



O Negócio Carcinicultura: Estratégias de escoamento da Produção São Tão Importantes Quanto Produzir com Eficiência

Fábio Rosa Sussel

Zootecnista, Dr.

Pesquisador Científico do Instituto de Pesca de SP

25 minutos!!!



Palestrar na Fenacam significa igualmente oportunidade ...

Projeção/Brilhar

Queimar a imagem

Palestrar é uma forma de se comunicar, e comunicação envolve conexão!
Isto exige exercício, esforço ...

Apresentação prática e objetiva, representando o meu ponto de vista!

Mas o ponto de vista de qual Fábio Sussel?



Camanor – Faz. Cana Brava, 2002.



Camanor – Faz. Aratuá, 2002.





Confronto é péssimo!

Conflitar é extremamente saudável.

Para que o conflito aconteça, é necessário a provocação.



Agora sim, vamos ao ponto focal desta apresentação!



Afinal, o que seria a carcinicultura brasileira viável, sustentável e duradoura?

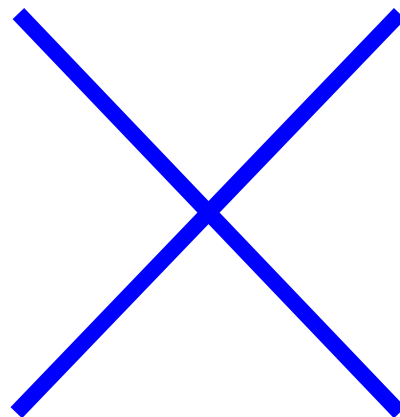
Produzir 1 milhão de toneladas/ano?

Tão importante quanto produzir bem, respeitando o meio ambiente e com responsabilidade social, é ESCOAR bem!!!



O Negócio Carcinicultura no Brasil:

**Produzir com
Eficiência**



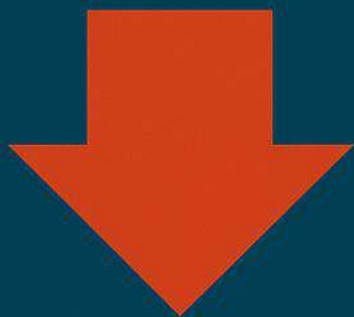
**Escoar com
Eficiência**

90% da Dedicção

10% da Dedicção

O mais grave: 70% “fresco” no gelo e 30% congelado

PRECISAMOS VIRAR O JOGO



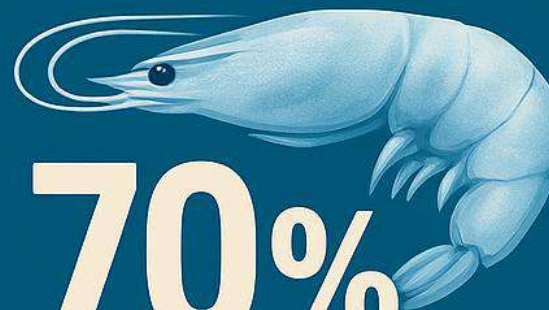
30%



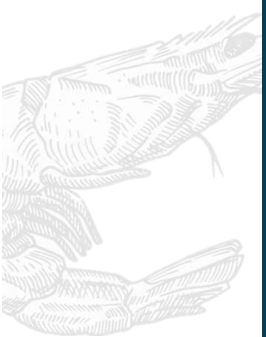
FRESCO

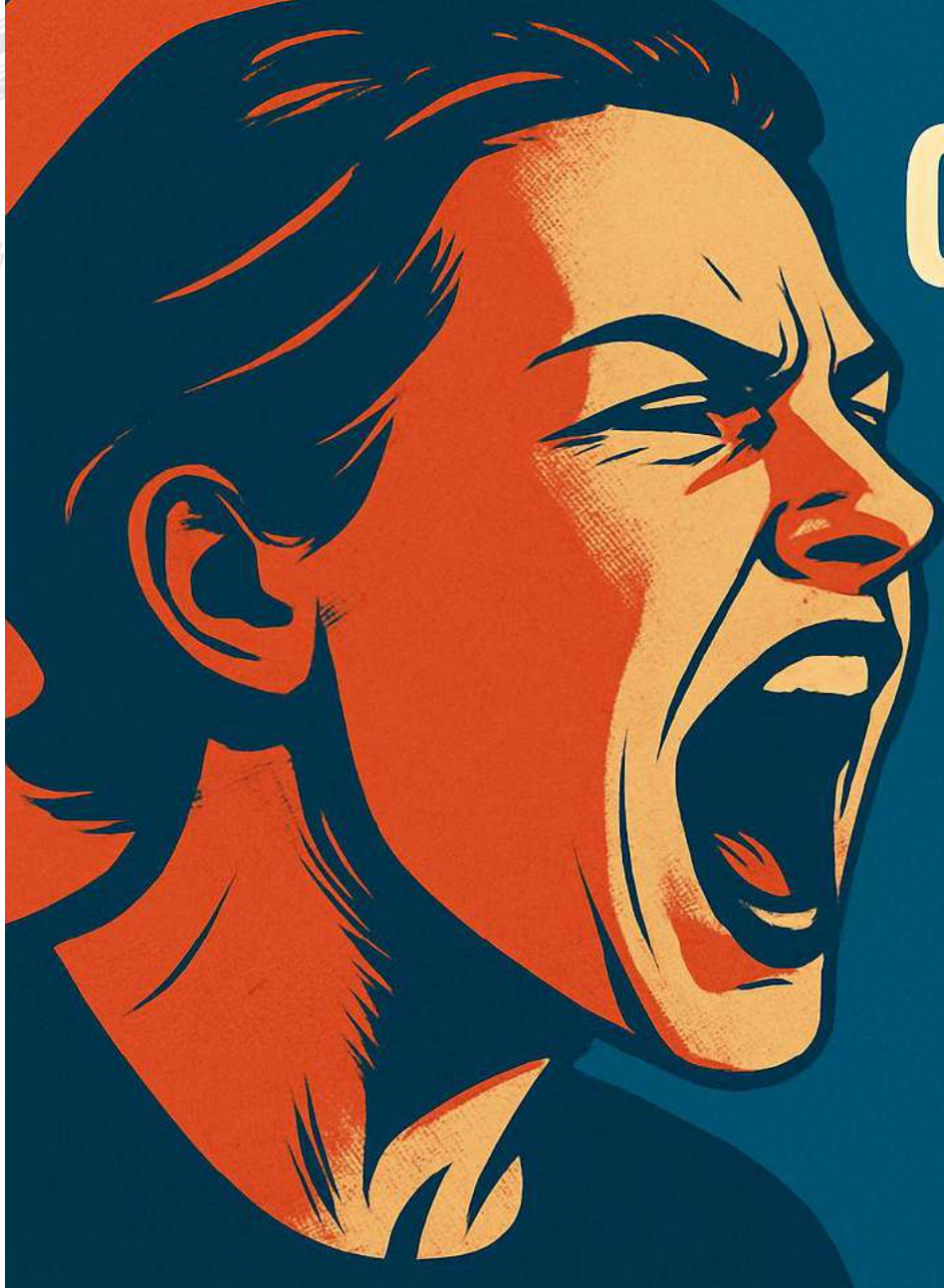


CONGELADO





70%





**CONGELAMENTO
NÃO É VILÃO,
É ALIADO!!**

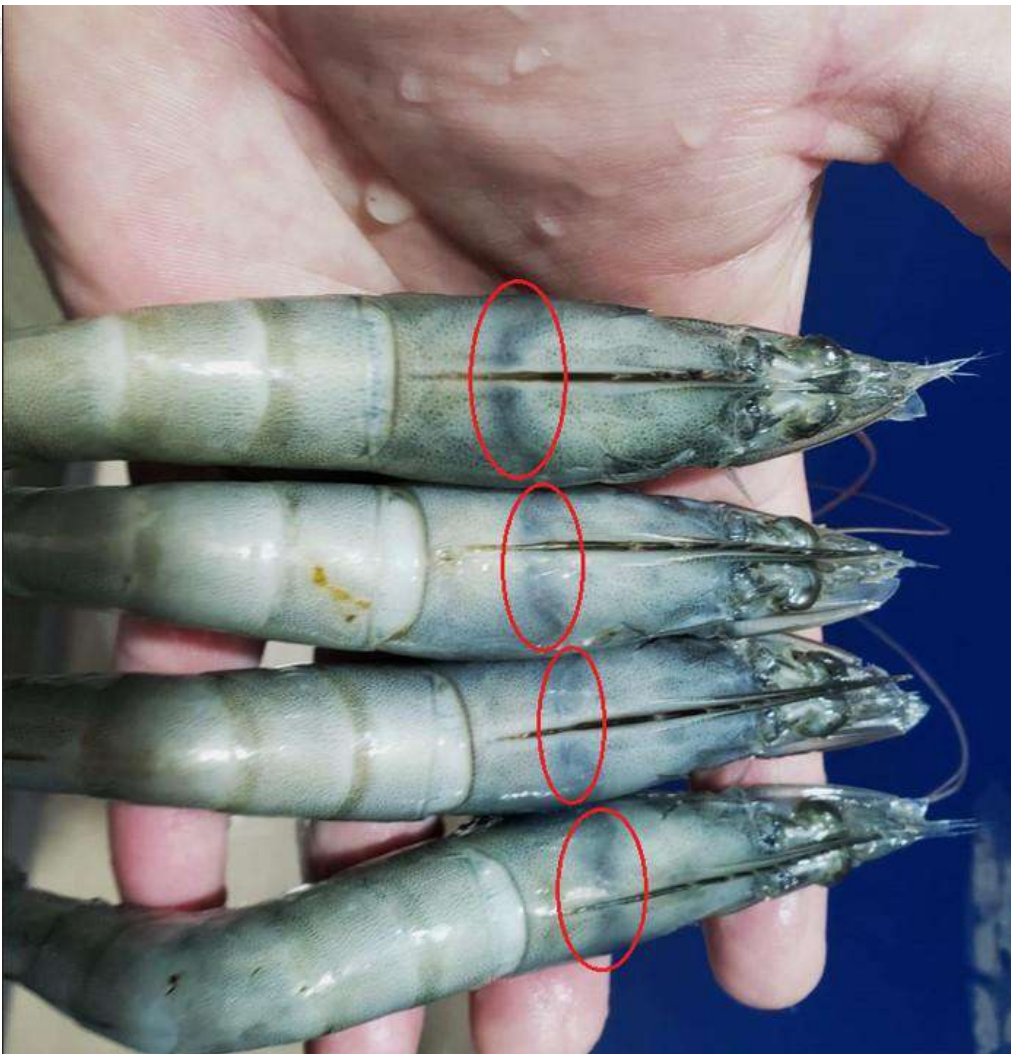
- 
- ✓  Em mercados maduros (EUA, Europa, Ásia), **o camarão congelado representa mais de 90%** do volume comercializado.

✓ Congelar não é apenas preservar, manter a qualidade
— é ESCALAR, é CONTROLAR PREÇOS!!!

✓ De lambuja: alimento seguro!!!

✓ Qualidade de pescado não se melhora, se mantém! (César Calzavara)

Mas Fábio, que tipo de camarão congelado?



Coisas simples que precisamos comunicar a Chefs e Consumidores:

CAMARÃO NÃO TEM ODOR



O que fede é camarão passaado!



Coisas simples que precisamos comunicar a Chefs e Consumidores:

Máximo sabor e textura!



_ 20% menos sabor e textura



_ 40% menos sabor e textura



Aqui não estou falando de estratégias comerciais, e sim de apresentar o que o nosso camarão tem de melhor!

Onde o brasileiro come camarão?



Food Service

80%



Varejo/Em casa

20%

Do camarão cultivado escoado como fresco



Direto pro Food Service (via Ceasas e entrepostos):

85%



Processado em SC, depois congelado:

15%

Mito por parte dos chefes que congelado num presta!

Do camarão cultivado escoado congelado



Direto para o Food Service (inteiro, filé e pré-cozido)

65%



Inteiro descongelado vendido no varejo

20%



Filé e pré-cozido embalado para gôndola

15%



Em resumo:

_ A maior parte do camarão cultivado vai para o Food Service

_ Apenas uma pequena parte é escoado congelado para o varejo!

_ Sendo que o varejo tem 2 agravantes:

_ O supermercado coloca margens altíssimas

_ Já tem um monte de marca grande atuando

Portanto, é ilusão
criar marca própria
e achar que o supermercado
é que vai dar fluxo
nas vendas!!!

