da reunião do Banco Central, que pode acelerar o aumento da Selic, a taxa básica de juros. Analistas acreditam que a pressão da inflação, somada ao aumento do risco fiscal da semana passada e à alta no dólar podem levar a **Selic a subir mais do que a sinalização anterior de 1%.** Há previsões de **1,5, 2 e até 3 pontos percentuais**, destaca o [O Globo](#).

**A economia brasileira gerou 313.902 empregos com carteira assinada em setembro**, segundo dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados divulgados pelo Ministério do Trabalho e Previdência e reproduzidos pelo [G1](#). Ao todo, o País registrou em setembro 1.780.161 contratações e 1.466.259 demissões. Apesar de permanecer acima da marca de 300 mil postos formais, a **geração de empregos teve desempenho pior do que em agosto deste ano, quando foram abertas 368.091 (dado revisado) e, também, na comparação com setembro do ano passado** - foram criados 319.151 empregos com carteira assinada.

**Apesar da aposta nas ações da Petrobras logo após o governo falar em estudos para privatizar a estatal, o mercado financeiro vê poucas chances de que o projeto saia do papel no governo Jair Bolsonaro.** A avaliação é de que as declarações tiveram o objetivo de reforçar a pauta reformista após uma semana de críticas pela proposta de estouro do teto de gastos, aponta reportagem da [Folha](#).

**O Ibovespa fechou a terça-feira em queda de 2,11% aos 106.419 pontos.** O dólar chegou a tocar o patamar dos R\$ 5,60, mas terminou o dia em alta de apenas 0,32% a R\$ 5,572 na compra e R\$ 5,573 na venda, publicou o [Infomoney](#).

## PESCA DO EM ANÁLISE

### Aquicultura

Uma parceria do governo goiano e empresários de Rondônia vai levar investimento de R\$ 30 milhões para implementar criadouro de peixe de larga escala e frigorífico, em Minaçu, no Norte goiano. A expectativa é que a produção chegue a até 3 milhões de toneladas de tilápia, por ano, até 2024, e com geração de 185 novos empregos, sendo 155 diretos e 30 indiretos.

As atividades de piscicultura começam ainda neste mês de outubro e devem ter a primeira comercialização no primeiro semestre de 2022. O processo de implementação terá duas etapas e a empresa deve estar em plena produção até 2024. A primeira etapa, já iniciada, prevê investimento de R\$ 5 milhões com produção inicial de mil toneladas, por ano, e criação de 35 empregos diretos. Já a segunda etapa, que deve ser concluída em três anos, conta com mais R\$ 25 milhões para instalação do frigorífico e tem previsão de triplicar a produção inicial, além de gerar outros 120 empregos diretos e 30 indiretos.

Dentre as vantagens de implementar a atividade em território goiano, os sócios proprietários da Super Fish, Cristiane de Oliveira e Roberto de Paula, destacam a vocação do município e potencialidade para instalação de criadouros; facilidade com licenças que “em outros Estados demoram anos para se concretizar”; mão de obra facilitada; infraestrutura de escoamento; além dos benefícios fiscais do Governo do Estado que, para os proprietários, são as principais.

O uso de larvas de inseto para alimentação de peixes e camarões é tema de um artigo comentado pelo [Responsible Seafood Advocate](#), da Global Seafood Alliance. O texto faz um resgate de iniciativas que avaliaram a alimentação experimental de *Litopenaeus vannamei* com dietas à base de farinha de insetos, incluindo larvas de farinha (*Tenebrio molitor*), pupas de bicho-da-seda (*Bombyx mori*) e moscas-do-soldado (BSF, *Hermetia illucens*).

As mais promissoras parecem ser as larvas de BSF, um inseto saprofítico [*animal que se alimenta absorvendo materiais orgânicos dissolvidos dos produtos de decomposição orgânica*] comumente usado para a reciclagem sustentável de dejetos animais e outros resíduos orgânicos. Suas larvas são ricas em proteínas e lipídios, sendo também considerada uma fonte protéica alternativa promissora para animais aquáticos.

