

## Conclusões do Congresso Nacional dos Recursos Silvestres



CONGRESSO NACIONAL  
DOS RECURSOS SILVESTRES

# DO LABORATÓRIO AO MERCADO: CASOS DE SUCESSO

**29 JUN '21 | 14H00**

TRANSMISSÃO ONLINE EM DIRETO  @ADPMERTOLA

PROMOÇÃO



ORGANIZAÇÃO:



INSCRIÇÕES EM [WWW.CCRES.PT](http://WWW.CCRES.PT)

O **Congresso Nacional dos Recursos Silvestres** realizou-se dia 29 de Julho de 2021 com a duração de 4 horas e 23 minutos em directo.

O evento contou com a participação de 165 pessoas inscritas online, quatorze oradores e quatro moderadores, sendo que teve uma participação máxima simultânea através da rede Facebook (página da ADPM) de 73 pessoas.

Este evento foi organizado pelo TAGUSVALLEY – Parque de Ciência e Tecnologia, parceiro do Centro de Competências dos Recursos Silvestres (CCRES) e sob a responsabilidade da ADPM – Associação de Defesa do Património de Mértola, associação promotora da iniciativa e dinamizadora do CCRES.

O Programa do Congresso Nacional dos Recursos Silvestres – **Do Laboratório ao Mercado: Casos de Sucesso** - contou com a presença de especialistas nas fileiras dos recursos silvestres abordadas: o figo da índia, os cogumelos e o medronho.

A mesa redonda sob o tema “**A Inovação, o Grande Motor da Valorização do Sector Agroalimentar**” contou com a presença de individualidades dos vários quadrantes e perspectivas (política, investigação, inovação e empresarial) pertencentes a diversas instituições de renome e com trabalho na área dos recursos silvestres como o Ministério da Agricultura, o INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, o CAP – Confederação de Agricultores de Portugal, o CATAA – Centro de Apoio Tecnológico Agroalimentar e a Portugal Foods.

O grande objectivo do Congresso Nacional dos Recursos Silvestres foi a divulgação e o debate sobre a inovação associadas à produção, transformação e comercialização dos produtos silvestres nomeadamente cogumelos, figo da índia e medronho.

Tendo em conta a multitude de opiniões e experiências que existe neste setor, juntamente com a quantidade de recursos silvestres em Portugal, é facilmente perceptível a complexidade do tema.

Foi imperativo seleccionar três recursos silvestres a abordar no congresso- o medronho, o figo da Índia e os cogumelos e atribuir a primazia a um painel de oradores especializados nos produtos para que pudessem partilhar o seu saber e conhecimento. Posteriormente foi possível analisar aspectos gerais e direccionados para o futuro das políticas portuguesas e europeias no sentido de apoiar estes recursos vegetais aprofundadamente em debate na mesa redonda com individualidades que representaram instituições de renome nacional e internacional.

As conclusões presentes neste documento estão por isso divididas conforme a segmentação presente no congresso. A saber Painel I – Figo da Índia, Painel II – Cogumelos, Painel III – Medronho e por fim a Mesa Redonda.

### **Painel I – Figo da Índia**

Atualmente em Portugal existem 900 hectares de Figo da Índia plantados, um número extremamente reduzido comparativamente às outras presentes no mercado.

A pequena escala de produção é um factor limitante na disseminação deste fruto pelas casas portuguesas, visto que a baixa economia de escala pressiona negativamente as margens de rentabilidade e também condiciona a viabilidade da produção.

A baixa e dispersa produção condiciona assim a regularidade que são exigidas pelos agentes de retalho na venda de produtos em massa ao consumidor final.

Para promover o aumento na produção do fruto e melhorar a qualidade do figo vendido, é indispensável delinear uma estratégia de educação sobre as informações técnicas necessárias para a plantação do fruto. Esta educação deve ser amplamente disseminada e focada nos produtores.

Neste sentido é importante transmitir conhecimentos sobre a origem das plantas, instalação do pomar, época de plantação, colheita e principalmente as técnicas de remoção dos gloquídios. Em suma, conhecer as boas práticas agrícolas associadas a este fruto silvestre de grande interesse nutricional e económico.

Para além da divulgação do fruto aos potenciais produtores é fulcral uma divulgação planeada e profissional do fruto a jusante da cadeia alimentar, ou seja, junto dos consumidores e da população em geral.



É fundamental dar a conhecer as características que diferenciam o figo da Índia, sejam elas a nível organolético ou nutricional.