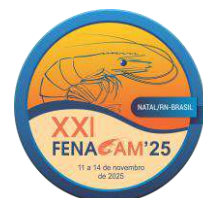
Agora vou apresentar aos senhores nossos principais concorrentes!



Penaeus schmitti (Camarão-branco)

Penaeus paulensis (Camarão-rosa)

Penaeus brasiliensis (Camarão-rosa)





Estratégia de um grande restaurante do litoral de SP:

ENTRADAS

ISCA DE ABADEJO_R\$ 97

Pollock Fish Bites

LULA A DORÊ_R\$ 97

Porção de Lula nacional, empanada e frita

Breaded and Fried National Squid Rings

BOLINHO DE BACALHAU_R\$ 79

Codfish Fritters

PORÇÃO DE CAMARÃO M_R\$ 99

Camarões vannamei batidos na farinha e fritos, acompanhados de geleia de pimenta, molho tártaro e limão.

Breaded and Fried Shrimp, Served with Three Sauces: Chili Pepper Jam, Tartar Sauce, and Lemon

PORÇÃO DE CAMARÃO G_R\$ 125

Camarões vannamei batidos na farinha e fritos, acompanhados de geleia de pimenta, molho tártaro e limão.

Breaded and Fried Shrimp, Served with Three Sauces: Chili Pepper Jam, Tartar Sauce, and Lemon

