



Edição #399 | 3 de dezembro 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

### Maior do mundo?

A importância da tilapicultura já é bem conhecida para quem acompanha a aquicultura e a pesca brasileira, mas ela pode se tornar global. Ao menos é essa a opinião de Kevin Fitzsimmons, presidente da Sociedade Mundial de Aquicultura. Ele avalia que o Brasil pode ultrapassar a China e se tornar o maior produtor de tilápia no planeta.

Para balizar sua análise, Fitzsimmons cita algumas tendências. Ele lembra que a produção na China estagnou, enquanto no Brasil vem em período de expansão. Além disso, vê muito potencial para a tilápia no mercado interno e para exportação aos Estados Unidos. Impossível saber se essa tendência irá se confirmar, mas há, de fato, um caminho interessante a ser trilhado.



**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

### Plástico de esperma

(Créditos: Pexel)

Cientistas chineses estão desenvolvendo um novo tipo de plástico sustentável e ecológico, fabricado com esperma de salmão. Este plástico produz cerca de 97% menos de emissões de carbono em seu processo de fabricação, quando comparado ao plástico tradicional.

De acordo com o site [Euro News Green](#), os cientistas combinaram duas fitas curtas de DNA do esperma de salmão com uma substância química de óleo vegetal. Essa junção gera um material macio, o hidrogel, que é moldado em diferentes formas e em seguida desidratado, para remover a umidade e se solidificar. Os pesquisadores já criaram copos, peças de um quebra-cabeça e uma molécula de DNA a partir desse plástico ecológico.



Apesar de os cientistas terem usado DNA de esperma de salmão para fabricar o plástico, teoricamente seria possível utilizar também outras fontes sustentáveis de DNA, como resíduos de colheitas, algas ou bactérias.

Mas o novo material tem algumas limitações: o fato de poder ser remodelado utilizando apenas água significa que ele precisa ser mantido seco. Os cientistas estão considerando envolver o material em revestimentos à prova d'água que, embora torne a reciclagem mais difícil, possibilitaria que esse plástico fosse usado para itens que precisem ser coletados, como eletrônicos. O material poderia ser ainda utilizado em algumas formas de embalagem, acreditam os pesquisadores. As informações são da [Revista Crescer](#).

## CONJUNTURA

**A economia brasileira seguiu estagnada na passagem do segundo para o terceiro trimestre.** Mesmo com a normalização de algumas atividades, a inflação pressionada e o mercado de trabalho ainda difícil impediram um impulso mais forte da demanda, enquanto a estiagem derrubou o desempenho da agropecuária e desequilíbrios provocados pela pandemia ainda atrapalham a indústria, contextualizou o [Estadão](#).

O resultado foi **uma ligeira queda de 0,1% no PIB no terceiro trimestre ante o segundo**, informou o IBGE. Após nove meses de avanços, do terceiro trimestre de 2020 ao primeiro deste ano, a economia parou a partir de abril. No segundo trimestre, o PIB caiu 0,4% ante os três primeiros meses do ano, conforme revisão anunciada pelo IBGE. Com isso, a economia brasileira entrou em “recessão técnica”, como economistas de mercado chamam a situação em que ocorrem dois trimestres seguidos de retração no PIB.

**A queda foi puxada pelo setor agropecuário, que teve perdas de 8% na passagem do segundo para o terceiro trimestre deste ano. O setor de agropecuária caiu 9% em relação a igual período de 2020.** Esse resultado explica-se, principalmente, pelo desempenho de alguns produtos da lavoura que possuem safra relevante no 3º trimestre e apresentaram retração na estimativa de produção anual e perda de produtividade: café (-22,4%), algodão (-17,5%), milho (-16%), laranja (-13,8%) e cana de açúcar (-7,6%). No entanto, o saldo do PIB do agro acumulado em 4 trimestres ainda é positivo em 0,2%, em relação ao resultado anterior, ponderou o [Canal Rural](#).