Foi proposta no Congresso Nacional dos Recursos Silvestres a criação de uma marca própria para o Figo da Índia como existe já para a maçã de alcobaça que pode ser um passo importante na cimentação e valorização do produto na alimentação portuguesa. Paralelamente a uma forte divulgação junto das várias partes interessadas é essencial um esforço em obter parcerias com instituições de investigação para potenciar as aplicações do figo da Índia e dos seus subprodutos, nomeadamente: sumos, vinagres, compotas, geleias, gelados, doces, pickles, corantes naturais, entre muitos outros. Apesar das possíveis melhorias mencionadas existem aspetos que carecem de soluções como a localização periférica do território de Portugal que condiciona de forma significativa a presença de produtos primários no mercado europeu devido ao maior custo de transporte que lhe está inerente. Assim, forçosamente, os produtores nacionais têm de apostar no mercado interno, que pela sua pequena dimensão limita a viabilidade da produção em grande escala. O apoio de alguma forma na internacionalização deste produto tem de passar pela parte mais institucional para que Portugal se possa afirmar nesta fileira dos recursos silvestres ao nível europeu.

## **Painel II – Cogumelos**

O cogumelo é um alimento com bastante diversidade, sendo actualmente conhecidas 25 mil espécies diferentes, cada uma com diferentes características organoléticas e nutricionais.

A nível de características nutricionais são constituídos quase exclusivamente por água e proteínas têm um potencial gastronómico muito elevado, podendo ser integrados em todo o tipo de refeições. Exemplo disso são a sua incorporação em bebidas, entradas, saladas, sopas, prato principal, sobremesas e até em cafés e bebidas digestivas.

Independentemente das características organoléticas e variabilidade, os cogumelos continuam a ser um alimento secundário na alimentação dos portugueses.

É imprescindível um investimento acentuado na educação e divulgação dos cogumelos junto com a população em geral. Principalmente devido à grande prevalência de mitos que são associados com este recurso silvestre, muito devido à existência de espécies que produzem toxinas que podem ser letais se consumidas indevidamente.

Apesar do enorme potencial gastronómico do cogumelo, este é quase exclusivamente comercializado em fresco, existem poucos produtos transformados no grande retalho nacional, logo é necessário potenciar e promover a produção e comercialização de desidratados e transformados de cogumelos.

A nível legislativo deve haver uma progressão, principalmente na aliviação do direito à propriedade exposto no Decreto Lei n.º 47344 - artigo n.º 1451,1444 e 1305 que proíbe a colheita de cogumelos, espargos e outros produtos silvestres em terrenos privados.

Em relação à exploração dos recursos micológicos é imperativa a criação e implementação de centros de recolha de forma a dinamizar as populações com atividades desportivas e educativas que promovam o conhecimento e a exploração deste recurso silvestre.

A exploração profissional a nível nacional deve ser modernizada e suportada por dados empíricos e factuais, para aumentar a produtividade, de modo a contrariar a importação de cogumelos de países onde a maior produtividade permite uma maior competitividade no preço final do produto.

### **Painel III – Medronho**

O medronho é uma árvore amplamente distribuída pelos países situados na bacia do mediterrâneo, incluindo Portugal, onde estão dispersas por todo o território continental.

No total são conhecidas mundialmente mais de dez espécies de medronho, das quais apenas quatro estão presentes no território português, as restantes espécies são naturais da América do Norte e da Austrália.

Em Portugal apesar da alta disseminação pelo território a dimensão das plantações é reduzida, estima-se que em 2018 existiam 500 hectares de área plantada, o que corresponde a 500 a 700 toneladas de medronho produzido.

O aumento da área plantada pode ser atingido através de uma maior organização da fileira do medronho a partir de uma associação forte e representativa entre as diferentes partes interessadas na produção, transformação e comercialização. É importante para esta estratégia de aumento da área produzida o delineamento de uma nova organização florestal que inclua a preservação e propagação do medronho como fruto de excelência na economia portuguesa.

Os principais desafios na exploração do medronho estão na logística e processamento complexo.

A colheita da fruta é geralmente realizada manualmente e de forma selectiva; são apenas recolhidos os medronhos que apresentam um estado de maturação ideal; o que implica que para a colheita completa são necessárias entre 20 a 30 passagens pela árvore. Por isso, os gastos recorrentes deste processo criterioso são elevados dada a necessidade intensiva de recursos humanos.

Neste contexto, de forma a diminuir os custos associados à apanha, existe pouca formação para os trabalhadores nas explorações comerciais. Embora por outros motivos aos apanhadores de fruto nas plantações espontâneas também sucede de igual forma. Esta falta de conhecimento é facilmente percebida pela quantidade considerável de medronho que existe no mercado com baixa qualidade e com contaminações microbiológicas.