CAMARÃO À PAULISTA (16/20)_R\$ 249

10 unidades de Camarões Rosa médios puxados no azeite

10 medium-sized Pink Shrimp sautéed in olive oil

CASQUINHA DE SIRI_R\$ 47

A melhor casquinha de siri do litoral

Stuffed Crab Shell – The best on the coast

BATATAS FRITAS_R\$ 47

French Fries

BRUSQUETA POMODORO_R\$ 59

Tomato Bruschetta

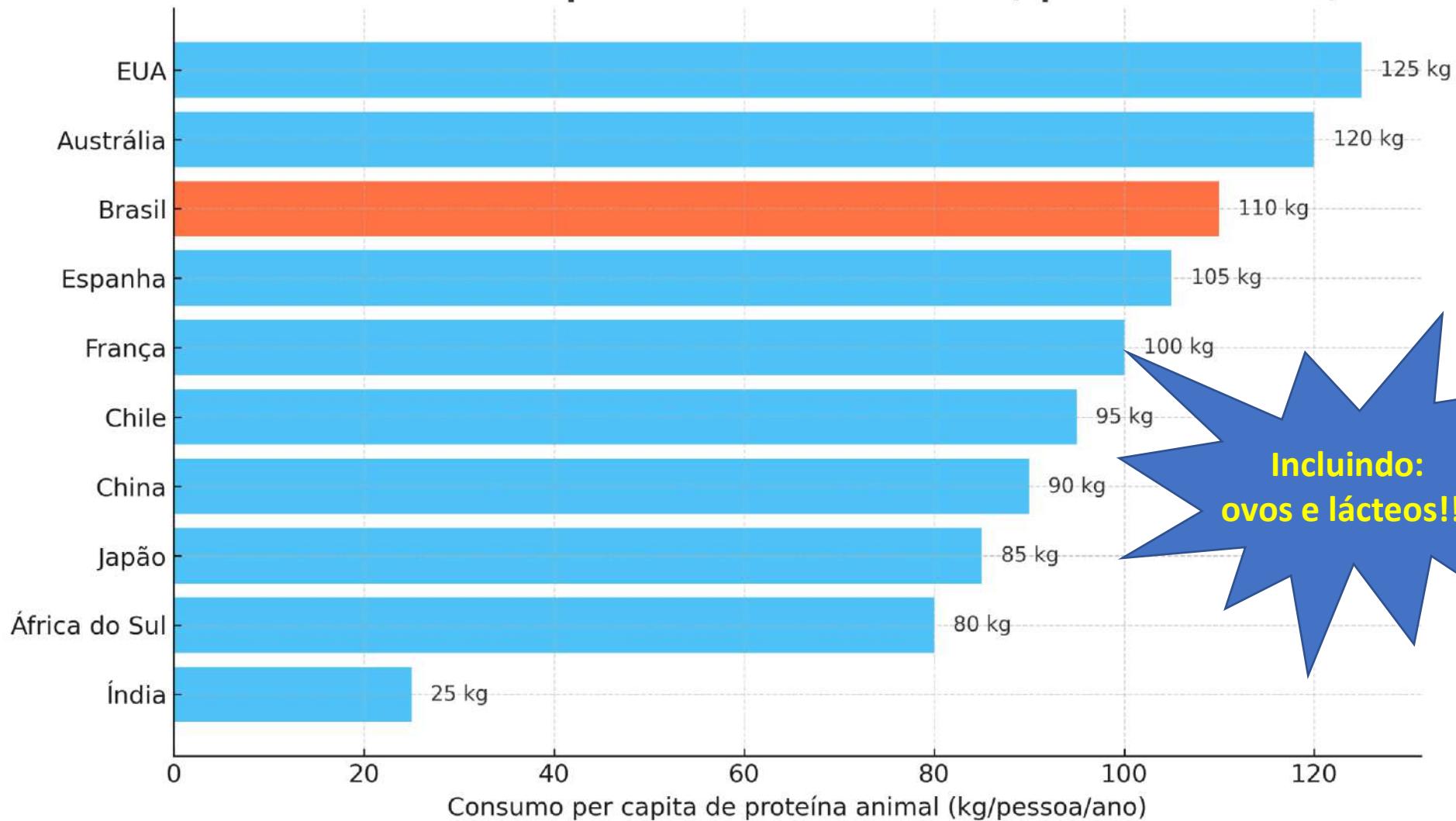
BRUSQUETA DE PRESUNTO_R\$ 72

Prosciutto Bruschetta