**O Senado aprovou nesta quinta-feira (2) a PEC dos Precatórios, principal aposta do governo para bancar o programa social Auxílio Brasil.** A expectativa do governo é que o projeto deve abrir espaço superior a R\$ 106 bilhões no orçamento. É uma parte desses recursos que será usada para bancar o Auxílio Brasil, substituto do Bolsa Família.

**E o Senado também aprovou a medida provisória que cria o Auxílio Brasil com uma alteração que, na prática, volta a permitir que famílias fiquem na fila de espera do programa de transferência de renda,** mesmo que cumpram os requisitos para receber o benefício. Isso porque o Senado voltou a atrelar o fim da fila à disponibilidade de recursos no Orçamento, assim como era no Bolsa Família, explicou o [Estadão](#). Agora, a proposta seguirá para sanção do presidente Jair Bolsonaro.

A Bolsa de Valores brasileira apresentou forte recuperação nesta quinta-feira (2) após a aprovação no Senado do texto-base da PEC dos Precatórios. **O Ibovespa, referência para o mercado acionário do País, subiu 3,66%, a 104.466 pontos.** O dólar recuou 0,21%, a R\$ 5,659, relatou a [Folha](#).

## PESCAÇO EM ANÁLISE

### Aquicultura



(Créditos: Mowi)

**Pelo terceiro ano consecutivo, Mowi liderou o Índice FAIRR, que classifica os maiores produtores de proteína animal listados do mundo em sustentabilidade.** A pesquisa anual é a análise mais abrangente do mundo da sustentabilidade ESG para produtores de carne, peixe e laticínios.

“Isso mostra mais uma vez que a Mowi está na vanguarda do mundo quando se trata de produção sustentável de alimentos. Tenho orgulho de poder liderar uma empresa e uma organização que mais uma vez se destaca dessa forma”, disse o CEO da Mowi, Ivan Vindheim, à [SalmonBusiness](#). “O prêmio também mostra mais uma vez que a indústria da aquicultura e o salmão são parte da solução para a mudança para o verde”, acrescentou.

O índice FAIRR aborda uma ampla gama de parâmetros, incluindo uso de antibióticos, desmatamento, bem-estar animal, tratamento de resíduos, consumo de água, condições de trabalho e segurança alimentar.

Na análise deste ano, o júri avaliou 60 empresas diferentes de proteínas, localizadas em cinco continentes. **E as empresas de piscicultura obtiveram resultados melhores do que outros produtores de proteína animal em todos os fatores de risco medidos,**

**afirma o relatório. Assim, a Mowi está no topo da lista, seguido por Grieg Seafood, Maple Leaf Foods e Lerøy Seafood Group.**

O [The Fish Site](#) informa que, ao falar no Seminário Técnico da FAO sobre Saúde da Tilápia, o pesquisador da Shanghai Ocean University Chenhong Li disse que os produtores de tilápia da China nem sempre estão dispostos a adotar novas tecnologias.

Depois de conduzir dois projetos bem-sucedidos de aquicultura digital em Hainan e Guangdong, ele descobriu que profissionais ainda não estavam dispostos a usar o novo equipamento, apesar de ele produzir melhorias notáveis na eficiência alimentar e taxas de sobrevivência mais altas. Já os agricultores **disseram a ele que os novos sistemas agrícolas - que envolviam sensores sem fio e câmeras subaquáticas - eram muito caros para serem adotados e implementados amplamente. Eles também disseram que os sensores na lagoa não eram confiáveis.**

Chenhong disse no seminário que a revolução da aquicultura digital da China está em seu estágio de transição e que os pesquisadores e legisladores devem “usar essas tecnologias para atender melhor às necessidades dos produtores de tilápia”.

**Com a ideia de ir mais longe na produção sustentável e limpa, a AquaChile, junto com Atando Cabos e Recollect, implementou, em julho, um projeto piloto na área de Puerto Aysén, para transformar resíduos industriais em novos produtos.**

O [Mundo Acuícola](#) conta que quatro meses depois, o projeto já é uma realidade e espera em breve agregar mais 15 centros de cultivo da operação. **Essa iniciativa pioneira no setor forneceu rastreabilidade a mais de 67 mil quilos de linhas e tubos de polietileno de alta densidade e transformou cerca de 10,5 mil quilos de resíduos em novos produtos de alta qualidade.** Esses subprodutos são caixas de frutas, caixas de lâmpadas, travessas de mineração, baldes de drenagem, garrafas de detergente, entre outros, e possuem um código QR que permite a rastreabilidade completa.

## Pesca

**Em 12 anos, a população de pirarucu cresceu 631% nas três terras indígenas dos Paumari do rio Tapauá, no sul do Amazonas.** [A Crítica](#) destaca que enquanto em 2009 foram contados 251 indivíduos, em 2021, o total foi de 1835 - isso em apenas 16 lagos monitorados no período.

O aumento é fruto do manejo sustentável do pirarucu, atividade desenvolvida pelos indígenas com apoio do projeto Raízes do Purus, que conta com patrocínio da Petrobras para fortalecer a gestão sustentável e a proteção da biodiversidade em seis terras indígenas

no sul e sudoeste do Amazonas, contribuindo para a conservação de mais de dois milhões de hectares de floresta.

Muito consumido na região Norte, o pirarucu está ameaçado de extinção pela pesca predatória, e não é mais encontrado em diversos locais da Amazônia. Desde 1996, quando, em resposta ao quase desaparecimento da espécie, o Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama) proibiu a captura e comercialização do pirarucu no Amazonas, a sua pesca foi limitada a áreas de manejo sustentável, autorizadas pelo órgão.



(Créditos: NSC)

A [NSC](#) conta que as riquezas que compõem o litoral catarinense, das histórias de pescador, que vão além de quando "o mar está para peixe" até as paisagens exuberantes, serão o tema do **Globo Repórter** desta sexta-feira. A equipe viajou cerca de seis meses por diversas regiões do Estado, a fim de apresentar os desenhos naturais e tradições litorâneas, além de vivências que fazem parte da construção da cultura catarinense. - "Buscamos as tradições litorâneas mais enraizadas. Aquelas que os pescadores forjaram em séculos com o vento e o mar. Sua capacidade de aprender com a natureza. Seu engenho na luta pelo sustento", explica o jornalista Ricardo Von Dorff.

**Entre as histórias que serão destaques do programa, está a do pescador mais antigo de Santa Catarina.** "Assim como fazemos diariamente nos telejornais, vamos levar Santa Catarina mais uma vez para todo o Brasil. A cada exibição especial atraímos novos olhares para cá, fortalecendo a imagem do Estado, além de fomentar o turismo e a economia local", afirma Daniella Peretti, gerente-geral de telejornalismo da NSC TV.



**Ribeirinhos no Amapá temem danos irreversíveis após a morte de mais de duas toneladas de peixes e outros animais que foram retirados do Rio Amapari desde o último fim de semana.** Mal-estar, dor de cabeça e enjoo, além da incerteza e da preocupação, passaram a fazer parte da rotina dos ribeirinhos da comunidade de Xivete, no município de Pedra Branca do Amapari.

**A região, que depende da pesca para manter vivos seus moradores, foi a primeira a sentir o impacto da mortandade de peixes e outras espécies que aconteceu nos últimos dias de forma misteriosa no curso do Rio Amapari,** o principal da região. Mais de 2 toneladas de animais mortos foram retiradas do leito do rio desde os primeiros registros no sábado (27). Além do pescado, foram afetados mamíferos aquáticos, répteis e aves.

Conforme o [Jornal de Brasília](#), a prefeitura de Pedra Branca do Amapari suspendeu a pesca e o consumo da água do rio, até que sejam divulgados os resultados do laudo técnico, ainda inconclusivos. Toda a população da região é abastecida com água mineral. O motivo da mortandade é investigado e pode estar associado à exploração mineral.

## Indústria

**A Prime Seafood, a Sea Delight e o International Pole and Line Foundation (IPNLF) anunciaram o lançamento do FIP Atum Albacora no Brasil.** As empresas vêm cooperando há mais de 2 anos para estabelecer um FIP viável na pesca de atum. **Os projetos de melhoria da pesca (FIPs) buscam reunir partes interessadas com o objetivo de melhorar o monitoramento e as práticas da pesca de determinada espécie.**

“A Prime tem trabalhado com a pesca de linha de mão por mais de 4 anos e tem a oportunidade de se juntar à IPNLF e Sea Delight para trazer o atum albacora de alta qualidade para o mercado dos EUA e está com o FIP trabalhando para obter a certificação de sustentabilidade”, explicou em comunicado à imprensa, o presidente da Prime Seafood, Eduardo Naslavsky Lobo.

“Estamos muito orgulhosos de fazer parte deste FIP e de apresentar o atum brasileiro de linha de mão ao mercado dos Estados Unidos. Esperamos que as práticas responsáveis e as medidas de gestão sustentável que estão sendo tomadas levem à certificação de sustentabilidade total para que possamos continuar fornecendo esses produtos nos próximos anos”, comentou o presidente da Sea Delight, Cesar Bencosme. Saiba mais no portal [Seafood Brasil](#).

**O Instituto de Pesca (IP-APTA) apresentou ao setor produtivo uma nova ração sustentável para peixes, durante evento que marcou a celebração do aniversário de 130 anos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. A nova ração, desenvolvida em parceria com a BRF Ingredients - unidade de negócios interdependente da companhia especializada na produção de ingredientes de alta performance para as indústrias de nutrição e saúde -, permite a substituição total da farinha de peixe (FP) para alimentação da truta arco-íris utilizando insumos sustentáveis e subprodutos da indústria animal.**

De acordo com a pesquisadora do Instituto de Pesca, Neuza Takahashi, a nova tecnologia do IP trará impacto para toda a indústria mundial de salmão, peixes nativos e peixes marinhos. "A criação de peixes carnívoros depende de ração a base de farinha de peixe, na qual 5 kg de peixes marinhos capturados são usados para produzir 1 kg de peixe cultivado. Tal impacto sobre a natureza não é mais tolerado. Os consumidores exigem uma ração com insumos não extrativista, como essa que desenvolvemos", afirma. As informações são do portal de [Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo](#).

*(Créditos: Divulgação)*

A [Embrapa Pesca e Aquicultura](#)

(Palmas-TO) participou, na última terça-feira (30), da reunião da Câmara Setorial da Produção e Indústria de Pescado. Na ocasião, **as chefes geral e de P&D, Danielle de Bem e Lícia Lundstedt, respectivamente, puderam ouvir diretamente de representantes do setor produtivo alguns dos grandes**

**desafios pelos quais estão passando. Entre eles, questões ligadas à sanidade animal no transporte de pescado importado e estratégias para cumprir as exigências da União Europeia para a importação do nosso pescado.**



Segundo o secretário adjunto da Secretaria de Aquicultura e Pesca, Jairo Gund, o Brasil vai apresentar um plano de ação à direção-geral da Saúde e Segurança Alimentar, (DG SANTÉ), que é um serviço da Comissão Europeia responsável pela condução da política da UE em matéria de saúde e segurança alimentar. O documento visa demonstrar que o País



já está cumprindo tudo o que estava previsto em 2004 e que a indústria de pescado está à disposição para visitação de representantes da União Europeia (UE).

## Varejo

**A última edição do ano da Feira do Tambaqui ocorre nesta sexta-feira e no sábado, dias 3 e 4 de dezembro**, em Manaus. No evento organizado pela Fundação Amazônia Sustentável (FAS), seis toneladas de peixe fresco serão colocadas à venda. Os preços do tambaqui variam por quilo: Até 4kg, o valor é R\$ 8/kg; de 4,001 a 5 kg, R\$ 10/kg; de 5,001 a 6,999 kg por R\$ 13/kg; acima de 7kg, o preço fica a R\$ 16/kg. A feira acontece na sede da FAS, situada na Rua Álvaro Braga, 351, Parque 10, a partir das 7h30 e segue até 15h.

Serão disponibilizadas para venda seis toneladas de peixe fresco, manejado pelos pescadores na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Mamirauá, no município de Fonte Boa, explicou o [G1](#).

**O Assaí chega nesta semana à marca de 200 lojas com a inauguração de uma unidade em Curitiba na sexta-feira, 3. A meta da companhia é chegar a 300 estabelecimentos em 2023. Até o fim de 2021, o Assaí deve investir mais de R\$ 2 bilhões e adicionar mais de 400 mil metros quadrados de área construída à companhia, com 28 novas lojas.**

Ainda em dezembro será inaugurada a primeira loja da companhia no Acre. Com ela, a empresa passará a estar presente em 24 Estados do País. Para os próximos anos, o processo de expansão do Assaí vai contar com a conversão dos 71 pontos comerciais das lojas Extra Hiper adquiridos este ano. Segundo a companhia, o movimento criará até 20 mil novos empregos em todo o País, o dobro do número atual gerado pelas mesmas lojas.

Em 2022, serão convertidos 40 dos pontos que pertenciam ao Extra Hiper. Além disso, devem ser abertas de 16 a 18 novas lojas orgânicas. **Para 2023, então, o objetivo é bater a marca de 300 lojas e, até 2024, alcançar a meta de R\$ 100 bilhões em faturamento** (em 2020, foi de R\$ 39 bilhões), informou o [Estadão](#).

**E a presidente do conselho do Magazine Luiza, Luiza Helena Trajano, foi eleita pelo jornal britânico Financial Times uma das 25 mulheres mais influentes do mundo.** Ela aparece ao lado de nomes como o da diretora-geral da Organização Mundial do Comércio, Ngozi Okonjo-Iweala, da presidente da Câmara dos Representantes dos Estados Unidos, Nancy Pelosi, e da produtora de TV e roteirista Shonda Rhimes.

A executiva brasileira é definida pelo jornal como “empresária e filantropa”. “Luiza Trajano não é particularmente conhecida fora do Brasil. Ela deveria ser. Uma das mulheres de negócios e líderes sociais mais notáveis do país, é uma inspiração para empreendedores em todos os lugares”, descreve o presidente do conselho editorial do Financial Times, Gillian Tett. As informações são do [G1](#).

## Food Service

**A rede de churrascarias Fogo de Chão vai voltar a listar ações nos Estados Unidos, desta vez na Bolsa de Valores de Nova York, em oferta inicial de ações (IPO, na sigla em inglês) prevista para as próximas semanas, informou o [Estadão](#).** O prospecto da operação – documento com informações para o investidor – menciona a intenção de levantar US\$ 100 milhões, mas o valor, por ora, é apenas um cálculo de ordem burocrática. Isso porque ainda se discutem o tamanho real da oferta e a sinalização do mercado para o preço do papel.

**Os recursos do IPO devem ser usados para pagar dívidas da rede, que somavam US\$ 296 milhões no começo de outubro, de acordo com o prospecto, um crescimento de 114% na comparação anual.** A rede de churrascaria está presente hoje em 46 cidades dos Estados Unidos e vê potencial para chegar a pelo menos 300 restaurantes no país nos próximos 20 anos.

**A rede de restaurantes Outback Steakhouse entrou de cabeça no universo gamer e inaugurou uma versão especial dentro do maior servidor de role-play (interpretação de papéis) da América Latina, o Cidade Alta.** Neste sábado e domingo, data da realização da CCXP 2021, os gamers poderão cumprir tarefas que envolvem o restabelecimento da harmonia no restaurante Outback além de poderem conquistar cupons de desconto no servidor de GTA RP para usar no delivery do Outback pelo iFood, que também patrocina o jogo.

**Para celebrar o título de restaurante oficial da CCXP Worlds 2021, o Outback lançou também dois lanches, o Super Veggie CCXPW21 Burger, feito de brócolis, couve-flor e queijo gorgonzola; e o Epic CCXP Burger, de carne.** A empresa projeta que o faturamento desses hambúrgueres especiais lançados para a data cresça acima de 20% durante a edição deste ano. As informações são da [Veja](#).