Apesar de estudos mostrarem que a substituição da farinha de peixe por larvas BSF ser possível, ainda há dúvidas sobre a saúde intestinal de diferentes espécies de peixes, com resultados mostrando desde efeitos não observados até mudanças patológicas significativas

nas paredes intestinais. Ainda não está claro como a BSF na dieta afeta a saúde intestinal de *L. vannamei*.

## Pesca

**Comunidades que vivem à beira do Rio Amazonas estão enfrentando dificuldades ocasionadas pelo avanço do nível do mar, que surgiu com maior intensidade nesta estação do ano, informa o site [Mega Curioso](#).** De acordo com relatos, as águas do oceano agravaram a salinização no arquipélago do Bailique, no Amapá, decretando estado oficial de emergência e adoção de medidas governamentais que garantam amparo para os moradores prejudicados.

O avanço do mar pela foz do Amazonas é um evento comum previsto para ocorrer entre o terceiro e o quarto semestre do ano, porém as transformações que a região vem sofrendo desde 2013, quando o caudaloso Rio Araguari deixou de desaguar no Atlântico e virou um afluente do Amazonas, estão alterando as condições de vida dos pouco mais de 8 mil habitantes de Bailique.

Segundo o texto, nos últimos anos, as 51 comunidades do Bailique foram impactadas com o avanço das águas, já que o rio é a principal fonte hídrica das famílias. Entre os principais efeitos do fenômeno, destaca-se, além da alta salinização, o aumento de peixes de água salgada e o afastamento das espécies de água doce, algo que modifica drasticamente o cenário comercial na região, pois muitos pescadores dependem da venda de camarão para sustentar a família e precisaram passar a atuar no ramo de outros espécimes.

**A autora francesa Catherine Le Gall publicou um livro em que tira parte da responsabilidade dos pescadores pelo declínio da biodiversidade oceânica, relata o [Europa Azul](#).** O texto ressalta que os pescadores seriam os primeiros a reconhecer os danos causados pela sobrepesca e a mudar suas práticas. Os danos causados pela sobrepesca seriam, na verdade, limitados em comparação com outras fontes de poluição; por outro lado, o foco nos pescadores distrai um desastre muito mais grave: a apropriação capitalista do oceano em nome da “economia azul”.

Natural da Bretanha, Catherine Le Gall começou sua pesquisa em Guilvinec, o maior porto de pesca artesanal da França, que é um alvo regular de ações da ONG Sea Shepherd. Le Gall conta a história dos conflitos pelo uso do mar a partir de baixo, dando voz a atores que nem sempre são ouvidos: os pescadores, mas também moradores locais, surfistas ou mesmo funcionários do governo local. Dessa forma, seu relato revela uma complexa teia de responsabilidades na dramática poluição da costa da Bretanha. É claro que a pesca