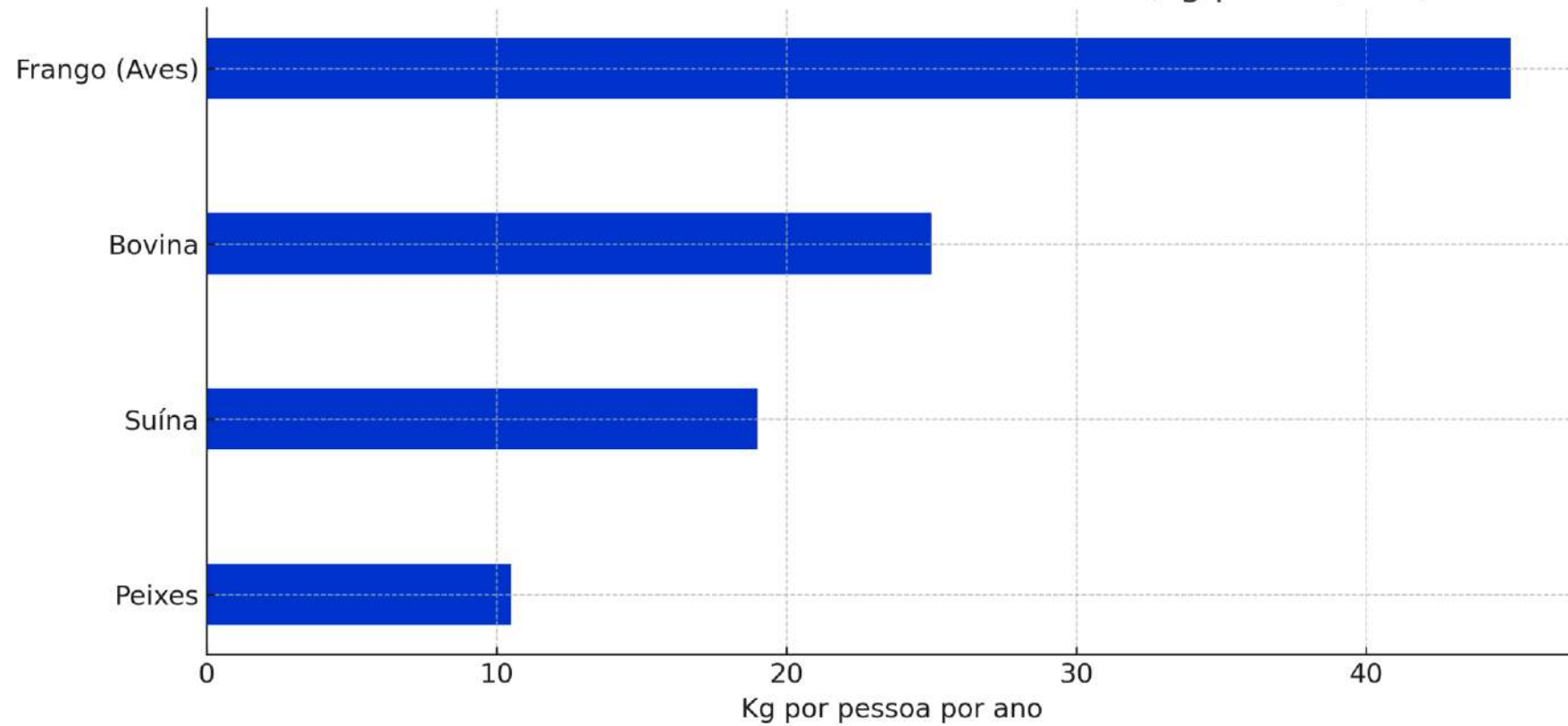


Consumo anual de proteína animal no mundo (aproximado - 2024)





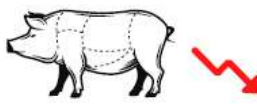
Estimativa do Consumo de Carnes no Brasil (kg/pessoa/ano)



**Consumo
por pessoa:**


43 kg/ano


27 kg/ano


18 kg/ano

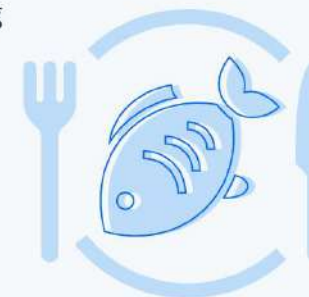
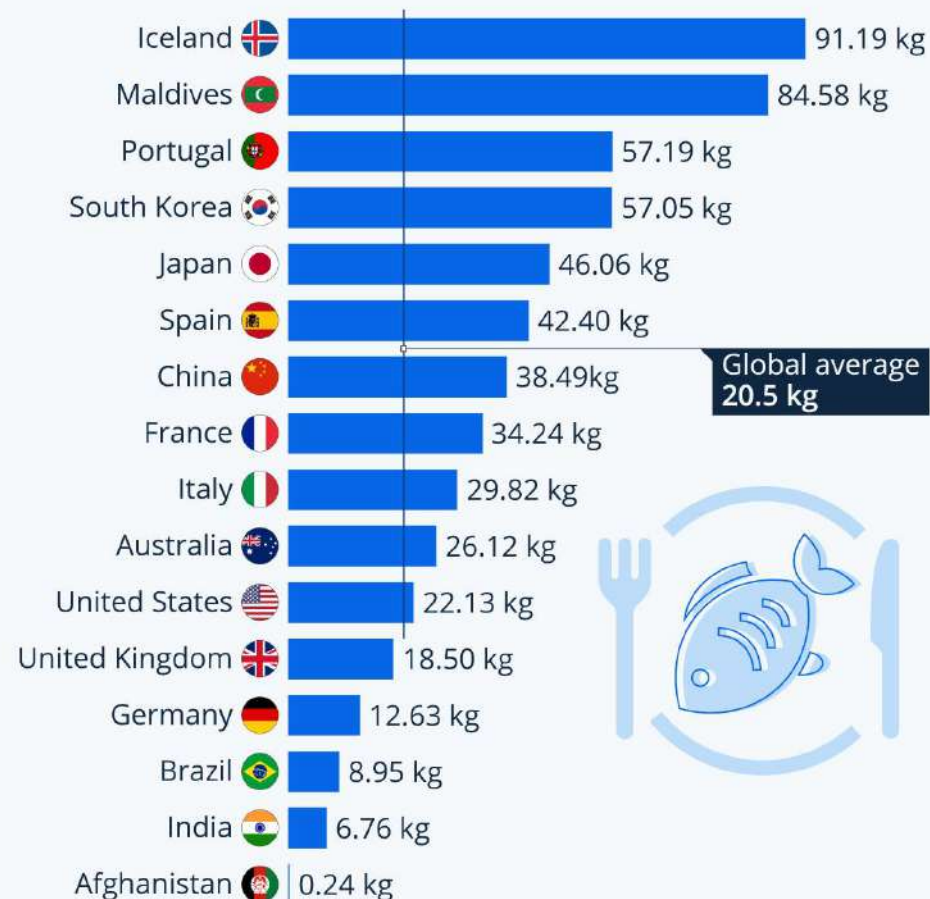

10,19 kg/ano



Como está o consumo de
proteína aquática do
Brasileiro em relação aos
demais países do mundo?

