

## **Fórum «Inovação Alimentar ao Serviço do Consumidor»**

### **Principais conclusões**

O Fórum «Inovação Alimentar ao Serviço do Consumidor» esteve assente em 4 grandes temas que juntaram, em outros tantos debates, a investigação agroalimentar com os mais relevantes intervenientes da Produção, Transformação e Distribuição Alimentar em Portugal. Desses debates retém-se que:

#### **Painel 1 – Conservação e embalagem**

- O consumidor quer cada vez mais embalagens convenientes e recicláveis.
- Ao nível da inovação, a indústria reconhece que há ainda um longo caminho a percorrer.
- Os participantes deixaram o desafio da necessidade de desenvolver ou criar produtos com maior tempo de vida útil, de preferência com revestimentos comestíveis, com o objetivo de reduzir a pegada ambiental.

#### **Painel 2 – Inovação na produção nacional vs globalização**

- Necessidade de identificar e selecionar o que se deve apoiar em termos de investigação.
- Necessidade de acompanhar e antecipar tendências, e obter informação junto do público.
- Sempre que se pensa inovação deve-se pensar inovação à escala global.
- Dar particular atenção ao envelhecimento da população e desenvolver produtos dedicado a este target – produtos que preferencialmente ajudem a manter a vitalidade motora e cerebral.
- As PME devem trabalhar em parceria com as empresas de retalho.

#### **Painel 3 – Pescado**

- Há um conhecimento abrangente do setor por parte dos parceiros mas ainda há desconhecimento das realidades/particularidades de cada um, persistindo alguns mitos.
- Existe uma manifesta paixão dos diferentes parceiros pelo setor. Paixão que está aliada a uma vontade de trabalhar em colaboração para potenciar as diferentes áreas de conhecimento. Estas são fundamentais para inovar, criar e para não desistir perante as várias dificuldades que os parceiros, dentro da sua atividade, enfrentam (desde restrições orçamentais, legais e socioeconómicas).
- O setor está organizado em fileira de natureza interprofissional. Está dado o primeiro passo. Agora é construir a network em torno deste pivô que é a Fileira do Pescado.

#### Painel 4 – Alimentação Especial

- Portugal encontra-se em desvantagem em relação aos seus pares europeus em matéria de rastreio nutricional e comparticipação de produtos de alimentação especial.
- A necessidade da alimentação especial não é exclusiva de algumas faixas etárias, mas abrange desde o recém-nascido à população sénior.
- Face ao atual quadro regulamentar, as políticas de saúde em Portugal devem integrar o trabalho desenvolvido pelos parceiros, de forma a sensibilizar o público para o tema da alimentação especial.

Como grande conclusão deste Fórum Luís Mira da Silva, presidente da INOVISA, sublinha “a necessidade de promover ideias radicalmente diferenciadoras”, ideias que mesmo em tempo de crise são simultaneamente oportunidades, que apórtem inovação à indústria e se assumam como mais-valia junto dos consumidores.

Exemplo desta inovação foi evidenciada por:

- Ivone Silva, do Clube de Produtores Continente, que frisou o apoio que o Continente, através do Clube de Produtores, dá à produção nacional desde 1998, e destacou o caso Artefumo, apresentada pela produtora Antónia Gonçalves.
- João Neves, diretor de Meal Solutions Pingo Doce, que colocou a descoberto o segredo Pingo Doce para soluções de refeições tradicionais, abrangentes e inovadoras. A fórmula inclui os princípios da Dieta Mediterrânica a serem considerados nas receitas, a melhoria contínua da composição nutricional das receitas e o preço.
- Jorge Oliveira, administrador Ernesto Morgado, SA, que apresentou o sucesso das refeições Pato Real prontas a consumir, com longo tempo de vida sem necessidade de frio, e com o sabor da gastronomia portuguesa.