

Consumo de carne artesanal

Preferências e comportamentos nas redes sociais

O conceito artesanal, aplicado atualmente a muitas bebidas e alimentos, incluindo as carnes, significa que o produto é elaborado sem técnicas complexas ou mesmo industriais, ou seja, que é feito de forma manual, sem acelerar etapas, como ocorre na produção em grande escala, ou com ingredientes caseiros.

No Brasil, as carnes artesanais são muito utilizadas no contexto das hamburguerias, em que a maior parte das etapas produtivas do alimento é feita pela mesma pessoa, desde a preparação da carne até a montagem.



E se trata de um segmento em crescimento. Dados da Associação Brasileira de Franchising (ABF) mostraram que **as vendas de hambúrgueres cresceram 140% entre março de 2020 e 2021**, por isso, foi considerado o segmento alimentício do ano.

Mas, para além das hamburguerias, o conceito artesanal nas carnes é mais amplo. Outro exemplo é **a charcutaria**, técnica de preparo com a finalidade de preservação da carne, seja ela suína, bovina, de aves ou peixes. São inúmeros produtos do dia a dia feitos a partir disso, como presunto, linguiça, salame, mortadela, carne de sol etc. E é também um segmento que cresce, se tornando inclusive uma **oportunidade para a venda no mercado internacional**:



Segundo a Charcutaria.org, atualmente, ao menos 18 estados brasileiros exportam carnes suínas curadas, como a copa (ou capocollo), embutido de carne suína de origem italiana. O Uruguai é o maior destino e compra, em média, 27% de toda a exportação brasileira dos bens desse setor.



Também existem oportunidades internas, sendo a mais recente notícia [a primeira carne de sol certificada no Brasil](#), da capixaba Arroba Montanha. Há 11 anos no mercado de carne artesanal, a marca investiu em estudos a fim de conseguir, com sucesso, a **certificação do Selo Arte** para vender o produto em todo o país. É a primeira vez no Brasil que a certificação é concedida para carne de sol.

Escopo desta pesquisa

Dada a relevância crescente do segmento de carnes artesanais, tanto pelo aumento da demanda quanto de oportunidades para o produtor, esta pesquisa busca compreender o ponto de vista dos consumidores, bem como o comportamento e as preferências de compra nesse segmento. Isso é realizado a partir de relatos espontâneos de usuários das redes sociais sobre experiências, opiniões, escolhas, dúvidas, entre outros, a partir dos quais é possível identificar oportunidades e insights relevantes para o segmento.



METODOLOGIA

Etapas

1

Realização de pesquisa netnográfica, por meio de termos de busca e ferramentas de monitoramento. Com isso, é realizada a análise de como as pessoas se expressam espontaneamente nas redes sociais.

2

Levantamento do perfil de quem fala e sobre o que essas pessoas falam sobre o consumo de carne artesanal e suas preferências.

3

Identificação de insights, assuntos correlatos e estratégias utilizadas.

Detalhamento do monitoramento nas redes sociais

Canais monitorados e períodos de coleta



Twitter: de 6 de outubro de 2014 a 25 de março de 2023.



YouTube: de 2 de agosto de 2017 a 23 de março de 2023.



Instagram: de 26 de fevereiro de 2021 a 27 de março de 2023.

Total de ocorrências coletadas

4.146 publicações.

Amostra analisada



Twitter: 110 ocorrências.



YouTube: 230 ocorrências.



Instagram: 156 ocorrências.

Cálculo amostral

Em pesquisas qualitativas, dados homogêneos (que têm igual natureza ou semelhança) demandam amostras menores. Em contrapartida, dados heterogêneos (desiguais, diferentes, diversificados) exigem amostras maiores. Para estabelecer o tamanho da amostra desta pesquisa, foram utilizados dois fundamentos: **1) saturação de categorias**, quando avaliamos que, em dado momento da análise das menções, não apareceram categorias diferentes e os novos posts coletados se encaixavam nas categorias já existentes; e **2) aparecimento de regularidades**, semelhante à saturação de categorias, quando entendemos que a amostra já era relevante, ao identificar regularidades nas respostas – cenários e padrões já estabelecidos não se alteram.

De acordo com a análise inicial das publicações coletadas, observou-se que a população (total de publicações) foi mais homogênea de acordo com cada rede social, conforme apresentado a seguir.

- **Twitter:** para uma população de 198 ocorrências, nível de confiança em 95% e erro amostral de 5%, foi necessária uma amostra de ao menos 110 ocorrências, escolhidas aleatoriamente.
- **YouTube:** para uma população de 3.451 ocorrências, nível de confiança em 95% e erro amostral de 5%, foi necessária uma amostra de ao menos 230 ocorrências, escolhidas aleatoriamente.
- **Instagram:** para uma população de 497 ocorrências, nível de confiança em 95% e erro amostral de 5%, foi necessária uma amostra de ao menos 156 ocorrências, escolhidas aleatoriamente.

TERMOS DE COLETA

Esta investigação delimitou a pesquisa com termos relacionados à compra e ao preparo de carnes artesanais. Foram utilizadas as buscas a seguir.



No Twitter, as expressões:
comprar AND carne AND ar-
tesanal lang:pt



No YouTube, foram coletados os comentários dos seguintes vídeos:

- [Qual melhor blend para hambúrguer | Especial Hambúrguer Perfeito 10 Anos – EP05](#)
- [Conheça os Blends Ideais para seu Hambúrguer Caseiro Artesanal – Sanduba Insano](#)
- [Copa artesanal caipira: como fazer em casa!!!](#)
- [Copa artesanal Charcutaria](#)



No Instagram, a hashtag:
#carneartesanal

Resultados da pesquisa

Publicação por canal (total coletado)

TWITTER: 4,8%

YOUTUBE: 83,2%

INSTAGRAM: 12,0%

Quem publica (amostra analisada)

68,5% Usuários: publicações realizadas por pessoas comuns, ou seja, usuários que se identificam como consumidores de carne e comentam sobre esse produto artesanal, trazendo relatos, experiências, opiniões, entre outros.

31,5% Outros: publicações realizadas por outros perfis, neste caso, em sua maior parte, hamburguerias que têm em seu cardápio produtos com carne artesanal e usam as redes sociais para divulgação. Casas de carnes também aparecem nesta categoria.



Publicações neutras: não trazem uma valoração positiva ou negativa. De modo geral, tratam sobre relatos de experiências de consumidores (usuários), preferências gerais ou divulgação de produtos por perfis, como os de hamburguerias.

Publicações positivas: trazem relatos de experiências positivas a respeito do consumo de carne artesanal, a preferência desse tipo de carne frente a outros, a recomendação do tipo artesanal aos demais usuários, entre outros.

Publicações negativas: relatos de experiências negativas que os usuários tiveram na compra e no consumo de carne artesanal, seja devido ao preço, à característica do produto ou a outro aspecto.

O que descobrimos

Nuvem de palavras (da amostra analisada)



- Tema central da pesquisa, os termos relacionados a **“carne”** e **“artesanal”** estão entre os mais citados nas ocorrências coletadas.
- Os termos relacionados a **“hambúrguer”, “hamburgueria”** e **“hambúrguer artesanal”** também estão entre os principais citados, o que mostra o comportamento comum de se atrelar o hábito de compra e consumo de carnes artesanais a esse alimento. Outros termos correlatos entre os principais são **“burger”, “combo”,** ou mesmo **“lanche”**.
- As principais carnes citadas pelos usuários aparecem na nuvem, quando utilizadas no contexto artesanal, por exemplo **“peça”, “picanha”, “fraldinha”** e **“moída”**.

- Locais de compras também ganham destaque entre as citações, como **“shopping”** (para os hambúrgueres artesanais), **“mercado”** e **“açougue”**. O digital também aparece, com o termo **“delivery”** e **“WhatsApp”**.

Principais carnes citadas pelos usuários no contexto artesanal

Carne geral, não especific. (82,2%)	Costela suína (1,8%)
Picanha (9,1%)	Contrafilé (1,7%)
Fraldinha (4,8%)	Patinho (1,3%)



Hashtags mais utilizadas (do total coletado)

01. #carneartesanal	06. #batatafrita	11. #tempero	16. #instafood
02. #hamburger	07. #food	12. #artesanal	17. #churrasco
03. #hamburgueria	08. #burger	13. #burguer	18. #carnedequalidade
04. #delivery	09. #lanche	14. #bacon	19. #sabor
05. #hamburguerartesanal	10. #carne	15. #gourmet	20. #combos

O que os usuários comentam

A preferência por carne artesanal e recomendações

Ao se expressarem nas redes sociais sobre o consumo de carnes, há usuários que definem a preferência pelo artesanal em detrimento de outros tipos:

“Por falar em hambúrguer, semana passada eu fui inventar de comprar aqueles processados né, coisa q fazia tempo que não comia. e o sabor... péssimo, horrível, literalmente um lixo. se for pra comer um hambúrguer que seja de carne caseira ou artesanal.”¹



💬 100 ↗ 1000 ❤️ 10000 ↓



“De mercado é industrializado nada ver com artesanal, a copa artesanal é muito mais saborosa, e é bem distinto de salame Outro conceito outra historia !”



¹ As publicações foram mantidas conforme o usuário as publicou, de forma a manter sua integridade.

Nesse sentido, é nas próprias redes sociais que os usuários expressam essa preferência, recomendando produtos a outros usuários, com destaque à carne artesanal:

- “é galera quem quiser comprar carne, pão de alho, molho, chopp, cerveja, artesanal, abriu uma loja nova aí na Sebastião de Brito do lado de onde era o Los Cervejeiros, recomendo demais só qualidade!!!!!!”
- “Os dogs são mto gostosos e vc pode comprar de graça com o cupom. E tem hambúrguer com carne artesanal MTO BOM”

💬 100 ↗ 1000 ❤️ 10000 ↕



As recomendações são válidas, já que alguns usuários também usam as redes para **perguntar onde achar carnes desse tipo em suas cidades**:

“Alguém sabe onde posso comprar uma carne bem bacana pra hamburger artesanal aqui em Belém?”

💬 100 ↗ 1000 ❤️ 10000 ↕



A questão do preço

Entre os poucos pontos negativos relatados pelos usuários, o preço da carne em geral é assunto comentado atualmente quando se trata do tema. O artesanal não é exceção, e os consumidores relatam isso em suas experiências.

- “Comprei queijo gorgonzola e sou um homem feliz (ia comprar carne moída tb pra fazer hambúrguer artesanal, mas quase 40 conto o patinho, nam)”
- “Foi no mercado só pra comprar bebida e carne pra fazer hambúrguer artesanal, voltei com mais de 200 reais em compra.”

💬 100 ↗ 1000 ❤️ 10000 ↕



Comportamento do consumo de carne

Esses relatos servem inclusive para observar o comportamento dos consumidores quando decidem comprar carnes, em especial as de característica artesanal, onde comprar etc. O supermercado é o canal de venda mais citado, além do açougue. Ainda é possível observar um comportamento: o de comprar carne para prepará-la artesanalmente em casa.

- “Vim no mercado pra comprar carne moída só pra poder fazer hambúrguer artesanal, dps reclamo que engordei”
- “Me amarro em ir ao mercado, pedir pra moer a carne comprar as paradas e fazer hambúrguer artesanal em casa”
- “O dinheiro que eu gastaria na Califórnia burger com mais 3 amigos, dava p comprar carne e os ingredientes e fazer 4 hambúrguer artesanal p cada, até prefiro”

💬 100 ↗ 1000 ❤️ 10000 ↕





- “Amanha eu vou comprar carne moida e fazer burgao artesanal”
- “Só de inveja amanhã vou no açougue comprar carne pra fazer hambúrguer artesanal .. Postarei fotos .. rrsrrs”



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↗

Embora com pouca frequência, **o e-commerce também é citado** como um canal de compra desse produto:

- “Muito bom, vou comprar uma carne artesanal no Ifood”
- “O ruim de comprar artesanal pelo ifood é que é tudo xoxado só tem: pão, carne e cheedar ou pão, carne, Bacon e molho da casa e o preço R\$55”



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↗

Usuários relatam as carnes que usam na elaboração de carne artesanal

Seja para venda em negócio próprio ou apenas consumo caseiro individual, os usuários relatam nas redes quais carnes usam para a elaboração artesanal de suas peças.



- “[...] tenho um negócio de lanches que abandonei a uns 10 anos e agora voltei. Estou usando hambúrguer normais .. mais um deles é um hambúrguer feito com carne de costela de 200 gr [...]”
- “Meu blend favorito: 300g acém 200g maminha 200g costela 200g a 300g de bacon”
- “Eu uso 60% costela e 40% alcatra”
- “A minha primeira experiencia em fazer hambúrguer artesanal foi com a fraldinha, a carne aceita muito bem os temperos [...] e é muito fácil de manusear.”



No entanto, há quem tenha dúvidas em quais carnes usar no preparo artesanal.



- “Boa tarde! Posso usar o cupim que é considerado uma carne gordurosa?”
- “E blends para hambúrgueres artesanais, porém para comercializar? Tem algum vídeo falando?”



E, claro, frente a essas dúvidas, há quem compartilhe seus conhecimentos e dê dicas a outros usuários de como preparar artesanalmente uma carne, com o passo a passo ou as características da melhor carne a ser usada.



- “Oi Rafael, siga o mesmo procedimento e acrescente uma etapa de defumação a frio entre a primeira fase(cura úmida na geladeira) e a segunda fase(perda de peso/maturação). Fica assim: 1)Cura úmida na geladeira(5 a 15 dias); 2)Defumação a frio(12 horas ou mais); 3)Cura seca/maturação(até perder 40% a 45% do peso). Defume a frio(até 50°C) pois caso contrário vai cozinhar a carne e mudar completamente a característica do produto [...] não será mais a copa maturada, será uma copa cozida, como um lombo canadense ou algo semelhante. Abraços!”
- “Irmão resumindo, se achar fraldinha num preço bom, joga inteira no moedor e tá pronto seu blend, é uma carne sensacional....uma dica, as embaladas a vácuo são bem mais suculentas por preservar o sangue.”



A charcutaria

A charcutaria é também bastante comentada quando se trata do preparo artesanal de carnes. Sobre esse tema, assim como com relação ao preparo em geral, os usuários têm dúvidas quanto ao procedimento dessa técnica.



- “Amigo [...] gostaria de saber mais sobre a charcutaria e se vc tem algum curso que possa me indicar e desde já agradeço”
- “bom dia fiz a copa lombo mas sem usar os produtos (cultura stater e a cultura fúngica) gostaria de saber para que se usa esses dois produtos.”
- “[...] quero me especializar nela, vou seguir sua receita. Quero produzir e comercializar. Quero colocar umas 50 peças por semana no mercado. Uma geladeira grande acho que servirá. Basta eu manter ela em 15° de temperatura ? Quantos dias eu deixo ?? Grande abraço. Muito obrigado”
- “Experimentei uma copa artesanal de javali...me apaixonei, fiquei curioso p ver como é feita.”
- “Bom dia pessoal! Estou com uma copa lombo maturando na geladeira ; peso inicial 1200 kg peso com 25 dias 800 gramas. Devo abrir para ver como está ou aguardo mais ?”



Da mesma forma, se há dúvidas de alguns usuários há dicas de outros **compartilhando informações sobre como proceder na charcutaria**, no seu preparo, no manejo, entre outras coisas.



- “O problema da geladeira é a umidade muito baixa. Se a geladeira mantiver uma umidade perto de 70% então sim é possível. Caso contrário a copa pode ficar muito ressecada por fora e mole por dentro.”
- “O problema da geladeira é a umidade muito baixa, que resseca excessivamente o exterior da carne. O que sugiro é colocar dentro de uma caixa plástica perfurada para manter a umidade alta. Se possível uma ventoinha bem fraca também para ter uma circulação de ar baixa.”



O que outros perfis publicam

Hamburguerias divulgam produtos com carne artesanal

Para algumas hamburguerias, o diferencial de seus produtos é trabalhar com carne chamada artesanal, o que pode agregar valor ao alimento final e atrair mais consumidores.

14 1 8



- “Conheça nosso cardápio e experimente um delicioso lanche com carne artesanal. Consulte taxa de entrega! #delivery #lanche #carneartesanal #combo #batatafrita #macaé #macaetips”
- “O hambúrguer artesanal de costela é um tipo de hambúrguer que é feito com carne de costela bovina moída, em vez de usar carne bovina comum. [...] É uma ótima opção para quem busca uma experiência gastronômica diferenciada e mais sofisticada em relação aos hambúrgueres tradicionais. Então está pronto para experimentar o melhor Burger de costela? Clique no link azul aqui mesmo em nosso perfil e veja nosso cardápio”
- “Visando sempre trazer novidades [...] estamos trazendo variedade em lanches [...] Os Hambúrgueres era algo que queríamos trazer pra vocês há um tempo e dessa vez ficou do jeito que esperávamos Delicioso não, EXTRAORDINÁRIO Carne artesanal de 100g, combinações que amamos e com exclusividade o do chefe [...]”



Oportunidades e insights

Artesanal como diferencial

Para atrair o consumidor final, muitas hamburguerias, charcutarias, feiras e casas de carnes destacam o artesanal como característica de seus produtos, por ser um aspecto que agrega valor e qualidade ao alimento. Nesse sentido, os pequenos produtores da pecuária poderiam buscar parcerias ou ser fornecedores desse elo intermediário da cadeia, em cidades próximas de sua produção, ou mesmo mapear açougues especializados em carnes premium/artesanais em outras regiões, como forma de se especializarem nesse segmento de mercado.

Charcutaria tem oportunidade para pequenos produtores

O cenário de exportação da charcutaria brasileira, visto na introdução, revela oportunidades para o setor. Analisando o Uruguai, o principal destino desses produtos, observa-se que o Brasil é o terceiro principal parceiro comercial daquele país quando se trata de carnes suínas curadas, estando atrás apenas dos europeus Espanha e Itália. Aqui, o produto brasileiro tem duas vantagens:

A proximidade geográfica e, conseqüentemente, facilidade de logística.

Ser livre de alíquota no imposto de importação, por ambos fazerem parte do Mercosul.

Isso faz do produto nacional mais chamativo ao mercado regional, frente ao mesmo produto proveniente de países de fora desse bloco, que terão maior frete e alíquota de 10%.

Isso é um benefício especialmente para o pequeno negócio, com vantagens que facilitam a inserção deles no mercado externo. É o caso da [Defumatta Charcutaria Artesanal](#), uma microempresa familiar sediada na cidade de Indaiatuba (SP), que, por meio do Programa de Qualificação para Exportação (Peiex), conseguiu encaixar as exportações em seu plano estratégico, agregando mais valor ao seu produto (a coppa artesanal), mesmo no mercado interno.



Diversidade de clientes com delivery

Embora os supermercados apareçam como principal canal de compra nesta pesquisa, outros modelos de compra crescem e podem ser vistos como estratégicos para quem vende no segmento, como é o caso das entregas.

Isso tem sido inclusive um atrativo de clientes para pequenos produtores de diversos ramos alimentícios, incluindo os de carne artesanal ou curada (charcutaria). Seguem exemplos de empresas familiares como:

A Mayer Salumeria, de São Paulo, produz salame, sopro (salame de calibre grosso, com cinco meses de maturação), copa, lonza, bresaola, além de pancetta curada por quatro meses e trabalha com pedidos e entregas via WhatsApp.

O Santo Cutelo, de Sorocaba-SP, faz entregas via Sedex de produtos artesanais, como linguiça curada padrão, linguiça curada com três pimentas, bacon de whisky, magret defumado, copa com whisky, entre outros.

Para o **Açougue Prudy**, o delivery foi um grande apoio para alavancar o negócio, chegando a representar entre 10% e 15% das vendas, além de haver também uma ampla gama de práticas e produtos artesanais que aceleraram o crescimento da empresa.

Fontes consultadas

Fontes: Conheça pequenos produtores que entregam delícias artesanais em casa. CNN. 2020. Elizabeth Elkin e Kate Krader. Consumo de carne curada de estilo italiano aumenta em pandemia. Exame. 2020. Roberta Fontelles. 2021 foi o ano do hambúrguer; vendas cresceram 140%. GCMais. 2022. O mercado de charcutaria artesanal no Brasil e as oportunidades no exterior: um chamado para pequenos produtores. Charcutaria. 2022. A primeira carne de sol certificada no Brasil é capixaba. Em Dia. 2023. Tipos de hambúrguer para lanchonete: se torne um especialista! Empório Tambo. Acesso em 2023.

CONSUMO DE CARNE ARTESANAL / VAREJO / 28 A 31 DE MARÇO DE 2023

Polo Sebrae **agro** **SEBRAE**

Coordenação

Douglas Paranyhyba de Abreu - Sebrae GO
Victor Rodrigues Ferreira - Sebrae NA

Analista de inteligência

Paulo Henrique

Consultor Polo Sebrae

Klauber Carlos Ferreira

polosebraeagro.sebrae.com.br