Where Fish Is (Rarely) on the Menu

Estimated per capita consumption of fish and seafood in selected countries in 2019*



* estimates based on per capita food supply, not adjusted for food waste
Source: UN Food and Agriculture Organization



statista





De tudo isto que falei/apresentei:

- ✓ Não é que minha “rotina” de frente ao computador sugere
que o setor deve **se posicionar, deve agir!**
- ✓ Eu crio camarão e participo de uma operação de distribuição
envolvendo camarão congelado inteiro e limpo!
- ✓ Eu converso e ministro treinamento para o Food, distribuidores,
consumidores, alunos de graduação e futuros consumidores.



Treinamento Frescatto





Treinamento Frumar





201 alunos de Graduação:

- _ Eng. de Pesca – Unesp Registro/SP
- _ Med. Vet. – PUC Campinas/SP
- _ Med. Vet. Anhanguera – Campinas/SP
- _ Med. Vet. Unifaj - Jaguariúna/SP
- _ Eng. de Alimentos USP _ Pirassununga/SP
- _ Med. Vet. Anhanguera – Jundiaí/SP
- _ Med. Vet. Unifacp – Paulínia/SP









Quinta Série
Colégio Participação
Holambra - SP





Parcerias com ABRASEL/SP

Fispal 2025 (Feira de Panificação)



Anuga Brasil 2025 (Feira de Alimentos e Bebidas)



Parcerias com ABRASEL/SP

Seafood Show 2024

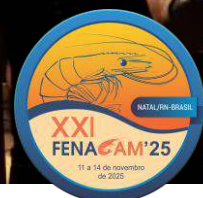


Pesca Trade Show 2025



Evento Restaurante Funchal – Riviera São Lourenço/SP

Cozinha ao vivo para
70 pessoas!!!

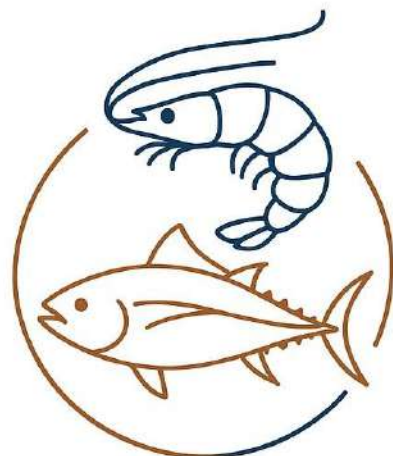


Evento técnico gastronômico ao vivo!

Fábio Sussel & Cesar Calzavara

Uma imersão única que irá:

Revelar os segredos do
cultivo e abate técnico
de **camarão marinho**



Saberes & Sabores

o caminho do camarão
e do atum, da ciência ao paladar

O ELO ENTRE CONHECIMENTO TÉCNICO
E A ALTA GASTRONOMIA



Patrocinadores!



abrasel







Instagram: goste ou não, hoje é ferramenta de trabalho. Ponto.

Parceria voluntária com Chef Pedro Bichir





← Posts



👁 1,5 mi • Ver insights

❤️ 35,1 mil 💬 389 ↻ 63 📍 32,9 mil



← Posts



👁 3,7 mi • Ver insights

❤️ 133 mil 💬 1.695 ↻ 1.133 📍 95,2 mil



Vídeo desta semana ...



_ 1 dia tem 86.400 segundos

_ $1.000.000/86.400$

= 11.574 visualizações/seg.!!!



Importância de falar em nome de uma Instituição de Pesquisa e não de empresa!





Por fim, de tudo isto que eu falei

**Se os Senhores memorizarem os 5 pontos a seguir, sairei deste Fenacam
com a sensação de missão cumprida!**



Em resumo:

1) Nosso principal “concorrente” é o camarão rosa. Ponto!

2) A resistência por chefes de cozinha ao camarão congelado e de cultivo ainda é GIGANTE! Por falta de informação!!!

3) Temos que focar no Food Service e não no Varejo.

4) Camarão CONGELADO!!!! Do jeito certo e no momento certo!!!

5) Camarão “fresco” no gelo: tchau obrigado!!!



OBRIGADO!