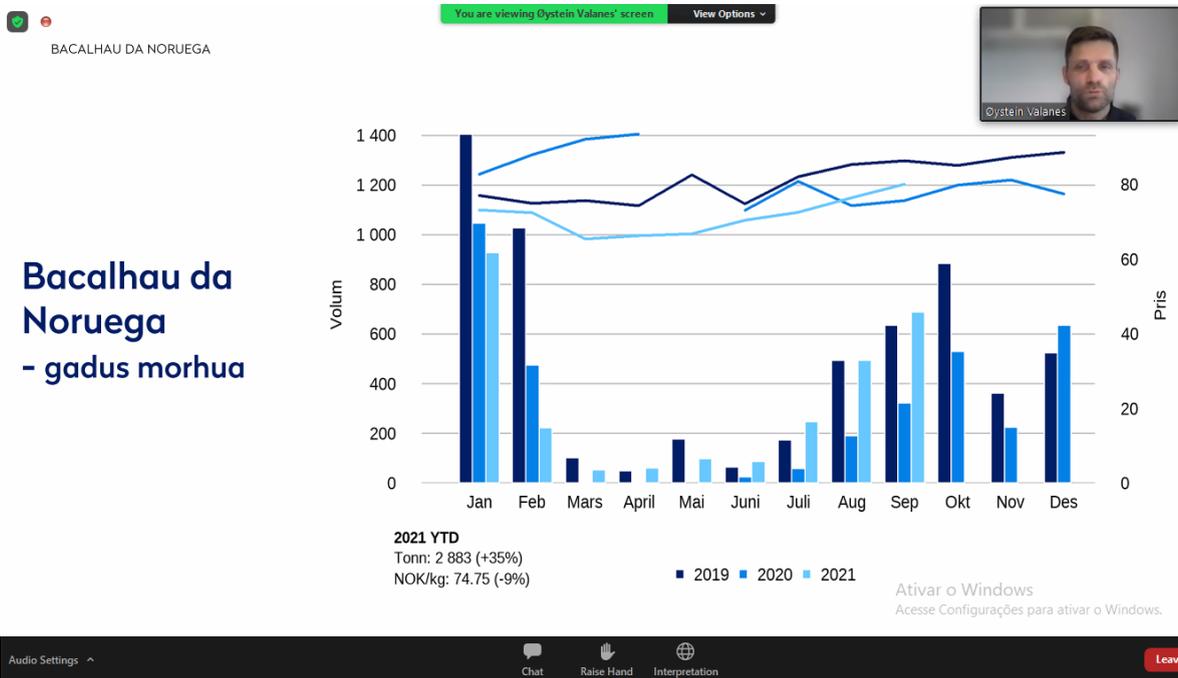
industrial tem causado estragos por lá, mas quando se sabe que 80% da poluição do mar vem do litoral, é melhor olhar para a terra, diz o texto.

**Armadores de pesca concentrados na captura de atum na Nova Caledônia, território francês na Oceania, criaram um selo específico - *Pêcheurs calédoniens* - direcionado ao público local.** Os cinco armadores do país, que têm um total de 18 espinheiros de 22 a 24 metros, descobriram após uma pesquisa que os consumidores locais desconheciam a pesca na Nova Caledônia. O objetivo do rótulo é “revitalizar e restaurar o significado para a indústria.” Leia mais no [Europa Azul](#).

## Indústria

**As exportações de bacalhau *Gadus morhua* para o Brasil mostram recuperação em 2021**, apesar da crise de contêineres e rechaços sanitários por teor de umidade em itens secos e salgados. Os dados foram divulgados nesta terça-feira (27/10), durante o Webinar Bacalhau da Noruega, realizado pela Seafood From Norway.

De acordo com Øystein Valanes, diretor do Conselho Nacional da Pesca no Brasil, as vendas do produto reagiram no mercado brasileiro a partir da reabertura do food service e a necessidade de reposição dos estoques reduzidos em função do primeiro ano pandêmico.



Até setembro, as exportações de *Gadus morhua* cresceram 35%, para 2.883 toneladas, com preço por kg 9% menor do que no ano passado. Mesmo com este desempenho,

Valanes acredita que o mercado ainda precisa reagir mais. “Falta movimento ao mercado para voltarmos ao normal”, diz.

Além disso, cita como entraves a indisponibilidade e o custo de contêineres em todo o mundo, que também afeta as exportações ao Brasil, e o que considera como uma aplicação incorreta do controle de teor de umidade pelas autoridades brasileiras.

Segundo ele, o Conselho já iniciou os trabalhos para retomar as conversas com as autoridades neste ano e começo do ano que vem, “para ter métodos uniformes aplicados tanto na Noruega quanto aqui”. “Temos muito tempo de atraso nas contraprovas. Acho bem possível conseguir um acordo com a autoridade brasileira com base em argumentos científicos e pragmáticos.”