No processamento ainda não existe uma tecnologia adaptada ao medronho, o que deverá ser criado para que esta fileira dos recursos silvestres cresça e se desenvolva.

É necessário investimento em inovação neste âmbito específico do processo produtivo principalmente na obtenção de soluções capazes de separar com maior eficiência os componentes fibrosos e as sementes.

Estão estimadas que existam perdas de 35% no peso total do fruto após o processamento, sendo a maioria devido à perda de fibras com elevada utilidade nutricional que poderiam ser reaproveitadas pela indústria alimentar.

As sementes também carecem de reaproveitamento, principalmente dos ácidos gordos PUFA (Ácidos gordos polinsaturados) que estão presentes na sua composição.

As suas qualidades como produto alimentar, como por exemplo: a elevada concentração em compostos bioactivos, a capacidade antioxidante, a enorme resiliência em produções biológicas e por último a forte rentabilidade na indústria de compostos e géis devido à sua elevada viscosidade e propriedades colóides, são exemplos das propriedades a explorar num futuro próximo.

### **Mesa Redonda**

Os recursos silvestres são todos os recursos com crescimento espontâneo na natureza que o homem utiliza na alimentação ou nas atividades diárias, como tal são caracterizados pela heterogeneidade e imprevisibilidade na rentabilidade e na qualidade, logo são destinados a nichos de mercado.

Para aumentar a escalabilidade e previsibilidade da produção, o que possibilita uma maior difusão pelo mercado e o acesso ao consumidor final será necessária a criação de espécies e ambientes homogéneos estáveis.

Com esse intuito deve complementar-se o conhecimento tácito com um conhecimento empírico na exploração destes recursos.

O aumento da oferta pela maior produtividade deve ser correspondido por um aumento da procura por parte da população, para efectivamente ocorrer uma transação comercial que beneficie todas as partes envolvidas. Neste campo a previsão indica que o mercado está cada vez mais confrontado com um consumidor exigente, que procura nas marcas um compromisso idêntico aos seus valores; as marcas e os produtos já não podem ser neutras, têm de assumir uma posição social.

Os produtos provenientes dos recursos silvestres enquadram-se nesta perspetiva, uma vez que são tidos como produtos com grande sustentabilidade, logo uma marca pode

facilmente ser criada com base neste conceito de ligação aos valores do consumidor final.

Complementarmente as novas gerações têm maior disponibilidade para a experimentação de novos produtos, sabores e experiências, o que pode ser aproveitado para comercializar produtos desconhecidos e diferenciados.

Contudo, é importante compreender que os recursos silvestres podem perder a sua identidade e diferenciação se forem vulgarizados no grande mercado, arriscando uma possível perda de valorização.

Existem produtos alimentares que devem ser exclusivos de nichos de mercado, como por exemplo a cozinha *gourmet*. Desta forma é imprescindível um bom planeamento sobre quais os recursos silvestres que devem ter incentivos para escalar para o grande mercado.

Independentemente da praticabilidade da presença dos recursos silvestres no grande mercado, a investigação deve ser um ponto central na discussão destes produtos, dado que ambos os sectores, o de nicho de mercado e a difusão pelo mercado alargado, necessitam de um constante fluxo de produtos inovadores para dinamizar a procura e o interesse dos compradores.

A nível nacional a investigação dos recursos silvestres tem vindo a aumentar, mas ainda carece de importância para ser um dos temas centrais, principalmente na área alimentar.

O principal desafio está nas diferentes necessidades e restrições destes recursos, e sendo eles silvestres existe uma falta de estabilidade na sua qualidade. Esta variabilidade no objeto de estudo pode comprometer os resultados, o que por sua vez reduz a solidez do estudo científico. O isolamento ou a mitigação das diferentes variáveis indexadas à qualidade do produto é assim o principal desafio na investigação dos recursos silvestres.

Por último, em relação à política agrícola comum (PAC) que já foi aprovada em Bruxelas recentemente, a inclusão dos recursos silvestres depende do enquadramento que estes terão nos pressupostos da PAC. De uma forma muito clara os recursos silvestres podem





ser inseridos no 2º Pilar - desenvolvimento rural, porém a preservação dos ecossistemas pode ser impeditiva de certas medidas a adotar. Resta, portanto, esperar e averiguar a análise que será realizada pelo Ministério da Agricultura na transposição da PAC para a legislação nacional que ocorrerá brevemente

PROMOÇÃO



ORGANIZAÇÃO:

