

## CONTEXTUALIZAÇÃO

A competitividade do setor agroalimentar depende de um conjunto de fatores, os quais assumem diferentes níveis de preponderância. Os fatores de competitividade determinantes no agroalimentar do Baixo Tâmega respeitam à inovação e desenvolvimento; capacitação e empreendedorismo; organização e cooperação; promoção, valorização e atratividade.

É fundamental desenvolver uma cultura de experimentação para inovação do agroalimentar, no desenvolvimento de novos produtos e processos, além de novos canais de comercialização e distribuição, possibilitando a melhoria dos índices de inovação e competitividade.

### INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

É importante desenvolver um Plano de Marketing do Agroalimentar que defina a estratégia regional e ações concretas para a promoção e valorização do setor.

### PROMOÇÃO, VALORIZAÇÃO E ATRATIVIDADE

### CAPACITAÇÃO E EMPREENDEDORISMO

É essencial dotar os agentes de conhecimentos e capacidades de solucionar problemas, de inovar, de antecipar tendências e necessidades, de encontrar alternativas, de desenvolver novos produtos e serviços, com o objetivo de melhorar a sua autonomia e autoconfiança na prossecução do objetivo de criar valor.

É crucial implementar uma dinâmica de coopetição entre os *players*, promotora de sinergias entre competição e cooperação, por forma a equacionar problemas e encontrar soluções comuns e sustentáveis.

### ORGANIZAÇÃO E COOPERAÇÃO

## FATORES DE COMPETITIVIDADE DO AGROALIMENTAR DO BAIXO TÂMEGA

Os fatores de competitividade elencados correspondem, no fundo, aos grandes eixos estratégicos facilitadores da competitividade do setor agroalimentar do Baixo Tâmega. Importa, por isso, demonstrar alguns vetores associados a cada eixo, os quais corporizam medidas e ações com potencial de implementação no território, estimulando, deste modo, a afirmação, o dinamismo e a competitividade do setor.

## Eixo 1 - Capacitação e Empreendedorismo

- Valorizar a proximidade geográfica com Organizações de Produtores e Instituições de ensino - profissional e universitário - relacionadas com o agroalimentar;
- Fomentar o empreendedorismo como contributo para a dinamização económica do setor e da região;
- Realizar conferências e workshops;
- Criar Banco de Terras regional que potencie o aparecimento de novos projetos no agroalimentar;
- Desenvolver e implementar ações formativas que permitam dotar os produtores e empresários de competências técnicas relacionadas com a atividade e gestão de negócios;
- Dinamizar acompanhamento tutorial aos empresários do setor.

## Eixo 2 - Promoção, valorização e atratividade

- Estruturar produtos turísticos no agroalimentar do território (rota do enoturismo, rota gastronómica, etc);
- Aproveitar a localização privilegiada junto de importantes núcleos urbanos nacionais, bem como a proximidade ao Aeroporto Dr. Francisco Sá Carneiro, ao Porto de Leixões e redes rodoviárias e ferroviárias nacionais e internacionais;
- Valorizar a Rede de lojas de produtos locais da Dolmen;
- Potenciar o elevado potencial de exportação de alguns produtos (vinho, fruta, mel, etc.);
- Estimular a participação em eventos de promoção e internacionalização por parte de entidades da região;
- Criar uma estratégia de promoção e escoamento dos produtos, aos níveis nacional e internacional;
- Incrementar políticas de comunicação que promovam a imagem da região nos mercados internacionais;
- Estimular a comercialização eletrónica dos produtos (loja online);
- Desenvolver cadeias curtas de comercialização como forma de fomentar a valorização dos produtos endógenos.

## Eixo 3 - Organização e cooperação

- Incentivar a cooperação estratégica entre empresas, bem como entre as empresas e instituições de ensino superior;
- Promover a articulação entre os setores do agroalimentar e do turismo;
- Criar mecanismos de integração das empresas agroalimentares em consórcios ou parcerias para a inovação e promoção, potenciando a criação de redes colaborativas;
- Criar marca de identidade regional;
- Desenvolver o cluster agroalimentar, aproveitando os recursos existentes e sectores complementares;
- Dinamizar encontros (mesas redondas, tertúlias, visitas de estudo, etc) que promovam a discussão e partilha de experiências entre produtores;
- Consolidar estratégias de promoção e valorização dos produtos locais existentes.

## Eixo 4 - Inovação e desenvolvimento

- Promover a instalação de jovens empresários, abertos à inovação e ao desenvolvimento de produtos diferenciadores;
- Adotar técnicas de produção ambientalmente sustentáveis e eco eficientes;
- Desenvolver produtos orientados para segmentos de mercado específicos e identificados;
- Aumentar a presença no mercado de produtos de qualidade diferenciada (DOP e IGP) e com elevado potencial comercial;
- Incentivar a produção e comercialização de produtos em Modo de Produção Biológico (MPB);
- Incrementar a utilização de matérias-primas de origem nacional, aproveitando o boom que está a ocorrer no setor agrícola;
- Incorporar valor acrescentado nos produtos agroalimentares locais;
- Homogeneizar produtos e manter regularidade na oferta (por exemplo, nos hortícolas e frutícolas);
- Profissionalizar e empresariar o setor agroalimentar;
- Apostar nas TICE, as quais podem desempenhar um importante papel aos níveis do design do produto, dos processos de fabrico e comercialização;
- Sensibilizar para a flexibilidade produtiva, a qual permite adaptar os produtos às diferentes preferências dos consumidores;
- Desenvolver iniciativas promotoras de certificação de produtos, processos e empresas;
- Fomentar embalagem e rotulagem, com especial atenção ao design da embalagem e às atuais regras de rotulagem associadas aos produtos alimentares;
- Desenhar e implementar estratégias de minimização de riscos, designadamente aos níveis da segurança alimentar e controlo da qualidade;