**A Gomes da Costa decidiu apostar na modalidade esportiva que se tornou uma febre em algumas das capitais brasileiras: o beach tennis.** A marca estará presente, até o final do ano, no campeonato Rio Beach Tennis Tour 2021, no Rio de Janeiro. Após seu início na praia do Leme, em outubro, a etapa seguinte do campeonato ocorrerá na praia de Ipanema, de 13 a 15 de novembro; e a grande final será em Niterói, de 17 a 19 de dezembro. A marca também patrocinou o Circuito DF4 Open de Beach Tennis, em Vinhedo, São Paulo, realizado de 15 a 17 de outubro. A Gomes da Costa conta com uma comunicação de marca em pontos estratégicos do evento, distribuição de sampling e ativações que compartilham com o público os principais benefícios do atum de forma divertida.

**A China mostra cada vez mais preocupação com a adequação das questões ambientais, como mudança climática, o que deve reduzir o consumo de proteínas animais em um curto espaço de tempo.** É avaliação de especialistas que participaram de um podcast da consultoria Agrifatto, comentado pelo [Beef Point](#). Apesar de apontar, de forma especulativa, uma possível intenção de retomada das importações de carne bovina do Brasil, o podcast indica que o governo chinês quer que a população reduza o consumo de carne por causa das mudanças climáticas – se hoje, comem 100 gramas por dia, deve reduzir para 30 gramas por dia. Porém, com um consumo de 100 gramas por dia, esse volume de estoque dá para 60 dias.

Um dos especialistas sugere que a substituição de proteínas já é um fato na China. Conrado Beckerman, que trabalha com importação de carne na China, disse que a grande produção da aquicultura na China torna os peixes um produto barato. Mesmo os peixes importados são relativamente baratos lá. Já os ovos lá estão caros, cerca de US\$ 3 uma dúzia, enquanto o peixe custa US\$ 1 por cerca de 500 gramas. O preço da carne suína, por sua vez, é cerca de 4 vezes menor do que o da carne bovina.

## Varejo

**A empresa Parkfor, administradora do Mercado dos Peixes de Fortaleza, pretende elevar de R\$ 100 para R\$ 1.500 o valor da tarifa de manutenção cobrada mensalmente aos permissionários do local.** A informação é do advogado que representa a categoria, João Henrique Antero. A correção tarifária sugerida pela empresa foi rechaçada pela classe, disse ao [O Povo](#).

A situação mais delicada é a dos peixeiros, que têm lucros muito pequenos. Eles vão ter uma grande dificuldade se isso for concretizado. A nossa luta agora vai ser no sentido de fazer a empresa rever essa proposta e iniciar uma negociação que seja boa para ambas as partes”, afirmou Antero.

**Antes de a Prefeitura de Fortaleza conceder o Mercado dos Peixes à iniciativa privada, os permissionários tinham gasto médio de R\$ 169 para garantir direito ao uso dos boxes, sendo R\$ 100 referentes à tarifa de manutenção e outros R\$ 69 para o pagamento da taxa de permissão.**

**Com a aceleração da vacinação e o aumento da confiança dos consumidores em ir às lojas físicas, oportunidades como a venda de alimentos prontos e a criação de restaurantes dentro dos supermercados voltam a ser relevantes.** De acordo com a edição 2021 do estudo “Power of Foodservice at Retail”, desenvolvido pelo FMI – The Food Industry Association, **o food service dentro dos supermercados está em um ponto de inflexão no varejo americano. Para 39% dos consumidores, essa é uma opção viável tanto para alimentos preparados em casa quanto para uma ida a um restaurante.** As informações são da [Super Hiper](#).

Para aproveitar essa tendência, **a Rede St Marche Supermercados, referência em experiência de compras e produtos diversificados de alta qualidade, vai inaugurar, nesta quinta-feira, a sua primeira unidade na Zona Norte de São Paulo.** O endereço escolhido é a Avenida Braz Leme, uma das principais vias do bairro Santana.

