

PRIMEIRO FÓRUM SUSTAURUSVET

No dia 30 de maio de 2013 realizou-se o primeiro Fórum Sustaurusvet, com o marcante slogan “Juntos somos carne, separados somos apenas produtores” que juntou em Lisboa mais de uma centena de intervenientes da fileira bovina, proporcionando uma interessante sessão de trabalho, na qual foram apresentadas várias experiências internacionais, nomeadamente do Brasil, de Espanha e de França.

ESCRITO POR DAVID CATITA



O ponto de situação mundial em termos de matérias-primas foi apresentado por vários intervenientes, referindo aspetos interessantes associados à concentração da produção, referindo-se a título de exemplo o caso da soja, cuja produção mundial está concentrada nos Estados Unidos da América, Brasil e Argentina, os quais são responsáveis por mais de 80% da produção mundial. Do lado oposto desta cadeia encontram-se também

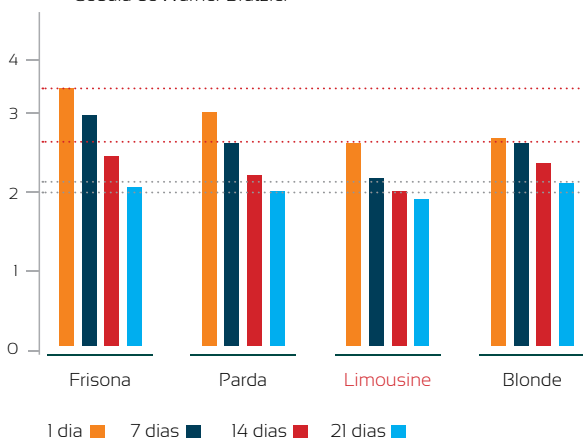
os países importadores de soja, em que a China se assume como o maior importador mundial de soja, com mais de 60% do total, seguida da União Europeia, com apenas 11%.

As apresentações mostraram, de forma inequívoca, que o mercado das matérias-primas e consequentemente da carne, está fortemente condicionado pelo número limitado de agentes no contexto mundial, que são também fortes exportadores de carne, aspeto que deverá ser ponderado em resultado da nossa quase total dependência de importações de proteína para alimentação do gado em Portugal. Foi também referido que a apetência pela carne de bovino tem vindo a aumentar, em especial junto de mercados emergentes, potenciada pelas especificidades religiosas de alguns países, nomeadamente do Médio Oriente e norte de África, em que a carne de suíno não é admitida, e nos quais o poder

de compra da classe média aumenta de forma constante há alguns anos, arrastando consigo uma maior apetência por carnes vermelhas.

Foram também bastante interessantes as apresentações associadas à qualidade da carne e às escolhas do consumidor, tendo sido apresentados estudos em que a raça dos animais não é um critério facilmente detetável pelo consumidor, sendo bastante mais detetável a tenrura da carne, observando-se a preferência por carnes geneticamente tenras. É também demonstrada a elevada valorização qualitativa da carne de bovino com processos controlados de maturação, aspeto que deverá ser devidamente ponderado pela fileira nacional da carne, uma vez que em Portugal quase não se realiza maturação da carne de bovino, o que se considerou uma desvantagem competitiva em relação a outros concorrentes estrangeiros no mercado.

TEXTURA
Cedula de Warner Bratzler



ACEITAÇÃO
Consumidores



ORIGEM: Apresentação Influências dos sistemas de produção na qualidade da carne de bovino - Dr. Octavio Catalán Rueda - INZAR

Das diversas apresentações resultou a conclusão, já avançada pelo próprio slogan do fórum, que apenas com a implicação de todo o sector da carne será possível homogeneizar e manter um produto de alta qualidade e alcançar as expectativas dos consumidores.

Foi apresentada uma grande cooperativa de Espanha, de nome COVAP, que se encontrava ligada inicialmente aos cereais e ao gado ovino e suíno, passando depois a abranger outras áreas, como as rações e a indústria leiteira, e que implementou mais recentemente um modelo integrado de produção de carne de bovino, em que os diversos agricultores afetos à cooperativa entregam os seus bezerros, ao desmame, sendo a engorda realizada pela cooperativa, numa unidade especificamente destinada para o efeito, cujo pagamento ao agricultor é realizado com base no valor da carcaça do animal, após engorda, e não à chegada à unidade.

Esta abordagem integrada tem levado a que os diversos agricultores melhorem a genética das suas vacadas, nomeadamente através da utilização de touros de raças melhoradoras como a Charolesa e a Limousine, uma vez que, como se pode observar nos slides apresentados, apesar de

dois animais terem o mesmo peso à entrada, o animal B foi valorizado em mais do dobro do animal A, o que demonstra, de forma clara, a importância da genética certa.

A última apresentação, que antecedeu a mesa redonda, foi apresentada pela representante da Interbev, a interprofissional francesa dedicada à fileira da carne bovina, que descreveu em detalhe o funcionamento desta entidade responsável pela organização vertical de um sector, que assim se mantém forte e transparente, resultando em valor acrescentado nos diversos elos desta corrente, e que, como referido, bastaria um elo mais fraco para que toda a fileira se quebrassem.

Esta interprofissional francesa, com mais de 30 anos, na qual participam associação de produtores, cooperativas, comerciantes de gado, grossistas e industriais, matadouros, talhos, marcas de carne, sector da restauração, entre outros, realiza diversas missões, destacando-se a promoção da carne ou derivados, a nível nacional e internacional, mas também a garantia da segurança alimentar, gestão de qualidade dos produtos, bem-estar animal e redução dos impactes ambientais.

Foi com base neste exemplo que se partiu para a mesa redonda, tendo sido unânime que a fileira portuguesa da carne de bovino necessita urgentemente de uma interprofissional, que promova a concertação e coordenação dos diversos atores da fileira, uma vez que só assim se poderá ambicionar uma verdadeira evolução positiva, num sector com elevado potencial a nível nacional, mas cuja pressão das grandes potências mundiais, a este nível, apenas poderá ser travada através da união em redor de objetivos comuns, e cujo objetivo primordial seja o reforço sustentado do sector bovino em Portugal, não deixando para trás nenhum dos elos desta corrente. Contudo, um processo deste tipo implica muito trabalho, sendo favorável a existência de um elemento agregador que equilibre as posições das diversas partes envolvidas, tendo sido transmitido este repto ao representante do GPP, Dr. David Gouveia, tendo ficado em aberto quem representaria este papel de moderador e agregador, rumo ao grande objetivo da criação de uma Interprofissional Portuguesa para o Sector Bovino. Em suma, ficou clara a necessidade da criação de uma interprofissional para o sector bovino, ficando contudo por decidir quem liderará este trabalhoso processo, de modo a que todos os intervenientes se vejam representados. ▀

EXEMPLO DE LIQUIDAÇÃO DO SÓCIO

NOVILHO A		NOVILHO B	
PESO ENTRADA (KG)	230	PESO ENTRADA (KG)	230
PESO SAÍDA (KG)	480	PESO SAÍDA (KG)	560
TEMPO ENGORDA (DIAS)	193	TEMPO ENGORDA (DIAS)	200
GMD	1,30	GMD	1,65
CONSUMO RAÇÃO (KG/DIA)	8	CONSUMO RAÇÃO (KG/DIA)	8,3
IC	6,2	IC	5,0
RTO. CARCAÇA	54%	RTO. CARCAÇA	59%
CLASSIFICAÇÃO MATADOURO	R	CLASSIFICAÇÃO MATADOURO	U
DATA ABATE	Junho	DATA ABATE	Novembro
RECEITAS (€)	959,04	RECEITAS (€)	1354,64
CUSTO ALIMENTAÇÃO (€)	528,82	CUSTO ALIMENTAÇÃO (€)	567,80
OUTROS CUSTOS (€)	117,55	OUTROS CUSTOS (€)	120
PREÇO DO ANIMAL (€)	313	PREÇO DO ANIMAL (€)	667

ORIGEM: Apresentação COVAP - Um Modelo Integral de Produção de Carne de Bovino - Raquel Santos Alcudia

"A melhor maneira de prever o futuro é criá-lo"
Peter Drucker



WINFARM

ADDING VALUE

ADITIVOS QUE ADICIONAM VALOR AO SEU NEGÓCIO!

Tlm.: +351 913 317 235
antonio.pratas@winfarm.pt
www.winfarm.pt

Rua das Begónias N°1
Herdade da Arocira
2820-534 Charneca da Caparica

