

“Food Tech” é uma tendência que vai formar parte do dia-a-dia da indústria agroalimentar

16 de Maio, 2022

“O panorama da indústria agroalimentar portuguesa é muito positivo”. Quem o diz é **David Lacasa**, partner da **Lantern**, constatando que existem “grandes marcas e indústrias com elevado reconhecimento a nível internacional”. E, apesar de ser um “mercado pequeno”, o responsável considera que o país tem uma “economia muito aberta (acessível) e com empresas muito focadas na exportação”. Foi em torno de desafios e tendências que vão marcar a indústria agroalimentar que se centrou esta conversa.

Avaliando esta indústria na sua globalidade, David Lacasa reconhece que há vários desafios que devem ser tidos em conta tanto no presente como no futuro: “Um deles é alimentar a população mundial que continua a crescer e que se prevê que seja de 9 mil milhões de pessoas em 2050”. Em simultâneo, “acompanhar este crescimento e reduzir o impacto no meio ambiente da atividade agroalimentar”, é também um processo desafiante, acrescenta. Desta forma, a procura de “novas fontes de proteína” é um dos principais fatores que precisa de resposta devido ao impacto que tem no meio-ambiente e para alimentar toda a população: “É necessário produzir e fornecer aos consumidores proteínas que sejam boas e que tenham uma menor pegada de carbono”. Tão fundamental, atenta o responsável, é tornar tudo mais sustentável, “construindo uma indústria muito mais circular e regenerativa, melhorando os processos e desenhando todos os produtos com propósito”.

Tudo o que tem que ver com as “proteínas alternativas” serão uma tendência transformadora do negócio da alimentação. Começando pelo “*plant-based*”, David Lacasa refere que tem sido a primeira fase da transformação: “Vamos começar a ver no mercado cada vez mais produtos de proteínas feitos com processos de fermentação de precisão, e pouco depois, proteína cultivada no laboratório”. No entender do responsável, os “avanços na tecnologia” serão, efetivamente, o “grande motor” para o setor nos próximos anos: “As tecnologias que agora estão a ser desenvolvidas pelas *startups* vão tornar-se rapidamente *mainstream* e formar parte do dia-a-dia da indústria atual”. Em simultâneo, muitas destas *startups* terão o “apoio de empresas maiores”, tanto na forma de “investimento”, como nas “incubadoras e nos programas de mentoria”. Aliás: “As grandes empresas estão à procura de talento e soluções para os problemas que já identificaram e aos quais ainda não conseguiram dar resposta”, sublinha.

Questionado sobre a viabilidade da integração de “*Food Tech*” na alimentação, David Lacasa assegura que o “controlo na cadeia alimentar” na Europa é muito elevado: “No que diz respeito ao processo de comercialização, apenas os produtos que tenham o nível máximo de segurança alimentar podem ser comercializados”. Além disso, têm que ser “interessantes do ponto de vista dos consumidores” para que tenham sucesso, refere. O facto de as novas

tecnologias como o “cultivo de carne ou peixe no laboratório” ainda estarem aprovadas, traduz-se numa “limitação” para o seu desenvolvimento: “Mas, acredito que esta será uma questão de pouco tempo para que sejam aprovadas pelas autoridades competentes”.

[blockquote style="1"]... qualquer nova tecnologia tem que ter um menor impacto no meio ambiente[/blockquote]

Do lado das empresas e *startups*, o responsável da consultora Lantern considera que têm havido preparação no sentido de dar resposta a estas tendências: “Grande parte (das *startups* em Portugal) estão ainda mais focadas nas tecnologias da restauração e no *delivery*, sendo que já começamos a ver boas entidades na área da agricultura e no desenvolvimento de novos alimentos”. Também, a dita “empresa tradicional” tem dado passos para entrar nestes “novos negócios” de uma ou outra maneira, refere.

Relativamente aos contributos que estas novas tendências podem originar na indústria agroalimentar, David Lacasa assegura que “qualquer nova tecnologia tem que ter um menor impacto no meio ambiente: se não for assim, não terá sucesso nem viabilidade”. Sobre exemplos já aplicados em Portugal, o responsável refere que *startups* como a “*Wisecrop*” ou a “*Agroop*” já estão a “digitalizar a agricultura” tanto a nível nacional, como europeu. Também no “*delivery* e no mundo da restauração” há empresas, como a “*Kitch*”, que estão a mudar a forma como este negócio é desenvolvido, refere.

Passando para o lado do consumidor, David Lacasa não tem dúvidas de que se as tecnologias trouxeram “benefícios” para quem consome, serão bem aceites: “De acordo com o nosso estudo “*The Green Revolution*”, 56% dos portugueses estariam dispostos a comprar carne cultivada”. É, portanto, um “rácio muito alto” para um produto que é à partida tão “estranho (ou pouco comum)” e que ainda não existe, precisa.

Enquanto empresa de consultoria que atua no aconselhamento estratégico às empresas e marcas de consumo, a Lantern centra-se em avaliar as novas tecnologias que envolvem o panorama alimentar como uma “grande oportunidade” de inovação: “Estamos no momento mais relevante da história da indústria alimentar após a revolução industrial”. Com isto, “estamos a assistir a uma mudança no que diz respeito ao que estamos a comer, como estamos a comprar, onde e como estamos a comer”, afirma o responsável, considerando que, atualmente, “existem oportunidades em grande escala e que estamos no momento certo para as desenvolver e atingir”.