A região concentra inúmeras residências e diversos prédios comerciais, que poderá usufruir do novo conceito de “espaço de estar” da rede, como destaca a [Super Hiper](#). **A loja oferecerá lanches e refeições que podem ser consumidas no próprio local, na área de cafeteria, menu de pizzas e foccacias com fermentação natural, sushi e menu to-go.** Um espaço com mesas e tomadas para laptop e conexão wi-fi também é disponibilizado no St Marche Braz Leme para os clientes, visto que muitas empresas estão enxergando no home-office uma nova realidade e espaços assim estão muito valorizados.

**O supermercado Zaffari é o mais bem avaliado pelos consumidores brasileiros quando se fala em varejo alimentar, seguido de Muffato e Atacadão.** A conclusão é de uma pesquisa feita pela empresa global de ciência de dados do consumidor Dunnhumby, que acaba de lançar, no Brasil, o Índice de Preferência do Consumidor (IPCon).

Presente em 13 países, a edição nacional do estudo considerou os 38 principais varejistas alimentares do País. Os seis motivadores de preferência do consumidor, ou seja, os aspectos que eles mais valorizam são, respectivamente: sortimento e variedade, preço, experiência na loja, produtos frescos, naturais e orgânicos; marca própria e conveniência & facilidades.

**No ranking do IPCon, as marcas regionais e atacarejos tiveram um melhor desempenho,** destacou a [Mercado e Consumo](#). A principal hipótese é que os varejistas regionais estão mais próximos do cliente, entendem suas necessidades e constroem sua estratégia para atender às demandas dos consumidores.

## Food Service

**Com os aumentos de eletricidade, combustível e produtos alimentícios, 42% dos restaurantes delivery repassaram os preços aos clientes. Outros 50% fizeram ajustes no cardápio nos últimos seis meses.** Os dados fazem parte da nova pesquisa da série Covid-19 realizada em parceria entre Associação Nacional de Restaurantes (ANR), a Galunion Consultoria e o Instituto Foodservice Brasil (IFB). O levantamento contou com 800 empresas que atuam 100% com delivery e foi repercutido pela [Mercado e Consumo](#).

Entre as estratégias para se destacar da concorrência e aumentar a rentabilidade, 47% das empresas optaram por produtos para reduzir os custos de CMV (Custo de Mercadorias Vendidas): 33% investiram em comida saudável; 20% em produtos de fornecedores locais ou artesanais; 17% em produtos identificados naturais e 17% em plant-based, os alimentos veganos a base de plantas.

**O concurso O Quilo é Nosso, promovido pela Abrasel com apoio da revista Prazeres da Mesa e patrocínio da Coca-Cola Brasil e Sodexo, divulgou os vencedores da primeira fase.** A lista completa pode ser encontrada no [site](#) do evento.

**A grande final do Quilo é Nossa já tem data marcada: 17 de novembro.** Dessa vez, São Paulo receberá os vencedores de cada Estado e cada um dos finalistas vai preparar e apresentar a receita campeã estadual para uma banca de jurados, escalada pela Abrasel e revista Prazeres da Mesa. O local ainda será confirmado. Na ocasião, chefs e especialistas em gastronomia vão degustar e avaliar os pratos apresentados, que receberão notas dos jurados. No dia 18 de novembro acontecerá a premiação.



**O secretário de Ordem Pública de Cuiabá, Leovaldo Sales, orientou ao segmento econômico, principalmente, o comércio noturno, que uma das medidas previstas no Decreto nº 8.712 - assinado pelo prefeito em exercício José Roberto Stopa, na tarde desta terça-feira (26), revoga o toque de recolher (que funcionava de segunda-feira a domingo, no período das 2h às 5h). No entanto, ele mantém em vigência os horários de fechamento do comércio, que devem seguir o previsto no Decreto 8.430/2021, de 14 de maio, e suas respectivas atualizações. As informações são do site da [prefeitura](#).**

APOIO:

