



UFRRJ
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

TESE

**CONSTRUÇÃO SOCIAL DO MERCADO DE QUALIDADE DO
CACAU NO BRASIL**

**Katianny Gomes Santana Estival
2013**



UFRRJ
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO DE CIÊNCIAS SOCIAIS EM
DESENVOLVIMENTO, AGRICULTURA E SOCIEDADE

TESE

**CONSTRUÇÃO SOCIAL DO MERCADO DE QUALIDADE DO
CACAU NO BRASIL**

KATIANNY GOMES SANTANA ESTIVAL

**Sob a orientação do Professor
John Wilkinson**

**Versão final da tese submetida como
requisito parcial para obtenção do
grau de Doutora em Ciências Sociais,
pelo Curso de Pós-Graduação em
Desenvolvimento, Agricultura e
Sociedade. Linha de pesquisa:
Mercados, Redes e Valores.**

**Rio de Janeiro, RJ
Agosto de 2013**

FICHA CATALOGRÁFICA

Classificação
dada pela
Biblioteca

ESTIVAL, Katianny Gomes Santana.

Construção social do mercado de qualidade do
cacau no Brasil/ Katianny Gomes Santana Estival,
2013.

312 f.

Orientador: John Wilkinson

Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural
do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e
Sociais.

Bibliografia: f. 286 - 298

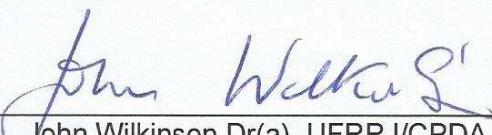
1. Cacau - Teses. 2. Qualidade – Teses. 3.
Construção Social – Teses. 4. Brasil – Teses. I.
ESTIVAL, Katianny Gomes Santana e (John
Wilkinson). II. Universidade Federal Rural do Rio de
Janeiro. Instituto de Ciências Humanas e Sociais. III.
Construção social do mercado de qualidade do cacau
no Brasil.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e
Sociedade (CPDA)

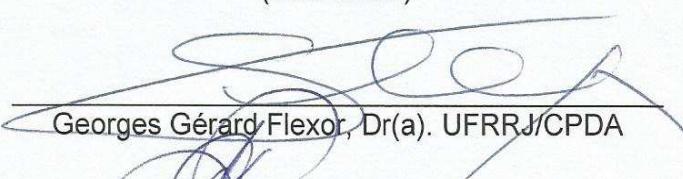
KATIANNY GOMES SANTANA ESTIVAL

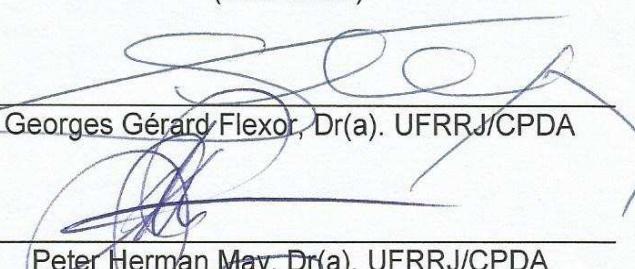
Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade como requisito parcial para obtenção do grau de Doutor em Ciências.

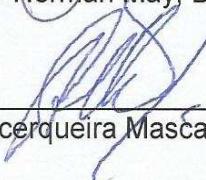
Tese aprovada em 16/08/2013

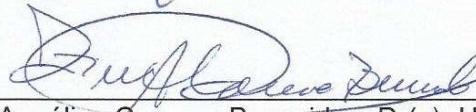

John Wilkinson, Dr(a). UFRRJ/CPDA

(Orientador)


Georges Gérard Flexor, Dr(a). UFRRJ/CPDA


Peter Herman May, Dr(a). UFRRJ/CPDA


Gilberto Carlos cerqueira Mascarenhas, Dr(a). Min.Agricultura


Zina Angélica Cáceres Benavides, Dr(a). UESC-BA

DEDICATÓRIA

*Aos meus pais e ao meu filho:
Essa conquista é nossa!*

AGRADECIMENTOS

A Deus pelo dom da vida!

A minha mãe Analmerísia Gomes Santana Estival e ao meu pai Agostinho Jesus Estival, agradeço pelo ensinamento: “*conhecimento é a maior riqueza da vida*”. Obrigada por constituírem todo o alicerce que possibilitou que eu levantasse e seguisse sempre em frente pelos caminhos da vida.

Ao meu filho João Augusto Furtunato Santana Estival que acompanha e participa da minha jornada acadêmica do mestrado ao doutorado, peço desculpas por minhas ausências, agradeço a compreensão exigida de forma prematura e repasso o ensinamento dos meus pais para a sua vida: “*conhecimento é a maior riqueza da vida*”.

A minha família do coração, os amigos de todas as horas, incansáveis e amorosos: Solange Rodrigues Santos Corrêa e família, Luiza Reis Teixeira e família, Valério Andrade Melo, Meire Núbia e Ércio da Silva Araújo. Agradeço a presença, o incentivo, o apoio incondicional na vida e no trabalho e as críticas sempre pertinentes. Muito obrigada!

Ao meu orientador Professor John Wilkinson pela infinita paciência para com essa orientanda extremamente inquieta e ansiosa. Obrigada!

A todos os colegas, professores e funcionários do CPDA pelo apoio e simpatia no desenvolvimento das atividades.

Aos membros da banca examinadora pela aceitação do convite e contribuições.

A Universidade Estadual de Santa Cruz como instituição apoiadora e em especial à equipe da Pró Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação.

A todos os participantes diretos e indiretos da pesquisa, as mais de cem pessoas entrevistadas que cederam o tempo dos seus trabalhos e das suas vidas para contribuírem com toda presteza para que o objetivo fosse alcançado.

Aos amigos e profissionais da Bahia, Pará, Espírito Santo e Rio de Janeiro, muito obrigada! Sem à disponibilidade para as entrevistas e conversas de longas horas, sem as caronas nas estradas perigosas do Brasil, enfim, sem a vontade de colaborar de vocês participantes diretos ou indiretos da pesquisa este trabalho não seria possível. Mais uma vez, muito obrigada! Espero que possamos nos reencontrar em breve para a discussão dos resultados do trabalho que vocês ajudaram a construir.

A todos os meus professores da educação infantil à pós-graduação nos Estados do Mato Grosso do Sul, Pernambuco, Rio de Janeiro e Bahia. Muito obrigada! Cada um de vocês foi a inspiração para que escolhesse a carreira de docente e pesquisadora.

A Educação Pública de qualidade que me permitiu chegar até aqui, que seja uma realidade possível para todos os brasileiros e que os nossos mestres sejam mais valorizados!

“Onde quer que haja mulheres e homens, há sempre o que fazer, há sempre o que aprender.”

Paulo Freire

RESUMO

ESTIVAL, Katianny Gomes Santana. **Construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil.** 2013. 320 p. Tese. (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais. Centro de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2013.

A pesquisa teve como objetivo analisar a estrutura da cadeia de valor, a construção social, formas de inserção e posicionamento nos mercados de qualidade do cacau dos atores que atuam no segmento produtivo no Brasil. Para a realização do estudo foram selecionadas as maiores regiões produtoras de cacau do país: Bahia, Pará e Espírito Santo. Os atores da cadeia de valor analisados foram: grandes, médios e pequenos produtores, agricultura familiar, cooperativas e associações, empresas compradoras de cacau, processadoras, fábricas de chocolates e chocolateiros. A opção pelo foco no estudo dos atores já inseridos ou em processo de inserção nos mercados de qualidade do cacau foi motivada pelos resultados de destaque obtidos pelos produtores brasileiros nesses mercados identificados a partir do século XXI através da pesquisa documental. Para analisar as construções sociais dos mercados de qualidade do cacau no Brasil foram consideradas as perspectivas de cadeia de valor (Porter,1999), os fatores determinantes da qualidade do cacau (Bastide,2012) e os fundamentais para a existência dos mercados (Marques,2003, p.43). Com base na utilização dos modelos de análise propostos para a pesquisa, foi possível concluir que a inserção de cada grupo de atores nos mercados de qualidade do cacau no Brasil é uma estratégia que independe das regiões produtoras nas quais estão localizados. Todos os atores podem competir em condições mais igualitárias se conseguirem desenvolver as atividades de apoio e primárias da cadeia de valor – relacionadas à necessidade da estruturação da gestão profissional associadas ao cumprimento dos fatores determinantes da qualidade do cacau, e desenvolverem mecanismos sociais que resultem no estabelecimento de relações de confiança e no desenvolvimento do capital social. Numa visão teórica, os resultados apontaram para a possibilidade do desenvolvimento de modelos de análise dos segmentos produtivos que contemplam a integração entre o modelo sócio-técnico de estudo de cadeias agroindustriais e as análises sobre os mecanismos sociais que conduzem a construção dos mercados.

Palavras-chaves: cacau, construções sociais, qualidade, Brasil.

ABSTRACT

ESTIVAL, Katianny Gomes Santana. **Social constructions of markets quality cocoa in Brazil.** In 2013. 320 p. Thesis. (Doctorate in Social Sciences in Development, Agriculture and Society). Institute of Humanities and Social Sciences. Graduate Center of Social Sciences in Development, Agriculture and Society, Federal Rural University of Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2013.

The research aimed to analyze the structure of the value chain, social constructions, forms of insertion and positioning in the markets for cocoa quality of the actors involved in the production segment in Brazil. For the study we selected the largest cocoa producing regions of the country: Bahia, Espírito Santo and Pará. The actors in the value chain were analyzed: large, medium and small producers, family farms, cooperatives and associations, cocoa purchasing companies, processing plants, chocolates and chocolatiers. The choice of focus in the study of the actors already involved or in the process of market integration quality cocoa was motivated by the outstanding results obtained by Brazilian producers in those markets identified from the twenty-first century through documentary research. To analyze the social constructions of quality cocoa markets in Brazil were considered the prospects of the value chain (Porter, 1999), the determinants of quality cocoa (Bastide, 2012) and the ten key states for the existence of markets (Marques, 2003, p.43). Based on the use of analytical models proposed for the research, it was concluded that the inclusion of each group of actors in markets for cocoa quality in Brazil is a strategy that is independent of the regions in which they are located. All players can compete on more equal if they can develop the primary and support activities of the value chain - related to the need of the professional management structure associated with the fulfillment of the determinants of quality cocoa and develop social mechanisms that result in the establishment of relationships of trust and social capital development. In theoretical view, the results pointed to the possibility of developing models for analyzing the productive sectors that address the integration of socio-technical model to study agribusiness chains and analysis about the social mechanisms that lead to the construction of markets.

Keywords: cocoa, social constructions, quality, Brazil.

LISTA DE FIGURAS

- 1 Mapa da produção, área plantada e número de produtores do Brasil
- 2 Mapa do território Litoral Sul da Bahia
- 3 Mapa do território da região Transamazônica objeto da pesquisa
- 4 Selo de indicação de procedência do cacau Linhares – Espírito Santo
- 5 Propaganda de chocolates finos. Tabu da comida e tabu sexual
- 6 Chocolates de origem Amazônia e Bahia
- 7 Presença de mofo em ovos de páscoa da Cacau Show
- 8 Produção mundial de amêndoas de cacau em toneladas
- 9 Processamento mundial de amêndoas de cacau em toneladas
- 10 Cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil
- 11 Cotação do cacau Bahia superior na década de 1930
- 12 Situação dos países produtores de cacau
- 13 Área colhida, produção e exportações de cacau no Brasil
- 14 Sistema de produção agroflorestal de cacau e sistema intensivo de produção.
- 15 Cenário dos mercados de qualidades do cacau no Brasil
- 16 Cotações dos preços do cacau nos Estados brasileiros produtores em fevereiro de 2013
- 17 Comparações entre os preços e prêmios pagos aos diferentes tipos de cacau no Brasil
- 18 Estrutura de secagem do cacau e condições das estradas em assentamentos da Bahia
- 19 Momento do intercâmbio entre os produtores de São Félix do Xingu e produtores da Bahia
- 20: Mapeamento das plantas de cacau cadastradas e tipos de clones utilizado
- 21: Processo de fermentação e secagem tradicional do cacau fino ou de aroma
- 22: Chocolates gourmet do Brasil com indicação de origem
- 23: Recepção do cacau
- 24: Acondicionamento do cacau
- 25: Sistema mecanizado de quebra do cacau
- 26: Sistema de separação das amêndoas de cacau
- 27: Sistema de separação das amêndoas de cacau
- 28: Despolpadora das amêndoas de cacau
- 29: Caixas de fermentação das amêndoas de cacau

- 30: Secagem controlada das amêndoas de cacau
- 31: Beneficiamento (pré-limpeza) das amêndoas de cacau
- 32: Comparativo entre os sistemas tradicional e mecanizado de produção do cacau
- 33: Estrutura para processamento do chocolate localizada dentro da fazenda de cacau
- 34: Fachada da cooperativa de Tomé Açu
- 35: Certificado do prêmio obtido pela cooperativa
- 36: Mapa das cooperativas integrantes do Programa Cacau Orgânico
- 37: Produto final da indústria cosmética fabricado com as amêndoas de cacau orgânico
- 38: Chocolate fabricado com cacau orgânico brasileiro
- 39: Fachada da fábrica de chocolates finos do Sul da Bahia.
- 40: Produtos fabricados à base de amêndoas de cacau cruas
- 41: Barra do chocolate fino projetada por Oscar Niemeyer
- 42: Caixa de chocolate fino de origem Bahia
- 43: Distribuição do valor monetário na cadeia produtiva do cacau brasileira
- 44: Valor e vantagem competitiva na cadeia produtiva do cacau do Brasil
- 45: Prêmios e custos de produção dos diferentes tipos de cacau no Brasil

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: A cacaicultura paraense no ano de 2012 – informações dos municípios produtores atendidos pela CEPLAC SUEPA

Tabela 2: Visão geral das entrevistas realizadas e abrangência geográfica da pesquisa

Tabela 3: Roteiro para análise da cadeia de valor do cacau e análise dos mercados no Brasil

Tabela 4: Roteiro para análise da cadeia de valor dos chocolates e produtos semi-elaborados

Tabela 5: Roteiro para mapeamento da cadeia de valor

Tabela 6: Iniciativas de empresas no apoio ao desenvolvimento dos produtores de cacau

Tabela 7: Comparaçao entre as legislações do chocolate

Tabela 8: Visão geral das organizações (governamentais, não governamentais e privadas) que atuam em programas ou projetos para o desenvolvimento da produção cacaueira no Brasil

Tabela 9: Qualidade do cacau comercial (transformação primária)

Tabela 10: Qualidade do chocolate e dos produtos semi - elaborados

Tabela 11: Percentuais (%) de tolerância de defeitos das amêndoas de cacau

Tabela 12: Certificações do cacau no Brasil

Tabela 13: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau entre os produtores da agricultura familiar

Tabela 14: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento dos grandes e médios produtores de cacau

Tabela 15: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento das cooperativas e associações de produtores de cacau

Tabela 16: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento das empresas compradoras de cacau

Tabela 17: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento dos fabricantes de chocolates e produtos à base de cacau

Tabela 18: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do chocolate na estrutura da chocolateria profissional

Tabela 19: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau e fatores determinantes da qualidade por região produtora e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre os pequenos produtores

Tabela 20: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau e fatores determinantes da qualidade por região produtora e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre os grandes e médios produtores

Tabela 21: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau e fatores determinantes da qualidade por região produtora e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre as cooperativas e associações de produtores

Tabela 22: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau e fatores determinantes da qualidade por região produtora e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre as empresas compradoras de cacau

Tabela 23: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau, fatores determinantes da qualidade e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre as empresas fabricantes de chocolates e produtos à base de cacau

Tabela 24: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau, fatores determinantes da qualidade e análise dos estados fundamentais para existência do mercado na estrutura da chocolateria profissional

Tabela 25: Pontuações obtidas na análise da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade e dos estados fundamentais para a existência do mercado entre os produtores da agricultura familiar, grandes médios produtores, associações, cooperativas e empresas compradoras de cacau do Brasil

Tabela 26: Percentuais de resultados positivos obtidos nas análises da estrutura da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade, existência dos estados fundamentais dos mercados e da aplicação do modelo integrado proposto considerando os atores mais competitivos identificados em cada grupo pesquisado

LISTA DE SIGLAS

- APC – Associação dos Produtores de Cacau
- APCFE – Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial
- BNB – Banco do Nordeste
- CABRUCA – Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia
- CARE – Organização Não Governamental
- CEPLAC – Comissão Executiva para Planejamento da Lavoura Cacaueira
- CIRAD – La Recherche Agronomique Pour le Developpement
- DENACOOP – Departamento Nacional de Cooperativismo
- FAOSTAT – Food and Agriculture Organization of the United Nations
- FCA – Fine Cocoa Association
- FIOCRUZ – Fundação Oswaldo Cruz
- FVPP – Fundação Viver, Produzir e Preservar
- IBD – Instituto Biodinâmico
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
- ICB – Instituto do Cacau da Bahia
- ICCO – Organização Internacional do Cacau
- IG – Indicação Geográfica
- IMAFLORA - Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola
- IMO - Institute for Marketecology
- INCAPER – Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural
- INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial
- INSTITUTO CABRUCA – Organização Não Governamental
- KPMG - *Klynveld, Peat, Marwick, Goerdeler*

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

NSE – Nova Sociologia Econômica

PTDRS – Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável

PTDS – Plano Territorial de Desenvolvimento Sustentável

SEI – Superintendência de Estudos Econômicos

SUEPA – Superintendência Executiva do Estado do Pará

UESC – Universidade Estadual de Santa Cruz

UNCTAD – United Nations Conference on Trade and Development

UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas

SUMÁRIO

SUMÁRIO.....	16
1. INTRODUÇÃO	19
1.1 Contextualização e justificativa	19
□ Objetivo geral	27
□ Objetivos específicos.....	28
□ Organização do trabalho.....	29
□ Métodos e procedimentos da pesquisa	30
□ Regiões de estudo	30
□ População do estudo	39
□ Amostragem	40
□ A coleta de dados e os instrumentos	41
□ Sistematização e análise dos dados	41
2. CADEIA DE VALOR DO CACAU NO BRASIL.....	50
2.1 Cadeia de valor nos sistemas agroalimentares e os mercados de qualidade.....	50
2.2 Influências da história da cacaicultura na construção da cadeia produtiva do cacau ..	59
2.3 A cadeia global de valor do cacau	65
2.4 Participação do Brasil na cadeia global de valor do cacau	74
2.4.1 Vantagens competitivas do cacau brasileiro	76
2.4.2 Legislação do chocolate no Brasil e Países da Comunidade Européia.....	82
2.4.3 As instituições privadas, governamentais e não governamentais que atuam na cadeia de valor do cacau no Brasil.....	85
3. MERCADOS DE QUALIDADE DO CACAU NO BRASIL.....	89
3.1 Desenvolvimento dos mercados de qualidade do cacau e chocolate no Brasil.....	89
3.2 O discurso da qualidade – A visão dos órgãos de assistência governamentais e não governamentais	100
3.3 Publicação: Melhoria da Qualidade de Cacau– CEPLAC/CENEX (2011)	100
3.4 Guia de boas práticas e certificação em propriedades de cacau (IMAFLORA, 2011)	
101	
3.5 Qualidade do cacau no Brasil – perspectivas	102

3.6	Certificação do cacau no Brasil: desafios para a conquista dos mercados.....	109
4.	A CONSTRUÇÃO SOCIAL DOS MERCADOS DE QUALIDADE DO CACAU NO BRASIL.....	119
4.1	Mercados como estruturas sociais.....	120
4.2	Os pequenos produtores da cacauicultura brasileira - A importância de rever o passado para entender o presente e planejar o futuro	126
4.3	Os pequenos produtores de cacau da Bahia.....	130
4.4	Os pequenos produtores de cacau do Pará	132
4.5	Os pequenos produtores de cacau do Espírito Santo.....	135
4.6	Síntese qualitativa da análise da estrutura da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade no segmento dos agricultores familiares.....	138
4.7	Os grandes e médios produtores de cacau – reflexões sobre o processo de evolução e a atualidade das fazendas de cacau	140
4.8	Os grandes e médios produtores de cacau da Bahia.....	145
4.9	Médio produtor do Pará.....	157
4.10	Grande produtor do Espírito Santo.....	160
4.11	Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre os grandes e médios produtores	163
4.12	Cooperativas e associações de produtores de cacau.....	166
4.13	Cooperativas da Bahia.....	166
4.14	Cooperativas do Pará.....	170
4.15	Associações de produtores do Espírito Santo.....	181
4.16	Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre as cooperativas e associações de produtores	185
4.17	Empresas compradoras de cacau da Bahia.....	188
4.18	Empresa compradora de cacau do Pará.....	197
4.19	Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre as empresas compradoras de cacau	204
4.20	Indústrias de chocolates e produtos à base de cacau	207
4.21	Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre as indústrias de chocolates e produtos à base de cacau.	221
4.22	Chocolateira profissional.....	223
4.23	Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade da chocolateira profissional	229
4.24	Visão dos especialistas sobre o desenvolvimento da cacauicultura e mercados de qualidade do cacau no Brasil	231

5. CONCLUSÕES PARCIAIS	235
5.1 Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau, presença dos fatores determinantes da qualidade e da construção social dos mercados de qualidade do cacau no Brasil.....	235
5.1.1 Criação de valor – perspectivas conceituais, correlação estabelecida com o modelo de identificação dos dez estados fundamentais dos mercados e modelo proposto	235
□ Diferentes conceitos de valor	236
□ Cálculo do valor criado em cada segmento dos mercados de qualidade do cacau ..	240
□ Cacau convencional tipo I superior	240
□ Cacau orgânico ou sustentável	241
□ Cacau fino ou de aroma.....	242
□ Relação entre o custo e a geração de valor.....	242
□ Descrição do modelo de análise utilizado	244
5.2 Produtores da agricultura familiar	245
5.3 Grandes e médios produtores.....	249
5.4 Cooperativas e associações de produtores	253
5.5 Empresas compradoras de cacau	256
5.6 Indústrias de chocolates e produtos à base de cacau.....	260
5.7 Chocolateria profissional	264
6. QUAL A REGIÃO COM AS MELHORES CONDIÇÕES COMPETITIVAS?	266
7. QUAIS ATORES POSSUEM AS MELHORES CONDIÇÕES DE COMPETITIVIDADE?	270
CONSIDERAÇÕES FINAIS	275
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	286
ANEXOS	299

1. INTRODUÇÃO

1.1 Contextualização e justificativa

As últimas décadas apresentaram diversas mudanças na agricultura e nas estruturas agroindustriais que alteraram as relações entre os atores dos sistemas agroalimentares.

A partir da década de 1980, com o desenvolvimento e crescimento dos mercados de produtos alimentares diferenciados, influenciados por maior reflexão dos consumidores sobre a origem dos alimentos e novos hábitos alimentares, o consumo alimentar passa a ser orientado por diversas percepções de qualidade.

Os produtos básicos de consumo alimentar eram regidos para comercialização apenas pelos critérios de preço e escala. O produto alimentar de qualidade diferenciada, de acordo com as novas demandas dos consumidores, começa a incluir em seus atributos além das características físicas no produto final, a necessidade de avaliação, acompanhamento e controle contínuo sobre as condições de produção, com abrangência para além dos fatores técnicos referentes à higiene e segurança alimentar.

Os atributos éticos como a responsabilidade socioambiental em todas as etapas do processo produtivo, informações sobre as condições de vida e trabalho dos funcionários envolvidos nas etapas da produção, entre outros, foram incorporados ao conjunto dos demais atributos demandados pelos consumidores.

Um dos grandes desafios apresentados refere-se ao questionamento sobre como seria possível construir e organizar um mercado aonde as qualidades dos produtos possam ser transacionadas, considerando formas objetivas para agregar valor aos atributos éticos e estéticos do processo produtivo aos produtos finais.

Neste contexto, a agricultura no sistema agroalimentar recupera diversas funções históricas, aonde a importância do produto é avaliada por suas qualidades éticas e estéticas, não somente por padrões de eficiência do seu processo produtivo.

O sistema agroalimentar sofre a influência de novos atores que atuam em papéis decisivos no cenário do sistema, aonde os consumidores são os protagonistas na determinação dos conceitos de qualidade, e, as organizações públicas e não governamentais, discutem e auxiliam na elaboração e negociação das condições de produção e comercialização dos produtos alimentares.

Assim como outras commodities, o sistema agroindustrial do cacau enfrenta novos desafios relacionados ao aumento da produtividade, inovação e qualidade, frente ao crescimento e à diversificação das demandas dos mercados consumidores mundiais de chocolates e produtos semi-elaborados à base de cacau (manteiga de cacau e pó de cacau).

O fruto cacau deixa de ser uma simples matéria prima para a fabricação de um produto alimentar, sem exigências de diferenciações ou rígidos controles de qualidade nas etapas do processo produtivo, para se transformar em uma matéria prima que pode ser diferenciada e ter valor agregado desde as primeiras etapas do processo produtivo da cadeia agroindustrial.

As mudanças ocorridas no sistema produtivo do cacau tornam necessária a visão da integração do sistema de produção convencional à visão da cadeia de valor do cacau e chocolates.

O termo cadeia de valor foi criado por Porter (1999) com o objetivo de apresentar formas como as organizações podem ser competitivas a partir da realização das escolhas mais adequadas, que seriam aquelas que agregam maior valor ao negócio principal com a otimização dos recursos, desde o nível estratégico até a execução das atividades operacionais. O objetivo principal do estudo e desenvolvimento da cadeia de valor dos segmentos produtivos ou organizações é identificar meios de criar mais valor para o cliente.

As cadeias de valor na agricultura tradicionalmente são dominadas por grandes compradores e processadores de matérias-primas e as políticas de liberalização econômica dos países podem acentuar esta situação ou promover maior equilíbrio entre compradores e processadores e pequenos produtores agrícolas, situação favorável para a redução do desequilíbrio do retorno para os atores de menor porte que atuam nestas cadeias.

A cadeia global de valor do cacau chocolate também segue uma tendência da competição bipolar, segundo Barrientos e Okyere-Asenso (2009) e Fold (2002), caracterizada pelo domínio dos processadores de cacau e das indústrias de chocolates na estrutura da cadeia.

Mesmo com o cenário de crises e declínio da produtividade da produção cacaueira no Brasil devido aos diversos fatores como a crise da vassoura de bruxa na década de 1980, doença do cacaueiro que devastou grande parte da produção cacaueira, o Brasil é o sexto maior produtor de amêndoas de cacau do mundo, com participação de 5% na produção mundial no ano de 2011 de acordo com dados da FAOSTAT (2013).

Frente ao cenário de instabilidade política, precárias condições dos produtores de cacau e dos ecossistemas dos países Africanos, o que gera incerteza com relação ao fornecimento do cacau para as processadoras e indústrias de chocolates, o Brasil se apresenta

como um dos países que poderia suprir as demandas futuras tanto com relação à quantidade do cacau, como matéria prima convencional para fabricação dos chocolates voltados para os mercados consumidores de massa, principalmente os mercados Asiáticos, quanto para abastecer as novas demandas dos mercados de qualidades do segmento, referentes aos nichos dos chocolates fabricados a partir da matéria prima do cacau fino ou de aroma, orgânico e *fairtrade* (comércio justo) (BASTIDE, 2012).

As perspectivas de desenvolvimento futuro da cadeia de valor do cacau chocolate no Brasil apresentam desafios para a competitividade de acordo com o relatório sobre a cadeia produtiva do cacau no Brasil (PwC, 2012). A competitividade do cacau brasileiro foi analisada com base em quatro parâmetros: disponibilidade, qualidade, produtividade e preço. A comparação foi realizada entre o Brasil e os outros quatro principais produtores de cacau do mundo: Costa do Marfim, Indonésia, Gana e Nigéria. A conclusão é de que, hoje em dia, o cacau convencional brasileiro não é competitivo quando comparado com a produção de cacau de outros países e as principais razões são: a baixa disponibilidade no mercado internacional devido à demanda interna elevada; baixa produtividade (a produtividade brasileira é de 60% da Costa do Marfim); más práticas pós-colheita diminuem a qualidade e os preços mais altos pagos aos produtores brasileiros.

Com a utilização como parâmetro da produção total de cacau e os preços pagos aos produtores, é possível visualizar que a Costa do Marfim possui o cacau mais competitivo entre os cinco principais países produtores, pois seus preços são mais baixos e há maior disponibilidade de seu produto no mercado. Já o Brasil é o país menos competitivo, pois os seus preços são mais altos e há baixa disponibilidade de seus produtos no mercado internacional. Estes fatores são os motivos pelos quais o Brasil importa grandes volumes de amêndoas de cacau da Costa do Marfim para suprir o déficit interno (PwC, 2012).

O mercado consumidor brasileiro de chocolates é crescente, o quinto maior do Mundo (ICCO, 2011f). Enquanto a média do crescimento dos mercados consumidores de chocolates é de 3% ao ano, o Brasil apresentou nos últimos dez anos taxas de crescimento do mercado consumidor de 10% ao ano. Mesmo com o aumento do consumo o Brasil ainda tem um dos menores consumos de chocolate per capita do mundo: 1,88 kg / ano. Em países como a Alemanha e Suíça este valor é de 9 kg / ano. Esses dados apontam para o potencial do Brasil para aumentar o consumo de chocolate, com a importância de considerar as características do mercado consumidor brasileiro: 76% do consumo total é de chocolate ao leite e bombons,

enquanto o chocolate amargo – como o chocolate de alta qualidade - representa apenas 8% do consumo (PwC, 2012).

No mercado externo a partir do século XXI o país começa a se destacar e a participar dos mercados de qualidade do cacau e chocolate, com a produção e reconhecimento do cacau fino e de aroma brasileiro, através das participações e premiações em eventos internacionais como o Salão de Chocolate de Paris e a efetivação de parcerias com renomados chocolateiros do mercado gourmet mundial. Ao mesmo tempo, participa nos mercados de cacau de qualidade com base em certificações: orgânicos, sustentáveis (Fair for Life e Rainforest Alliance) e de indicação geográfica (Indicação de Procedência do Cacau de Linhares – Espírito Santo – anexo G) obtidas a partir do ano de 2007 no país.

A participação na produção de cacau no Brasil foi concentrada em percentuais superiores a 80% até o final da década de 1980, na região Sul da Bahia, antes do contexto da devastação provocada pela doença do cacaueiro conhecida como vassoura de bruxa. A região Sul da Bahia, também conhecida como região cacaueira, apesar do declínio da participação na produção nacional ainda é a maior região produtora com 62% da produção, com destaque para o crescimento da participação do Pará com 25%, seguido pelos Estados Rondônia (7%), Espírito Santo (3%), Amazonas (1%) e Mato Grosso (0,27%) (VIRGENS FILHO, 2011).

A região do Litoral Sul da Bahia, composta por 26 municípios é a maior região produtora de cacau do Brasil (TERRITÓRIO LITORAL SUL BAHIA, 2012). Também é a região que enfrenta os maiores desafios com relação ao aumento da produtividade, competitividade e qualidade na cadeia de valor. É conhecida como a região cacaueira e o sistema agroindustrial do cacau é tem sido o fator decisivo na formação histórica, cultural e econômica da região.

Apesar de toda a devastação ambiental ocorrida na região da Mata Atlântica, o sul da Bahia apresenta ainda uma significativa concentração de árvores nativas em relação a outras regiões da Floresta Atlântica devido ao sistema tradicional de plantio do cacau sob a sombra da floresta raleada, conhecido na região como “cabruca”. Devido à crise econômica na cultura do cacau e à proibição à derrubada de florestas, desde o final da década de 80 praticamente não tem sido mais implantadas novas cabrucas na região. Estima-se, porém, que 70% dos 6.800 km² de plantações de cacau existentes na região ainda esteja em sistema de cabruca(Araújo et al.1998 citado por Sambuichi, 2006, p.944), o que representa uma área de cobertura considerável em comparação com a ínfima área de floresta nativa remanescente.

A manutenção e ampliação do sistema agroflorestal cabruca; a existência de centros de ensino, pesquisa e extensão voltados para a pesquisa e desenvolvimento sobre a cultura do cacau; potencial de desenvolvimento e ampliação da participação da agricultura familiar; qualidade reconhecida e confirmada por pesquisas científicas para o beneficiamento primário do cacau apresentam-se como vantagens competitivas no contexto da cadeia produtiva do cacau no Brasil.

Apesar das vantagens competitivas destacadas, a cadeia do cacau no Brasil enfrenta problemas que são gargalos para o desenvolvimento: alto grau de endividamento dos produtores no contexto pós-crise da década de 1980, baixo grau de profissionalização da gestão das propriedades rurais, baixos índices de produtividade por hectare, divergências e conflitos de interesses entre os diversos atores que participam da cadeia (produtores rurais de grande, médio e pequeno porte da agricultura familiar, cooperativas, associações, sindicatos, empresas, movimentos sociais, organizações não governamentais, organizações públicas, comunidades quilombolas, indígenas, assentamentos produtivos).

Assim, as perspectivas para o crescimento do sistema agroindustrial do cacau, relacionadas às vantagens competitivas identificadas no estudo da cadeia de valor do cacau chocolate no Brasil (potencial da biodiversidade, conservação ambiental através dos sistemas de produção agroflorestais, existência de centros de ensino, pesquisa e extensão voltados para a pesquisa e desenvolvimento sobre a cultura do cacau, potencial de desenvolvimento e ampliação da participação da agricultura familiar, qualidade no beneficiamento, entre outras.); encontram fortes fatores limitantes que podem influenciar no desenvolvimento da participação do Brasil na cadeia global de valor do cacau chocolate.

Os principais fatores limitantes de acordo com a pesquisa de Virgens Filho (2011) sobre a visão da cacauicultura no Brasil são os seguintes:

- **Sombreamento excessivo do cacaueiro** – apesar de estar relacionado à manutenção de alguns sistemas agroflorestais, como o sistema agroflorestal Cabruca - sistema agroflorestal característico da produção cacaueira do Sul da Bahia no qual ralea-se a floresta e planta-se sob a sombra das grandes árvores o cacau (Sambuichi, 2003); o sombreamento excessivo é apontado através de pesquisas da CEPLAC, como um dos fatores que influenciariam na baixa produtividade do cacaueiro;
- **Endividamento de uma parcela dos produtores** – situação identificada e que foi agravada no contexto da iliquidez dos produtores nas décadas de 1950, 1970 e principalmente no cenário pós-vassoura de bruxa no final da década de 1980 (Mendes Costa, 2012). A maioria dos produtores encontram-se com alto grau de endividamento, sem acesso a crédito para investimentos;
- **Política cambial desfavorável às commodities agrícolas** – sobrevalorização

do real face ao dólar o que torna as importações mais atrativas na perspectiva de preços.

- **Concorrência** - inexistência de barreiras às importações de cacau de países produtores como os países africanos, o que gera concorrência considerada “desleal” com o cacau produzido no Brasil, pois os custos de produção destes países são mais baixos, principalmente com relação à mão de obra e a qualidade é inferior com relação ao cacau brasileiro;
- **Ocorrência severa de doenças (BA e ES) e pragas (RO)** – apesar do avanço das pesquisas brasileiras para maior controle das doenças mais comuns do cacau, como a *vassoura de bruxa*, as diferenças da biodiversidade e clima das regiões produtoras demandam o desenvolvimento de pesquisas específicas e adaptações dos técnicos extensionistas para que haja efetividade dos resultados nas ações de combate às doenças que influenciam diretamente nos baixos índices de produtividade. A ausência de manejo adequado também está relacionada à dificuldade de controle das doenças do cacau.
- **Falta de manejo** – a dificuldade de acesso e os altos custos da mão de obra agravam a problemática com relação ao manejo da produção cacauíra o que resulta em baixos níveis de produtividade, avanços das doenças do cacau e baixa qualidade do cacau.
- **Êxodo da mão de obra qualificada** – as regiões produtoras como a Bahia e o Pará tiveram crescimento acelerado das opções de trabalho nos centros urbanos, o que atraiu grande parte da mão de obra rural para o trabalho urbano. Grandes obras de infra-estrutura nas regiões como a Usina de Belo Monte no Pará e o Complexo Portuário Porto Sul na Bahia também acentuam o êxodo da mão de obra atualmente.
- **Falta de estímulo para a qualidade** – o mercado comprador do cacau (a indústria processadora de cacau e chocolates) em geral não paga preços diferenciados por um cacau de melhor qualidade. Qualidade superior é exigida pelos compradores, mas não existe perspectiva de preços superiores àqueles negociados pela Bolsa de Valores de Nova York – cotação mundial que determina os preços do cacau. Verifica-se a existência de iniciativas específicas como o mercado do cacau fino e de aroma e cacau orgânico aonde há pagamento de preços diferenciados por parte de chocolateiros e indústrias de cosméticos, mas estas iniciativas ainda têm pouca representatividade no contexto geral da movimentação financeira da cadeia.
- **Necessidade de reparo da infra-estrutura tecnológica** – para melhoria da qualidade e produtividade os produtores necessitam adequar às etapas primárias da produção, colheita e beneficiamento primário às novas tecnologias disponíveis. Para adequação é necessária a mecanização e agregação de tecnologias na produção agrícola, como por exemplo, melhorar o controle de qualidade na etapa de fermentação do cacau, o que só é possível com acesso ao crédito para investimentos em tecnologia.

- **Necessidade de melhoria da infraestrutura logística** – condições mínimas da logística de transporte para escoamento da produção.

Mesmo com o aumento da produtividade e volume de produção, frente a este dilema, os produtores brasileiros sentem-se inseguros com relação às expectativas futuras:

“O número de importação de cacau no Brasil superou as expectativas e gerou um excesso no mercado interno. O fator está afetando diretamente os produtores regionais, que estão vendo o declínio nos preços da arroba, e preocupados com a recusa das empresas compradoras, de adquirirem cacau por estarem com espaço de armazenagem na região cacaueira inteiramente preenchida.... o Brasil vai produzir a maior safra de cacau dos últimos quinze anos e as moageiras, ainda assim importaram 42.000 toneladas, o que fez com que eles retirassem o ágio pago no mercado interno que chegou a USD\$510,00 toneladas fazendo com que os preços no mercado interno despencessem”, afirmou Almeida.” (Mercado do Cacau, 2012),

Entre os atores que atuam na cadeia de valor, há divergências entre os interesses de grupos que querem investir na produção convencional do cacau, através da implantação de técnicas que visem exclusivamente o aumento da produtividade e escala da produção e outros grupos que defendem e buscam investimentos na diversificação das atividades produtivas e na inserção nos mercados de qualidade do cacau e chocolate através da produção de amêndoas de cacau fino e de aroma, orgânicos e processamento do cacau para fabricação e comercialização de chocolates.

Divergências políticas são identificadas nas relações entre os grupos de produtores (grandes, médios e agricultura familiar) e as associações, cooperativas, órgãos governamentais, órgãos não governamentais e entre os próprios grupos de produtores.

As relações entre os grandes e/ou médios produtores e os pequenos produtores dos assentamentos rurais e comunidades indígenas, por exemplo, são em geral conflituosas relacionadas à luta pela terra.

Entre os produtores de cacau do Brasil, no caso da Bahia, por exemplo, é possível identificar entre os grandes e médios produtores, os “fazendeiros profissionais” do mercado do cacau fino e de aroma, inseridos nos mercados gourmet mundiais, referências internacionais reconhecidos pelo conhecimento sobre os processos produtivos e domínio da transformação primária do cacau (geração de sabor e aroma diferenciados do cacau através do domínio de procedimentos e tecnologias na etapa de fermentação, que ocorre dentro das unidades produtivas das propriedades rurais). Alguns destes já agregam o processamento do cacau e a produção de chocolates finos.

Também entre os grandes e médios produtores da Bahia, há aqueles que após a crise da *vassoura de bruxa* na década de 1980, não conseguiram retomar níveis mínimos de produtividade em suas fazendas devido aos altos índices de endividamento e ausência do manejo e gestão das propriedades. Este grupo possui relações sociais fortes e é organizado institucionalmente através da organização não governamental Instituto Pensar Cacau que atua na negociação junto aos Governos Estadual da Bahia e Federal para que ocorra o chamado “perdão” das dívidas dos produtores.

Os pequenos produtores da agricultura familiar na Bahia, Pará e Espírito Santo são subdivididos entre aqueles que atuam de forma independente, vinculados às associações ou cooperativas e os integrantes dos projetos de assentamentos produtivos rurais. Estes são formados em maioria por ex-trabalhadores das grandes fazendas de cacau que após a crise da vassoura de bruxa foram excluídos do trabalho rural, migraram para as cidades e a partir de 1987 com o início do movimento da reforma agrária na região, integraram-se aos movimentos sociais na luta pela terra e ao desenvolvimento de projetos produtivos rurais que possibilitem a geração de emprego, renda e redução da pobreza e extrema pobreza.

Sobre o conceito da agricultura familiar no Brasil é importante relembrar que a Lei 11.326, aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada pelo presidente da República em 24 de julho de 2006 considera “[...] agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais...” (BRASIL,2006). Na maior parte do Brasil quatro módulos fiscais equivalem em média a 20 hectares.

Dados e informações reforçam as diferenças existentes entre os atores da cadeia de valor do cacau e chocolate no Brasil, principalmente a relevância da pequena propriedade agrícola familiar que representa o maior número de produtores de cacau do Brasil, mas apresenta a menor participação na quantidade produzida.

Segundo o Censo Agropecuário (IBGE, 2006) com relação aos produtores de cacau da Bahia, maior região produtora de cacau do Brasil, em torno de 72% dos informantes possuía área colhida de cacau menor que 10 ha e foram responsáveis por 26% do total estadual. Por outro lado, 16% dos entrevistados com área colhida entre 10 e 100 ha, produziram 78,9 mil toneladas, 50,74% da produção estadual (BNB, 2012).

Deste modo, às relações sociais e econômicas entre os grupos de produtores e entre estes e o mercado, poderão influenciar negativamente na dinâmica das construções sociais e na coordenação da cadeia de valor do cacau e chocolate, prejudicando assim o

desenvolvimento das vantagens competitivas do Brasil na cadeia de valor do cacau e chocolate.

A hipótese norteadora do presente trabalho baseia-se na premissa de que a inserção competitiva dos atores do segmento da cacauicultura nos mercados de qualidades do cacau brasileiro como o convencional tipo I superior – de acordo com o anexo E referente à norma técnica da identidade das amêndoas de cacau do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; cacau fino ou de aroma, orgânicos e comércio justo, dependem do grau de desenvolvimento das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor, assim como da presença/ausência das precondições fundamentais para a existência dos mercados, propostas nas análises da construção social dos mercados da Nova Sociologia Econômica.

As perguntas de partida que geraram a proposta do presente trabalho - construídas através das pesquisas exploratórias realizadas junto aos especialistas do segmento e profissionais que atuam na cadeia de valor do cacau e chocolates - são as seguintes:

- A inserção dos atores da cadeia de valor do cacau nos mercados de qualidades é uma estratégia válida para o conjunto do setor? Quem são os atores beneficiados e por quê? Quem são os atores excluídos e por quê?
- Quais são as competências identificadas em cada grupo de atores e regiões produtoras para que atendam às demandas para inserção competitiva nos mercados de qualidades do cacau e chocolates?
- O que as perspectivas sócio-técnicas da análise de cadeia de valor, da gestão da qualidade e da Nova Sociologia Econômica propostas para o estudo, análise, identificação das formas de inserção e competitividade dos atores da cadeia de valor do cacau e chocolate contribuem para a compreensão da construção social dos mercados de qualidade do cacau no Brasil?

- **Objetivo geral**

Com base nas análises sobre as proposições teóricas da Nova Sociologia Econômica não basta afirmar que os mercados são construções sociais. Faz-se necessário identificar sob que condições e com que variáveis os mercados são construídos (MARQUES e PEIXOTO, 2003).

O objetivo geral da tese é analisar a construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil a partir da perspectiva da análise de cadeia de valor, mercados de qualidade

no sistema agroalimentar e da perspectiva da construção social dos mercados proposta por (Marques, 2003, p.43).

O autor propõe a análise da presença de um mercado a partir da identificação de 10 (dez) estados fundamentais:

1. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos
2. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta
3. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida
4. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades
5. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal
6. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo
7. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos
8. Definição de modalidades aceitáveis de transações
9. Criação ativa de necessidades e desejos
10. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços (MARQUES, 2003, pág. 43).

Recorreremos também aos conceitos e teorias relacionadas ao estado da arte da gestão da qualidade e estudo da cadeia de valor nos sistemas agroalimentares.

• **Objetivos específicos**

- Apresentar a análise e discussão das perspectivas da cadeia global de valor do cacau e chocolates.
- Analisar a inserção do Brasil (Bahia, Pará e Espírito Santo) no mercado de qualidades do cacau a partir dos conceitos de Gestão e da Sociologia Econômica.
- Analisar a partir do modelo proposto por Marques (2003, pág.43) a construção social do mercado de qualidade do cacau em cada região brasileira produtora de cacau (Bahia, Pará, Espírito Santo).
- Identificar as diferenças existentes na construção social do mercado de qualidade do cacau entre os atores e os Estados produtores objetos do presente estudo (Bahia, Pará e Espírito Santo).

- Identificar a competitividade de cada grupo de atores por região de atuação a partir das perspectivas da análise de cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e da análise construção social dos mercados.
- Analisar as possíveis contribuições teóricas e aplicadas da combinação das análises de cadeia de valor e construção social dos mercados.

- **Organização do trabalho**

Para analisar os mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil, o trabalho é assim subdividido:

- **Introdução:** contextualização geral da tese, descrição dos objetivos e da metodologia utilizada.
- **Contexto atual da cacauicultura:** pesquisa bibliográfica e documental sobre a cadeia global de valor do cacau e chocolates e sobre inserção do Brasil nos mercados de qualidades do cacau e chocolates.
- **Os mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil:** pesquisa bibliográfica, documental e exploratória realizada junto aos especialistas, produtores, compradores, processadoras, chocolateiros e instituições (públicas, privadas e não governamentais) que atuam nos mercados de qualidades do cacau e chocolates nas regiões produtoras (Bahia, Pará e Espírito Santo) com o objetivo de apresentar os desafios e oportunidades do Brasil nos mercados de qualidades do cacau e chocolates.
- **Construção social dos mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil:** apresentação da análise a partir do modelo proposto por Marques (2003, pág.43) das construção social dos mercados de qualidades do cacau em cada uma das regiões produtoras (Bahia, Pará, Espírito Santo) e da análise da cadeia de valor do cacau no Brasil com base na proposta para análise das atividades da cadeia de valor proposta por Porter (1999) e Porter e Kramer (2011). Apresentação e discussão das informações obtidas através das entrevistas diretas e observações na pesquisa de campo com base nas teorias da sociologia econômica: estrutura organizacional e de gestão, comercialização, processo produtivo, vantagens competitivas e gargalos, recursos humanos, visões sobre as atuações dos órgãos de assistência e governos e perspectivas com relação aos mercados de qualidades do cacau.

- **Métodos e procedimentos da pesquisa**

Este item apresenta os métodos de coleta e análise dos dados de pesquisa realizada, bem como uma breve descrição do cenário da cacauicultura em cada uma das áreas geográficas que foram objetos de estudo da tese (Bahia, Pará e Espírito Santo).

- **Regiões de estudo**

A escolha das regiões de estudo levou em consideração o cenário da produção de cacau no Brasil e as perspectivas sobre cada uma das regiões produtoras.

Foram selecionados os Estados da Bahia e Pará, por se tratarem dos maiores produtores de cacau do Brasil e o Estado do Espírito Santo, que apesar de não ser o terceiro maior produtor, levando em consideração a quantidade de cacau produzida, destaca-se no cenário nacional pela tradição e inovação (primeiro Estado produtor brasileiro a obter o selo de Indicação de Procedência do Cacau de Linhares – Espírito Santo).

A figura 1 a seguir apresenta uma visão geral das regiões produtoras de cacau do Brasil, informações sobre a produção anual, área plantada e número de produtores.

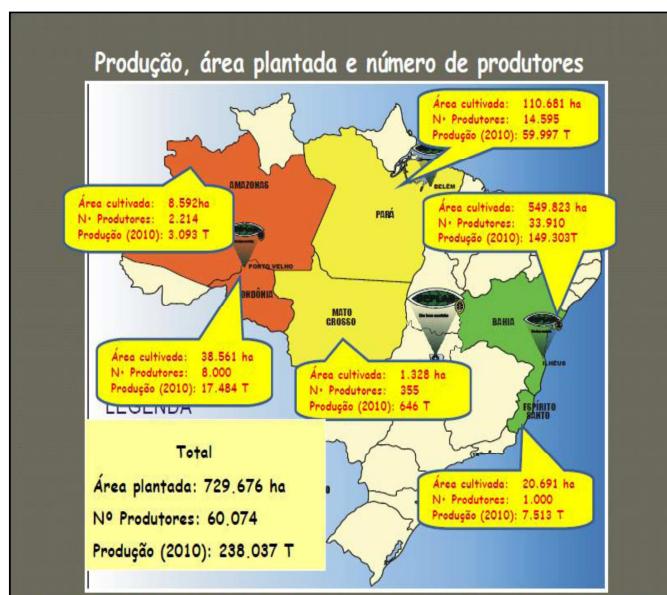


Figura 1: Mapa da produção, área plantada e número de produtores do Brasil. Fonte:(VIRGENS FILHO, 2011).

1) Bahia

O Estado da Bahia é responsável por aproximadamente 62% da produção brasileira de cacau, com produção anual de 149.303 toneladas de cacau em 2010, de um total de 33.910

produtores com uma área de 549.824 hectares cultivados de cacau (VIRGENS FILHO, 2011) De acordo com dados do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA, 2012) 62% destes produtores são caracterizados como da agricultura familiar.

A produtividade do cacau calculada por quantidade em quilos ou arrobas (equivalente à 15 quilos) produzidos por hectare de área plantada é em média de 18@ (arrobas) (Virgens Filho, 2011), considerada baixa com relação aos índices de produtividade dos demais Estados brasileiros produtores e também ao padrão médio estabelecido pela CEPLAC e demais órgãos de assistência técnica como a Organização Não Governamental CARE Ilhéus, que indica que seria necessária a produtividade mínima de 50@ à 70@ por hectare para que ocorra o equilíbrio operacional dos custos, com geração de rentabilidade para a produção da lavoura cacaueira.

A produção cacaueira na Bahia concentra-se na região do Litoral Sul, que de acordo a divisão territorial do Programa do Governo Federal Territórios da Cidadania é composta por 26 (vinte e seis) municípios e é caracterizado como um território urbano, com núcleos em Ilhéus e Itabuna. Somente 4 (quatro) municípios (Almadina, Itacaré, Maraú e Una) apresentam população rural superior à urbana (TERRITÓRIO LITORAL SUL BAHIA, 2012). O mapa da região do Litoral Sul com a identificação dos municípios que integram o território é apresentado a seguir na figura 2.



Figura 2: Mapa do território Litoral Sul da Bahia

Fonte: SEI – Superintendência de Estudos Econômicos do Estado da Bahia, 2012.

A região do Litoral Sul da Bahia apresenta um total de 898.403 habitantes, dos quais 231.273 (25,74%) vivem na área rural. O IDH (índice de desenvolvimento humano) médio do território é 0,67, abaixo do índice médio do Brasil, de acordo com a Coordenação do Programa Territórios da Cidadania. A região tem 14.610 agricultores familiares, 2.564 famílias assentadas, 2.743 pescadores, 11 comunidades quilombolas e duas terras indígenas. A área total do território é de 15.741,50 km² (TERRITÓRIO LITORAL SUL BAHIA, 2012).

A região foi conhecida por muito tempo como zona cacauzeira, por ter a sua economia embasada no cultivo do cacau. Essa atividade era a responsável pela geração do excedente econômico, atuando como a principal fonte de trabalho no setor rural e provocando desdobramentos no setor secundário e terciário na geração de emprego e renda.

A expansão da cultura do cacau promoveu um enorme aumento populacional em toda região, principalmente com a vinda de nordestinos fugidos da seca, com a perspectiva do encontro de terras aptas e devolutas. Essa incorporação da mão-de-obra levou a um vertiginoso crescimento da população no eixo Ilhéus - Itabuna, que, em 1892, tinha cerca de sete mil pessoas, e em 1920, já tinha 105 mil pessoas (PTDRS, 2012).

Além do cultivo do cacau, ao longo dos anos, se expandiram explorações agrícolas

alternativas como pecuária, borracha, mandioca, entre outras, mesmo que com participação reduzida no contexto geral. A presença de indústrias na região sempre foi tímida, fazendo com que o setor secundário apresentasse pouca relevância para a economia da região. Já o setor terciário, de bens e serviços, com um destaque maior, sempre ocupou a segunda posição na formação da riqueza regional.

A partir do final da década de 1980, houve o declínio da cultura do cacau, motivado pelo aparecimento da doença, conhecida popularmente por vassoura-de-bruxa. Com isso, a região passou a viver um forte processo de empobrecimento e miséria. As populações sofreram de forma drástica os efeitos da crise do cacau. Os postos de trabalho nas lavouras desapareceram, surgiu o desemprego e o excedente econômico tornou-se inexpressivo. Fazendas que possuíam inúmeras vilas de operários liberaram essa mão de obra, que acabou seguindo para os centros urbanos.

Desde a crise da doença da vassoura de bruxa que atingiu a lavoura cacaueira a partir do final da década de 1980, os principais centros urbanos da região atraíram parte da população rural, antes empregada principalmente nas lavouras do cacau e que, hoje, não encontram mais ocupação nessa atividade, contribuindo para a favelização acelerada das cidades.

Além da crise da lavoura cacaueira, outros fatores contribuem para que a população se concentre cada vez mais nas cidades. A falta de condições básicas de vida e trabalho nas áreas rurais: ausência de serviços de saneamento básico, dificuldade de acesso à saúde e educação, isolamento digital, problemas no abastecimento da água e acesso a energia elétrica, entre outros, influenciam no aumento do êxodo rural.

A população rural envelheceu e os jovens, sem perspectivas futuras de vida nas áreas rurais, optam pela migração para os centros urbanos da região localizados no eixo Ilhéus-Itabuna. No território apenas 15% dos agricultores estão na faixa de idade até 35 anos, enquanto 85 % estão na faixa etária acima de 35 anos (PTDS, 2010).

São relevantes as características da pobreza nas áreas rurais do Norte e Nordeste: apesar de apresentarem renda superior a meio salário mínimo, essas populações se encontram privadas de condições básicas de qualidade de vida, principalmente condições de saneamento básico, que são quase inexistentes nestas regiões (KAGEYAMA E HOFMANN, 2006).

Com relação à questão socioambiental, a região do Litoral Sul da Bahia também enfrenta desafios para que possa se desenvolver com sustentabilidade. De acordo com dados do projeto desenvolvido pela Fiocruz e pela Fase, com o apoio do Departamento de Saúde

Ambiental e Saúde do Trabalhador do Ministério da Saúde, denominado Mapa da Injustiça Ambiental e Saúde no Brasil (2011), as populações rurais do Brasil são as mais vulneráveis com relação aos conflitos ambientais, pois 60% dos conflitos se concentram nessas áreas e os agricultores familiares e povos indígenas representam 65% das populações atingidas. A maior causa dos conflitos com 65% das ocorrências é referente à alteração no regime tradicional de uso da terra e ocupação do território (FIOCRUZ, 2011).

O estado da Bahia concentra o maior número de conflitos ambientais do Nordeste. Na região do Litoral Sul da Bahia, foco do presente estudo, a maior causa dos conflitos está relacionada à irregularidade na demarcação de território tradicional e alteração no regime tradicional de uso e ocupação do território, e a população afetada são as comunidades tradicionais (pesqueiras, marisqueiras) e indígenas (FIOCRUZ, 2011).

As expectativas com relação à implantação do Complexo Porto Sul na região também reforçam a tensão socioambiental.

Informações obtidas durante as entrevistas da pesquisa da tese revelaram a preocupação dos produtores de cacau de grande e médio porte e da agricultura familiar com relação aos riscos de desapropriação de terras, possível êxodo do que resta da mão de obra e impactos socioambientais diretos e indiretos que poderão afetar a região e a sustentabilidade econômica e socioambiental do segmento da cacauicultura na região Sul da Bahia caso toda a estrutura prevista para a implantação e implementação do Complexo Porto Sul seja executada na região.

2) Pará

Sobre as origens do cacau no Brasil, a versão mais difundida por pesquisadores como Caldeira (1954) e Coady (1998), é que o cacaueiro é uma espécie nativa do Amazonas, que cresce nos trópicos. As primeiras sementes de cacau foram levadas do Pará para Ilhéus (Bahia) no ano de 1.746 e plantadas na Fazenda Cubículo em Canavieiras, Bahia.

O Estado do Pará é o segundo maior produtor de cacau do Brasil, com produção estimada no ano de 2012 de 85.000 toneladas, uma área plantada de 128.669 hectares de cacau e 15.206 produtores, de acordo com Oliveira (2012). A taxa média de crescimento da produção cacaueira do Pará nos últimos 4 (quatro) anos é superior a 13% ao ano, a maior taxa de crescimento entre os Estados brasileiros produtores.

A produtividade do cacau calculada em arrobas (equivalente à 15 quilos de cacau) por hectare é a maior entre os Estados brasileiros produtores e atinge a média de 61@ (arrobas) por hectare (OLIVEIRA, 2012).

A estimativa de empregos gerados na região na atividade cacaueira é de 255 mil, sendo 51 mil diretos e 204 mil indiretos. A renda circulante estimada originária da atividade cacaueira em 2012 foi de aproximadamente 382 milhões de reais (OLIVEIRA, 2012).

A tabela 1 a seguir apresenta o cenário da cacaicultura paraense de acordo com dados da CEPLAC – SUEPA.

Tabela 1: A cacaicultura paraense no ano de 2012 – informações dos municípios produtores atendidos pela CEPLAC SUEPA

LOCAL	Nº de Agricultores	Área (ha) Colhida	Área (ha) Total
ACARÁ	339	621	1 027
ALENQUER	185	415	557
ALTAMIRA	801	5175	8 764
ANAPU	877	3590	6 546
BRASIL NOVO	654	3959	6 698
CAMETÁ	443	6346	6 353
CASTANHAL	201	403	853
ITAITUBA	197	309	828
MEDICILÂNDIA	1940	25837	29 306
MOCAJUBA	144	1271	1 385
MONTE ALEGRE	81	17	200
N. REPARTIMENTO	1505	7658	9 332
PACAJA	857	3111	5 259
PLACAS	1202	8539	10 911
RURÓPOLIS	528	979	2 770
S.F. XINGU	1685	2530	5 980
SANTA ISABEL	97	175	312
SANTAREM	102	12	136
TOMÉ-AÇU	621	2681	3 672
TRAIRÃO	237	1332	1 707
TUCUMÃ	725	5458	7 455
URUARÁ	1250	9592	14 605
V. DO XINGU	537	2749	4 013
TOTAL GERAL	15.206	92.755	128.669

Fonte: OLIVEIRA (2012).

Como é possível verificar através dos dados apresentados na tabela 1, a produção cacaueira do Pará está concentrada principalmente na região Transamazônica (Figura 3), com destaque para a produção dos municípios de Medicilândia e Uruará que possuem as maiores áreas plantadas de cacau da região.

O mapa da região Transamazônica é apresentado na figura 3 a seguir.

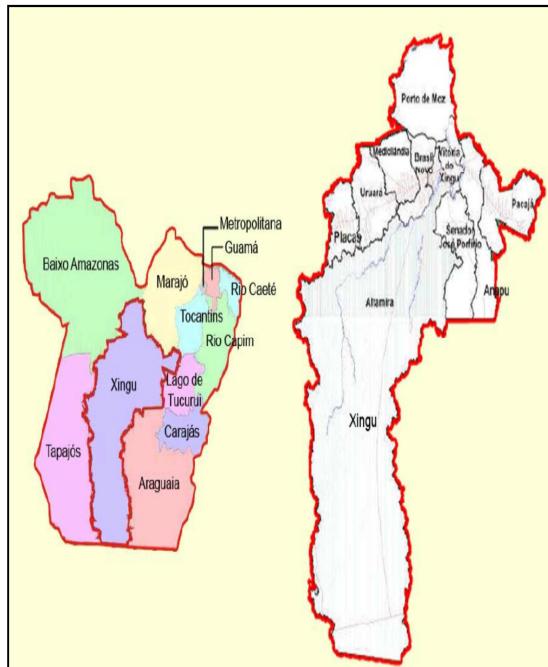


Figura 3: Mapa do território da região Transamazônica objeto da pesquisa
Fonte: FVPP, 2012.

De acordo com informações dos representantes da CEPLAC SUEPA, obtidas através da participação na reunião do DENACOOP (Departamento Nacional de Cooperativismo) no município de Medicilândia – Pará, em novembro de 2012, além dos problemas comuns enfrentados pelos demais Estados produtores de cacau do Brasil: vulnerabilidade às doenças do cacau como a *vassoura de bruxa*, dificuldade para acesso ao crédito e à assistência técnica para melhoria da produção e produtividade, entre outros, os produtores do Estado do Pará apesar de apresentarem algumas vantagens com relação aos demais Estados produtores, como o mais alto índice de produtividade (61@ por hectare) e maior índice de crescimento anual da produção cacau (13% a.a) podem ser classificados como um elo “frágil” do sistema de produção do cacau.

A caracterização dos produtores como um “elo frágil” considera que enquanto os fornecedores de matérias-primas e insumos em geral e os consumidores da matéria-prima cacau (compradores, indústrias, chocolateiros, clientes finais) são organizados e articulados entre si, os produtores ainda encontram-se no processo inicial de organização o que acentua o baixo poder de barganha do grupo como ator da cadeia produtiva do cacau e chocolates.

O Território da Transamazônica, região oeste do Pará, é composto pelos municípios de Altamira, Anapu, Brasil Novo, Medicilândia, Pacajá, Placas, Porto de Moz, Senador José Porfírio, Uruará e Vitória do Xingu com área total de 250.791,94 km² o que equivale a 15,5% da extensão total do Estado (PTDRS TRANSAMAZÔNICA, 2010).

As principais atividades produtivas da região oeste do Pará estão baseadas na exploração madeireira, pecuária, agricultura, pesca, extrativismo, mineração industrial, garimpo e comércio. Na região está localizada a Bacia do Xingu, uma das mais importantes do país em termos ecológicos e paisagísticos. A exploração econômica do rio para a pesca esportiva, esportes aquáticos, turismo ecológico, entre outros, apresenta grande potencial quanto à geração de trabalho e renda (PTDRS TRANSAMAZÔNICA, 2010).

Assim como na região Sul da Bahia, a região da Transamazônica enfrenta um cenário de problemas socioeconômicos e conflitos socioambientais. A região é marcada por conflitos agrários envolvendo agricultores familiares, fazendeiros, madeireiros, grileiros e especuladores imobiliários, o que resulta até os dias atuais em mortes e expulsão de famílias de suas terras.

O modelo de desenvolvimento aplicado ao Estado do Pará e na região da Transamazônica, baseado em grandes projetos agroindustriais, florestais e de mineração contribuiu para o acirramento dos conflitos sociais.

Atualmente a proposição governamental de instalação de grandes projetos de infraestrutura, como a construção da Hidrelétrica de Belo Monte no Rio Xingu e o asfaltamento da Transamazônica tornaram-se o foco das discussões e negociações com a participação das organizações sociais, empresas e governo.

Apesar do predomínio de um modelo de desenvolvimento excludente verifica-se na região a formação de um capital social composto por organizações sociais de base (associações, cooperativas, comunidades eclesiais de bases, sindicatos e federações de agricultura, movimentos sociais e organizações não governamentais) (PTDRS TRANSAMAZÔNICA, 2010). Esta situação foi confirmada na observação do trabalho da pesquisa na região e através do contato direto junto a estas organizações sociais que atuam na Transamazônica.

3) Espírito Santo

O Estado do Espírito Santo é o quarto maior produtor de cacau do Brasil, com produção anual média de 7.513 toneladas no ano de 2010, área plantada de cacau de 20.691 hectares e aproximadamente 1.000 produtores (VIRGENS FILHO, 2011). A área cultivada é concentrada na região do município de Linhares, tradicionalmente a região produtora de cacau do Espírito Santo. Está localizada há 130 km da capital Vitória com uma população

predominantemente urbana (86%) e 14% caracterizada como população rural (INCAPER, 2011).

As principais atividades produtivas que representam 55% do PIB (Produto Interno Bruto) municipal estão relacionadas às atividades industriais, seguidas pelo comércio e serviços (27,6% do PIB) e agropecuária 7,71% (IJSN, 2011).

De acordo com dados do INCAPER (2011) 79% das propriedades agrícolas de Linhares são caracterizadas como minifúndios e pequenas propriedades e apesar de não existirem dados sistematizados disponíveis sobre a tipologia dos produtores é possível verificar a forte presença da agricultura familiar que mesmo descapitalizada atua na produção do cacau e pecuária de corte e busca atualmente a organização e fortalecimento através das associações e cooperativas.

A ocorrência de problemas socioambientais relacionados ao manejo inadequado do solo, o uso de agrotóxicos, a ameaça da expansão desordenada das indústrias, a violência e as drogas estão presentes na região e nas áreas rurais (INCAPER, 2011).

A produtividade atinge uma média de 24@ (arrobas) por hectare cultivada (Virgens Filho, 2011), considerada baixa de acordo com os indicadores mínimos para o equilíbrio operacional da receita da produção, de acordo com os órgãos de assistência e do governo como a CEPLAC, que apontam pela necessidade de uma produtividade mínima entre 50@ à 70@ por hectare para a viabilização da lavoura.

Apesar do problema da baixa produtividade e alta incidência da doença da *vassoura de bruxa* na região, o que motivou o abandono de áreas cultivadas de cacau por muitos produtores da região, o Espírito Santo apresenta vantagens competitivas na cadeia de valor do cacau e chocolates com relação aos demais Estados produtores.

O Espírito Santo foi o primeiro Estado produtor a obter a Indicação de Procedência do Cacau de Linhares – Espírito Santo no ano de 2011, o que certifica através de um selo o diferencial da indicação geográfica das amêndoas de cacau produzidas na região; possui um arranjo produtivo local, mesmo que ainda não organizado, de produtores, compradores, processadoras e fábricas de chocolates localizadas num mesmo território, o que reduz os gargalos logísticos e pode criar um cenário de melhor negociação de preços, com tendência para pagamento de preços diferenciais ao produtor por qualidade diferenciada – situação observada na prática no mês de novembro de 2012 na atividade da pesquisa de campo da tese junto aos compradores da região.



Figura 4: Selo de indicação de procedência do cacau de Linhares
Fonte: INPI (2012)

Entrou em vigor no ano de 2012 o Programa Cacau Sustentável desenvolvido pelo Governo do estado do Espírito Santo e CEPLAC com o objetivo de elevar a competitividade dos plantios tradicionais e favorecer a implantação de lavouras de cacau em sistemas agroflorestais. A meta é atingir a produção de 14 mil toneladas de amêndoas por ano, em 2015 (ESPÍRITO SANTO, 2012).

• **População do estudo**

A descrição dos atores, número de entrevistas realizadas em cada região e a abrangência geográfica da pesquisa são apresentadas na tabela 2 a seguir.

Tabela 2: Visão geral das entrevistas realizadas e abrangência geográfica da pesquisa

Atores entrevistados	Número total de entrevistados	Estados	Municípios
Produtores de cacau de grande e médio porte	10 (dez)	Bahia Pará Espírito santo	Ilhéus, Itabuna, Gandu, Una, Uruçuca Uruará Linhares
Produtores da agricultura familiar (independentes e assentamentos rurais)	27 (vinte e sete)	Bahia Pará Espírito santo	Ilhéus, Uruçuca, Itacaré, Camamu, Una, Arataca, Santa Luzia, Igrapiúna São Félix do Xingu Linhares
Cooperativas de produtores de cacau	8 (oito)	Bahia Pará Espírito santo	Una, Ilhéus, Gandu Tomé-Açu, Medicilância, Uruará, Pacajá Inexistente.
Associações de produtores de cacau	2 (dois)	Bahia Pará Espírito santo	Ilhéus - Linhares
Compradores de cacau	4 (quatro)	Bahia Pará Espírito Santo	Ilhéus Altamira Linhares
Processadora de cacau	1 (uma)	Bahia	Itabuna

		Espírito Santo	-----
Fábricas de produtos à base de cacau e chocolates	3 (três)	Bahia	----- Salvador, Camacan Ibicaraí -----
Chocolateira profissional	1 (um)	Rio de Janeiro*	Rio de Janeiro
Chocolateiros artesanais	8 (oito)	Bahia	Ilhéus
Instituições (públicas, privadas e não governamentais)	15 (quinze)	Bahia Pará Espírito Santo Distrito federal	Salvador, Ilhéus, Itabuna Belém, Altamira Linhares Brasília
Especialistas	6 (seis)	Bahia São Paulo	Ilhéus, Itabuna, Jussari, Ubaitaba Campinas
TOTAL			85 entrevistados

*Rio de Janeiro: chocolateira é parceira comercial e no desenvolvimento de produto de produtor de grande porte da Bahia entrevistado na pesquisa

• Amostragem

Como uma pesquisa social aplicada o trabalho desenvolvido na tese, é classificado como pesquisa exploratória, construído com o objetivo de proporcionar uma visão geral sobre um determinado fato, considerando que as informações no campo das ciências sociais aplicadas sobre a cadeia de valor do cacau no Brasil e suas construções sociais são pouco exploradas no universo acadêmico (GIL, 2010). Situação constatada através da pesquisa bibliográfica e documental realizada na etapa prévia à pesquisa exploratória com o objetivo de identificar publicações científicas em periódicos nacionais que abordassem estudos da cadeia produtiva e/ou cadeia de valor do cacau e/ou chocolates no contexto brasileiro no século XXI.

Para a realização da pesquisa da tese foi escolhida a amostragem intencional não probabilística, que consiste em selecionar um subgrupo da população que possa ser representativo de toda a população, com base em orientações de profissionais com experiência na área de estudo (GIL, 2010).

Na pesquisa apresentada na tese, a seleção da amostra foi realizada de acordo com as orientações dos pesquisadores e profissionais com atuação de excelência vinculada às instituições públicas, não governamentais e privadas inseridas no segmento da cacauicultura e nos mercados de qualidade do cacau no Brasil: CEPLAC, UESC, UNICAMP, ITAL, APC, APCFE, UFRRJ, MAPA, entre outras.

A amostra intencional selecionada neste estudo foi composta pelos atores da cadeia de valor do cacau e chocolate: instituições governamentais e não governamentais, produtores, cooperativas, associações, compradores, processadoras de cacau, indústrias de produtos à base de cacau e chocolates, chocolateiros e especialistas que atuam no segmento dos mercados de qualidades do cacau e chocolates nos principais Estados brasileiros produtores de cacau e inseridos nos mercados de qualidade do cacau a partir do ano 2000: Bahia, Pará e Espírito Santo.

• **A coleta de dados e os instrumentos**

A coleta de dados foi feita em duas etapas: coleta de dados secundários e coleta de dados primários.

A coleta de dados secundários visou obter informações históricas e documentais sobre a evolução e funcionamento da cadeia de valor do cacau chocolate sendo feita mediante pesquisa na internet, jornais e revistas, sites de instituições públicas, privadas e não governamentais que atuam na cadeia produtiva do cacau e chocolates, agricultura e desenvolvimento rural, grupos virtuais de discussão sobre o segmento produtivo do cacau e chocolate no Brasil e Mundo, atas e documentos da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, informações de fontes secundárias de entrevistas com atores da cadeia produtiva do cacau (representantes institucionais, técnicos e especialistas, empresários, entre outros), Anais de eventos nacionais e internacionais voltados para o segmento da produção e processamento do cacau e chocolates.

A coleta dos dados secundários foi realizada no período de julho de 2009 à dezembro de 2012.

A coleta dos dados primários foi feita por meio de entrevistas diretas exploratórias abertas e estruturadas que seguiram um roteiro específico (anexos A, B e C), configurado sob a forma de questionário estruturado, composto por questões abertas que foram aplicadas de forma direta, junto aos agentes selecionados na amostra (tabela 2), entre o período de fevereiro de 2011 à dezembro de 2012.

• **Sistematização e análise dos dados**

A sistematização dos dados obtidos foi feita mediante a categorização e análise do material coletado oriundo das fontes primárias e secundárias o que permitiu a identificação e discussão das informações obtidas através das entrevistas diretas e observações realizadas na pesquisa de campo: identificação da estrutura organizacional e de gestão, comercialização, processo produtivo, vantagens competitivas e gargalos, recursos humanos, visões sobre as atuações dos órgãos de assistência e governos e perspectivas com relação aos mercados de qualidades do cacau e chocolates.

Com as informações categorizadas e analisadas foi possível a análise da cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil através do uso e adaptação do conjunto de fatores considerados para análise da cadeia de valor, propostos por Porter (1999) e da construção social dos mercados de qualidades do cacau e chocolates pelo uso da modelização proposta por Marques (1993, p. 43) referente aos dez estados fundamentais que estão presentes na construção de um setor produtivo.

As tabelas 3 e 4 a seguir apresentam a descrição dos modelos utilizados para análise da pesquisa.

Tabela 3: Roteiro para análise da cadeia de valor do cacau e análise dos mercados no Brasil

Atividades de apoio	Fatores considerados na pesquisa de campo	Fatores determinantes da qualidade	Estados fundamentais para existência do mercado
Infraestrutura	Sistema de gestão Atividades produtivas	- Acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção - Tipo e estrutura do solo - Temperatura - Umidade - Área produtiva	
Gerenciamento de recursos humanos	Sistema de gestão dos recursos humanos	Respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista Criação de valor compartilhado junto aos colaboradores	Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos
Desenvolvimento de tecnologias	Pesquisa e desenvolvimento	Pesquisa e desenvolvimento – estrutura própria ou parcerias Material genético Genótipos	
Aquisições	Relações com os fornecedores	Localização dos fornecedores de insumos	
Atividades primárias			
Logística interna	Distribuição de insumos e produtos	Condições de armazenamento do cacau na colheita, fermentação, secagem e estoque Qualidade da colheita	
Gestão das operações	Capacidade produtiva Produtividade por hectare Etapas de transformação Controle de qualidade	Respeito às normas sanitárias Uso de fertilizantes Qualidade da colheita Controle de doenças e pragas Estrutura e controle da fermentação Estrutura e controle da secagem	
Logística externa	Distribuição para os clientes	Formas de embalagem e transporte do cacau	
Marketing e vendas	Estratégias de diferenciação Orientação mercadológica Análise da concorrência	Estratégias de diferenciação Certificação Padrão de qualidade da amêndoia de cacau produzida na área produtiva	Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida.

			Definição de modalidades aceitáveis de transações. Criação ativa de necessidades e desejos. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.
Assistência e políticas públicas	Relação com órgãos de assistência e Estado	Existência de parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade.	Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

Tabela 4: Roteiro para análise da cadeia de valor dos chocolates e produtos semi-elaborados

ATIVIDADES DE APOIO	FATORES CONSIDERADOS	FATORES DETERMINANTES DA QUALIDADE	ESTADOS FUNDAMENTAIS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO
Infraestrutura	Sistema de gestão Atividades produtivas	Acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção	
Gerenciamento de recursos humanos	Sistema de gestão dos recursos humanos	Respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista Criação de valor compartilhado junto aos colaboradores	Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos
Desenvolvimento de tecnologias	Pesquisa e desenvolvimento	Pesquisa e desenvolvimento – estrutura própria ou parcerias	
Aquisições	Relações com os fornecedores	Localização dos produtores fornecedores Conhecimento da produção do cacau	
Atividades primárias			
Logística interna	Distribuição de insumos e produtos	Condições de armazenamento do cacau e chocolates	
Gestão das operações	Capacidade produtiva Produtividade por hectare Etapas de transformação Controle de qualidade	Respeito às normas sanitárias Controle da fermentação do cacau Controle de temperatura Controle de torrefação Trituração Moagem Prensagem Pulverização Homogeneização Refinação Conchagem Temperagem	
Logística externa	Distribuição para os clientes	Formas de transporte e acondicionamento dos chocolates e produtos	
Marketing e vendas	Estratégias de diferenciação Orientação mercadológica Análise da concorrência	Estratégias de propaganda e publicidade Embalagem Canais de distribuição Certificação Mix de produtos	- Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos - Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida. - Definição de modalidades aceitáveis de transações. - Criação ativa de necessidades e desejos. - Criação de uma forma social de valorização que

Assistência e políticas públicas	Relação com órgãos de assistência e Estado	Existência de parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade.	<p>hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades. - Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal. - Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.
----------------------------------	--	---	---

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

Os roteiros apresentados nas tabelas 3 e 4 orientaram a elaboração do questionário utilizado para a realização das entrevistas diretas junto a cada grupo de atores da cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil.

A análise da cadeia de valor do cacau com foco nos fatores determinantes da qualidade propostos por Bastide (2012), sugere que os pontos críticos se concentram nas atividades que dependem da infraestrutura e gestão do processo produtivo.

No caso da análise da cadeia de valor (Porter, 1999) restrita à consideração das atividades de apoio, primárias e a fatores determinantes da qualidade poderia promover benefícios diretos para o desenvolvimento de melhorias produtivas, consequentemente maior competitividade para as organizações de forma individual. Não se considera nesse tipo de análise a construção social presente no segmento, a influência dos fatores sociais, que envolvem além dos indivíduos e organizações individuais com abrangência para os aglomerados produtivos, cluster, cooperativas, associações.

Se considerarmos a possibilidade de análise da cadeia de valor numa perspectiva ampliada que inclua a construção social do mercado de qualidade do cacau e a possibilidade de criação do valor compartilhado identificaremos que os pontos críticos são as atividades de marketing e vendas; assistência e políticas públicas, onde é possível identificar a maior concentração da presença dos estados fundamentais para existência dos mercados.

Analizar a cadeia de valor do cacau na perspectiva das construções sociais dos mercados com a identificação das demandas principais no desenvolvimento das atividades de marketing/vendas, assistência e políticas públicas pode sinalizar a necessidade de articulações de ações coletivas e cooperativas, pois tratam de um grupo representativo de necessidades que precisam ser supridas para que os atores da cadeia de valor, na perspectiva das construções sociais dos mercados de qualidades, se insiram ou se mantenham competitivos nesses mercados.

O roteiro utilizado para análise da cadeia de valor com inclusão dos estados fundamentais dos mercados é utilizado para analisar as vantagens competitivas e os gargalos em cada uma das regiões que foram objeto de estudo no presente trabalho: Bahia, Pará e Espírito Santo.

A validação da confiabilidade do uso dos roteiros propostos nas tabelas 3 e 4 se baseou na opinião de especialistas do segmento da cacaicultura e no confronto com os principais problemas identificados na atividade que se relacionam com as atividades de marketing/vendas e a assistência e políticas públicas, identificadas como atividades

prioritárias para a construção social dos mercados de qualidade do cacau e chocolates no Brasil.

As tabelas 3 e 4 apresentam fatores interdependentes para a geração da qualidade do produto final chocolate ou derivados do cacau. Para produzir chocolates ou derivados do cacau com qualidade é necessária à disponibilidade de matéria prima (amêndoas de cacau) que atenda aos critérios mínimos de qualidade exigidos pelas indústrias processadoras. A qualidade das amêndoas de cacau brasileiras de acordo com a pesquisa de Toledo *et al* (2000) foi apontada como um dos gargalos com relação à gestão da qualidade e melhoria dos produtos da cadeia produtiva.

A localização dos produtores também é um fator que poderá influenciar os fatores determinantes da qualidade no produto final, principalmente no contexto dos novos mercados de qualidade do cacau e chocolates (fino, orgânico, comércio justo, sustentável, entre outros) que demandam indicação de origem e controle de rastreabilidade do cacau.

A questão da logística interna e externa, a forma de estocagem, embalagem e transporte das amêndoas de cacau da unidade produtiva ao processamento se apresenta como um fator que necessita do desenvolvimento de melhorias para assegurar que a matéria prima chegará ao destino final para processamento em condições que atendam às normas sanitárias e de segurança alimentar (controle de umidade, ausência de mofo, ausência de contaminantes, com insetos, entre outros).

Na gestão das operações outro ponto crítico que estabelece relação direta entre a produção e o processamento do cacau é a etapa da fermentação, que ocorre na unidade produtiva. A padronização, controle, manejo, uso de tecnologias adequadas nessa etapa, pode gerar amêndoas de cacau de qualidade superior, com diferenciação de sabor e aroma, o que agregará diferencial organoléptico aos produtos finais.

A identificação da marca e do produto nas estratégias mercadológicas, com as novas exigências dos consumidores, associa-se à necessidade do conhecimento por parte das empresas processadoras e chocolateiras para além das condições técnicas dos produtores e produtos, mas também das condições sociais e ambientais nas quais as unidades produtivas de cacau atuam.

Com relação à assistência e políticas públicas, como já ocorre através da Câmara Setorial do Cacau, estabelecida pelo Ministério da Pecuária, Agricultura e Abastecimento do Brasil, é necessária a construção da “retórica comum” para o segmento, com reconhecimento

da interdependência existente entre a produção, processamento e consumo do cacau e chocolates.

Os resultados obtidos possibilitaram a identificação das atividades que geram valor e das atividades que geram gargalos para cada grupo de participantes da cadeia de valor.

Para a análise da construção social do mercado em cada uma das regiões produtoras objetos do estudo (Bahia, Pará e Espírito Santo) foram analisadas as presenças ou ausências de cada um dos dez estados fundamentais identificados em cada grupo de atores.

Os resultados das análises foram: uma visão geral sobre a participação de cada grupo de atores na cadeia de valor do cacau e chocolates, com a consideração da presença ou ausência dos fatores determinantes da qualidade e a descrição do cenário da construção social dos mercados de qualidade do cacau e chocolates.

O método de análise escolhido foi a análise de conteúdo que “*é uma técnica de investigação que tem por finalidade a descrição objetiva, sistemática e quantitativa do conteúdo manifesto da comunicação*” (BARDIN, 1994, p.18). Trata-se de um método de análise consolidado e validado nas pesquisas científicas da área de sociologia.

Consideram-se o conteúdo manifesto da comunicação os resultados obtidos através das informações escritas coletadas nas entrevistas diretas realizadas junto a cada grupo de atores que atuam na cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil (apresentados na Tabela 2).

Para Bardin (1994) a análise de conteúdo é um método que pode ser aplicado nas pesquisas quantitativas e qualitativas, sendo que nas pesquisas quantitativas, o que serve de informação é a frequência com que surgem certas características do conteúdo e nas pesquisas qualitativas o método é utilizada para identificar a presença ou ausência de uma dada característica de conteúdo ou de um grupo de características em partes da mensagem que é levado em consideração para as análises.

2. CADEIA DE VALOR DO CACAU NO BRASIL

2.1 Cadeia de valor nos sistemas agroalimentares e os mercados de qualidade

A abordagem da cadeia de valor global enfatiza a análise da coordenação de diferentes atores ao longo da cadeia produtiva de um segmento, analisa os agentes envolvidos na produção, processamento e distribuição de produtos. Destaca as ligações existentes entre as empresas, como suas atividades são coordenadas e o papel que as empresas com maior poder de barganha que atuam na cadeia de valor exercem para determinar o que deve ser produzido, como e por quem (HUMPHREY, 2005).

Na visão apresentada por Humphrey (2005) sobre as cadeias globais de valor no agronegócio, verifica-se o aumento das exigências dos grandes compradores nas cadeias globais de valor com relação aos critérios de qualidade, confiabilidade de entrega e a diferenciação dos produtos, o que resulta na necessidade da melhoria da produção e da qualidade ofertada pelos produtores, assim como no aumento da demanda pelo desenvolvimento dos mecanismos de coordenação entre os atores nas cadeias.

A competitividade e a concentração de poder entre grupos de atores que atuam nas cadeias produtivas estão acentuadas e têm implicações para as questões de acesso as cadeias de valor do agronegócio com o aumento das barreiras à entrada principalmente para os pequenos produtores, pois para que obtenham retorno financeiro, necessitam atingir padrões mínimos de competitividade semelhantes aos exigidos para os demais atores que atuam nas atividades da cadeia produtiva. Há a necessidade do delineamento de estratégias para compensar a concentração do poder de barganha e favorecer a distribuição mais igualitária do retorno financeiro entre os atores da cadeia, principalmente entre os produtores, através do desenvolvimento de marcas regionais, indicações geográficas, criação de produtos de nicho e canais alternativos de comercialização (HUMPRHREY, 2005).

Os mercados agrícolas tem se tornado mais atraentes para os capitais internacionais e verifica-se uma nova institucionalização dos circuitos comerciais que foi resultado do interesse em captar o potencial dos valores financeiros ainda pouco explorados nos produtos agrícolas, como no caso dos mercados agrícolas tradicionais e na transformação dos novos mercados de qualidade nos sistemas agroalimentares. Para que os atores que atuam nas cadeias possam competir em condições mais igualitárias é fundamental a compreensão dos

novos modos de funcionamento dos mercados globalizados e financiarizados (GARCIA-PARPET, 2011).

Na proposta do presente trabalho estudar as construções sociais dos mercados de qualidade do cacau no Brasil sob as perspectivas da cadeia de valor e análise das condições sociais dos mercados, visou gerar informações que possam auxiliar na compreensão das lógicas de funcionamento desse segmento.

O termo cadeia de valor foi criado por Michael Porter (1999), pesquisador da área de estratégia e competitividade organizacional com o objetivo de apresentar como as organizações podem ser competitivas a partir da realização das escolhas mais adequadas, que seriam aquelas que agregam maior valor ao negócio principal com a otimização dos recursos, desde o nível estratégico até a execução das atividades operacionais. O objetivo principal da realização de um estudo da cadeia de valor dos segmentos produtivos ou organizações é identificar meios de criar mais valor para o cliente. A tabela 5 a seguir apresenta a partir do conceito de cadeia de valor de Porter (1999), o roteiro utilizado para o estudo das cadeias de valor.

Tabela 5: Roteiro para mapeamento da cadeia de valor

Atividades de apoio	FATORES CONSIDERADOS	VERIFICAÇÕES
Infraestrutura	Sistema de gestão Atividades produtivas	História Tempo de atuação na atividade Qualificação dos gestores Assistência à gestão
Gerenciamento de recursos humanos	Sistema de gestão dos recursos humanos	Número de funcionários Qualificação salários
Desenvolvimento de tecnologias	Pesquisa e desenvolvimento	Acesso às novas tecnologias de processo e produto
Aquisições	Relações com os fornecedores	Principais insumos Qualificação da relação com os fornecedores
Atividades primárias		
Logística interna	Distribuição de insumos e produtos	Como ocorre a distribuição de insumos e produtos
Gestão das operações	Capacidade produtiva Produtividade por hectare Etapas de transformação Controle de qualidade	Mapeamento do processo produtivo e pontos críticos de controle Avaliação dos índices de produtividade Controle dos custos de produção
Logística externa	Distribuição para os clientes	Quem paga pelo transporte Origem do transporte gargalos
Marketing e vendas	Estratégias de diferenciação Orientação mercadológica Análise da concorrência	Principais concorrentes Vantagens e desvantagens Problemas gerais da atividade e propostas de melhorias
Assistência	Relação com órgãos de assistência e Estado	Satisfação dos produtores com relação a atuação dos órgãos de assistência e Estado Sugestões de melhorias

Fonte: Porter (1999) adaptada pela autora (2012).

O conceito inicial de cadeia de valor foi proposto para aplicação no segmento industrial e foi expandido para outros segmentos comércio, serviços, devido à aplicabilidade e facilidade do entendimento da ferramenta para visualizar as ações que agregam valor ao negócio da organização ou segmento produtivo e os possíveis “gargalos” ou entraves presentes nas atividades produtivas que atrasam ou impedem o desenvolvimento das vantagens competitivas de um negócio.

O artigo Criação de Valor Compartilhado de autoria de Michael Porter e Mark Kramer (2011) propõe a ampliação da visão das análises da cadeia de valor dos segmentos produtivos e organizações para além da lógica tradicional proposta pelo sistema capitalista, da percepção de que as empresas somente podem prosperar através da “exploração” das comunidades que a cercam. Propõe a reflexão e a prática de uma nova forma de geração de valor para as organizações que não seja limitada à responsabilidade social empresarial, mas que considere às questões sociais como centrais e não como periféricas no contexto da gestão e estratégia organizacional.

Sobre o conceito do valor compartilhado, Porter e Kramer (2011, p.1) afirmam:

“que envolve a geração de valor econômico de forma a criar também valor para a sociedade (com o enfrentamento de suas necessidades e desafios). É preciso reconectar o sucesso da empresa ao progresso social. Valor compartilhado não é responsabilidade social, filantropia ou mesmo sustentabilidade, mas uma nova forma de obter sucesso econômico. Não é algo na periferia daquilo que a empresa faz, mas no centro. E, a nosso ver, pode desencadear a próxima grande transformação no pensamento administrativo.”

Para a concretização da estratégia da criação do valor compartilhado novas competências deverão ser adquiridas pelos líderes, como o desenvolvimento de habilidades para aprofundar o conhecimento sobre as comunidades nas quais as organizações estão inseridas e a capacidade para dialogar com outros segmentos da sociedade civil organizada e o público para a formação de parcerias.

A perspectiva da criação do valor compartilhado não se limita a adoção de estratégias para melhorar a redistribuição da renda, como na prática do comércio justo ou aos valores pessoais.

“A perspectiva do valor compartilhado se concentra em melhorar técnicas de cultivo e fortalecer o cluster local de fornecedores e outras instituições de apoio, a fim de aumentar a eficiência, o rendimento, a qualidade e a sustentabilidade das lavouras. Isso leva a um bolo maior de receita e lucro que beneficia tanto o lavrador como a empresa que compra dele. (PORTER & KRAMER, 2011, p.3)”.

A grande questão apresentada por Porter & Kramer (2011) para a criação de valor compartilhado, reconhecido como uma nova forma de abordagem à gestão organizacional está relacionada à necessidade de buscar novas concepções de produtos e mercados, desenvolver novas formas para redefinição da produtividade na cadeia de valor e montar clusters setoriais de apoio nas localidades da empresa.

As cadeias de valor na agricultura tradicionalmente são dominadas por grandes compradores e processadores de matérias-primas e as políticas de liberação econômica dos países podem acentuar esta situação ou promover maior equilíbrio entre compradores e processadores e pequenos produtores agrícolas, situação favorável para a redução do desequilíbrio do retorno para os atores de menor porte que atuam nestas cadeias.

Na cadeia de valor do cacau e chocolates do Brasil predomina a configuração de indústrias consolidadas e dominadas por firmas transnacionais. A indústria de chocolates é caracterizada por uma situação de duopólio, onde Nestle e Kraft controlam hoje aproximadamente 80% do mercado. Além da estratégia de controle de marcas conhecidas e diferenciação dos produtos essas empresas conseguem atingir grande penetração nos principais canais de distribuição, como no caso das redes de supermercados. A estratégia alternativa para os demais concorrentes na maioria das vezes é direcionada para os mercados regionais ou específicos (baixa renda, chocolates de qualidade superior, entre outros) (FLEXOR, 2006, p.80).

As perspectivas para o crescimento e competitividade do segmento agroalimentar no Brasil são positivas apesar dos impactos da crise econômica representar uma ameaça atual a expansão e desenvolvimento do segmento. Wilkinson (2010, p.27) aponta que é possível identificar indícios de que novas pautas do segmento agroalimentar como a expansão dos produtos orgânicos e as refeições fora de casa estariam sendo “freadas”, mas ainda seria cedo para mensurar o real impacto da crise.

Mesmo como ator nesse contexto de crise e recessão econômica, o Brasil possui vantagens competitivas como o potencial de expansão das suas áreas produtivas, potencial para o desenvolvimento de marcas e agregação de valor as commodities agrícolas, novas oportunidades com o crescimento e diferenciação do mercado consumidor doméstico, entre outros fatores, contribuem para que alguns produtos brasileiros como, por exemplo, o café e a cultura do *coffee shop* no processo de segmentação e diferenciação, se constituam como eixos de agregação de valor nas cadeias tradicionais. Alguns valores agregados aos produtos tendem

a se consolidar como critérios de qualidade mínimos para os produtos agrícolas como a segurança alimentar, sustentabilidade, direitos humanos e bem estar animal (WILKINSON, 2010, p.30 e p.32).

No caso da cadeia global de valor do cacau e chocolates um dos exemplos de critérios mínimos de qualidade que devem ser adotados por todos os participantes da cadeia é o cumprimento às normas inerentes aos direitos humanos no trabalho na lavoura cacaueira. O documento intitulado **Protocolo Harkin-Engel** ou “Protocolo do Cacau” foi assinado pelas empresas Nestlé, Barry Callebaut, Hershey Food e Mars, entre outras organizações em 2001. No documento as empresas se comprometeram que até o ano de 2008 trabalhariam para erradicar totalmente o trabalho escravo e infantil no setor (THEDARKSIDEOFCHOCOLATE, 2013).

A ação das empresas foi novamente impulsionada após a ampla divulgação do documentário em vídeo intitulado: *O Lado Negro do Chocolate* de direção geral de Miki Mistrati e U. Roberto Romano produzido no ano de 2010, que denuncia práticas abusivas com relação à exploração da mão de obra e do trabalho infantil nas lavouras cacaueiras dos países africanos, principalmente na Costa do Marfim que é o maior país produtor de cacau do Mundo e questiona junto a Organização Internacional do Trabalho a necessidade da maior fiscalização e cobrança principalmente por parte dos compradores com relação ao cumprimento dos direitos humanos para o trabalho.

O grau de influência dos consumidores na cadeia de valor do cacau e chocolates abrange a movimentação política de consumidores específicos, como por exemplo, as mulheres feministas. Os novos movimentos sociais dos consumidores e a politização do consumo, de acordo com a pesquisadora Portilho (2009) transformaram o ato de selecionar e adquirir as mercadorias, ato que não pode ser compreendido apenas como individual e individualizante. Os consumidores tendem a associar as propostas de consumo responsável a práticas, valores e significados já existentes em seus grupos e redes sociais.

No artigo publicado na páscoa do ano de 2013 intitulado: *O sexo do chocolate* (Lopes, 2013), são realizadas críticas sobre a relação promovida nas propagandas dos chocolates com a satisfação do prazer sexual feminino, que buscara promover a queda do tabu da comida em prol do tabu do sexo através da publicidade considerada abusiva promovida por algumas marcas de chocolates. A figura 5 a seguir apresenta a propaganda de um chocolate fino na qual de acordo com (Lopes, 2013) houve a tentativa de estabelecimento de uma relação abusiva na publicidade.

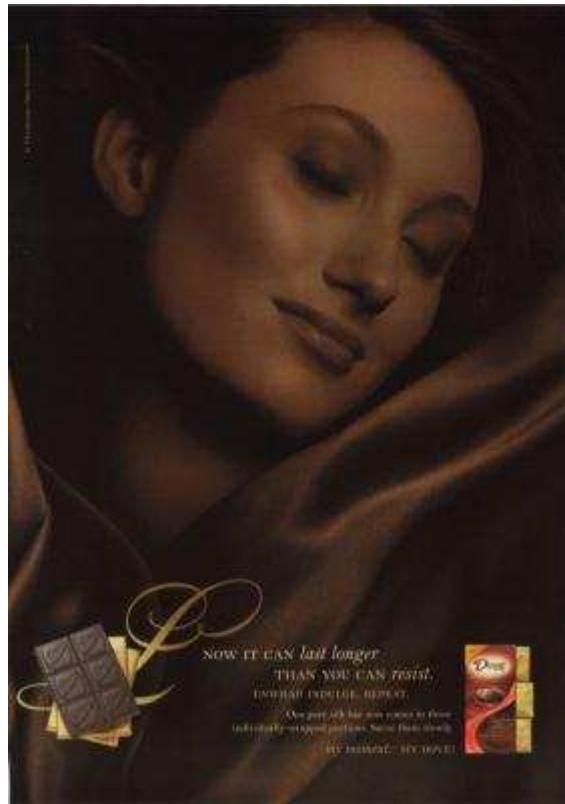


Figura 5: Propaganda de chocolates finos. Tabu da comida e tabu sexual

Fonte: Sociological Images, 2013.

Outra questão discutida pelos consumidores de chocolates nas redes virtuais é o desprezo sobre o trabalho da mulher na produção cacaueira. De acordo com o relatório publicado pela organização OXFAM (2013) as mulheres que trabalham em fazendas de cacau geralmente recebem menos do que os homens; raramente possuem a terra que elas cultivam, mesmo se elas trabalham na atividade durante a vida toda. Também foi identificada a prática da discriminação e assédio no trabalho.

Ainda de acordo com o relatório da OXFAM (2013), as mulheres agricultoras de cacau não têm as mesmas oportunidades para participar no desenvolvimento dos conhecimentos sobre a produção agrícola e no crescimento do retorno financeiro pelo seu trabalho quanto os homens. Por causa da falta de capital e terra, as mulheres têm dificuldades para obtenção de empréstimos. Esta situação limita a capacidade das mulheres para comprar fertilizantes, sementes e consequentemente para melhoraria da produtividade e da renda (OXFAM, 2013a). O vídeo *Gênero e produção de cacau* filmado e produzido pela OXFAM (2013b) em fazendas de cacau no Sul da Bahia aponta para a realidade semelhante dos problemas de gênero e da discriminação do trabalho das mulheres cacauicultoras no Brasil.

Outro ponto de agregação de valor na cadeia do cacau e chocolate que tende a se concretizar como requisito mínimo de qualidade é a compra de amêndoas de cacau certificadas – orgânicas e outras certificações de sustentabilidade, por parte de grandes empresas do segmento como a Mars, que tem como meta até o ano de 2020 a aquisição somente de amêndoas de cacau certificadas (SEGUINE, 2013).

No segmento do cacau fino, tem destaque no ano de 2013 à iniciativa da empresa fabricante de chocolates sediada no Brasil, a Harald, que efetuou uma parceria com a Laureate Brasil, integrante da rede internacional de universidades líder global no segmento de educação, com o objetivo de incentivar o uso do cacau fino brasileiro, matéria-prima para chocolates de altíssimo padrão, no mercado de gastronomia do país. O acordo envolverá a troca de experiências, conhecimento, pesquisa, transferência de tecnologia e treinamentos recíprocos entre indústria e academia. A empresa também produz e comercializa chocolates com cacau de origem 100% Brasil – parcerias com produtores da Bahia e Pará, com controle de origem e rastreabilidade (HARALD, 2013). A figura 16 a seguir apresenta a embalagem dos chocolates fabricados com cacau de origem controlada oriundo de unidades produtivas localizadas nos Estados do Pará e Bahia.



Figura 6: Chocolates de origem Amazônia e Bahia. Fonte: Harald, 2013.

A sensibilidade às influências das pressões dos consumidores, que muitas vezes é mais exigente do que as políticas públicas dos países produtores de matérias primas ou produtos alimentares, é um estado presente não somente na cadeia de valor do cacau e chocolates, mas incorporada aos novos mercados de qualidade do sistema agroalimentar.

Os mercados de qualidades dos alimentos são influenciados atualmente por fatores além dos chamados “fatores éticos” relacionados às práticas sociais e ambientais das organizações, fatores técnicos que não se limitam mais a higiene, e ao cumprimento às leis de segurança alimentar. Fatores técnicos como a qualidade industrial artificial, padronizada, com a utilização de matérias-primas de origem desconhecida, pouco conhecida ou não controlada

desde a origem, começam a ser questionados. Na visão de Cruz e Schneider (2010) esse processo endossa o deslocamento dos consumidores para a busca e valorização de produtos regionais, de origem conhecida, tradicionais ou artesanais.

Fatos ocorridos no ano de 2013 como o caso do Suco Ades no Brasil (G1, 2013) que teve um lote de sucos identificado com contaminação de soda cáustica após denúncias de consumidores, reforçam as mudanças no comportamento dos consumidores de alimentos e consequentemente levam urgência às mudanças nas organizações e seus processos produtivos para que consigam sobreviver e ser competitivas nesse contexto.

A franquia Cacau Show do Brasil foi denunciada por consumidores na páscoa do ano de 2013 devido a identificação de ovos de páscoa de chocolates da linha de produtos denominada “linha brigadeiro” possuírem presença de mofo no conteúdo (ver figura 7). As imagens dos produtos contaminados foram divulgadas nas redes virtuais e jornais de circulação nacional e internacional.



Figura 7: Presença de mofo em ovos de páscoa da Cacau Show
Fonte: Yahoo Notícias, 2013

Frente a esses acontecimentos ressurge a valorização dos alimentos artesanais por parte dos consumidores. A valorização apesar de apresentar vantagens competitivas enfrenta custos restritivos quando necessita se adequar às normas e regras sanitárias através de processos semelhantes à produção de alimentos tradicionais. Diante dessas restrições surge a importância da discussão e adequação em torno dos critérios de qualidade, a necessidade de refletir sobre os modos e escala de produção, qualidade e sobre os modelos de produção e distribuição de alimentos (CRUZ & SCHNEIDER, 2010).

Cada tipo de alimento possui diferentes atributos de qualidade. Determinados alimentos podem ser saborosos e não saudáveis e Harvey, McMeekin & Warde (2004) *apud* Cruz e Schneider (2010) reconhecem que o alimento pode ser bom em relação a uma qualidade e não o ser em relação à outra.

Na proposta de Callon, Méadel e Rabeharisoa (2002) sobre a economia das qualidades um produto seria definido pelas qualidades atribuídas a ele durante os ensaios das variáveis de qualidades. As qualidades seriam intrínsecas e extrínsecas. As qualidades intrínsecas seriam definidas por critérios técnicos mensuráveis que responderiam sobre a eficiência ou não do produto. Na visão da qualidade extrínseca a avaliação depende não só dos critérios de qualidade mensuráveis por dispositivos de avaliação, mas também das avaliações e julgamentos dos usuários do produto. A noção ampla da qualidade tem a vantagem de aproximar os dois sentidos e de incluir a questão clássica da economia, sociologia econômica e gestão organizacional.

A economia das qualidades pode ser visualizada nesse contexto como um dos temas centrais da dinâmica e organização dos mercados. Ela propõe visualizar a economia de uma forma dinâmica sob os produtos, levando em consideração a necessidade de adaptação à oferta e demanda, às formas de concorrência e a todas as formas de estratégias organizadas e implantadas pelos diferentes atores para qualificar os produtos. Baseia-se na singularidade dos produtos que leva a busca do estabelecimento de relações mais estreitas entre o que o consumidor deseja e espera e o que é oferecido pelas organizações. Os consumidores influenciam fortemente a qualificação dos produtos e a atribuição da legitimidade (CALLON, MÉADEL E RABEHARISOA, 2002).

Os produtos agroalimentares, como os derivados do cacau e chocolates, são literalmente consumidos pelos clientes, sendo que uma falha na qualidade pode ocasionar graves danos à saúde dos indivíduos. Tanto a garantia da qualidade da segurança alimentar quanto à qualidade da apresentação do produto são fatores que levam o consumidor a construir as suas preferências e definir as opções de compra (TOLEDO *et al*, 2000). Para Toledo *et al* (2000, p.99) “Segurança e qualidade são duas dimensões inseparáveis em todas as fases da cadeia agroalimentar. Elas dependem da cultura e do conhecimento de todos para a prevenção e a prática da melhoria contínua, tendo em vista o consumidor final.”

A pesquisa sobre a qualidade na indústria agroalimentar, realizada por Toledo *et al* (2000) identificou e avaliou as práticas da gestão da qualidade mais utilizadas em alguns segmentos produtivos, como na produção de derivados do cacau. Nas empresas entrevistadas foi identificado que o produto de qualidade é aquele que atende às especificações de características físico-químicas e de contaminação biológica. Foi identificado o foco na busca da padronização do produto final. As empresas pesquisadas priorizam o aspecto de contaminação microbiológica e higienização. Somente uma das empresas inclui nessa lista as

características organolépticas dos produtos. As demandas com relação às matérias-primas são bastante homogêneas entre as empresas e todas elas destacaram a baixa qualidade do cacau brasileiro (TOLEDO *et al*, 2000, p. 98).

As empresas do segmento de chocolate cobertura e de derivados apresentam visões e práticas variáveis com relação à qualidade. As empresas entrevistadas citaram como aspectos mais importantes, que aumentariam a qualidade dos produtos e a satisfação dos clientes, o fortalecimento da imagem da marca e as melhorias na matéria-prima básica. No setor moageiro, o relacionamento com os fornecedores e o gerenciamento da distribuição dos produtos são os maiores obstáculos à evolução da gestão da qualidade. No segmento de chocolate cobertura e derivados, os problemas com relação às embalagens são uma dificuldade em comum. “Não há nessa cadeia um padrão claro de tendências e dificuldades para a evolução da gestão da qualidade, tendo os resultados apresentado uma grande variabilidade entre as empresas.” (TOLEDO *et al*, 2000, p. 99)

A necessidade do segmento produtivo do cacau e chocolate para se adaptar e avançar na atuação frente às novas demandas dos consumidores nos mercados de qualidade justifica a importância da aplicação da proposta da Nova Sociologia Econômica (NSE) do estudo dos mercados não meramente como estruturas racionais e econômicas, mas sim como estruturas sociais, que possuem estruturas econômicas e também estruturas sociais que se relacionam através da influência direta dos fatores sociais como a cultura, história, política, entre outros sob a dinâmica da construção e competitividade de um determinado segmento produtivo.

Pode-se afirmar que o trabalho de Porter e Kramer (2011) sobre a criação do valor compartilhado nas organizações e segmentos produtivos já seria um resultado da influência da NSE sob a visão da gestão das organizações.

Para o melhor entendimento das construções sociais da cadeia de valor do cacau no Brasil é importante revisar o contexto histórico da atividade no Brasil. O tópico a seguir apresenta essa contextualização.

2.2 Influências da história da cacauicultura na construção da cadeia produtiva do cacau

Ao longo do século XX, o Brasil ascendeu na produção cacaueira, atingindo o seu ápice por volta de 1980, quando se tornou o maior produtor das Américas e o terceiro do Mundo.

A partir deste período se inicia uma fase de crise e declínio da produção e comercialização. Os pesquisadores Leiter e Harding (2004) apresentam as perspectivas históricas de diferentes momentos da história do cacau no Brasil, Gana e Trinidad.

Sobre a história do cacau no Brasil os pesquisadores apontam que a partir de meados de década de 1970, ocorreu um forte declínio da produtividade por hectare, em média 30%. (LEITER e HARDING, 2004).

“Plantios eram desordenados, o controle de doenças inexistente, o solo foi esgotado pelas técnicas tradicionais. O Estado brasileiro não contribuiu diretamente para o declínio da produção de cacau, como fez o regime colonial Espanhol, no caso de Trinidad, mas os esforços do Estado para melhorar a produtividade e lucros dos produtores poderiam ter tomado a forma de trabalho de extensão e pesquisa sobre novos híbridos, mas ambos foram praticamente inexistente até o início dos anos 1.960.” (LEITER e HARDING, 2004).

Identificava-se a alta concentração da produção entre os latifundiários, que representavam 9% dos produtores, responsáveis por mais de 60% das exportações. Esses latifundiários, conhecidos como coronéis do cacau, raramente administravam as fazendas. Os trabalhadores rurais foram pagos com um salário mínimo ou menos, e apesar do grande retorno na produção de cacau em escalas, eles eram explorados e oprimidos (LEITER e HARDING, 2004).

Após a Segunda Guerra Mundial, o cacau baiano já era visto com má reputação de qualidade relacionada a ocorrência de fraudes no envio de cargas de cacau, aonde as amêndoas de cacau de boa qualidade eram misturadas à impurezas para o aumento do volume na pesagem (FREITAS, 2012).

Para Leiter e Harding (2004) a crise do cacau não se restringiu à praga da “vassoura de bruxa” na década de 1980, mas foi construída por um conjunto de fatores: baixa qualificação e desmotivação da mão de obra direta – identificação de relação de trabalho com à escravidão, ausência de controle e gestão das propriedades rurais, ausência de preocupação no manejo e produção com a qualidade do processo produtivo, orientação para os negócios de curto prazo e ausência de cooperação entre os produtores.

A visão histórica da chamada civilização do cacau é abordada também por autores como Adonias Filho (1976) com visões mais conservadoras com relação à construção das relações de trabalho e organização da produção, afirmando que não houve escravidão e que o estabelecimento das propriedades teve início com pequenos produtores que trabalharam e se constituíram na região de forma cooperativa, fortalecendo a constituição do processo

democrático na região, no Brasil a Bahia, maior região produtora de cacau do Brasil (ADONIAS FILHO, 1976).

A história do cacau no Sul da Bahia, a partir do ano de 1746 até os dias atuais é apresentada por Adonias Filho (1976) através de cinco ciclos:

Primeiro Ciclo (1.746 a 1.820): começa o desbravamento das terras do sul da Bahia, tentativas fracassadas de colonização e penetração portuguesas.

Segundo Ciclo (1.820 a 1.895): exportação já atinge mais de 100 mil sacos. Fase dos desbravadores que conquistam as terras a “fogo, pólvora e machado”. Erguem-se os povoados, arruados e vilas.

Terceiro Ciclo (1.895 a 1.930): o cacau já é a base econômica de todo o Estado da Bahia, O Brasil já é um dos maiores produtores mundiais. Inicia-se a fase lendária dos coronéis, remanescentes ou descendentes dos desbravadores. Transformação dos povoados em vilas, consolidação de Ilhéus como a capital da região.

Quarto Ciclo (1.930 a 1.957): sintomas de estagnação e declínio da produção, criação da CEPLAC, visando o apoio técnico à produção. Chamada de fase de superação dos coronéis do cacau. Desenvolvimento regional, transformação dos distritos em municípios.

Quinto Ciclo (1.957 até hoje): métodos de produção se modernizam, novas bases agrícolas e tecnológicas influenciadas pela Revolução Verde, reestruturação da industrialização.

As grandes tradições ligadas ao cacau influenciaram a construção dos mercados da maior região produtora de cacau do Brasil.

Cidades como Ilhéus - Bahia tiveram na figura do coronel do cacau o maior agente do desenvolvimento social e progresso urbano.

O coronel assumia a posição política e responsabilidades administrativas, construía sistema de transportes, redes telegráficas (ADONIAS FILHO, 1976). A legitimação do poder remanescente do período dos coronéis é ainda visível na arquitetura local: palacetes prédios comerciais construídos no estilo europeu.

Na análise de Giddens (1997) sobre a tradição na modernidade, as grandes tradições foram “monumentais” no sentido material e também na sua expressão simbólica. As obras históricas sobre a civilização do cacau refletem muito dessa grandiosidade.

Outros autores defendem a necessidade de uma visão mais crítica sobre o processo de construção da civilização do cacau na Bahia, visando a desconstrução do chamado “mito de

origem” assim como a análise da forma em que as influências do passado se perpetuam no presente”.

“ ...a narrativa é um mito de origem que conta a história do nascimento da economia cacaueira e da formação de sua elite regional. Como a maioria dos mitos históricos, é uma narrativa que pretende explicar e justificar o presente. Ao expor as dificuldades dos desbravadores do século XIX, ele ajuda a obscurecer desigualdades raciais e a justificar a imensa concentração fundiária e de renda que se desenvolveram na região no século XX. Também ajudou a elite a se defender da reforma agrária, da organização dos trabalhadores e da regularização das leis trabalhistas no meio rural, assim como reforçar seus apelos por assistência federal em tempos difíceis. Então, nós sustentamos que esta versão histórica serviu como uma arma na luta da elite cacaueira por legitimidade e poder tanto no contexto local quanto nos contextos regional e nacional.” (MAHONY, 2007, p. 738).

Mahony (2007) apresenta também uma forte crítica com base em pesquisas documentais em fontes diretas, como comparação entre certidões de nascimento, óbitos e número de habitantes e trabalhadores rurais na região. Ela afirma que existiu escravidão no trabalho da lavoura cacaueira, que esta forma de trabalho teve continuidade e foi a forma que predominava nos engenhos de açúcar. Essa realidade continua a ser negada por alguns autores e descendentes dos produtores e coronéis da região, pelo interesse em manter a sua posição social. Os conflitos são também minimizados, ao perpetuar a crença no mito da origem, dos desbravadores, dos coronéis do cacau como figuras importantes para o desenvolvimento e estabelecimento da democracia.

O trabalho denominado *Coronéis do Cacau* de autoria do pesquisador e professor Falcón (2010), não assume a postura afirmativa sobre a existência da escravidão como Mahony (2007), mas discorre sobre como a concentração do poder do cacau nas mãos de poucos proprietários e intermediários comerciais influenciaram uma sociedade consolidada sobre o “mandonismo local”:

“Refere-se à existência local de estruturas oligárquicas e personalizadas de poder. O mandão, o potentado, o chefe, ou mesmo o coronel como indivíduo, é aquele que, em função do controle de algum recurso estratégico, em geral a posse da terra, exerce sobre

a população um domínio pessoal e arbitrário que a impede de ter livre acesso ao mercado e à sociedade política, que reúne no mesmo contexto elementos que garantiram e ainda garantem o controle do poder: a força econômica, o prestígio político e a violência (CARVALHO, 1997, p.2)."

Para Falcón (2010), embora a organização da produção não se constituísse num sistema escravista, se caracterizava por novas ou velhas formas recriadas de dominação que mantinham o caráter de exploração do trabalhador rural. Desde o início do sistema de produção de cacau na Bahia, se identifica as relações sociais tensas entre proprietários e trabalhadores, e na consolidação da grande produção, ainda na república velha, os pequenos produtores com características do campesinato, foram expropriados de suas terras, e mantinha-se uma precariedade nas condições técnicas de produção, com uma baixa ou inexistente capitalização dos produtos agrícolas. O capital externo sempre foi dominante na influência deste sistema produtivo e drenando a acumulação para fora da região e do estado. Houve um domínio do capital comercial, que reforçou a precariedade da base técnica da produção.

A figura do coronel se consolida durante a primeira República, aonde a conquista e a preservação do poder decorriam diretamente do controle da máquina eleitoral. No ápice o Presidente, seguido pelo Partido Republicano, os Partidos Republicanos Estaduais e na base os coronéis, famílias e dependentes.

Falcón (2010) define o coronelismo como uma forma peculiar de manifestação do poder privado coexistente num regime político que requer base representativa. Os coronéis eram quase sempre proprietários rurais, mas entre eles se identificavam também com outros tipos ocupacionais.

De acordo com Carvalho (1997, p.3) o coronelismo é, um sistema político nacional, que se baseia em barganhas entre o governo e os coronéis. O governo estadual garante, para baixo, o poder do coronel sobre seus dependentes e seus rivais, sobretudo cedendo-lhe o controle dos cargos públicos, desde o delegado de polícia até a professora primária. O coronel hipoteca seu apoio ao governo, sobretudo na forma de votos. Para cima, os governadores dão seu apoio ao presidente da República em troca do reconhecimento deste de seu domínio no estado. O coronelismo é fase de processo mais longo de relacionamento entre os fazendeiros e o governo. O coronelismo não existiu antes dessa fase e não existe depois dela. Ele morreu simbolicamente quando se deu a prisão dos grandes coronéis baianos, em 1930.

Uma das formas de controle era a submissão financeira, tanto dos produtores, quanto dos trabalhadores que se constituiu num traço forte das relações sociais. Os produtores que eram voltados exclusivamente para as lavouras dependiam dos adiantamentos dos banqueiros e eram obrigados a entregarem as suas safras aos preços estabelecidos pelos blocos exportadores. Os capatazes ou peões do cacau que se dedicavam exclusivamente a produção de cacau, quase nunca tinham dinheiro líquido em mãos. Viviam em situação de extrema dependência do distribuidor ou dono do barracão da fazenda, de quem adquiria os produtos de subsistência no barracão e comprometia o todo ou até mais do seu salário com as compras básicas.

No período de 1910 a 1920 a violência se acentua devido à alta valorização das terras, com práticas violentas para expropriação das terras e a garantia do domínio e do poder dos coronéis. No período de 1920 a 1930 com a consolidação de uma agricultura comercial de exportação e aumento da influência das casas exportadoras, o grupo regional de maior poder enfrenta-se na chamada “Batalha do Sequeiro do Espinho”, luta sanguinária dos grandes fazendeiros contra os pequenos, motivada pelas condições favoráveis de expandir a produção do cacau. Neste período um único proprietário, coronel do cacau, chegou a ter sob o seu domínio setenta e sete fazendas da região produtora de cacau da Bahia.

Neste cenário onde a sociedade foi construída na chamada *baga do cacau*, estes grupos dominantes assumiram e ainda mantêm suas posições através da perpetuação de suas famílias na política da região.

Um verso da cultura regional expressa essa visão e a dominação dos coronéis na sociedade:

*Na corage - Henrique Alve
No dinheiro - Misaé
O Pessoa na política
Mangabeira nos papé.*

A história do cacau, enraizada no processo de construção e formação das sociedades do Sul da Bahia e a manutenção da importância econômica da produção cacauícola até os dias atuais, apesar das crises, faz com que o “cacau” permeie de forma contínua as relações sociais nas mais distintas esferas (históricas, políticas, culturais, socioambientais, tecnológicas e econômicas).

O grande desafio consiste na intermediação dos conflitos existentes, com a abertura dos espaços de discussão entre os diversos grupos sociais que compõem a complexa estrutura do sistema de produção do cacau com suas influências históricas e políticas.

A competitividade do Brasil nos mercados de qualidades do cacau e chocolates depende da competitividade dos produtores, sejam grandes, médios ou agricultores familiares. A competitividade destes produtores depende do grau de inovação tecnológica, da melhoria dos processos de produção e gestão das propriedades rurais e da sua capacidade de coordenar as distintas etapas da cadeia. Negociação, por tanto, precisa agora se sobrepor ao conflito.

Os problemas enfrentados pelos produtores são comuns a todas as categorias: endividamento, baixa produtividade, dificuldade de acesso ao crédito para investimentos em tecnologias e melhorias para produção e agregação de valor nas etapas do processo produtivo, dificuldades para inserção e estabelecimento de relações comerciais nos mercados de qualidade do cacau e chocolates.

Frente aos problemas comuns aos atores da cadeia de valor do cacau do Brasil, faz-se necessária à criação, implantação e implementação de estratégias, programas e projetos que atendam às demandas coletivas e que considerem o desenvolvimento das vantagens competitivas que o Brasil apresenta como participante da cadeia global de valor do cacau e chocolates.

2.3 A cadeia global de valor do cacau

As cadeias de valor na agricultura tradicionalmente são dominadas por grandes compradores e processadores e as políticas de liberalização econômica dos países produtores e compradores podem acentuar esta situação ou promover maior equilíbrio entre empresas compradoras de cacau, empresas processadoras e os pequenos produtores.

A cadeia global de valor do cacau chocolate também segue esta tendência apresentando-se em uma estrutura de competição caracterizada pelo domínio dos processadores de cacau e da indústria de chocolates na estrutura da cadeia de valor, de acordo com análises dos pesquisadores Barrientos e Okyere-Asenso (2009) e Fold (2002).

Na cadeia de valor do cacau e chocolates 3 (três) indústrias processadoras transnacionais (Cargill, ADM e Barry Callebaut) concentram 47,9% do total das atividades de moagem de cacau no Mundo e 6 (seis) indústrias de chocolates dominam aproximadamente 70% do mercado mundial que é concentrado nos Estados Unidos (FOLD, 2002). Esse cenário é acentuado por dois fatores inter-relacionados: com o aumento do mercado de consumo,

cresceram as fusões e aquisições das empresas menores com marcas consolidadas em mercados nacionais. O foco para a capitalização reforça a preocupação com o desempenho financeiro das empresas e este fator incentiva ainda mais as fusões e aquisições para a valorização dos ativos das empresas.

A tendência das fusões e aquisições também é acompanhada da redução e terceirização das atividades de processamento de cacau por parte das indústrias de chocolates, incluindo marcas de grande porte.

A terceirização da atividade de moagem de cacau, que produz a matéria prima denominada líquor ou massa de cacau, matéria prima principal para a fabricação do chocolate, é uma estratégia de terceirização de uma atividade de menor lucro e alta complexidade por parte das grandes indústrias de chocolates, visando a concentração e um maior investimento no desenvolvimento de produtos e marcas (FOLD, 2002).

Apesar deste contexto, existem algumas exceções no comportamento de indústrias de chocolates, principalmente daquelas que possuem a atividade de fabricação de chocolates como negócio principal. Como exemplos podem ser citados as empresas Ferrero Rocher e Lindt e Sprungli, que adotaram estratégias contrárias, voltadas para a verticalização da produção, com agregação dos processos de moagem de cacau e fabricação de chocolates, com o objetivo de garantir as qualidades específicas e diferenciadas nos produtos finais.

Com menor participação no retorno do valor agregado da cadeia de valor, encontram-se os pequenos produtores de cacau, que de acordo com dados do ICCO (2012c) são responsáveis por 95% da produção mundial. O tamanho das propriedades dos pequenos produtores variam entre 1 à 5 hectares e a produção é em geral caracterizada por pequena escala e baixos rendimentos.

A trajetória da participação da agricultura familiar nas cadeias agroalimentares encontra limites para expansão e barreiras à entrada.

Na percepção do agronegócio os pequenos agricultores são pequenos empresários, mas devem ser incluídos apenas nas discussões das políticas sociais, o que contribui para acentuar as dificuldades do segmento para obter vantagens competitivas nos mercados de qualidade, já que o acesso às tecnologias e qualidade não é facilitado.

Neste contexto, os produtores da agricultura familiar se submetem as mesmas condições impostas para os grandes e médios produtores, o que reforça as barreiras para a agregação de valor na pequena produção, por exemplo, para expansão da produção e comercialização de produtos artesanais, inseridos nos mercados de qualidade, que se

caracterizam como mercados de alto valor agregado para comercialização. Para a inserção nestes mercados, os produtores sofrem barreiras à entrada referentes às complexas regras sanitárias, semelhantes às impostas aos segmentos de médio e grande porte do segmento agroindustrial (WILKINSON, 2008).

Na cadeia global de valor do cacau chocolate, com a perspectiva da escassez futura da matéria-prima cacau e com a necessidade da melhoria da qualidade e produtividade, além da pressão dos consumidores por produtos éticos e sustentáveis, as grandes processadoras de cacau e indústrias de chocolates já buscam parcerias e o desenvolvimento de projetos de apoio que garantam a sustentabilidade econômica e socioambiental da agricultura familiar de pequeno porte (BARRIENTOS e OKYERE ASENSO, 2009). A busca de alternativas para a efetivação de parcerias entre grandes e pequenos produtores rurais ou do segmento agroindustrial torna-se uma estratégia para garantir a competitividade da cadeia de valor como um todo.

Várias são as ações de grandes empresas processadoras de cacau e fabricantes de chocolates como, por exemplo, a Delfi Cacau, Cargill e Mars Cacau que desenvolvem programas e projetos de apoio técnico aos produtores de cacau, apoio ao desenvolvimento de pesquisas e desenvolvimento sustentável das comunidades produtoras no Brasil e em outros países produtores.

A tabela 6 a seguir apresenta algumas iniciativas corporativas em andamento com o objetivo de apoio ao desenvolvimento da produção cacaueira no Mundo.

Tabela 6: Iniciativas das empresas no apoio ao desenvolvimento dos produtores de cacau

Empresas	Iniciativas
World Cocoa Foundation	Fundada no ano de 2000, possui 70 empresas associadas, representando 80% do mercado global. Desenvolvimento de iniciativas focadas na capacitação e melhorias nas condições de vida das regiões produtoras.
Mars	Partnership for Cocoa Communities for Tomorrow (Ghana) fornece treinamento aos produtores. Compromisso de comprar 100% cacau com certificação de sustentabilidade ate 2020.
Kraft	Até o final de 2015 pretende aumentar em 25% o fornecimento de produto de fontes certificadas sustentáveis. Hoje duas marcas, Cote d'Or e Marabou são produzidas com cacau certificado
Nestle	CocoaPlan –USD 500 milhões em 10 anos –foco no melhoramento genético e capacitação
Hersheys	Plano de conectividade por celular em Ghana – Cocoa Link

Cargill	Escolas de Agricultura, –Iniciativa UTZ
Adm	SERAP (Capacitação de produtores) -Desde 2005
Delfi	PACTS –SEEDS. Capacitação em melhores práticas agrícolas
Barry Callebaut	Programa de agricultura de qualidade – desde 2005.
Cargill, Delfi, Adm, Barry Callebaut, Indeca	Projeto PHOENIX –capacitação para melhores práticas agrícolas, na região Sul da Bahia, Brasil

Fonte: MOLES, (2011).

No contexto atual do mercado que tende a redução de preços do cacau convencional, em países produtores aonde não existem organismos de controle e apoio aos produtores agrícolas, os produtores ficam sujeitos à instabilidade de preços e incerteza de retorno, frente aos investimentos realizados na produção.

Um dos países aonde a existência de organismo de apoio protege de certa forma os produtores, principalmente de pequeno porte, frente às incertezas do mercado, é Gana, aonde o conselho governamental denominado COCOBOD - Ghana Cocoa Board, atua com medidas para facilitar a produção e processamento de cacau de boa qualidade de maneira eficiente, com custo acessível, promovendo as relações de parceria entre os produtores, processadores de cacau e indústria de chocolates (COCOBOD, 2011).

O cenário da produção do cacau no Mundo é apresentado na figura 8 a seguir.

	2009/10		Estimates 2010/11		Estimates 2011/12		
	Country	Production (t)	Share (%)	Production (t)	Share (%)	Production (t)	Share (%)
Africa							
Cameroon	209			229		210	
Côte d'Ivoire	1242			1511		1476	
Ghana	632			1025		879	
Nigeria	235			240		220	
Others	168			221		107	
America							
Brazil	161			200		220	
Ecuador	150			161		190	
Others	205			201		220	
Asia & Oceania							
Indonesia	550			440		450	
Papua New Guinea	39			48		45	
Others	44			39		36	
World total	3636	100.0%		4313	100.0%	4052	100.0%

Figura 8: Produção mundial de amêndoas de cacau (em toneladas)
Fonte: ICCO (2013)

A África é a maior região produtora de cacau do mundo com participação de 71,4 % na produção mundial de cacau no ano-safra 2011/2012. A América, com destaque para a produção da América do Sul, do Brasil e Equador, configura na posição de segunda maior região produtora na safra 2011/2012.

O processamento do cacau (moagem) continua sendo realizado predominantemente nos países importadores de cacau.

A Europa foi responsável por 38% da moagem mundial (2011/2012), mas verifica-se também o cenário do crescimento da participação dos países tradicionalmente produtores no processamento do cacau (ICCO, 2013h).

A visão geral da participação dos países no processamento (moagem) de cacau é apresentada na figura 9 a seguir.

	2009/10	Estimates 2010/11	Estimates 2011/12		
Europe	1524	40.8%	1615	41.1%	1495
Germany	361		439		399
Netherlands	525		540		495
Others	638		637		601
Africa	685	18.3%	658	16.7%	710
Côte d'Ivoire	411		361		430
Ghana	212		230		215
Others	61		67		65
America	815	21.8%	862	21.9%	843
Brazil	226		239		242
United States	382		401		387
Others	207		221		214
Asia & Oceania	708	19.0%	795	20.2%	874
Indonesia	130		190		265
Malaysia	298		305		297
Others	280		299		312
World total	3731	100.0%	3929	100.0%	3921
Origin grindings	1527	40.9%	1600	40.7%	1716
					43.8%

Figura 9: Processamento mundial de amêndoas de cacau em toneladas
Fonte: ICCO (2013h)

Houve ampliação do processamento em países produtores de cacau ao longo dos últimos anos (de 33,6 % em 2001/02 para 37 % em 2005/06), principalmente nos países

africanos. Esta mudança pode ser justificada por fatores logísticos relacionados à maior facilidade de acesso aos portos e aos mercados consumidores europeus, como também a maior viabilidade para obtenção de escala e possibilidade de negociação de melhores preços das amêndoas de cacau na compra direta dos produtores (UNCTAD,2008).

Diversas mudanças ocorrem na cadeia de valor do cacau chocolate, principalmente nas relações estabelecidas entre produtores e compradores. Os consumidores também assumem novos papéis de atuação e surgem como agentes impulsionadores de inovações (BARRIENTOS E OKYERE-ASENSO, 2009 e FOLD, 2002).

Observa-se o crescimento dos mercados de consumo diferenciados, o estabelecimento de vínculos mais fortes entre os supermercados, as indústria de chocolates e as processadoras de cacau e ao mesmo tempo o aumento da concentração do lado da produção (processamento de cacau e indústrias de chocolates), com a diminuição do número de fabricantes, tanto na indústria de chocolates, quanto no processamento do cacau (BARRIENTOS E OKYERE-ASENSO, 2009 e FOLD, 2002).

As empresas processadoras de cacau têm papel fundamental na cadeia, sendo os principais formadores de preços e negociadores nos mercados futuros.

A indústria de chocolates para manter a competitividade frente às novas demandas dos consumidores atua na busca constante de inovações de processo e formas para diferenciação dos produtos.

O mercado de chocolates pode ser subdividido em três segmentos:

- Um refere-se ao nicho de chocolates de origem, que se encontra em maior expansão que o mercado de chocolates convencionais. Abrange os segmentos de chocolates com certificações de orgânicos e comércio justo.
- Outro atende aos consumidores que identificam a qualidade do chocolate através do reconhecimento da marca e garantias de qualidade relacionadas aos aspectos da saudabilidade, preocupações sociais e ambientais.
- E o terceiro se compõe de chocolates de baixo valor, destinados ao consumo em massa, fabricados em grandes volumes, caracterizados como chocolates de baixa qualidade, quase sempre com baixos teores de sólidos de cacau. São consumidos principalmente nos países em desenvolvimento como China, Brasil e Índia (BARRIENTOS E OKYERE-ASENSO, 2009).

Apesar do mercado processador de cacau e indústria de chocolates utilizarem em grande escala como matéria prima o cacau denominado cacau convencional, que é negociado

como uma *commodity* agrícola, a segmentação dos mercados consumidores promove o desenvolvimento e o crescimento de novas formas de produção cacaueira, com a produção de amêndoas de cacau negociadas de formas diferenciadas, em mercados distintos e com valores diferenciados.

Os principais mercados em expansão do cacau são os mercados de origem, orgânicos e comércio justo (ICCO, 2012c). Para atingir as características necessárias no produto final, no caso os chocolates, é necessária a utilização de amêndoas de cacau de qualidade superior, o que demanda melhorias contínuas e controle de qualidade em todas as etapas do processo produtivo (da produção cacaueira ao processamento do cacau e chocolates).

O mercado mundial de cacau distingue duas grandes categorias de sementes: cacau “fino” ou de “aroma” e a “granel” ou “convencional”. De acordo com o conceito geral, mais tradicionalmente utilizado na linguagem mercadológica, grãos de cacau fino ou de aroma são produzidos a partir das sementes de variedade *Criollo* ou *Trinitário*, enquanto o cacau convencional é produzido a partir da variedade *Forastero*. Verificam-se exceções, como no Equador, por exemplo, onde a produção nacional de variedade *Forastero*, que é classificada como cacau fino ou de aroma no país que configura na lista dos países produtores da Convenção Internacional do Cacau de 2010 (anexo F p.37).

O conceito de cacau fino ou de aroma está em processo de construção e não existem critérios oficiais e padronização mundial para a classificação do cacau nesta categoria.

Apesar de não configurar na lista do ICCO (2010a) dos países produtores e exportadores de cacau fino o Brasil está inserido neste mercado desde o ano 2000 e representa 1% de participação em volume de exportações (BASTIDE, 2012).

A inserção do Brasil no mercado produtor e exportador do cacau fino ocorreu devido à existência de outros dois conceitos: 1) a indústria aceita como cacau fino as amêndoas que resultarem em aroma e características originais de sabor: aroma delicado e típico de alguns tipos de cacaus: aroma frutal, floral, madeira, *amendoado*, entre outros; 2) os pesquisadores dos segmentos do cacau e chocolates classificam como cacau fino as amêndoas que apresentam o chamado aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece durante o período de beneficiamento primário (MORORÓ, 2012).

Informações do ICCO (2012c) e INIAP (2007) afirmam não existir um critério padronizado e universalmente aceito para definir se o cacau de uma determinada origem possa ser classificado como cacau fino ou de aroma.

Alguns critérios são considerados atualmente para a análise e definição do cacau fino como: a origem genética das amêndoas de cacau, as características morfológicas das plantas, características do aroma, características químicas das amêndoas, a cor das amêndoas de cacau, o grau de fermentação obtido, tipo de secagem utilizada e grau de acidez dos grãos. Apesar da ampla gama e especificidade dos critérios estes ainda não são capazes de definir de uma maneira objetiva a qualidade do cacau, considerando a geração do aroma e sabor diferenciados.

A situação apresentada gera gargalos aos fabricantes de chocolates como a dificuldade para ter acesso às amêndoas de cacau padronizadas para fabricação dos produtos. Essas dificuldades que também se refletem no mercado internacional aonde os compradores buscam definir as decisões de compra do cacau com base nos critérios do grau de fermentação dos grãos e da origem genética do cacau (INIAP, 2007).

A inexistência de padronização do conceito do cacau fino ou de aroma não impediu a construção e consolidação do mercado mundial para este tipo de grão.

Os países produtores e exportadores e o percentual de produção do cacau fino ou aroma de acordo com o Informe Anual do ICCO 2010/2011 (ICCO, 2012f) são: Bolívia (100%), Colômbia (95%), Costa Rica (100%), Dominica (100%), República Dominicana (40%), Equador (75%), Granada (100%), Indonésia (1%), Jamaica (100%), Madagascar (100%), México (100%), Papua Nueva Guinea (90%), Peru (90%), Santa Lucía (100%), Santo Tomé y Príncipe (35%), Trinidad y Tabago (100%) e Venezuela (95%).

Com relação à produção mundial de cacau, o cacau classificado como convencional representou 94% do cacau produzido e comercializado no Mundo e o cacau certificado aproximadamente 6% do mercado em 2010 (KPMG, 2012).

A participação relativa da produção de cacau fino – neste caso o cacau fino ou de aroma não certificado (como orgânico, origem, comércio justo ou sustentabilidade), apresenta-se em declínio considerando o cenário da última década, com queda de 50% na produção mundial neste período. A significativa queda na participação da produção de cacau fino ou de aroma pode ser relacionada ao aumento da oferta, devido à expansão da produção de cacau convencional (INIAP, 2007).

Verificou-se também a redução do consumo do cacau fino ou de aroma nas últimas décadas, por mudanças na demanda dos consumidores, que apresentam preferências gerais por sabores mais fortes mesclados com frutas, cremes, nozes, esta alteração nas receitas dos chocolates reduziu a dependência sobre as características aromáticas do cacau fino por parte

da indústria chocolateira. O uso do cacau fino ou de aroma pelos fabricantes de chocolates é restrito e mais frequente em receitas tradicionais, por oferta em quantidades limitadas e alto custo da matéria-prima para fabricação do produto final (INIAP, 2007).

No Informe Anual 2006/2007 (ICCO, 2006/2007), é destacado que a partir do ano de 2004 se verificou o crescimento das demandas dos mercados consumidores por chocolates com maior percentual dos sólidos de cacau, o que se reflete no aumento e consolidação do mercado consumidor dos chamados “chocolates negros” – chocolates com alto teor de sólidos de cacau na composição.

Essa transformação é mais perceptível nos mercados da Europa e América do Norte. Esta evolução da demanda representou impacto direto no aumento das indústrias de moagem de cacau a partir do ano 2000. No contexto dos novos mercados mundiais, os chocolates com maior teor de cacau, representaram 33% do total de guloseimas de chocolates lançadas no ano de 2006 (ICCO, 2012c).

É importante ressaltar que os chocolates negros, com maior teor de cacau, são considerados aqueles com mais de 50% de sólidos de cacau em suas receitas e podem ser produzidos sem a utilização obrigatória de grãos de cacau fino ou de aroma, mas necessitam de grãos de cacau de qualidade superior para gerar um produto que atendas às qualidades demandadas pelos consumidores, o que aponta para a urgência das mudanças entre os demais atores da cadeia de valor, e também a necessidade do reposicionamento, padronização do conceito e definição das normas internacionais da produção do cacau fino ou de aroma.

Ainda de acordo com dados e informações do ICCO (2012d), verificou-se que as novas demandas dos consumidores não se limitam aos aspectos físicos do chocolate com alto teor de cacau, mas ampliam-se para a necessidade de agregação de práticas de produção do cacau e chocolates que satisfaçam às normas sociais, éticas, ecológicas, de segurança alimentar e econômicas. Este fenômeno é percebido através da expansão dos mercados do cacau e chocolates com certificações de orgânicos, sustentabilidade, comércio justo e de origem.

Considerando os dados do INIAP (2007) e ICCO (2012d), no contexto dos novos mercados de qualidades do cacau e chocolates, comparados com o mercado de cacau convencional, o mercado do cacau fino ou de aroma pode ser classificado como um mercado de nicho, ainda pequeno com relação ao número de produtores, escala de produção e demanda.

O mercado do cacau fino e de aroma também é caracterizado por ser especializado, aonde a utilização das amêndoas de cacau fino é preferida por indústrias chocolateiras que trabalham na fabricação de chocolates denominados como finos.

Quando há alta dos preços do cacau, o cacau fino ou de aroma ou certificado é exportado pelos países produtores, mas quando ocorrem baixas nos preços, devido ao pouco incentivo dos exportadores, os agricultores misturam os grãos de cacau fino ou de aroma ou certificados aos grãos convencionais ou de qualidade inferior para obter retorno e preços mais elevados na venda.

No caso do cacau fino ou de aroma a situação da ausência de padronização influencia de forma negativa tanto as negociações quanto a evolução das parcerias com as indústrias processadoras, quanto à credibilidade dos produtores como fornecedores de cacau de qualidade superior já que não há garantia de padronização da qualidade.

2.4 Participação do Brasil na cadeia global de valor do cacau

Como apresentado no capítulo 1, na descrição das regiões produtoras de cacau do Brasil, a produção concentra-se na Bahia, com destaque para o crescimento da participação do Pará.

A grande maioria dos produtores comercializa de forma individual as amêndoas de cacau via intermediários ou “partidistas” – como são chamados na cadeia do cacau os compradores diretos, que classificam o cacau e comercializam com as indústrias processadoras.

As indústrias processadoras de cacau fabricam a massa de cacau (líquor), manteiga e pó de cacau, subprodutos que são comercializados em grandes escalas com as indústrias de chocolates. A comercialização de subprodutos de cacau (massa de cacau) em média e pequena escala foi identificada como prática existente em apenas 1 (uma) processadora de cacau que atua no Brasil, que comercializa principalmente com restaurantes e chocolateiros de médio porte do país.

As indústrias chocolateiras, altamente concentradas, produzem os chocolates em barra e cobertura que são comercializados principalmente nos supermercados e disponibilizados aos consumidores finais e chocolateiros artesanais.

O mercado consumidor brasileiro, apesar de ser caracterizado como consumidor de chocolates convencionais (com no máximo 25% de sólidos de cacau) e acompanha o cenário global de crescimento na participação dos mercados de qualidades do cacau e chocolates.

A figura 10 a seguir apresenta a configuração geral da cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil. Além da produção de chocolates, achocolatados e biscoitos, o cacau brasileiro também tem como destino a fabricação de cosméticos à base de manteiga de cacau. No desenvolvimento da pesquisa documental não foram identificadas bases de dados que quantificassem a representatividade deste elo na cadeia de valor, mas foram identificadas informações qualitativas de empresas e relações comerciais que atuam na atividade.



Figura 10: A cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil
Fonte: MOLES, Patrícia. (2011).

A produção de cacau do Brasil 2011/2012 foi estimada em 220 mil toneladas de cacau. O mercado processador de cacau do país compra a maior parte da produção nacional e para garantir o abastecimento em 2011/2012 importou principalmente dos países africanos produtores de cacau a estimativa de 20% do cacau processado no país (ICCO, 2013h).

O processamento do cacau no Brasil é concentrado entre 4 (quatro) empresas processadoras. O país configura os dez maiores mercados processadores de cacau do mundo (ICCO b, 2013).

O destino final principal do cacau produzido no Brasil é a produção de chocolates voltados para o mercado convencional e consumo no mercado interno, os chamados

chocolates “de massa”, com baixo teor de sólidos de cacau (em média 25% de sólidos de cacau na composição) – percentual mínimo exigido pela legislação brasileira do chocolate.

É possível afirmar que o Brasil segue a mesma tendência de concentração da cadeia global de valor do cacau chocolate.

A indústria de chocolates pode ser caracterizada como um duopólio, aonde Nestlé e Kraft Foods detém 80% do mercado. Essas empresas exercem grande controle sobre a cadeia produtiva, além do controle sobre as marcas e estratégias de diferenciação de produtos, se aproveitam dos canais de distribuição (supermercados, padarias, lojas de conveniências, etc) para sustentar a posição no sistema agroalimentar (FLEXOR, 2007).

Para melhor redistribuição dos retornos na cadeia de valor, as alternativas para as demais empresas do segmento deveriam estar focadas no estabelecimento de firmas regionais, com foco no segmento de mercados específicos – qualidade superior ou mercados de baixa renda, e também no desenvolvimento de canais de distribuição alternativos.

A crise do cacau com maior impacto na produção brasileira ocorreu na década de 1980 com o advento da “vassoura de bruxa”, uma praga natural da Região Amazônica, considerada uma das mais ameaçadoras do cacaueiro que avançou rapidamente e atingiu 100% das plantações de cacau da Bahia. A doença do cacaueiro provocou a redução da produção de cacau de 390 mil toneladas em 1988, quando o país configurava entre os três maiores produtores mundiais para 170 mil toneladas no ano de 2010 (CEPLAC, 2011).

Os impactos da crise se refletem até os dias atuais através do alto grau de endividamento dos produtores, dificuldades para capitalização e investimento em melhoria da qualidade da produção e inovações. Na visão de alguns fazendeiros consultados na região Sul da Bahia, a crise teve o aspecto positivo, pois forçou a mudança da realidade dos coronéis para uma transformação em empreendedores.

Os empreendedores no novo contexto dos mercados de qualidades do cacau em construção no Brasil trabalham com o objetivo de serem competitivos no contexto da cadeia global do cacau chocolate, com a produção direcionada total ou parcialmente para atender os mercados diferenciados de certificações de origem, cacau fino e de aroma, sustentabilidade, orgânicos e comércio justo.

2.4.1 Vantagens competitivas do cacau brasileiro

É possível afirmar que o Brasil apresenta vantagens competitivas capazes de agregar valor às amêndoas de cacau produzidas no país.

Entre as vantagens competitivas que poderão ser agregadas ao cacau brasileiro é possível destacar as seguintes:

- **Sistema de produção agroflorestal Cabruca:** O sistema cacau-cabruca é um sistema ecológico de cultivo agroflorestal. Baseia-se na substituição de estratos florestais por uma cultura de interesse econômico, implantada no sub-bosque de forma descontínua e circundada por vegetação natural, não prejudicando as relações mesológicas com os sistemas remanescentes (LOBÃO, 2000).

A região produtora de cacau da Bahia está inserida no bioma mata atlântica, que é um dos mais ameaçados do mundo, sendo necessário garantir, institucionalmente, que práticas ambientalmente corretas, que resguardam esse bioma possam ser protegidos, limitando o desaparecimento dessa prática multifuncional, impedindo sua conversão para outros usos, como agricultura e pecuária, numa forma mais rentável de agricultura. “A manutenção e a reprodução dessas estruturas e dos valores humanos por elas produzidos passa pelo reconhecimento do nome, do saber, da identidade dos atores locais, essencial para o seu “ser social”, o seu estatuto e o seu prestígio” (SABOURIN, 2008).

O desafio que se coloca é como promover uma lógica de mercado em um território de conflitos de produção de natureza econômica, ambiental e social, onde há tanto interesse de setores econômicos e de preservação ambiental.

Para Fligstein (2003), o mercado é estruturado por uma pluralidade de relações sociais dentro da sociedade local como supralocal, não seguindo uma cartilha pré-determinada, e não se convergindo para uma forma ou modelo único.

Na visão de Abramovay (2004), “Para que haja mercados, são necessárias condições sociais e comportamentais que vão muito além do que se entende habitualmente por auto-interesse dos atores”.

A defesa do sistema cabruca como proposta de desenvolvimento sustentável, pressupõe a princípio ir além da dinâmica do mercado econômico, é preciso visualizar o mercado como estruturas sociais, que se configuram em relações sociais dentro de um espaço ocupado por atores sociais, com dinâmicas e características próprias do lugar, pois “a economia do homem, como regra, está submersa nas suas relações sociais” (Polanyi, 1980). Mercados são espaços que para acontecer exigem interação social entre os atores.

A sociologia postula que o valor de certa mercadoria é socialmente e culturalmente padronizada. O problema da concorrência, o que constitui num conflito de interesses e que pode ameaçar as perspectivas de lucros para o mercado de fornecedores, e o problema da

cooperação, que surge a partir dos riscos sociais que os agentes de mercado estão sujeitos, Granovetter (1985) citado por Becker (2007) “aponta para a importância da rede de estruturas para o desenvolvimento da confiança entre os intervenientes no mercado”. A solução desses problemas só é possível com “base em expectativas recíprocas estáveis por parte dos intervenientes no mercado, que têm a sua base na estrutura social, institucional e incorporação de mercados”.

O sistema de produção cabruca é adotado principalmente na região produtora do Sul da Bahia desde o início da produção cacaueira no país, mas a agregação de valor dos possíveis benefícios gerados pelo desenvolvimento e manutenção deste tipo de produção ainda não são estimulados e remunerados com diferencial no mercado de commodities ou cacau diferenciado.

Apesar de ainda não estar constituído um mercado para o cacau cultivado no sistema cabruca, se verifica que está em construção, pois os atores da cadeia de valor estão se mobilizando e promovendo ações para a manutenção e institucionalização da importância do sistema produtivo através de políticas públicas.

A organização não governamental localizada no Sul da Bahia, denominada Instituto Cabruca, desenvolve ações de apoio através de capacitações junto aos produtores sobre o sistema cabruca e negociações junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para que seja efetivada uma política pública que beneficie diretamente através de incentivos e reconhecimento, os produtores que mantiverem adotarem ou ampliarem a produção cacaueira através desse sistema de produção.

Como resultado da mobilização das organizações e produtores de cacau da região, em dezembro de 2010, foi aprovada a proposta do projeto de lei 4995/09 que institui a política de conservação das áreas de cultivo tradicional de cacau no sistema “cabruca”. O texto atribui ao poder público a identificação e o fomento dessas áreas por meio de incentivos econômicos, a serem destinados a propriedades ou posses que tenham reserva legal (BRASIL, 2011).

No caso do mercado do café, no Brasil, a produção do café sombreado, através de sistema de produção semelhante ao sistema cabruca, junto com os outros mercados diferenciados, está em crescimento e oferece possibilidade de pagamento de preços diferenciados. Através de certificações como o selo *Bird Friendly Coffee*, que é uma certificação criada pela Smithsonian Migratory Bird Center (SMBC), a certificação que a organização produtora é amiga dos pássaros, exige que os produtores atinjam primeiro a certificação orgânica e depois a adoção de condições adicionais para assegurar a manutenção

da cobertura florestal que fornece habitat para pássaros e outros animais selvagens (ETHICAL COFFEE, 2011).

A movimentação das organizações e produtores de cacau da região Sul da Bahia para a efetivação da proposta do projeto de lei 4995/09 que institui a política de conservação das áreas de cultivo tradicional de cacau no sistema “cabruca”, visa que através dessa política, seja concretizada a construção do mercado de cacau sombreado no Brasil, assim como no caso do mercado de cafés.

- **Biodiversidade:** de acordo com Martini *et al* (2007) a Mata Atlântica brasileira é considerada uma das mais importantes locais do mundo para a conservação da biodiversidade, e dentro desse bioma há regiões com diferentes níveis de riqueza de espécies, composição e endemismo. Através do estudo realizado no sul da Bahia foi constatado que esta região tem um dos maiores números de espécies de árvores no Brasil e no mundo. Estes resultados, associados com os altos níveis de endemismo, indicam a grande importância biológica da região. Portanto, é fundamental que os esforços sejam destinados a combater a degradação dessas florestas.

A riqueza da biodiversidade das regiões produtoras de cacau no Brasil pode agregar as amêndoas de cacau e consequentemente aos chocolates produzidos com esta matéria-prima, tanto conceitos éticos, relacionados às questões socioambientais, quanto maior potencial para o desenvolvimento de variedades de cacau e diferentes sabores e aromas na etapa de beneficiamento da fermentação, resultantes da interação entre o clima e biodiversidade. Este fator realça a vantagem competitiva brasileira favorecendo a obtenção de reconhecimentos de qualidade através de selos, certificações, indicação geográfica.

- **Potencial de identificação de genótipos diferenciados e variedades de sabores e aromas:** de acordo com informações obtidas através da palestra de Eimar Sampaio, engenheiro florestal e produtor de cacau, no III Festival do Chocolate da Bahia, em julho de 2011, o Brasil não pode ser mais considerado um país predominantemente produtor de cacau convencional da variedade *Forastero*.

A introdução e fixação de novos genótipos e clones de cacau favoreceram a disseminação de diversas variedades de cacau que ainda não são totalmente conhecidas principalmente com relação aos seus potenciais de geração de sabor e aroma na etapa de beneficiamento da fermentação dos grãos de cacau.

O empreendedor do cacau Eimar Sampaio, desenvolve em sua propriedade o projeto de pesquisa “Chocolate de variedade (chocolate produzido a partir de amêndoas de um único material genético, selecionado pela sua qualidade de produto)”, coordenado pela Empresa M. Libânio Agrícola S.A. da Bahia, realizado em parceria com o ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos, pelo grupo que atua no desenvolvimento de inovações e tecnologias na produção de chocolates.

A adoção de estratégias para a inovação no processo produtivo da cacaicultura dentro da porteira também são implantadas por outros produtores brasileiros em ações de pesquisas relacionadas ao desenvolvimento de clones para melhoria da produtividade, resistência às pragas, desenvolvimento de novas tecnologias a partir do resgate dos conhecimentos de manejo e beneficiamento e agregação de novos saberes em construção.

- **Qualidade no beneficiamento do cacau:** para a geração de uma amêndoas de cacau de qualidade superior, a etapa de beneficiamento dos grãos, que se constituem desde o manejo na colheita, etapas de fermentação, secagem e seleção das amêndoas é de fundamental importância.

A existência de uma organização pública de ensino, pesquisa e extensão de atuação específica na cultura do cacau, a CEPLAC – Comissão Executiva de Planejamento da Lavoura Cacaueira, além do conhecimento acumulado pelos cacaicultores sobre o cultivo e beneficiamento, favoreceram o desenvolvimento, principalmente após a crise de maior impacto na cultura cacaueira, a crise da vassoura de bruxa na década de 1980, de iniciativas individuais e coletivas, através de associações e cooperativas, de práticas de cultivo associadas ao resgate da cultura do manejo e beneficiamento do cacau de qualidade para reconstrução da reputação da qualidade do cacau brasileiro e também inserção em mercados diferenciados, fino e de aroma, orgânicos, sustentabilidade, origem e comércio justo.

Os pesquisadores Leiter e Harding (2004) apontam que desde o período após a Segunda Guerra Mundial, o cacau baiano já era visto com má reputação de qualidade, o que contribuiu para o declínio do comércio e aumento da competitividade do mercado concorrencial. Apresentam uma crítica referindo-se que a crise do cacau não se restringiu à praga da “vassoura de bruxa” na década de 1980, mas foi construída por um conjunto de fatores: baixa qualificação e desmotivação da mão de obra direta – identificação de relação de trabalho que se assemelhavam à escravidão, ausência de controle e gestão das propriedades rurais, ausência de preocupação no manejo e produção com a qualidade do processo

produtivo, orientação para os negócios de curto prazo e ausência de cooperação entre os produtores.

A necessidade de produzir com maior preocupação e ações efetivas para a melhoria da qualidade, para que possa sobreviver tanto no mercado de commodities e principalmente nos mercados diferenciados de cacau, justifica a nova postura de profissionalização da gestão das propriedades e negócios adotada pelos novos empreendedores do cacau no Brasil.

Com o objetivo de disseminar os conhecimentos sobre certificação, manejo e beneficiamento do cacau de qualidade diferenciada, no mês de julho de 2011, foi lançado o **Guia de Boas Práticas e Certificação em Propriedades de Cacau**, desenvolvido pelo IMAFLORA – Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola e INSTITUTO CABRUCA, com base nas informações e conhecimentos adquiridos durante a execução de projetos com pequenos produtores e assentamentos rurais.

• **Potencial da pequena agricultura familiar e assentamentos rurais na produção de cacau de qualidade diferenciada:** apesar de estarem sujeitos a grande parte dos problemas enfrentados pelos demais produtores de cacau, a pequena agricultura familiar e os assentamentos rurais possuem algumas vantagens para a inserção nos mercados diferenciados: o grau de endividamento é menor do que o cenário identificado entre os grandes e médios produtores e a maioria é ex- trabalhadores das antigas fazendas de cacau, pós-crise da vassoura de bruxa, usufruem de maior facilidade de acesso às políticas e programas governamentais de apoio técnico e infraestrutura e acesso ao crédito.

Na região Sul da Bahia, por exemplo, estão em andamento projetos de apoio a estes grupos desenvolvidos por organizações não governamentais e Governo do Estado da Bahia, através da Secretaria de Desenvolvimento e Integração Regional (Sedir), por meio da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), para implantação e ampliação de projetos produtivos nas zonas rurais.

A produção de cacau em pequenos lotes também facilita o manejo adequado e controle de pragas, além da redução do custo da mão de obra, que é o mais significativo na estrutura de custos da produção cacaueira.

O desenvolvimento e ampliação da produção de cacau de qualidade diferenciada, com certificação de orgânico, sustentabilidade, comércio justo, origem ou fino e de aroma em assentamentos rurais e pequenas propriedades, pode agregar as amêndoas de cacau os fatores éticos, já que o crescimento da produção e comercialização dos pequenos produtores

representam melhores possibilidades de redistribuição do emprego e renda nas regiões produtivas de cacau no Brasil.

- **Mercado consumidor:** O mercado consumidor de produtos de cacau e chocolate apresenta perspectivas positivas, tanto no mercado externo, como também no mercado brasileiro. Acompanhando a tendência de consumo de alimentos processados e prontos, o consumo de doces, biscoitos e guloseimas também é crescente.

Na pesquisa realizada pelo IBOPE no ano de 2009 sobre o mapeamento do consumo de chocolates no Brasil, a penetração do chocolate é alta em todas as classes sociais (destaque para as classes A e B com 71% dos consumidores). Dados da pesquisa apontam ainda, que 68% da população brasileira consomem chocolate frequentemente (pelo menos uma vez por semana).

De acordo com dados do ICCO (2012f), o Brasil é o quarto maior consumidor de chocolates do mundo, considerando todos os tipos.

A pesquisa de Petchers (2004) sobre a evolução do mercado de chocolates destaca que a demanda por maior qualidade e concentração de cacau na elaboração dos chocolates teve início no mercado consumidor europeu, com o estabelecimento da noção do pagamento do chamado “prêmio” para os produtos com qualidade diferenciada, seguindo a tendência de agregar valor às amêndoas de cacau para a fabricação do chocolate através da expansão dos mercados de cacau para gourmet, natural, ambientalmente e socialmente responsável. Os condutores da diferenciação na visão do pesquisador são os fabricantes e agentes finais de comercialização que apresentam o maior poder de influência sobre os demais agentes da cadeia produtiva.

2.4.2 Legislação do chocolate no Brasil e Países da Comunidade Européia

A primeira regulamentação com relação à produtos à base de cacau no Brasil, consta na RESOLUÇÃO Nº 13, DE 09 DE SETEMBRO DE 1970, visando adotar padrões de qualidade e identidade para produtos à base de cacau e chocolates, com orientações gerais sobre características dos produtos e determinação de padrão geral de rotulagem.

As demais regulamentações até o ano de 2003, não apresentavam determinações com relação à necessidade de percentuais mínimos de sólidos de cacau e manteiga de cacau nas composições.

No ano de 2005, a resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil (ANVISA) - RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, apresentou o regulamento técnico para chocolate e produtos de cacau, chocolate é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa (ou pasta ou líquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados. Até 5% de gordura vegetal pode ser adicionada ao produto chocolate, em substituição a manteiga de cacau.

O regulamento técnico brasileiro não estabelece normas específicas com relação ao estabelecimento de percentuais mínimos de composição para outros produtos específicos a base de cacau além do chocolate, chocolate branco, massa de cacau e manteiga de cacau. O cacau solúvel (chocolate em pó, achocolatados) consta apenas como produto a base de cacau com capacidade de solubilidade em líquidos, sem determinação de percentuais mínimos de sólidos de cacau na composição.

As normas de rotulagem seguem os padrões gerais estabelecidos para os gêneros alimentícios.

Os principais países consumidores de chocolates, especialmente o chocolate denominado *dark – percentuais acima de 50% de sólidos de cacau na composição*, localizam-se na Comunidade Européia. A tradição dos *chocolatiers* - artesãos do chocolate, na produção de iguarias com diferentes sabores, aromas e texturas, caracteriza o mercado europeu como o mais exigente e diversificado no consumo de chocolates.

A legislação do chocolate é o conjunto de regras que operam dentro da comunidade européia que define os elementos essenciais dos produtos que são vendidos com a descrição de chocolate.

Estes regras estabelecem critérios para a utilização de termos como chocolate, chocolate de leite e cacau.

Os critérios de definição dos requisitos de composição, tais como a quantidade mínima de sólidos de cacau, quantidade máxima de açúcar, e os tipos e quantidade de aditivos, tais como a lecitina.

Visando a ampliação dos mercados e padronização dos produtos à base de cacau para comercialização no mercado europeu, desde o ano de 1973 foram estabelecidas normas

comuns aceitas por alguns países referentes à legislação do chocolate, este foi um dos primeiros alimentos a serem selecionados para esta abordagem.

Entre os requisitos comuns inicialmente estabelecidos estavam o percentual mínimo de sólidos de cacau, teor de leite na composição do chocolate ao leite e ausência de gorduras vegetais.

A partir da DIRECTIVE 2000/36/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 23 June 2000 - *Relating to cocoa and chocolate products intended for human consumption*, as normas passam então a serem padronizadas em toda a Comunidade Européia.

De acordo com a legislação chocolate é o produto obtido a partir de sólidos de cacau e açúcares, deve conter percentual não inferior à 35% de sólidos de cacau, percentual não inferior à 18% de manteiga de cacau, percentual não superior à 5% de gorduras vegetais.

Mais de 10 (dez) categorias de produtos à base de cacau são descritas na regulamentação da comunidade européia, e cada um destes produtos apresenta determinações de percentuais mínimos e máximos permitidos para a composição, assim como a normatização com relação ao padrão de rotulagem, que deve ser extremamente descritivo, visível e até mesmo diferenciado para melhor compreensão do consumidor, como no caso de chocolates que contenham gordura vegetal ou 100% de manteiga de cacau na sua composição.

Sobre as gorduras vegetais que podem ser utilizadas na produção de chocolates, apresenta a especificação de cada uma delas.

Em comparação à legislação do chocolate brasileiro, as principais diferenças são apresentadas na Tabela 7 a seguir:

Tabela 7: Comparação entre as legislações do chocolate

Legislação Brasileira	Legislação Comunidade Européia
<ul style="list-style-type: none">• Mínimo de 25% de sólidos de cacau na composição para ser classificado como chocolate;• Não determina percentuais mínimos para chocolate ao leite, chocolate branco, cacau em pó e achocolatados;• Não determina percentuais, nem restrições para açúcares, apenas para gordura vegetal;• Não é obrigatório na	<ul style="list-style-type: none">• Mínimo de 35% de sólidos de cacau na composição para classificação como chocolate, chocolate ao leite não inferior à 20%, achocolatados não inferior à 25%, gordura vegetal máximo de 5%;• Determina percentuais de açúcares, gorduras e tipos de gorduras permitidas para composição;• Obriga a

rotulagem a visibilidade diferenciada se contém gordura vegetal ou somente manteiga de cacau.	diferenciação e ênfase na rotulagem da composição com gordura vegetal e percentuais, assim como o percentual utilizado de manteiga de cacau.
--	---

Fonte: dados da pesquisa, 2013.

2.4.3 As instituições privadas, governamentais e não governamentais que atuam na cadeia de valor do cacau no Brasil

O objetivo deste tópico é apresentar algumas informações obtidas através da pesquisa exploratória nas entrevistas diretas junto a alguns representantes das instituições e pesquisa documental com o objetivo de apresentar as principais instituições privadas, governamentais e não governamentais que atuam em programas ou projetos de apoio na cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil.

A tabela 8 a seguir apresenta a visão geral das instituições identificadas, esferas de atuação e público-alvo.

Tabela 8: Visão geral das organizações (governamentais, não governamentais e privadas) que atuam em programas ou projetos para o desenvolvimento da produção cacaueira no Brasil

INSTITUIÇÃO - LOCALIZAÇÃO	ESFERA	PROGRAMAS/PROJETOS (em andamento)	PÚBLICO - ALVO
CEPLAC - Ilhéus	Pública federal	Projetos e programas de pesquisa, extensão rural e ensino agrícola: Conservação produtiva PAC do cacau Geração e difusão de Tecnologia para o desenvolvimento da cacauicultura Controle da enfermidade vassoura-de-bruxa Geração e difusão de tecnologia para a diversificação agro-econômica das regiões produtoras de cacau	Produtores de cacau da Bahia, Espírito Santo, Pará, Amazonas, Rondônia e Mato Grosso
MAPA – Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau - Brasília	Pública federal	Discussão da agenda estratégica do cacau 2010 -2015, visando implantar e desenvolver as ações propostas Articulação entre os atores da cadeia produtiva do cacau e entre as demais cadeias produtivas.	Representantes de entidades de caráter nacional, produtores, trabalhadores, consumidores, empresários, autoridades do setor privado e representantes de órgãos públicos, como parlamentares, técnicos governamentais e instituições bancárias Brasil
SEAGRI -CAR - Salvador	Pública estadual	Cacau para sempre – Programa Vida Melhor Câmara Setorial do Cacau (Estadual) Fomento à industrialização via cooperativas e associações	Agricultura familiar Assentamentos rurais Bahia
UESC – Universidade Estadual de Santa Cruz	Pública estadual	Projetos de pesquisa: A participação do Brasil na cadeia global de valor do cacau-chocolate Sistemas agroflorestais, inovação e inclusão produtiva de assentados e agricultores familiares no sul da Bahia Solos, nutrição e relações hídricas para cacauzeiros e outras culturas de interesse para o Sul da Bahia Relação entre qualidade do solo e a qualidade do cacau na Bahia Rede de cacau Renorbio – Vassoura-de-Bruxa Mecanismos moleculares associados a ação probiótica de bactérias da fermentação do cacau	Pesquisadores Estudantes Comunidade em geral Brasil
Associação dos Produtores de Cacau – APC	Organização não governamental	Cooperativa agroindustrial Indicação Geográfica	Produtores de cacau de grande e médio porte da Bahia
Instituto Pensar Cacau – IPC	Organização não governamental	Articulação entre os produtores de cacau através da promoção de discussões na Lista do cacau (grupo virtual de discussões)	Produtores de cacau da Bahia

		Mobilizações políticas através de ações públicas em defesa dos cacaueiros	
Instituto Cabruca	Organização não governamental	Projeto cabrucando o futuro Projeto terra verde Projeto agregando valores Projeto cabruca cidadã	Agricultura familiar Assentamentos rurais Bahia
Instituto Floresta Viva	Organização não governamental	Adequação Ambiental em Assentamentos Manejo de Recursos Naturais em Assentamentos Agroecologia uma Realidade Produtiva Projetos voltados para conservação e restauração produtiva Projetos para geração de emprego e renda em comunidades rurais	Agricultura familiar Bahia
CARE	Organização não governamental	Projeto Caçúá – melhoria da produtividade do cacau em assentamentos rurais	Agricultura familiar Bahia
IMAFLORA	Organização não governamental	Operadora no Brasil da certificação Rainforest Alliance Apoio e treinamento técnicos às cooperativas e associações de produtores. Conexão entre o produtor e a indústria. Apoio a organizações locais na execução de projetos. Elaboração de guias e materiais informativos	Grandes, médios produtores e agricultura familiar Pará e Bahia
FVPP – Fundação Viver, Produzir e Preservar	Organização Não Governamental	Programa voltado preferencialmente para ações e projetos relacionados à agricultura, educação rural e fóruns de desenvolvimento regional Programa Cacau Orgânico na Transamazônica	Região da Transamazônica Pará
Fazenda Almirante Mars Cacau	Empresa privada	Base experimental de pesquisa para manutenção das variedades e aumento da produtividade <u>Projeto Barro Preto: incubadora de negócios</u>	Kraft, Mars, Hershey, Nestle Projeto futuro para repasse de tecnologias aos produtores da região Sul da Bahia
AIPC – Associação das Indústrias Processadoras de Cacau e Cargill	Empresas privadas	Projeto Phoenix: auxiliar produtores na recuperação da lavoura cacauícola	Produtores de cacau (grande e médio porte) Bahia
NATURA	Empresa	PROGRAMA BIOCLICAR Desenvolvimento dos fornecedores para melhoria contínua Apóio na capacitação, aquisição de insumos, máquinas e equipamentos	Cooperativas e associações de produtores Bahia e Norte do Brasil
NORTE ENERGIA PARÁ	Empresa	O projeto de apoio à cadeia produtiva do cacau tem como objetivo estabelecer ações básicas que contribuam para o incremento e desenvolvimento do setor no contexto da economia local, envolvendo desde o pequeno agricultor familiar, às maiores culturas cacauícolas da região. Potencializar as oportunidades regionais que	Pequenos produtores da agricultura familiar, associações e cooperativas. Pará – região de abrangência da Usina de Belo Monte.

possam ser apoiadas pela implantação do empreendimento da Usina Hidrelétrica de Belo Monte, em especial nos municípios a serem diretamente afetados pelo projeto.

Apoio a estruturação das cooperativas de cacaueiros da região diretamente afetada pelo empreendimento de Belo Monte.

Fonte: Dados da pesquisa (2012)

3. MERCADOS DE QUALIDADE DO CACAU NO BRASIL

3.1 Desenvolvimento dos mercados de qualidade do cacau e chocolate no Brasil

Com base no estudo do artigo da pesquisadora Marie France Garcia-Parpet (Garcia-Parpet, 2003) sobre a construção social de um mercado perfeito: o caso de Fontaines-en-Sologne e na pesquisa exploratória, neste item são apresentadas análises preliminares sobre a construção social e desenvolvimento dos mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil.

Para a análise do mercado do cacau e chocolate no Brasil, utiliza-se a princípio a visão da economia a partir do modelo de concorrência perfeita e pura.

Sobre o grau de influência dos vendedores (produtores de cacau) e compradores (empresas compradoras de cacau de grande, médio e pequeno porte) sob a determinação e negociação dos preços, pode-se avaliar que apesar da cotação dos preços do cacau ser definida pelo mercado internacional através da Bolsa de Valores de Nova York, ocorrem variações no preço de oferta determinadas pelos compradores de cacau e/ou processadoras.

As variações de preços de compra no mercado do cacau convencional ou *bulk* podem atingir até 10% acima do valor determinado pela Bolsa de Valores, quando o produto (amêndoas de cacau) apresenta critérios de qualidade acima dos critérios mínimos definidos pelos compradores. Esta situação foi observada durante a realização da pesquisa de campo, na relação entre produtores e compradores de cacau do Espírito Santo, município de Linhares, aonde o cacau classificado como tipo I (de acordo com a Instrução Normativa n 38 – anexo E), os produtores recebem prêmios de até 20% sob o valor pago pelo quilo do cacau convencional classificado com qualidade inferior.

Quando se trata dos mercados de qualidade do cacau (fino e/ou aroma e orgânico), o pagamento de prêmios sob a cotação do cacau na Bolsa de Nova York pode atingir o pagamento adicional de até 100% no valor da comercialização entre produtores e compradores, como no caso da comercialização do cacau fino. Situação que ocorre na relação entre produtores do Sul da Bahia e compradores das amêndoas de cacau fino e de aroma localizados principalmente no mercado europeu.

Sobre as características sociais dos promotores do mercado de qualidade do cacau na Bahia, pode-se afirmar que a diferenciação da qualidade das amêndoas de cacau é identificada como uma prática existente desde os primórdios da produção cacaueira.

Documentos como o Acordo Complementar ao Acordo do Cacau, celebrado por troca de notas, a 3 de outubro de 1942, entre Brasil e Estados Unidos da América (anexo I), afirma a existência de pagamento diferenciado na entrega de lotes de cacau classificados como *good quality* superior cacau da Baía e *goodfair* – referente ao cacau usual:

“As entregas serão da usual qualidade “good quality superior” cacau da Baía, sendo que da quantidade total adquirida, nunca mais que 10% poderá ser da qualidade usual “goodfair”, ao preço de \$6,20 por 100 libras FOB (navio)” (BRASIL, 1942, p.1).

A Figura 11 a seguir apresenta visualização da ocorrência da diferenciação e pagamento de preço prêmio para o Cacau Bahia na década de 1930.

DATA	BAHIA SUPERIOR		ACCRA GOOD FERMENTED N. 3 Cif. Hamburgo Peso de entrega
	N. 1 C. & f. Hamburgo 2% quebra	N. 2 Cif. Hamburgo Peso de entrega	
2-5-30	40 schillings	41 $\frac{1}{4}$ schillings	38 schillings
31-10-30	30 $\frac{1}{2}$ »	31 $\frac{1}{2}$ »	29 »
2-5-31	26 $\frac{1}{2}$ »	27 $\frac{1}{2}$ »	22 $\frac{1}{2}$ »
30-10-31	28 »	28 $\frac{1}{2}$ »	26 »
6-5-32	27 $\frac{3}{4}$ »	28 $\frac{1}{2}$ »	26 $\frac{1}{2}$ »
4-11-32	4,80 dólares	4,98 dólares	4,35 dólares
5-5-33	25 $\frac{1}{2}$ schillings	26 $\frac{1}{4}$ schillings	23 $\frac{1}{2}$ schillings
3-11-33	21 $\frac{1}{2}$ »	22 $\frac{1}{2}$ »	19 $\frac{1}{2}$ »
4-5-34	24 »	24 $\frac{1}{2}$ »	23 »
2-11-34	20 $\frac{1}{2}$ »	21 $\frac{1}{2}$ »	20 »
3-5-35	22 $\frac{1}{2}$ »	23 $\frac{1}{2}$ »	22 $\frac{1}{4}$ »
1-11-35	23 $\frac{1}{2}$ »	24 »	21 $\frac{3}{4}$ »
28-2-36	24 $\frac{3}{4}$ »	25 $\frac{1}{2}$ »	23 $\frac{3}{4}$ »

Figura 11: Cotação do cacau Bahia superior em 1930.

Fonte: Lyrio (2012).

Para confirmar esta prática no passado é possível identificar a visão preliminar da qualidade no processo produtivo na leitura do trecho da obra de Jorge Amado (1933) “Cacau”: “O cacau good vendia-se dois mil-reis mais barato a arroba.” A comercialização do cacau era subdividida em **cacau goodfair** – qualidade inferior, com presença de mofo e **cacau good quality superior** – devidamente fermentado e seco, com ausência de mofo.

O processo de diferenciação da qualidade das amêndoas de cacau existiu até a “crise da vassoura de bruxa” na década de 1980, quando se verificava preços diferenciados pagos ao cacau classificado como “Cacau Bahia Superior”.

Com relação à homogeneidade, uso social e identificação do produto amêndoas de cacau independente das características do seu vendedor, de meados da década de 1980 ao ano 2000 no Brasil o mercado do cacau poderia ser caracterizado como homogêneo, com a

existência de pouquíssimas variações e situações de pagamentos de prêmios relacionados à diferenciação da qualidade das amêndoas de cacau, restringindo-se apenas ao plantio, colheita e beneficiamento padrão das amêndoas.

A partir do ano 2000 com a inserção do Brasil nos mercados de qualidade do cacau (fino e orgânico), o mercado de amêndoas de cacau passa a ser caracterizado pela possibilidade de diferenciação do produto (amêndoas de cacau) e reconhecimento por parte do mercado comprador de cacau como detentor de atributos, variáveis e valor adicional do cacau fino e orgânico produzido no país.

Portanto, hoje o cacau brasileiro não pode ser totalmente identificável independente do seu vendedor.

Os fatores determinantes da qualidade do cacau produzido no Brasil estão associados à sua origem, rastreabilidade, certificações – orgânicos, *Rainforest Alliance*, *Fair for Life*, sustentabilidade, indicação geográfica e outras formas de diferenciação, como por exemplo, a produção do cacau no sistema agroflorestal Cabruca.

Com relação à regulamentação do sistema agroflorestal do cacau produzido no sistema cabruca no Brasil, está em tramitação a proposta de criação e implementação de selos verdes para o Cacau Cabruca e Cacau Amazônia (Brasil, 2012), com o objetivo de agregar valor a essa forma de cultivo e exploração da agricultura, que tem cerca de 250 anos.

O objetivo da lei é atestar a sustentabilidade e os interesses sociais e ambientais da cacauicultura brasileira.

PROJETO DE LEI N.º 3.665, DE 2012.

Art. 1º Fica criado o Selo Verde Cacau Cabruca, com o objetivo de atestar a sustentabilidade, interesse social e ambiental da cacauicultura brasileira.

Art. 2º O Selo Verde Cacau Cabruca poderá ser concedido ao cacauicultor que atender os seguintes critérios:

I - estar de acordo com todas as leis ambientais e trabalhistas nacionais, estaduais e municipais;

II - cultivar o cacau, na modalidade agroflorestal cabruca, de modo a conservar a diversidade ecológica e seus valores associados, os recursos hídricos, os solos, e os ecossistemas e paisagens frágeis e singulares, mantendo-se o máximo possível as funções ecológicas da floresta;

III - explorar de maneira sustentável desde que não descaracterize a cobertura vegetal existente e não prejudique a função ambiental da área.

Art. 3º O Selo Verde Cacau Cabruca será concedido pelo órgão ambiental federal competente, mediante solicitação do cacaueiro.

Parágrafo único. O órgão ambiental federal competente poderá credenciar instituição para avaliar os empreendimentos que pleitearem o Selo Verde Cacau Cabruca e fiscalizar o fiel cumprimento dos critérios que autorizam a sua concessão.

Art. 6º O cacaueiro poderá usar o Selo Verde Cacau Cabruca como lhe aprouver, na promoção da sua empresa e produtos.

Art. 7º Os critérios técnicos específicos para a certificação e os procedimentos para a obtenção do Selo de que trata esta Lei serão estabelecidos em regulamento[...]

Espera-se com a aprovação e aplicação dessa lei, associar essa matéria-prima a um chocolate refinado de qualidade com reconhecimento regional, e tão apreciado como os bons vinhos e os cafés de qualidade.

Além da demanda por certificações, da necessidade do atendimento aos padrões e normas para o processamento, produção e adequação do produto, a qualidade do cacau também pode ser associada a sua origem geográfica. Exemplo da distinção associada à origem do cacau já pode ser visualizado no estado do Espírito Santo, que em outubro de 2012 obteve o primeiro selo de indicação geográfica do cacau entregue à Associação dos Cacaueiros de Linhares (ACAL) pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) – anexo G.

Com relação à fluidez do mercado, a entrada e saída dos trocadores potenciais, o mercado do cacau pode ser classificado como parcialmente fluido. A entrada e saída dos trocadores potenciais não podem ser consideradas como totalmente livres.

A entrada no segmento da produção, processamento e comercialização do cacau depende de fatores como:

- Domínio das técnicas de seleção de sementes, clonagem, manejo, colheita e beneficiamento (dentro da porteira);
- Articulação entre atores da cadeia de valor (necessidade do estabelecimento de relações de confiança – existência de poucas relações contratuais entre produtores e compradores de cacau, o que demanda a construção de relações sociais e habilidades de negociação);
- O mercado das empresas compradoras das amêndoas de cacau (empresas intermediárias, partidistas e processadoras de cacau) compra todo o tipo de produção ofertada independente da qualidade. Apesar da exigência de critérios mínimos para a compra, caso o produto ofertado não atenda aos critérios (com base na Instrução Normativa 38 – anexo E), a compra é efetuada com a aplicação de deságio sobre os preços pagos;

- Para a competitividade, os produtores de cacau necessitam ter acesso ao capital para a realização de investimentos que permitam o acesso às tecnologias de produção e processamento que favoreçam o aumento da produtividade e a melhoria da qualidade do cacau;
- Os produtores de grande e médio porte que conseguem maior escala de produção e garantia de regularidade para o abastecimento das compradoras, adquirem a capacidade de exercerem maior poder de negociação junto aos compradores, mesmo que os preços sejam determinados pela Bolsa de Valores de Nova York;
- Os agricultores familiares são desfavorecidos no poder de barganha com os compradores por exercerem principalmente a comercialização individual do cacau e não possuírem regularidade na qualidade e quantidade do fornecimento;
- No caso dos produtores de cacau da Bahia, o alto grau de endividamento no contexto pós “vassoura de bruxa”, bloqueia o acesso aos financiamentos para investimentos em melhorias da produção;
- Os conhecimentos sobre o funcionamento e dinâmicas do mercado do cacau e chocolates favorecem a ampliação das redes de comercialização e consequentemente a ampliação das vantagens competitivas.

O conhecimento e acesso às informações na cadeia de valor do cacau e chocolate podem ser relacionados à qualificação dos produtores e gestores das unidades produtivas. Quanto maior o nível de qualificação é possível verificar melhores perspectivas e presença de habilidades para ampliação da participação no mercado concorrencial.

Sobre a transparência do mercado e acesso dos agentes econômicos às informações sobre quantidades, qualidades e preços, considerando a análise das informações obtidas junto aos produtores de grande, médio porte e agricultura familiar, compradores, processadoras e instituições (públicas e não governamentais) é possível constatar que o mercado do cacau chocolate não pode ser classificado como transparente.

Os agentes econômicos envolvidos não dispõem de conhecimentos sobre o segmento com o mesmo grau de profundidade entre si. O acesso e conhecimento sobre as informações referentes às quantidades, qualidades e preços ofertados variam de acordo com o grupo de atores.

Pode-se estabelecer uma relação entre a qualificação dos agentes econômicos e o grau de articulação entre os demais atores da cadeia de valor, o que poderia favorecer o acesso às informações de mercado de forma diferenciada.

Verifica-se que os grandes e médios produtores analisados na pesquisa, apesar de não participarem ativamente de cooperativas para a compra de insumos e comercialização do

cacau, participam de associações e estruturas coletivas com o objetivo de discussão e desenvolvimento de propostas para a resolução de problemas setoriais.

Como exemplos das formas coletivas de articulação política executadas através de instituições e grupos foram identificadas:

- Instituto Pensar Cacau – IPC: criado no ano de 2011 por um grupo de cacauicultores do Sul da Bahia, de acordo com o Estatuto tem como objetivos (IPC, 2013):

I - Reconhecimento formal por parte do Governo de que a Região Cacaueira da Bahia e o povo que nela vive são vítimas de um ato criminoso que introduziu e disseminou a vassoura-de-bruxa na região.

II - Desconstituição, anulação ou inexigibilidade das dívidas da cacauicultura baiana, geradas ou não pagas em razão da introdução e disseminação da doença vassoura-de-bruxa na lavoura cacaueira da Bahia, bem como em razão da aplicação dos programas oficiais pelo Poder Público.

III - Reparação de todos os danos causados aos cacauicultores em razão da introdução e disseminação da doença vassoura-de-bruxa na lavoura cacaueira da Bahia, bem como daqueles causados em razão da aplicação dos programas oficiais pelo Poder Público.

Dentro dos objetivos do Instituto Pensar Cacau (IPC), foi produzido e divulgado o documentário vídeo denominado “O Nô” que busca afirmar através de depoimentos de especialistas e cacauicultores que a praga agrícola da “vassoura de bruxa” que devastou a produção cacaueira na região Sul da Bahia no final da década de 1980 foi introduzida de forma criminosa e devido à omissão da CEPLAC no Programa de Recuperação da Lavoura Cacaueira.

- **Associação dos Produtores de Cacau – APC:** com sede em Ilhéus/Bahia, é composta por produtores de grande e médio porte tem como objetivo defender os interesses da cacauicultura e promover o debate dos temas socioeconômicos e ambientais das regiões cacaueiras.
- **Lista do cacau:** grupo de discussões virtual que tem como objetivo discutir problemas do segmento entre os cacauicultores e divulgar informações do segmento.
- **Diálogos do cacau:** esforço coletivo de organizações ambientais, sócio-ambientais, órgãos governamentais de ensino, pesquisa e extensão, agricultores familiares, sindicatos rurais e representantes dos produtores de cacau, para tratar de assuntos ligados à cadeia produtiva e as demandas atuais por um ambiente equilibrado para as atuais e futuras gerações. Com a missão de: “*Valorizar o Sistema Cabruca e a conservação da Mata Atlântica, promovendo a sustentabilidade social, ambiental, econômica e cultural da região cacaueira.*”

Foram realizados eventos abertos à comunidade em geral para discussão das temáticas que envolvem a produção cacauícola e sustentabilidade no período de 2008 à 2010.

- **Site Mercado do Cacau:** site criado em 2011 com o objetivo de difundir as práticas do agronegócio e transações ligadas diretamente ao mercado do cacau. Apresenta artigos de discussão da problemática do segmento escritos por produtores e especialistas do mercado do cacau da região Sul da Bahia.
- **Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau:** com sede no Ministério da Pecuária, Agricultura e Abastecimento (MAPA) conta com a participação de atores que atuam no segmento da cacauicultura (empresas, instituições não governamentais, órgãos governamentais, universidades) para a discussão de questões estratégicas para o desenvolvimento do mercado do cacau. No ano de 2010 com a participação dos atores foi construída a agenda estratégica 2010-2015 para o segmento.

Na agricultura familiar, principalmente nos assentamentos rurais, verifica-se que apesar da existência de associações em cada assentamento rural, há baixo grau de articulação dos produtores para ações coletivas. Tanto a compra de insumos agrícolas quanto a comercialização ocorrem em grande parte de forma individual.

São identificados movimentos políticos conduzidos pelo INCRA, Organizações Não Governamentais e Cooperativas, como a COOFASULBA – aonde 40% dos cooperados são produtores do movimento da reforma agrária, mas identifica-se que o grau de articulação entre os grupos dos assentamentos para a resolução de problemas setoriais pode ser considerado baixo.

As questões mais discutidas por este grupo são: acesso a terra, conflitos ambientais, necessidade de melhoria das condições de vida e trabalho (saneamento básico, transporte, educação), acesso às programas governamentais para inserirem-se na comercialização como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aos programas de crédito agrícola (Banco do Nordeste e Banco do Brasil).

A inserção dos produtores de cacau brasileiros nos mercados de qualidade do cacau fino e/ou aroma e orgânicos é datada na Bahia a partir do ano 2000, através da mobilização de um produtor de origem francesa que atuava também como correspondente de *l'Académie Française du Chocolat* junto aos produtores de cacau da região Sul da Bahia com o objetivo de divulgar e capacitar os produtores sobre as técnicas de produção e beneficiamento do cacau fino e/ou de aroma.

Da articulação entre o produtor de cacau francês e os produtores de cacau baianos nasceu a Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial (APCFE).

De acordo com o estatuto da APCFE (2012), criado em 2004, as finalidades da associação seriam:

Art. 4º

I – Desenvolver a rastreabilidade, certificação e promoção da produção de cacau especial e fino.

II – Desenvolver assessoria e consultoria no desenvolvimento do manejo sustentável da lavoura cacauícola a fim de promover e integrar toda a cadeia produtiva do cacau.

III – Promover as pesquisas e suas aplicações bem como prestar apoio técnico, científico e educacional à sociedade que compõe a cadeia produtiva do cacau.

IV – Congregar produtores de cacau especial e fino, difundir a produção da cacauicultura e estimulá-la ao constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização deste cacau.

V- Promover e estimular o consumo de cacau e chocolates finos e de seus produtos derivados em cooperação estreita com o setor privado.

VI-Promover, incentivar e executar ações na área da educação e qualificação profissional para a sociedade que compõe a cadeia produtiva do cacau.

O histórico de ações da APCFE no mercado de qualidade do cacau fino pode ser assim resumido (APCFE, 2012):

- **2002** - Programa piloto de pesquisa na Fazenda Vitória, Ilhéus-BA
- **2003** - Apresentação das amostras na Europa (Indústria e Chocolateiros)
- **2004** - Fundação da APCFE - Ass.Profissionais.Cacau Fino & Especial
- **2005** - Capacitação de 400 produtores para produção do cacau fino na Bahia e no Espírito Santo
- **2006** - Comercialização dos Cacau Fino de Origem Brasil na Europa
- **2006** - Primeiro testes de fabricação de chocolate no Brasil e na Europa
- **2007** - Comercialização dos Chocolates de Origem Brasil na Europa e no Brasil
- **2008** - Internacionalização da APCFE: parceria com cooperativa ODERI Venezuela e Fine Cocoa Association
- **2009** - Integração de cooperativa do Peru e do Vietnã
- **2010** - Estruturação logística de transformação e distribuição dos produtos FCA (Fine Cocoa Association)
- **2011/2012** – Encerramento das ações da APCFE.

De acordo com informações dos entrevistados na pesquisa, o grupo de produtores que integrava a APCFE era caracterizado principalmente por herdeiros das antigas fazendas de cacau do Sul da Bahia, em geral de grande e médio porte interessados em promover o “renascimento” da cultura cacaueira.

Outra característica importante do grupo de produtores do cacau fino é o envolvimento direto, profissionalização e dedicação à atividade produtiva, ao contrário do que ocorria no passado quando a gestão das propriedades era delegada à terceiros e a maioria dos produtores residiam nas áreas urbanas em outras cidades como Salvador.

A transformação do produtor de cacau, no caso da produção do cacau fino, em um empreendedor rural pode ser identificada pelo alto grau de qualificação e busca por acesso às novas tecnologias e parcerias com instituições do Brasil e Mundo.

Apesar do alto grau de articulação inicial do grupo de produtores através da APCFE, a iniciativa não teve continuidade e após cerca de 7 (sete) anos de associação se desvincularam e retornaram o trabalho individual, com a ocorrência da formação de grupos para parcerias comerciais entre estes, mas sem atuação e inserção e cooperativas ou associações de produtores.

Mesmo com a dissolução da APCFE, pode-se constatar que a instituição teve um papel importante na construção do mercado de qualidade do cacau no Brasil. A formação dos produtores para a produção do cacau fino e de aroma, articulação junto às parcerias comerciais no Brasil e mercado europeu, disseminação de técnicas e normas para melhorias e padronização do processo produtivo, além da participação e reconhecimento do Brasil como país produtor de cacau fino e de aroma – há 3 (três) anos consecutivos o país recebe premiações de reconhecimento mundial da qualidade das amêndoas de cacau fino e de aroma produzidas na Bahia, Pará e Espírito Santo.

Outra iniciativa coletiva formalizada através da criação de uma cooperativa para inserção no mercado de qualidade do cacau e chocolate foi a Cooperativa CABRUCA – Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia, composta por 39 produtores de grande e médio porte da região. Foi criada no ano de 2002, com sede em Ilhéus Bahia.

A cooperativa tem como foco a produção e comercialização de amêndoas de cacau fino e orgânico, além da produção e desenvolvimento de produtos à base de cacau. Possui parceiros comerciais no mercado externo, principalmente mercado europeu, para compra de amêndoas de cacau orgânico e também com grande empresa de cosméticos do Brasil, com sede em São Paulo.

O histórico das certificações do cacau no principal Estado produtor pode ser assim resumido:

- 2002 - Certificação do cacau orgânico da Cooperativa Cabruca.
- 2004 – Primeira comercialização brasileira do cacau fino produzido no Brasil via APCFE.
- 2007 – Certificação das primeiras fazendas produtoras de cacau do Brasil, na Bahia com a certificação de sustentabilidade Rainforest Alliance.
- 2010 - Início do processo de Indicação Geográfica Cacau na Bahia, conduzido pela APC – Associação dos Produtores de Cacau e Instituto Cabruca (APCFE, 2012).
- 2012 – Encaminhamento do projeto de lei “Selo Verde Cacau Cabruca”

O perfil dos produtores cooperados da Cabruca segue o mesmo identificado na APCFE, inclusive alguns dos antigos membros da associação migraram para ingressar na cooperativa, caracterizada por cooperados produtores de cacau de grande e médio porte, herdeiros das antigas fazendas produtoras de cacau, oriundos da região Sul da Bahia e com grau de instrução referente ao ensino superior completo.

A implantação da gestão da cooperativa, como no caso da APCFE também é conduzida por um produtor de origem estrangeira (alemão).

A cooperativa Cabruca mantém fortes relações com organizações externas com grande empresa de cosméticos brasileira, que adquire amêndoas de cacau para a fabricação de cosméticos à base de cacau.

Também já desenvolveram parcerias com chocolateiros europeus para a produção de chocolates experimentais à base de cacau fino e orgânico. As amêndoas para o desenvolvimento dos chocolates experimentais foram processadas na estrutura “modelo” disponível na CEPLAC, em Ilhéus Bahia.

Entre os principais reflexos identificados nos mercados de qualidade do cacau e chocolates no Brasil a partir do ano 2000, é possível identificar:

1. Articulação entre os produtores de cacau (grande e médio porte) para investimentos em pesquisa e desenvolvimento visando melhoria da produtividade e qualidade;

2. Efetivação de parcerias entre grandes e médios produtores para o desenvolvimento e viabilização de máquinas, equipamentos e novas tecnologias para o setor;
3. Projetos governamentais e conduzidos por organizações não governamentais em parcerias com as indústrias processadoras para melhoria da qualidade e produtividade;
4. Indicação geográfica do cacau produzido em Linhares, Espírito Santo;
5. Implantação de indústrias de chocolates finos no Brasil com produção de chocolates à base de cacau fino e orgânico de origem 100% Brasil;
6. Reconhecimento do cacau brasileiro nos mercados internacionais: premiações do melhor cacau fino do Mundo no Salão de Chocolate em Paris;
7. Projeto de Lei Selo Verde Cabruca: em discussão o projeto visa agregar valor ao cacau brasileiro através da associação do sistema agroflorestal “cabruca”, com foco na preservação e conservação ambiental ao produto cacau e chocolate do Brasil.
8. Certificação do cacau orgânico produzido por cooperativas do Pará, região Transamazônica no Programa Cacau Orgânico e efetivação de parcerias de comercialização com chocolateiros europeus e indústrias de cosméticos no Brasil.

A criação do mercado de qualidade do cacau e chocolates no Brasil não pode ser considerada como uma “inovação social” fruto da necessidade dos produtores para o desenvolvimento de ações que promovessem o “renascimento” do cacau brasileiro no mercado internacional.

O Brasil como um dos grandes produtores mundiais, já inserido no mercado internacional apresentou-se como uma oportunidade para ampliação da produção do cacau convencional e direcionado aos mercados de qualidade (fino, orgânico, entre outras certificações), foco dos interesses das indústrias processadoras no mercado global do cacau e chocolate.

Nos Estados produtores do Pará e Espírito Santo as iniciativas de inserção dos produtores nos mercados de qualidades do cacau e chocolates são mais recentes, com a identificação de ações efetivas a partir do ano de 2009.

No Estado do Pará, as primeiras iniciativas de inserções nos mercados de qualidades do cacau e chocolates ocorreram a partir do ano de 2005 com a implantação e desenvolvimento do Programa Cacau Orgânico, conduzido pela organização não

governamental FVPP (Fundação Viver, Produzir e Preservar, em parceria com a CEPLAC SUEPA e IMAFLORA).

Através do programa Cacau Orgânico teve início a capacitação, processo de certificação do cacau orgânico e cacau sustentável (Fair For Life) e o estabelecimento de relações comerciais entre cooperativas de produtores e empresa de cosméticos que fabrica produtos à base de cacau no Brasil e indústria de chocolates da Áustria.

No Espírito Santo, a ACAL – Associação dos Cacaueiros de Linhares deu entrada no ano de 2009 no processo de Indicação Geográfica do Cacau de Linhares, que foi concluído e teve o selo emitido em outubro de 2012.

No período de 2011/2012 foi instalada no Espírito Santo uma indústria processadora de cacau que visa produzir massa de cacau (líquor) de qualidade diferenciada voltada para a produção de chocolates finos.

3.2 O discurso da qualidade – A visão dos órgãos de assistência governamentais e não governamentais

A visão da necessidade da implantação e desenvolvimento de práticas da gestão da qualidade no processo produtivo do cacau, tanto na grande propriedade quanto na agricultura familiar é incorporada às orientações técnicas realizadas pelos órgãos de assistência – organizações governamentais e não governamentais que atuam em projeto para o desenvolvimento da cadeia de valor do cacau e chocolate no Brasil.

Através da análise de conteúdo de alguns informativos, manuais e publicações técnicas desenvolvidas por estas organizações e direcionadas aos produtores de cacau com o objetivo de identificar a ênfase à gestão da qualidade no contexto das orientações extensionistas este tópico apresenta a análise de alguns manuais, fontes, enfoques e frequência da utilização de termos técnicos relacionados diretamente à gestão e controle da qualidade nos processos produtivos.

3.3 Publicação: Melhoria da Qualidade de Cacau– CEPLAC/CENEX (2011)

A publicação informativa “Melhoria da qualidade do cacau” (CEPLAC/CENEX, 2011) foi desenvolvida com o objetivo de atender a demanda dos cacaueiros brasileiros, na adaptação, organização do sistema de produção de cacau com qualidade a partir das tecnologias disponíveis.

A análise frequencial do conteúdo das 48 (quarenta e oito) páginas do informativo reforça a idéia de que a gestão e controle da qualidade é uma demanda relevante para a melhoria da produção, produtividade, controle e padronização do processo produtivo do cacau, independente do tamanho e estrutura de gestão das propriedades.

Na análise frequencial dos termos técnicos, a palavra “qualidade” é citada 12 (doze) vezes nas 48 páginas, além da ocorrência de outros termos técnicos relacionados à gestão e controle da qualidade: controle, gestão, padronização, sistematização, atributos, conformidade.

3.4 Guia de boas práticas e certificação em propriedades de cacau (IMAFLORA, 2011)

Com o apoio técnico das instituições de assistência governamentais e não governamentais ao segmento da cacauicultura, os produtores da agricultura familiar estão inserindo-se mais recentemente no processo de produção e comercialização dos mercados de qualidades do cacau e chocolates.

Com o objetivo de disseminar os conhecimentos sobre certificação, manejo e beneficiamento do cacau de qualidade diferenciada, no mês de julho de 2011, foi lançado o *Guia de Boas Práticas e Certificação em Propriedades de Cacau* (Imaflora, 2011), desenvolvido pelo Imaflora – Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola e Instituto Cabruca, com base nas informações e conhecimentos adquiridos durante a execução de projetos com pequenos produtores e assentamentos rurais na região produtora de cacau do Sul da Bahia.

O objetivo da publicação é disseminar os conhecimentos construídos nos projetos em desenvolvimento, caracterizados por resultados positivos verificados após a implantação das recomendações descritas, visando que os produtores, principalmente da agricultura familiar e assentamentos rurais, sejam capazes de produzir amêndoas de cacau com qualidade diferenciada e possam acessar os mercados de qualidade.

A produção de cacau em pequenos lotes facilita o manejo adequado e controle de pragas, além da redução do custo da mão de obra, que é o mais significativo na estrutura de custos da produção cacaueira.

A análise frequencial do conteúdo da publicação identificou a ocorrência das citações dos termos relacionados à gestão da qualidade:

- Qualidade (7 vezes em 34 páginas) = 20%
- Gestão (7 vezes em 34 páginas) = 20%
- Melhoria (11 vezes em 34 páginas) = 32%
- Controle (13 vezes em 34 páginas) = 38%

O uso da análise frequencial das palavras relacionadas à gestão da qualidade da publicação reforça a presença do discurso da qualidade nas diretrizes institucionais dos programas e projetos desenvolvidos por organizações não governamentais e governamentais que atuam no segmento da cacauicultura.

O desenvolvimento e ampliação da produção de cacau de qualidade diferenciada: orgânico, comércio justo, fino e de aroma na agricultura familiar e em assentamentos rurais, pode agregar as amêndoas de cacau os fatores éticos, relacionados ao comércio justo e solidário, já que o crescimento da produção e comercialização e também podem representar melhores possibilidades de redistribuição do emprego e renda nas regiões produtivas de cacau no Brasil.

É necessário também o estudo detalhado do mercado consumidor para evitar dificuldades para colocação dos produtos em mercados específicos de qualidade como o mercado consumidor para as amêndoas de cacau fino e orgânico certificados com o “Selo Verde Cacau Cabruca” - projeto de Lei 3.665/12 (BRASIL, 2012), que tem como proposta, criar os selos verdes Cacau Cabruca e Cacau Amazônia com o objetivo de incentivar e ampliar a conservação dos sistemas agroflorestais de produção, agregando valor a essa forma de cultivo e exploração da agricultura sustentável.

Alternativas para minimizar estes problemas podem ser advindas do desenvolvimento de políticas públicas, projetos e programas governamentais e não governamentais que possibilitem que grandes, médios e pequenos produtores se insiram nos novos mercados de qualidade com competitividade nos mercados globais do cacau chocolate.

3.5 Qualidade do cacau no Brasil – perspectivas

Com base no trabalho apresentado pelo pesquisador da cadeia produtiva do cacau Philippe Bastide do Centro de Pesquisas CIRAD, em Montpellier na França, especialista sobre mercados de qualidade do cacau no Mundo, no III Congresso Brasileiro do Cacau, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012 em Ilhéus – Bahia e nas informações obtidas nas discussões realizadas nos fóruns do evento, e sobre as visões de especialistas dos segmentos

do cacau e chocolates, são apresentadas algumas reflexões sobre as perspectivas sobre os mercados de qualidade do cacau no Brasil.

De acordo com dados do ICCO (2013h), a produção mundial de cacau concentra-se nos países africanos (70%) e o Brasil ocupa a posição de quinto produtor mundial com representatividade de 5,2% da produção mundial. A figura 12 a seguir apresenta a situação atual dos países produtores de cacau.

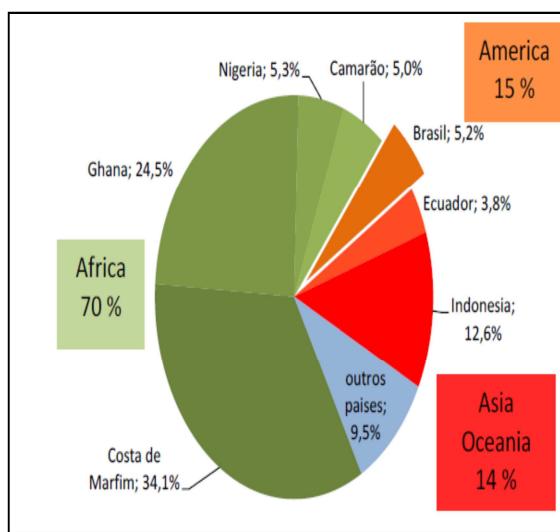


Figura 12: Situação atual dos países produtores de cacau.

Fonte: ICCO, 2013h.

Através da observação dos dados referentes à produção, transformação (moagem) e consumo de cacau no Brasil pode-se afirmar que o país segue a tendência dos demais países produtores de agregação das etapas de produção, processamento e fabricação de chocolates na mesma área geográfica.

A figura 13 a seguir apresenta os dados referentes a área colhida, produção e exportações de cacau no Brasil.

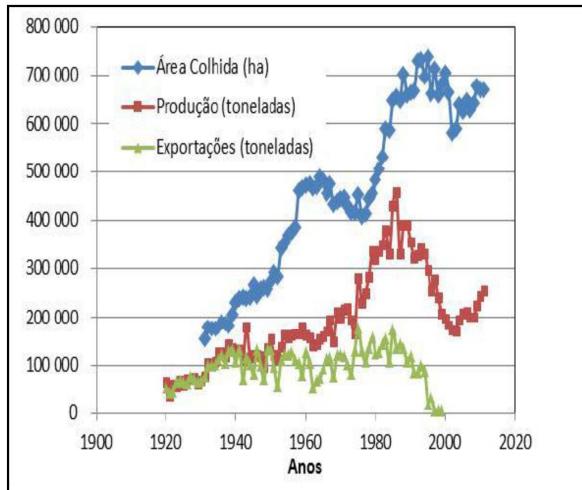


Figura 13: Área colhida, produção e exportações de cacau no Brasil
Fonte: ICCO, 2013h.

A tendência de agregação das etapas de produção, transformação e processamento está associada à necessidade das indústrias processadoras para abastecimento da demanda futura, estimada para mais de 1(um) milhão de toneladas de cacau no até o ano de 2020, e também por terem interesse e demanda dos consumidores para aquisição de um cacau “saudável” – que se caracteriza por um cacau com qualidade superior, com garantia de rastreabilidade e que seja produzido com respeito às leis socioambientais de cada país.

Para atender a demanda futura prevista para 1 milhão de toneladas de cacau com o objetivo de abastecer as indústrias processadoras, os produtores enfrentam os seguintes dilemas com relação à quais estratégias adotar:

- 1) Produzir melhor para ganhar mais?
- 2) Produzir mais para ganhar mais?

A escolha da estratégia 1: produzir melhor para ganhar mais, propõe a adoção de modelos de produção sustentáveis com adoção de sistemas agroflorestais, como por exemplo o modelo de produção do sistema agroflorestal Cabruca, característico das áreas produtivas de cacau do Sul da Bahia.

A escolha da estratégia 2: produzir mais para ganhar mais, visa a adoção do modelo de produção intensivo, altamente mecanizado, produção a “pleno sol” e com alto nível de consumo de insumos, como adubos químicos.

A figura 14 a seguir apresenta a visualização dos sistemas agroflorestal e intensivo de produção do cacau. Entre os sistemas agroflorestais tradicionais da cacauicultura brasileira destaca-se o sistema Cabruca.

A grande questão para o produtor que deseja ganhar mais com a produção e comercialização do cacau e promover a imagem do cacau saudável e de boa qualidade é decidir de que forma será possível equilibrar as estratégias possíveis para que a cacauicultura seja economicamente rentável e sustentável.



Figura 14: Sistema de produção agroflorestal de cacau e sistema intensivo de produção.
Fonte: Bastide (2012).

O grande dilema ressaltado por Bastide (2012) é a reflexão sobre a seguinte questão: “o cenário de 4 (quatro) milhões de produtores, para 4 milhões de toneladas produzidas sobre 10 milhões de hectares por ano seria sustentável?”

Neste contexto o Brasil apresenta vantagens competitivas que deverão ser consideradas para que o país avance na participação e agregação de valor na cadeia produtiva do cacau. Entre as vantagens do Brasil na produção do cacau são citadas por Bastide (2012):

- Manejo moderno.
- Promoção e valorização do trabalho com as variedades do cacau.
- Capacidade de adaptação dos processos produtivos aos diferentes tipos de variedades.
- Diversidade dos sistemas de cultura, como por exemplo, o sistema agroflorestal Cabruca.
- Capacidade de aumentar e preservar o interesse dos produtores de cacau na melhoria da produção, qualquer que seja a estratégia escolhida.
- Grande potencial para diferenciação do sabor e aroma das amêndoas de cacau no processo de fermentação através do avanço das pesquisas e resultados obtidos.

- Mesmo sem atender a classificação do ICCO com relação ao conceito de cacau fino e de aroma, conseguiu gerar através do manejo cacau fino a partir da variedade de cacau considerado comum (cacau Forastero) e representa 1% das exportações mundiais de cacau fino e de aroma.

Apesar de ainda não configurar nas listas dos países produtores e exportadores de cacau fino e de aroma pelo ICCO (2010a), o Brasil tem o cacau fino e de aroma reconhecido pelos compradores.

Esta situação confirma o conceito de que os compradores são quem definem a qualidade e reforça a necessidade de que o país exerce pressão sobre o organismo internacional do cacau, o ICCO, para que seja incluído na lista dos países produtores e exportadores de cacau, já que atingiu em 2011 o percentual de participação de 1% das exportações mundiais. Os principais argumentos junto ao organismo internacional são: o país apresenta uma das fontes da diversidade genética do cacau no Mundo e já conseguiu valorização no mercado e reconhecimento de diferenciação devido ao manejo e fermentação especial do cacau comum.

Os produtores do Brasil como um país que vislumbra se inserir nos mercados de qualidade do cacau e chocolate também devem obter conhecimentos e trilhar estratégias para inserção em outros segmentos da qualidade como comércio justo (0,5% do mercado mundial de cacau), cacau orgânico (6% do mercado mundial de cacau), entre outros selos e certificações específicas que o país com suas vantagens competitivas, principalmente com relação à sustentabilidade socioambiental poderá se incluir.

Qualquer estratégia adotada para inserção nos mercados de qualidade do cacau e chocolate deverá considerar os critérios comerciais e critérios de confiança na relação entre os fornecedores e compradores.

O pesquisador Bastide (2012) lista e descreve alguns dos atributos relacionados a estes critérios que devem ser divulgados, discutidos e implantados pelos atores da cadeia produtiva do cacau e chocolate:

4) Prêmios da qualidade e determinantes da qualidade: o produto precisa ser diferenciado com atributos que tem valor no mercado. O atributo é uma característica do produto ou do processo de produção que tem valor para os compradores.

5) Atributos com relação ao produto: atributos sanitários – controle da presença de metais pesados e resíduos de pesticidas; atributos tecnológicos – tamanho e cor dos grãos, número de defeitos; atributos organolépticos – sabores e aromas,

ocorrência de defeitos (fumaça, insetos, fungos), presença de aromas especiais (frutas, flores).

- 6) **Atributos relacionados ao processo de produção:** atributos geográficos -(região da produção, solos, características ambientais); atributos técnicos - (variedade da colheita e processos pós-colheita); atributos ambientais – (manejo e consumo de água, nível de fertilização dos solos, preservação da biodiversidade); atributos sociais – respeito aos direitos humanos, certificações e selos de qualidade (*Rainforest Alliance*, Indicação Geográfica, Orgânicos, *Fairtrade*), construção de estruturas e redes de colaboração.

Na análise de Bastide (2012) além dos atributos acima já considerados nas relações entre fornecedores e compradores, existem os chamados “fatores esquecidos” que seriam aqueles relacionados ao ambiente (solo e clima), manejo (produtividade, poda e densidade), fisiologia (metabolismo da árvore e carga dos frutos).

O pesquisador denomina como fatores esquecidos por que identifica que existe uma relação com os fatores lembrados (referentes aos atributos citados acima para a construção da qualidade do cacau). Dados preliminares de escassas pesquisas científicas indicam que a qualidade do cacau é uma combinação entre o efeito do genótipo e o lugar do tratamento pós-colheita do cacau.

Os fatores determinantes da qualidade do cacau comercial de acordo com Bastide (2012) podem ser subdivididos entre um grupo de fatores que podem ser controlados pelos produtores (processos de transformação primários “dentro da porteira”) e outro grupo de fatores que englobam as etapas de controle da qualidade no processo de transformação do chocolate e produtos semielaborados (manteiga de cacau, cosméticos, bebidas, etc).

O resumo dos fatores determinantes da qualidade do cacau comercial e do processo de transformação dos chocolates e produtos à base de cacau é apresentado nas tabelas 9 e 10 a seguir.

Tabela 9: Qualidade do cacau comercial (transformação primária)

Fatores determinantes da qualidade	Descrição
Meio ambiente	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo e estrutura do solo • Temperatura • Umidade
Material vegetal	<ul style="list-style-type: none"> • Variedades • Genótipos (materiais vegetais)
Manejo no campo	<ul style="list-style-type: none"> • Sombra • Uso de fertilizantes • Doenças • Pragas

Colheita	<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade da colheita • Formas de transporte
Tratamentos pós-colheita	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentação • Secagem • Condições de armazenamento

Fonte: Bastide (2012) adaptada pela autora.

Para que o produtor consiga cumprir os padrões mínimos de qualidade é necessário que ocorra a redução das “caixas pretas” sobre o cultivo do cacau, como por exemplo, a quebra do mito que não seria possível produzir com qualidade com o aumento da produtividade. A criação de câmaras de comércio para disseminação de informações sobre o mercado, promoção dos produtos e do conhecimento construído pelos produtores também é uma estratégia que pode auxiliar para que ocorra a redução do “abismo” com relação ao acesso e difusão dos conhecimentos entre os produtores.

O trabalho executado pelos produtores na transformação primária do cacau comercial de acordo com os fatores determinantes da qualidade apresentados na tabela 6 influenciará diretamente na qualidade do chocolate e produtos elaborados à base de cacau.

Além da seleção das variedades do cacau no cultivo e demais etapas, o controle da fermentação é fundamental para a geração do aroma e sabor, controle dos níveis de açúcar e controle das leveduras e bactérias.

A tabela 10 apresenta o detalhamento dos fatores determinantes da qualidade dos chocolates e produtos semielaborados à base de cacau.

Tabela 10: Qualidade do chocolate e dos produtos semielaborados

Fatores determinantes da qualidade	Descrição
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Condições de transporte e armazenamento das amêndoas de cacau
Torrefação	<ul style="list-style-type: none"> • Controle da temperatura • Tempo de torrefação
Fabricação de líquor (massa do cacau)	<ul style="list-style-type: none"> • Trituração • Moagem
Fabricação dos chocolates e produtos semi-elaborados	<ul style="list-style-type: none"> • Prensagem • Pulverização • Homogeneização • Refinação • Conchagem • Temperagem

Fonte: Bastide (2012). Adaptada pela autora.

No contexto das novas demandas da qualidade na cadeia de valor do cacau e chocolate as principais demandas dos mercados e consumidores se baseiam no atendimento às normas e **regulamentações referentes à segurança sanitária** – controle dos contaminantes de origem natural ou química; **adoção de sistemas de produção que respeitem os contextos sociais e ambientais** – ausência de trabalho escravo ou infantil, comércio justo, orgânicos; disponibilidade e **confiabilidade de informações de rastreabilidade referentes ao produto** – disponibilizar aos consumidores industriais e finais informações de origem e procedência.

Para que os produtores estejam preparados para atenderem às demandas dos consumidores e mercados é necessário que tenham a organização e capacidade para definirem a qualidade que querem promover; capacidade para definirem a identidade do produto que querem produzir, assim como a escolha do sistema de produção mais adequado às suas necessidades levando em consideração além do conhecimento técnico os conhecimentos acumulados pelos produtores; conhecimento e capacidade para definição dos diferenciais de sabor e aroma do cacau que estarão relacionados à sua produção ou produção coletiva; conhecimento e articulação para negociarem diretamente com os demais atores da cadeia produtiva e compradores (BASTIDE, 2012).

3.6 Certificação do cacau no Brasil: desafios para a conquista dos mercados

Com base no trabalho apresentado pelo consultor e especialista em agregação de valor na cadeia do cacau e chocolate no Brasil Claudio Lyrio (Lyrio, 2012) no III Congresso Brasileiro do Cacau, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012 em Ilhéus – Bahia, nas discussões sobre os mercados de qualidades do cacau e chocolates ocorridas nos fóruns do evento, entrevistas diretas junto aos especialistas do segmento e pesquisa documental, são apresentadas algumas análises e discussões sobre os mercados de qualidades e certificações do cacau no Brasil.

Para melhor entendimento da diferenciação existente no mercado de amêndoas de cacau do Brasil é importante descrever cada classificação existente neste mercado.

A produção de amêndoas de cacau do Brasil é subdividida em:

- **Cacau convencional**
- **Cacau fino ou de aroma**
- **Cacau orgânico**
- **Cacau com certificação de sustentabilidade**

- **Cacau com indicação de origem – Selo de indicação de procedência do Cacau Linhaires – Espírito Santo**

O cacau convencional que representa 97% do cacau produzido no Brasil (PwC, 2012), é o cacau produzido no sistema tradicional de produção, com amêndoas classificadas pelos critérios mínimos estabelecidos através da Instrução Normativa número 38 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de 23 de junho de 2008, que estabelece o regulamento técnico da amêndoa de cacau definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem.

A tabela 11 a seguir apresenta os percentuais (%) de tolerância de defeitos das amêndoas de cacau e respectivas classificações adotadas de acordo com os critérios da Instrução Normativa número 38 do MAPA.

Na relação entre os produtores e compradores de cacau convencional no mercado brasileiro os critérios para avaliação e classificação das amêndoas de cacau se baseiam na Instrução Normativa número 38. No caso das empresas de grande porte compradoras de cacau, foi identificada a utilização de classificações específicas, com maior rigor nos critérios estabelecidos ou pagamento de preços diferenciados para compra do cacau convencional classificado como tipo I.

Tabela 11: Percentuais de tolerância de defeitos das amêndoas de cacau no Brasil

Enquadramento	DEFEITOS					
	Mofadas	Fumaça	Danificadas por inseto	Ardósia	Germinadas	Achatadas
Tipo I	De zero até 4,0%	De zero Até 1,0%	De zero até 4,0%	De zero Até 5,0%	De zero até 5,0%	De zero até 5,0%
Tipo II	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 1,0% até 4,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 10,0%	Acima de 5,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 6,0%
Tipo III	Acima de 6,0% até 12,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 6,0% até 8,0%	Acima de 10,0% até 15,0%	Acima de 6,0% até 7,0%	Acima de 6,0% até 7,0%
Fora do tipo	Acima De 12,0% Até 25,0%	Acima de 6,0%	Acima de 8,0%	Acima De 15,0%	Acima de 7,0%	Acima de 7,0%

Fonte: BRASIL (2008).

Para a definição do cacau fino ou de aroma aceita-se na atualidade 3 (três) conceitos acordo com especialistas nos mercados de qualidades do cacau e chocolates.

O primeiro conceito foi estabelecido pelo ICCO (2010): “O cacau fino ou de aroma é um cacau de variedade específica que gera amêndoas de sabor e cor padronizados e produzidos pelos países inclusos na lista do acordo internacional do cacau estabelecido no ano

de 2010.” É o cacau proveniente das variedades Criollo e Trinitário, como por exemplo o “nacional” do Equador (notas florais), cacau “porcelana” da Venezuela (notas de mel e de caramelo), Criollo do México, etc., e outros produzidos em outros países ou regiões específicas (MORORÓ, 2012).

Com exceção do Equador, todos os países produtores de cacau da variedade *Forastero* não podem ser considerados como produtores de cacau fino ou de aroma e o volume mundial de produção em 2012 foram de aproximadamente 5% do volume total de produção do cacau no mundo (BASTIDE, 2012).

Apesar de não configurar na lista do ICCO (2010a) dos países produtores e exportadores de cacau fino o Brasil está inserido neste mercado desde o ano 2000 e representa 1% de participação em volume de exportações (BASTIDE, 2012).

Sobre a produção do cacau fino no Brasil na década de 1930, o pesquisador Bondar (1938, p.15) afirmava que:

“para a lavoura cacauera o problema principal é produzir cacau o mais procurado, que obtém os melhores preços no mercado mundial. Sobre a qualidade do produto influem dois fatores principais: o preparo e a variedade botânica da planta cultivada, pois é sabido que, com as variedades ordinárias, mesmo com o melhor preparo, não pode obter produto fino.”

A inserção do Brasil no mercado produtor e exportador do cacau fino quebrou o paradigma que afirmava a impossibilidade da produção de cacau fino com as variedades de cacau predominante no Brasil – *Forastero*, paradigma estabelecido por Bondar (...), entre outros pesquisadores internacionais e mantido pelo ICCO – Organismo internacional do cacau, de acordo com a Convenção Internacional do Cacau (anexo F p.37).

O Brasil passa a ser produtor e exportador de cacau fino devido à existência e aceitação do mercado de outros dois conceitos: 1) a indústria aceita como cacau fino as amêndoas que resultarem em aroma e características originais de sabor: aroma delicado e típico de alguns tipos de cacaos: aroma frutal, floral, madeira, *amendoado*, entre outros; 2) os pesquisadores dos segmentos do cacau e chocolates classificam como cacau fino as amêndoas que apresentam o chamado aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece durante o período de beneficiamento primário (MORORÓ, 2012).

Para ser certificado como orgânico o cacau e seus subprodutos devem seguir rigorosamente as normas estabelecidas pelas organizações certificadoras e no caso das

relações comerciais com mercado exportador, atender a legislação de importação em vigor dos países compradores.

No relatório sobre o mercado de cacau orgânico no Mundo, publicado em 2006/2007 pelo ICCO (2013g) são apresentados os seguintes requisitos complementares necessários para a caracterização do cacau orgânico:

“As amêndoas de cacau devem crescer em terras livres do uso de substâncias proibidas durante os três anos antes da colheita. As amêndoas de cacau cultivadas em terras que estão “em transição” para a agricultura orgânica (durante os três anos primeiros anos após a mudança da agricultura convencional, por exemplo) não podem ser rotulados como orgânicos. Os métodos de produção deverão ser estritamente regulados (fertilizantes, adubos, pesticidas). Com relação aos subprodutos de cacau, como os chocolates, devem conter no mínimo 95% dos ingredientes orgânicos e o processador deve ser um manipulador orgânico certificado.”

O cacau orgânico é produzido no Brasil nas regiões do Pará e Sul da Bahia, com destaque para a produção da Cooperativa CABRUCA e Grupo de 6 (seis) cooperativas que atuam no Programa Cacau Orgânico conduzido pela FVPP na região Transamazônica. A produção de cacau orgânico destes grupos tem como principal destino a comercialização com uma grande empresa de cosméticos do Brasil, com sede em São Paulo, que atua como compradora das amêndoas de cacau orgânico através de uma parceria comercial contratual, que tem como objetivos além da garantia de fornecimento dos produtos da biodiversidade com qualidade, desenvolver relações com as comunidades tradicionais locais, através do apoio técnico aos produtores, apoio para aquisição de insumos, máquinas, equipamentos e capacitações (BNDES, 2013).

O cacau com certificação de sustentabilidade produzido no Brasil tem como principal destino o abastecimento do mercado europeu. Quase toda a produção de cacau sustentável é exportada para Europa e Japão (FVPP, 2012).

O cacau com indicação geográfica é identificado através do selo de origem ou de procedência emitido após avaliação de processo submetido ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial).

No sul da Bahia está em andamento o processo de indicação geográfica da procedência e origem do cacau, processo conduzido pelo Instituto CABRUCA e APC – Associação dos Produtores de Cacau. O município de Linhares no Espírito Santo, através do trabalho da ACAL – Associação dos Cacaueiros de Linhares obteve em 2012 o selo de indicação de procedência do cacau de Linhares – Espírito Santo (anexo G).

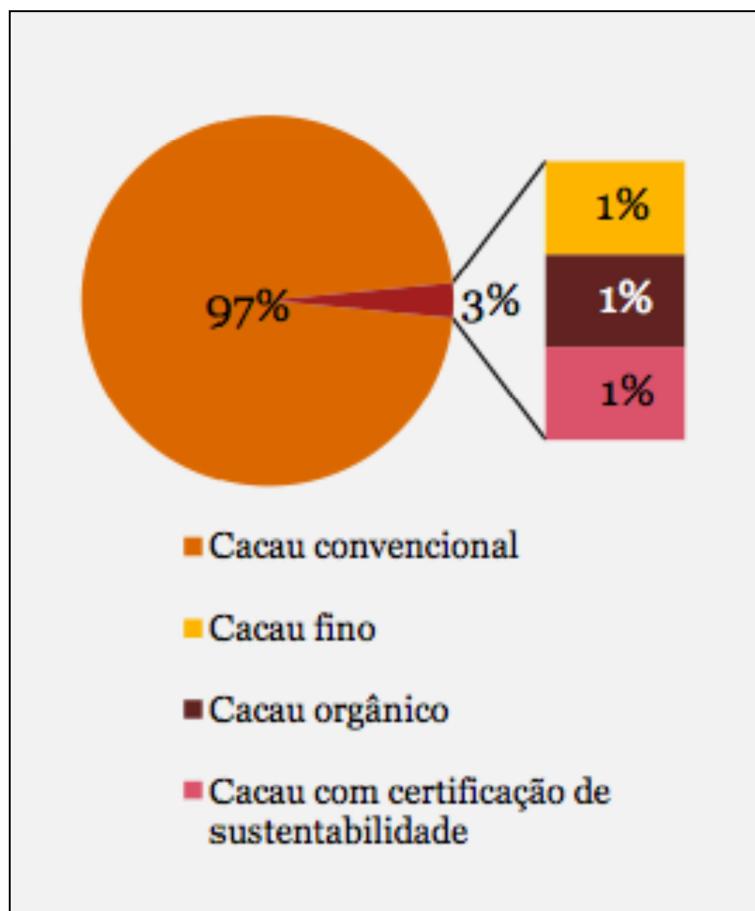


Figura 15: Cenário dos mercados de qualidades do cacau no Brasil
 Fonte: PwC Agribusiness Research and Knowledge Center (2012)

O ambiente regulatório da sustentabilidade socioambiental da produção cacaueira com relação aos aspectos ambientais sofrerá influencia direta do Novo Código Florestal Brasileiro que de acordo com a visão dos cacauicultores poderá se constituir como um fator limitante à expansão da lavoura cacaueira no Brasil.

A perspectiva é que o projeto de lei que institui o sistema de produção Cabruca (BRASIL, 2011) e o selo verde “Cabruca” (BRASIL, 2012) seja aprovado na esfera governamental, o que seria uma alternativa para os produtores de cacau, principalmente da Bahia aonde predomina este sistema de produção, utilizarem não só a área agrícola, mas também a área de reserva legal (RL) para produção (LYRIO, 2012).

Com relação ao cumprimento dos aspectos sociais identifica-se que os produtores em geral estão de acordo com as leis brasileiras, apesar do custo da mão de obra atingir R\$ 857,00 mensais por trabalhador, 3,6 vezes superior ao custo de mão de obra dos

trabalhadores dos países africanos e representar 65% à 80% dos custo de produção do cacau (LYRIO, 2012).

Com relação à certificação do cacau sustentável em pequenas propriedades foi identificada a certificação **Fair For Life** no grupo de cooperativas que participam do Programa Cacau Orgânico conduzido pela FVPP – Fundação Viver, Produzir, Preservar na região Transamazônica, organização operadora da certificação e que atua em programas e projetos de apoio e assistência técnica junto aos agricultores familiares da região Transamazônica para o desenvolvimento da cacaicultura e agregação de valor com o objetivo da sustentabilidade sócio-ambiental.

O conceito da certificação de sustentabilidade Fair For Life (Fair For Life, 2013):

“...é um programa de certificação para a responsabilidade social e comércio justo na produção agrícola e nas relações comerciais. A certificação Fair for Life oferece aos operadores de projetos socialmente responsáveis uma solução para verificação objetiva e certificação por um auditor externo altamente qualificado. Combina rigorosos padrões sociais e do comércio justo, com a capacidade de adaptação às condições locais. Os operadores do comércio justo e socialmente responsáveis também precisam ter o cuidado de proteger o meio ambiente nos locais de produção agrícola e processamento. Por esta razão, a certificação do "Fair for Life" inclui detalhados critérios ambientais. O programa de certificação é projetado para os alimentos e produtos não alimentares (cosméticos, têxteis etc.)”.

No caso do cacau fino ou de aroma é possível verificar que a inserção da agricultura familiar no mercado é mais complexa devido à complexidade das especificidades exigidas para a classificação das amêndoas de cacau e a demanda por conhecimentos e habilidades para negociação nos mercados internacionais, principalmente nos mercados europeus, que são os principais compradores do cacau fino ou de aroma produzido no Brasil. Pode-se constatar que para inserção neste mercado de forma competitiva e com o objetivo de desenvolvimento de relações de fidelização com os compradores, é necessária uma estrutura profissional da unidade produtiva e capital disponível para investimentos em pesquisa, desenvolvimento, marketing e tecnologias para melhoria contínua da qualidade.

A produção do cacau fino ou de aroma está concentrada no Brasil na região Sul da Bahia, que desde o ano 2000, através da atuação de um grupo de produtores, começou a receber destaque no cenário internacional do chamado “cacau de excelência” com a obtenção de distinções, prêmios nacionais e internacionais alcançados após rigorosos critérios de avaliação e classificação executados por comissões avaliadoras.

O principal evento que seleciona e classifica as amêndoas de cacau de qualidade superior no mundo é o Cocoa Excellence (2013), realizado anualmente no Salão do Chocolate de Paris. No ano de 2011 cinco produtores da região Sul da Bahia tiveram as amêndoas de cacau classificadas como “cacau de excelência”, sendo um produtor agraciado com a premiação de produtor de cacau de excelência da América do Sul, com reconhecimento dos diferenciais de sabor e aroma do cacau produzido. A listagem dos produtores mundiais selecionados e premiados está disponível no anexo H do trabalho.

A tabela 12 a seguir apresenta a visão geral sobre as certificações das amêndoas de cacau obtidas e em andamento no Brasil.

Tabela 12: Certificações das amêndoas de cacau no Brasil

Certificação	Tipo de certificação	Princípios	Certificadora no Brasil	Número de empreendimentos identificados
Sustentabilidade	Rainforest Alliance	Atendimento à legislação social e ambiental, manejo sustentável da propriedade.	IMAFLORA	2 – fazendas 2 – empresas da cadeia de custódia (fabricação de massa de cacau)
	Fair for life		FVPP	2 – cooperativas de produtores da região Transamazônica
Orgânico	IBD – Instituto Biodinâmico IMO	Não utilização de defensivos ou fertilizantes	IBD - certificações IMO Control	6 – fazendas (4 Bahia, 1 Espírito Santo, 1 Rondônia) 1 cooperativa – Sul da Bahia. 8 - empresas da cadeia de custódia (2 Bahia, 4 São Paulo, 1 Rio de Janeiro, 1 Paraná)
Origem	Indicação geográfica – indicação de procedência e de origem		INPI	1 – em andamento no Sul da Bahia 1 – Indicação de procedência, Linhares, Espírito Santo.
TOTAL				22 – empreendimentos certificados 2 – em andamento

Fonte: Lyrio (2012) adaptado pela autora através dos dados da pesquisa documental.

A cotação dos preços do cacau convencional é determinada através da Bolsa de Valores de Nova York e a cotação de 06 de fevereiro de 2013 foi US\$ 2.246,00 a tonelada. Como é possível observar na **figura 16** a seguir, o Brasil comercializa atualmente o quilo do cacau com “deságio” com relação aos preços determinados pela Bolsa.

Há variações de preços pagos entre os Estados produtores, relacionadas principalmente aos fatores logísticos de transporte para as processadoras, localizadas em

grande maioria no Estado da Bahia. Em fevereiro de 2013 os produtores da região Transamazônica tiveram o maior preço médio pago pelo quilo do cacau, em média R\$ 3,81.

PRAÇAS	MERCADO INTERNO		
	PREÇOS EM R\$1,00/KG - AMÊNDOA SECA		
	MAX	MIN	MÉDIO
PARÁ	4,50	4,00	3,66
BRAGANTINA	4,50	3,00	3,54
ACARÁ	3,00	3,00	3,00
CAMETÁ	3,00	3,00	3,00
CASTANHAL	3,70	3,70	3,70
MOCAJUBA	3,00	3,00	3,00
SANTA IzABEL	3,70	3,70	3,70
TOMÉ-ACU	4,05	3,70	3,88
TUCUMÁ	4,50	4,50	4,50
TRANSAMAZÔNICA	4,15	3,60	3,81
ALTAMIRA	4,00	3,60	3,80
BRASIL NOVO	4,00	3,90	3,95
MEDICILÂNDIA	3,70	3,70	3,70
PACAJÁ	4,15	4,15	4,15
URUARÁ	3,80	3,80	3,80
NOVO REPARTIMENTO	3,70	3,70	3,70
MÉDIO AMAZONAS	4,10	3,00	3,60
ALENQUER	3,00	3,00	3,00
ITAITUBA	3,50	3,50	3,50
PLACAS	4,10	4,10	4,10
RUROPOLIS	4,00	4,00	4,00
SANTARÉM	3,50	3,50	3,50
TRAIRÃO	3,50	3,50	3,50
MATO GROSSO			
AMAZONAS			
RONDÔNIA			
BAHIA	4,33	4,33	
MERCADO EXTERNO			
NOVA YORK-EUA ¹	US\$2.246	fechamento em baixa com -6.461 dólar(es), em 06 de fevereiro, 2013	
TAXA CÂMBIAL ²	R\$2.6990	US\$ 1,00 (NA COMPRA) e R\$2.6901 /US\$ 1,00 (NA VENDA) fechamento em 06 de fevereiro 2013	
(1) Fonte:	http://www.theice.com/		
(2) Fonte:	http://www.bacen.gov.br/		
(3) Fonte:	http://www.seagri.ba.gov.br/		

Figura 16: Cotações dos preços do cacau nos Estados brasileiros produtores em fevereiro de 2013.
Fonte: CEPLAC – SUEPA (2012)

De acordo com o tipo de negociação realizada e com as necessidades específicas dos compradores com relação à qualidade e quantidades das amêndoas de cacau, ocorrem variações de preços, o chamado pagamento de prêmios, que pode variar de 30% - prêmio pago eventualmente pelo cacau convencional em situações especiais como déficit da oferta, necessidade de formação de estoques de segurança ou cacau convencional classificado como qualidade tipo I de acordo com a Instrução Normativa 38 do MAPA (BRASIL, 2008) à 100% ou maiores percentuais sob o valor da cotação do dia da Bolsa de Valores de Nova York, como no caso do cacau fino.

A Figura 17 a seguir apresenta as comparações entre os preços e prêmios pagos aos diferentes tipos de cacau no Brasil.

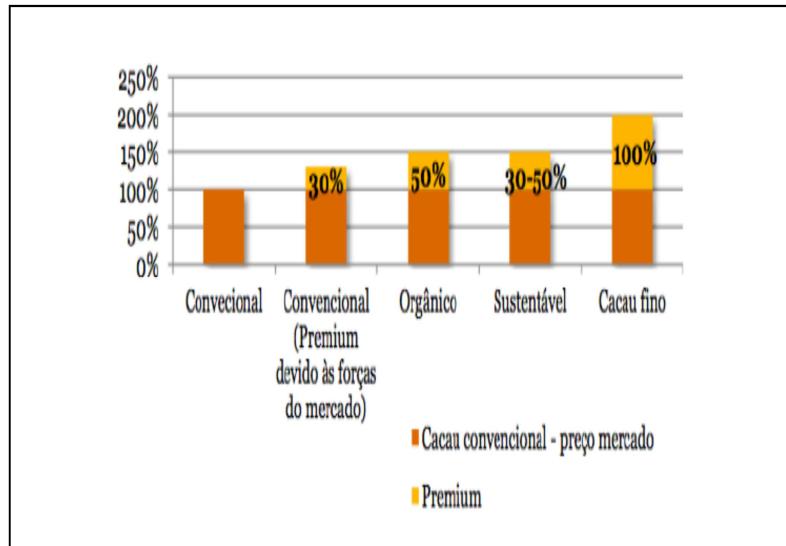


Figura 17: Comparações entre os preços e prêmios pagos aos diferentes tipos de cacau no Brasil
Fonte: PwC Agribusiness Research and Knowledge Center (2012)

Com relação às certificações do cacau orgânico e sustentável no Brasil, foi possível identificar através da pesquisa documental e dos dados obtidos na pesquisa de campo do presente trabalho, que a viabilização da implantação e implementação dos processos de certificação em propriedades da agricultura familiar foram conduzidos, apoiados financeiramente e tecnicamente por organizações não governamentais.

Entre as organizações tem destaque o IMAFLORA - Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola, com ações na região Norte do país, principalmente nos municípios de São Félix do Xingu – Pará e Região da Transamazônica; FVPP – Fundação Viver, Produzir, Preservar, com ações no Programa Cacau Orgânico de apoio a organização e certificação de um grupo de cooperativas da região Transamazônica, programa também em parceria com a CEPLAC e IMAFLORA; Instituto CABRUCA no Sul da Bahia em parceria com a CEPLAC na execução dos programas Cacau para Sempre com recursos do Governo do Estado da Bahia, programa agregando valores à produção cacaueira e processo de condução da indicação geográfica do cacau da Bahia.

Verifica-se através da análise dos dados pesquisados sobre os produtores de cacau e produtos semielaborados a existência de grandes e médios empreendimentos certificados, que implantaram e implementaram os processos de certificação com recursos próprios, sem apoio de órgãos de assistência ou governo. Em alguns casos para viabilização financeira da certificação realizaram parcerias com empresas multinacionais processadoras de cacau e/ou

chocolates interessados em garantir quantidades e qualidade do abastecimento da matéria prima.

Conforme verificado na Figura 12 que apresenta os cenários dos mercados de qualidades do cacau do Brasil, 97% do cacau produzido e comercializado no país é classificado como convencional – comercializado de acordo com os preços estabelecidos pela Bolsa de Valores de Nova York, com eventual aplicação de ágio ou deságio (como ocorrido em fevereiro de 2013).

No Estado do Espírito Santo, no município produtor de Linhares, em novembro de 2012 verificou-se a situação específica de aplicação de ágio sobre os preços pagos aos produtores na relação de uma grande compradora de Linhares com os produtores de cacau.

A compradora de cacau estabeleceu preços diferenciados para compra do cacau convencional, com pagamento de R\$ 5,08 o quilo, referente à R\$ 76,00 @ (arroba) do CACAU TIPO I e R\$ 4,58 o quilo, equivalente a R\$ 68,70 @ (arroba) do CACAU TIPO II, de acordo com os critérios da Instrução Normativa 38 do MAPA (BRASIL, 2008) – Tabela xx que apresenta os percentuais (%) de tolerância de defeitos das amêndoas de cacau e respectivas classificações adotadas de acordo com os critérios da Instrução Normativa número 38 do MAPA.

A situação descrita foi observada no cenário da pesquisa apenas no Estado do Espírito Santo e justificada por parte do comprador devido à existência na região de processadora de cacau e indústrias de chocolates com interesse em garantir o abastecimento da produção com o cacau convencional de qualidade tipo I produzido na região. Interesse que foi acentuado após a obtenção da Indicação Geográfica – Indicação de Procedência do Cacau de Linhares - Espírito Santo, o que certifica o diferencial do cacau produzido na região.

4. A CONSTRUÇÃO SOCIAL DOS MERCADOS DE QUALIDADE DO CACAU NO BRASIL

Neste capítulo são apresentadas e discutidas a partir dos conceitos da Nova Sociologia Econômica, e a cadeia de valor nos sistemas agroalimentares, o estado da arte sobre as estruturas agroindustriais e mercados de qualidades do sistema agroalimentar do cacau e chocolates, com base nos resultados obtidos através da análise de conteúdo da pesquisa de campo realizada para o desenvolvimento da tese proposta.

Para a análise da construção social dos mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil o capítulo é organizado da seguinte forma:

- Mercados como construções sociais
- Pequenos produtores da agricultura familiar
- Grandes e médios produtores
- Compradores de cacau
- Indústrias processadoras de cacau
- Indústrias de chocolates e chocolateiros
- Visão dos especialistas do segmento
- Conclusões do capítulo: análises das construções sociais dos mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil
-

Cada tópico é composto pelos seguintes itens:

- Breve revisão teórica sobre os mercados como construções sociais.
- A descrição e análise com base no estudo da cadeia de valor e teorias da nova sociologia econômica dos resultados obtidos através da observação e análise de conteúdo das entrevistas diretas realizadas junto a cada grupo de atores da cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil.
- Análise da participação do grupo nos mercados de qualidades do cacau e chocolates.

Nas conclusões do capítulo são apresentados e discutidos os quadros analíticos da construção social dos mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil com base na pesquisa realizada.

4.1 Mercados como estruturas sociais

A perspectiva clássica das ciências econômicas dedicou muito tempo ao estudo dos mercados com maior consideração sobre os preços do que sobre a visão dos mercados como entidades influenciados por instituições.

Do confronto e das discussões entre a idéia da escolha racional do indivíduo na economia e a visão da sociologia contemporânea que a escolha do indivíduo seria pouco mais que uma ilusão abriu-se as fronteiras disciplinares que envolvem a economia e as ciências econômicas. A importância da pesquisa interdisciplinar no terreno das ciências do homem e da sociedade leva à percepção da economia como global e aplicável a todo tipo de comportamento humano (ABRAMOVAY, 2004).

Da junção da identificação de que os fenômenos sociais baseiam-se no papel dos indivíduos e da noção do papel das instituições nos mercados, desenvolveu-se a partir da década de 1980, com início nos Estados Unidos e contribuições da visão da economia francesa – teoria da regulação e teoria das convenções, trabalhos com o uso de instrumentos conceituais chamados de “estranhos à teoria econômica” (ABRAMOVAY, 2004). A sociologia econômica surge então como uma resposta à expulsão da vida social da análise econômica (WILKINSON, 2008, p.87).

Com a visão dos mercados como formas de coordenação social, suscetíveis à conflitos e imprevisibilidades, o direito e a economia aproximam-se das ciências sociais e surge a Nova Sociologia Econômica (NSE), com fundamentação teórica inicial nas idéias de Karl Polanyi, Karl Marx, Max Weber e Joseph Schumpeter, com a proposta da ampliação da visão do mercado como formador de preços para a imersão da economia na vida social (ABRAMOVAY, 2004).

Os conceitos fundamentais da Nova Sociologia Econômica (NSE) foram estabelecidos por Mark Granovetter, associados aos trabalhos por ele publicados no final da década de 1970 ao retomar o patrimônio construído pela sociologia econômica por outros autores do século XX (STEINER, 2006).

Granovetter (1990, p. 95-96) apresenta a seguinte abordagem para a sociologia econômica:

“Minha abordagem da sociologia econômica apóia-se em duas proposições sociológicas fundamentais: em primeiro lugar, a ação é sempre socialmente localizada e

não pode ser explicada, fazendo-se referência apenas aos motivos individuais que possam tê-la ensejado, e em segundo lugar, as instituições sociais não brotam automaticamente, tomando uma forma incontornável, elas são construídas socialmente.”

A sociologia econômica não pretende recusar ou anular as contribuições da teoria econômica, e surge com o objetivo de buscar um caminho que une análises sociológicas e econômicas de maneira a obter uma explicação melhor para os fatos socioeconômicos do que a explicação fornecida pela teoria econômica (STEINER, 2006, p.28).

O conceito da sociologia econômica concebe os mercados como resultados de formas específicas, enraizadas, socialmente determinadas de interação social e não como premissas cujo estudo pode ser feito de maneira estritamente dedutiva (ABRAMOVAY, 2004, p. 44).

Para Swedberg (2004, p.7) a sociologia econômica pode ser definida como:

“A aplicação de idéias, conceitos e métodos sociológicos aos fenômenos econômicos – mercados, empresas, lojas, sindicatos e assim por diante. Apoiando-se no enfoque de Max Weber, a sociologia econômica estuda tanto o setor econômico na sociedade (“fenômenos econômicos”) como a maneira pela qual esses fenômenos influenciam o resto da sociedade (“fenômenos economicamente condicionados”) e o modo pelo qual o restante da sociedade os influencia (“fenômenos economicamente relevantes””).

As diferentes estratégias da sociologia econômica consideram o mercado como instituição central da vida social, mas também mostram as suas dimensões negativas para o funcionamento social (STEINER, 2012). Segundo André Orléan (2005) *apud* Steiner (2012) a coordenação pelos preços supõe a hipótese da nomenclatura e a hipótese da previsibilidade perfeita:

“a primeira indica que existe uma lista de bens claramente identificados e para os quais o conceito de qualidade não é problema, a segunda indica que o futuro é conhecido no sentido que existiriam riscos – assumidos graças às probabilidades associadas aos diferentes estados de mundo (STEINER, 2012, p. 112).”

Portanto, na visão proposta por Steiner (2012), a sociologia econômica dirige esforços para o estudo das mediações pelas quais transitam as relações comerciais na presença das formas de incertezas nos mercados.

Sobre a perspectiva dos mercados especiais Granovetter (1974) e Lucien Karpik (2004) *apud* Steiner (2012) propõem a mudança da definição dos mercados como lugares nos quais a coordenação ocorre devida somente às informações fornecidas pelos preços para a visão da construção social dos mercados, com a atenção ao funcionamento da instituição

comercial, antes do interesse pelas consequências culturais e políticas dos mercados na sociedade.

Entre as questões propostas na sociologia econômica contemporânea com abordagem micro-social da transação comercial para o estudo das construções sociais dos mercados estão presentes as seguintes (STEINER, 2012):

- O que é uma transação comercial com relação a uma que não seja?
- O que acontece quando se parte das transações comerciais para chegar aos mercados?

A troca comercial independe das relações sociais e pode ser uma relação afetivamente neutra, enquanto a transação comercial como modalidade particular de relação social tem a influência dos fatores de escolha dos consumidores que envolvem questões concretas e intelectuais e pode não ser validada como uma relação social afetivamente neutra (STEINER, 2012).

A Nova Sociologia Econômica tem foco no interesse pelas condições de funcionamento do mercado, quando as hipóteses sobre a qualidade dos bens e o cenário futuro estão afastadas. A sua contribuição é a possibilidade de descrever de forma empírica os mecanismos e comportamentos sociais que atuam nas formas de articulação que envolvem as transações mercantis. A segunda possibilidade de contribuição é a elaboração de proposições teóricas a respeito das formas de articulação que permitem as transações de mercado (STEINER, 2006, p.37 e 38).

A partir de 1990 a sociologia econômica passa a abranger novos tópicos de estudo: riqueza, capacidade empresarial e papel do direito na economia, com a aproximação cada vez maior entre a sociologia econômica e a economia comportamental (SWEDBERG, 2004).

A sugestão de Granovetter (1985) *apud* Swedberg (2004) é a fusão das ideias de Karl Polanyi sobre enraizamento e análises de redes. A análise de redes apresenta-se como uma ferramenta flexível que pode ser usada para explorar diversos tipos de interações econômicas, como a capacidade empresarial.

A abordagem das redes sociais na sociologia econômica visa explicar o funcionamento dos mercados. A rede social se caracteriza por um sistema formado pelos vínculos diretos e indiretos estabelecidos entre os atores. É uma forma de interação social que coloca os atores em contato. As interações podem “ser transações realizadas em um mercado, podem ser trocas

de serviços de um mesmo bairro ou podem ser devidas à presença de atores nos conselhos de administração de um conjunto de empresas” (STEINER, 2006, p. 77).

A rede social pode estar baseada em uma única relação ou em várias. A análise das redes visa realçar as relações existentes entre os atores. No âmbito da sociologia econômica a rede social constitui uma forma de articulação dos atores paralela ao mercado e à empresa e pode se apoiar na ideia de integração social de um grupo para estudar suas características de centralidade, densidade, facções, entre outras, ou se desenvolver em torno da ideia de que os atores podem ser agrupados mesmo quando não se encontram diretamente conectados (STEINER, 2006, p.94 e 95).

A visão de que a construção dos mercados não pode ser resultante apenas do comportamento egoísta dos atores e da influência dos fatores econômicos, mas sim que agrega com valor igual a necessidade de considerar e aplicar os fatores sociais às análises conduzem ao processo do estabelecimento e reconhecimento dos estudos sobre a construção social dos mercados.

Sobre o termo “construção social de mercados” de acordo com Gonçalves Júnior (2010), este conceito teria sido utilizado pela primeira vez pelo pesquisador italiano Bagnasco, na obra de 1988, intitulada *La costruzione sociale del mercato*.

Englobando a visão de outros autores, Bagnasco mostra que o processo de desenvolvimento e construção dos mercados está relacionado a formas específicas de interação social associadas aos fatores ligados a história, as tradições e a confiança expressa, por exemplo, nos laços comunitários e nos valores sociais, e incluindo aspectos que poderiam ser circunscritos a cultura local com outros mais ligados a lógica dos mercados. O processo da construção social dos mercados seria oriundo de uma série de condições socialmente construídas de forma intencional por diversos atores e organizações (GONÇALVES JÚNIOR, 2010, p. 53).

O artigo da pesquisadora Marie France Garcia-Parpet (2003) sobre a construção social de um mercado perfeito: o caso de Fontaines-en-Sologne é uma das publicações consideradas como referência na abordagem da sociologia econômica e no estudo da construção social dos mercados. O artigo apresenta o histórico e análise das condições atuais do mercado computadorizado de Fontaines-en-Sologne, que comercializa uma parte da produção de “morangos de mesa” dessa região.

Nas discussões a autora ressalta a importância de considerar os fatores sociais nas análises de mercado com o mesmo grau de importância atribuído aos fatores econômicos:

“O estudo de um caso particular, que parece reunir as condições para que se aplique o modelo de concorrência pura e perfeita descrito por Samuelson (1973: 43), permite abordar o problema de uma forma diferente dos economistas e analisar as condições sociais que tornam possível a existência de um mercado como esse. As variáveis sociais não podem mais ser consideradas como um resíduo e causa das imperfeições da realidade em relação ao modelo; ao contrário, elas permitem explicar a implantação do mercado e suas práticas constitutivas (Garcia Parpet, 2003)”.

Os mercados são constituídos por indivíduos que carregam consigo identidades individuais e coletivas que se refletem nas práticas adotadas no segmento produtivo em que atuam.

Os atores sociais, na nova sociologia econômica, têm uma dimensão plural e participam na construção do mercado, tendo em si, enraizados (*embeddedness*) sua cultura, valores intrínsecos ao seu lugar de origem, valores não só econômicos, sendo guiados por uma subjetividade que devem ser explicadas dentro de um contexto social e historicamente construído. Precisa-se recorrer a um universo de fatores para explicar o comportamento dos atores sociais, que de maneira alguma é somente racional, e portanto não pode ser explicado em termos unicamente individuais e sim enraizados dentro de um contexto mais amplo, abrangendo a dimensão cultural, social, econômica, ambiental, ou seja, dimensão humana do ser (CORRÊA *et al*, 2010).

A aplicação da sociologia econômica para os estudos agrários é identificada em diversos trabalhos acadêmicos no Brasil a partir da década de 1990 e contribuiu principalmente através da chamada “Teoria das Convenções” para o desenvolvimento de perspectivas para a recuperação da visão e análise da dinâmica social na vida econômica no contexto das organizações agroindustriais.

Sobre a economia sociológica e os mercados de proximidade dos micro e pequenos empreendimentos agroindustriais, Wilkinson (2008), a partir do ponto de vista de Granovetter ressalta que esses mercados podem ser vistos como prolongamento das relações familiares, como consumidores ou canais de comercialização.

A confiabilidade do produto, muitas vezes está diretamente relacionada com a confiança no produtor. Os atores estão imersos em circuitos sociais e replicam os conhecimentos já existentes. Para Wilkinson (2008, p. 94)

“o desafio da expansão da produção não se reduz ao gerenciamento de quantias maiores, nem aos problemas ligados aos custos fixos mais onerosos, mas implica a

extensão do mercado além da rede social. Como negociar essa ruptura entre mercado e rede social se torna o desafio fundamental”.

No caso da construção social dos mercados agroalimentares no Brasil, o *embeddedness* ou o enraizamento de mercados locais e informais atuou durante muito tempo como uma proteção natural, ameaçada nos dias atuais pela concorrência dos mercados formais que buscam a apropriação de nichos de produtos tradicionais, principalmente através da pressão para adaptação às regras impessoais relacionadas à segurança alimentar (WILKINSON, 2008, p.96).

Para o aporte teórico do presente trabalho, com o objetivo de identificar e analisar as construções sociais dos mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil, a sociologia econômica de Granovetter oferece instrumentos que possibilitam identificar os mercados de proximidade e a identificação de alternativas para expansão desses mercados, com a consideração da necessidade de adaptação aos novos contextos institucionais. Para Wilkinson (2008, p.97) apesar da aplicabilidade da proposta de Granovetter, há a necessidade da complementação do aporte teórico-analítico das teorias do ator-rede e das convenções para que seja possível responder às questões referentes à negociação das novas condições de entrada e permanência nos mercados e do acesso aos mercados distantes sem perda dos valores de proximidade.

No artigo de Marques (2003, p.17 à 67), sobre os trilhos da sociologia econômica, a abordagem da sociologia dos mercados é vista como um “terreno privilegiado” onde é possível aplicar e testar os conceitos da sociologia econômica de incrustação, redes, capital social, confiança, reciprocidade ou contratos.

O mercado é analisado com a utilização de um conceito plural,

“a sociologia econômica dos mercados confronta-se com a necessidade de mobilização de recursos múltiplos que fazem apelo a interpretações políticas e culturais, mas também a marcação de uma geografia e de uma história dos mercados” (MARQUES, 2003, p.29).

O mercado na Nova Sociologia Econômica não é anônimo, nem livre de influências exteriores, é mais do que um espaço de troca, daí a importância da crítica à teoria econômica pelo irrealismo dos seus modelos de mercado, o que não significa que as escolas econômicas sejam ignoradas pela NSE: “A NSE opta por privilegiar a explicação e a descrição ainda que a custa de algumas perdas ao nível da capacidade previsional” (MARQUES, 2003, p.31).

Para analisar a construção social dos mercados além da visão estritamente econômica, Marques (2003, p.43) propõe uma modelização que considera a existência de dez estados fundamentais que estariam presentes na edificação de um setor, ainda que o peso de cada um desses estados entre os diferentes segmentos possa ser desigual. O modelo proposto por Marques (2003, p.43) é apresentado a seguir:

1. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos
2. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta
3. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida
4. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades
5. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal
6. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo
7. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos
8. Definição de modalidades aceitáveis de transações
9. Criação ativa de necessidades e desejos
10. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços (MARQUES, 2003, pág. 43).

Com base nas discussões apresentadas, os próximos ítems do trabalho são dedicados à apresentação e discussão dos resultados obtidos na pesquisa sobre as construções sociais dos mercados de qualidades do cacau no Brasil a partir das informações obtidas nos Estados produtores de cacau e inseridos nos mercados de qualidade: Bahia, Pará e Espírito Santo.

4.2 Os pequenos produtores da cacauicultura brasileira - A importância de rever o passado para entender o presente e planejar o futuro

No artigo publicado na edição Propriedade Rural, nos Anais do VIII Simpósio Nacional dos Professores de História e na Coleção da Revista de História, em São Paulo, no ano de 1976, o pesquisador Victor V. Valla discorre sobre os fatores relacionados com a distribuição fundiária na região cacaueira com base na pesquisa bibliográfica e documental. O presente artigo é utilizado como fonte bibliográfica para uma análise comparativa entre o passado e o presente dos pequenos produtores da cacauicultura, com base nos dados e informações da pesquisa da tese.

Na década de 1970 o Brasil era o terceiro maior produtor mundial de cacau e o Estado da Bahia participava com 97% da produção nacional. O cacau era o quarto maior produto agrícola em importância no contexto das exportações no Brasil (VALLA, 1976, p.465).

No contexto histórico o pesquisador analisa a estagnação prolongada da região cacaueira, o processo de rompimento da estagnação, a inserção dos pequenos agricultores

independentes e as dificuldades enfrentadas por estes no contexto do desenvolvimento da cultura cacauícola para se inserirem e se manterem de forma competitiva no segmento da cacauicultura.

Sobre a estagnação prolongada da região cacauícola, Valla (1976, p. 466) afirma que “com poucas exceções durante os séculos XVI, XVII, XVIII, apenas o litoral dessa região foi ocupado por colônias humanas, e mesmo assim, vivendo praticamente de uma economia extrativa.”

O rompimento da estagnação econômica da região ocorre na segunda metade do século XIX com os fatores do aumento da procura do cacau no mercado externo e a migração dos nordestinos para a região após as crises de 1846, 1855, 1873, 1877-1880.

Os migrantes nordestinos formaram na região cacauícola o grupo dos pequenos lavradores, que sem conhecimentos sobre o plantio do cacau e sobre o mercado internacional de preços e com poucos recursos financeiros tornaram-se “vítimas fáceis” dos intermediários – compradores de cacau diretamente dos produtores para “revenda” com maior valor agregado às indústrias processadoras, também conhecidas como “partidistas” ou “atravessadores”.

A falta de conhecimento sobre o manejo do cacau contribuiu para acelerar o envelhecimento das plantações de cacau devido ao esgotamento da terra, assim como a escassez de recursos para investimentos em melhorias. Os pequenos agricultores ficaram em situação precária e com pouca possibilidade de progresso nas roças (TORREND, 1920).

Mesmo com a riqueza dos recursos naturais disponíveis na região cacauícola do Sul da Bahia para o desenvolvimento da cacauicultura, já era reconhecida a necessidade da profissionalização da produção agrícola, como afirma Torrend (1920) *apud* Valla (1976, p. 469): “só aquele agricultor que contribua com muito trabalho, indústria e conhecimento científico prosperará no futuro, pois que não bastava entregar nas plantações a empregados rotineiros e ignorar os princípios elementares da agricultura”.

Os pequenos agricultores sem a profissionalização adequada, sem a organização em sociedades cooperativas e atingidos por pragas do cacau em 1902, foram cada vez mais “excluídos” do segmento da cacauicultura, considerando a forte demanda por um cacau de melhor qualidade no ano de 1922, pois o cacau ofertado pelo Brasil era considerado inferior e cotado a preços inferiores com relação ao cacau de outros países.

Todos os obstáculos impostos aos pequenos agricultores colocaram estes numa situação de dependência financeira: acesso aos empréstimos “clandestinos” com juros

abusivos, submissão e dependência financeira junto aos compradores de cacau, os chamados intermediários ou partidistas. Neste contexto, agravado em 1954 com a invasão da doença do cacaueiro chamada “podridão parda”, os pequenos agricultores desapareceram ou foram absorvidos para trabalharem com vizinhos com melhores recursos (VALLA, 1976).

Sobre os obstáculos à região cacaueira que escapavam ao controle brasileiro, Valla (1976) abordava a questão do baixo consumo interno de chocolates – situação que se alterou no século XXI, pois o país é o quinto maior mercado mundial consumidor de chocolates (ICCO, 2013h) e apresentou uma taxa de crescimento superior à 15% no período entre os anos de 2003 à 2011 (ABICAB, 2013).

Outro obstáculo citado por Valla (1976) que permanece como barreira no século XXI é a concorrência dos países africanos, como discutido na introdução e desenvolvimento do presente trabalho esta situação se mantém devido a fatores como o baixo custo da mão de obra nos países da África, exigências governamentais com relação às condições de trabalho entre outras são menores que no Brasil, o que reduz as necessidades e custos de adaptação, consequentemente com a viabilização maior da produção cacaueira com relação ao Brasil. A questão logística também aumentava a competitividade dos países da África devido à proximidade dos mercados europeus, proporcionando menores custos de transporte e maior rapidez para entrega.

Na década de 1950, Tosta Filho criticou no relatório do Instituto do Cacau do Brasil, atual CEPLAC, a falta de preocupação com o pequeno produtor, com reforço para a necessidade de inclusão deste grupo em programas coletivos e especiais, já que se encontrava em situação de maior vulnerabilidade com relação aos grandes e médios produtores de cacau.

A ausência de diversificação da produção agrícola na região cacaueira do Sul da Bahia aumentou o custo de vida para os pequenos produtores e a população menos abastada, o que acentuou o cenário de dependência, pois mesmo o abastecimento das necessidades alimentícias básicas, dependia “*de fora*” da região (VALLA, 1976).

Como ação efetiva institucional de cunho coletivo identificou-se a Estação Geral de Experimentação de Água Preta, no atual município de Uruçuca – Bahia. Tratava-se de uma fazenda modelo com objetivo de difusão tecnológica aos produtores. Funcionou de forma precária entre as décadas de 1920 à 1930 e foi cedida ao Instituto do Cacau do Brasil em 1932, com o desenvolvimento de trabalho de grande qualidade (ICB, 1932).

Sobre as inovações tecnológicas, Valla (1976) com base na análise de documentos institucionais do antigo ICB (Instituto do Cacau do Brasil), reforça a importância dos

produtores terem acesso aos seguintes conhecimentos científicos para serem competitivos: adubação para melhoria dos solos, fertilização e calagem, novos métodos de cultura, emprego de material botânico de alta produtividade, combate às pragas, melhorias do trato cultural das plantações, fermentação e secagem, uso de implementos agrícolas e instalações técnicas mais aperfeiçoadas. Entre os problemas mais graves identificados estavam os baixos índices de produtividade que se acentuavam devido ao não uso das tecnologias.

Na análise do discurso sobre a exigência da qualidade do cacau no mercado comprador mundial até as décadas de 1970 abordada no artigo analisado (Valla, 1976), também são presentes as discussões sobre as demandas para melhorias da produção cacaueira, associadas ao acesso para investimentos com o objetivo de implantação de tecnologias de produção e processamento do cacau.

Os dados apresentados por Valla (1976) sobre a representatividade dos pequenos produtores indicavam que mais de 50% dos produtores de cacau poderiam ser caracterizados como pequenos, mas apesar de serem a maioria em número, representavam menor participação, inferior a 30% com relação à quantidade de cacau ofertada. Esta situação assemelha-se parcialmente com a situação atual, pois de acordo com o Censo Agropecuário (IBGE, 2006) com relação aos produtores de cacau da Bahia, em torno de 72% possuíam área colhida de cacau menor que 10 ha e foram responsáveis por 26% do total estadual. Por outro lado, 16% dos entrevistados com área colhida entre 10 e 100 ha, produziram 78,9 mil toneladas, 50,74% da produção estadual (BNB, 2012). A diferença no contexto atual refere-se ao aumento da participação dos produtores da agricultura familiar com área colhida entre 10 à 20 hectares, que é possível inferir através destes dados.

A conclusão do estudo de Valla (1976) é o destino do desaparecimento do pequeno lavrador independente e do minifúndio, processo que poderia ser acelerado na sua perspectiva pelos fatores climáticos, geográficos e a concorrência internacional cada vez mais exigente com relação à qualidade do cacau.

Os pequenos produtores independentes de cacau não desapareceram no século XXI, mas é possível afirmar de acordo com as informações obtidas na pesquisa da tese que somente sobrevivem com capacidade competitiva nos mercados de qualidades do cacau e chocolates aqueles que estão inseridos em sociedades cooperativas, associações ou são integrantes de projetos da agricultura familiar nos assentamentos rurais.

As informações sobre o cenário atual dos pequenos produtores ou produtores da agricultura familiar são apresentadas e discutidas nos tópicos a seguir.

4.3 Os pequenos produtores de cacau da Bahia

Os pequenos produtores de cacau da Bahia que foram objetos desse estudo são aqueles que atuam na agricultura familiar em assentamentos produtivos rurais da região Sul da Bahia e que possuem como principal atividade produtiva geradora de renda a produção e comercialização das amêndoas de cacau.

Foram levantadas informações diretas junto a 17 (dezessete) assentamentos e comunidades rurais da região sobre a produção cacaueira, condições de trabalho e de vida.

O número de habitantes dos assentamentos e comunidades varia de 200 à 4000 pessoas, que tem como atividade produtiva geradora de renda principal a produção e comercialização das amêndoas de cacau do tipo convencional. A grande maioria dos produtores familiares entrevistados sempre atuou na produção agrícola, especificamente na produção cacaueira, como antigos empregados ou parceiros das fazendas de cacau. O grau de instrução geral é baixo, referente ao ensino fundamental ou alfabetização.

A renda média familiar varia de meio a dois salários-mínimos e é oriunda principalmente da atividade da produção e comercialização do cacau, dos programas governamentais como o programa Bolsa Família e da aposentadoria de membros das famílias.

A área produtiva dos agricultores familiares varia de 1 (um) à 30 hectares. A produtividade média da produção cacaueira, medida em @ por hectares varia de 5 à 94@ por hectare (caso específico de um assentamento rural que recebe projetos de assistência técnica para melhoria da qualidade e produtividade). A média geral do índice de produtividade é de 20 à 30@ por hectare, considerado ruim para a região e para a rentabilidade da atividade produtiva, levando em consideração que o ponto de equilíbrio operacional médio seria atingido com a produtividade mínima de 50 à 60@ de cacau por hectare.

A existência das atividades produtivas além da produção cacaueira é limitada. Em alguns assentamentos e comunidades foram identificadas a produção consorciada de cacau com coco e outros sistemas agroflorestais, produção de banana, mandioca, hortaliças e frutas. Atividades de agregação de valor aos produtos, como processamento de frutas e/ou produção de alimentos não foram identificadas.

Na produção cacaueira predomina o plantio e comercialização do cacau convencional, comercializado de forma individual junto aos chamados “partidistas” ou atravessadores que compram as amêndoas de cacau diretamente dos produtores com preços médios de comercialização no ano de 2012 entre R\$ 65,00@ à R\$ 75,00@ do cacau.

De acordo com informações dos agricultores entrevistados não há pagamento diferenciado por qualidade superior, há apenas a exigência dos compradores para que atendam aos requisitos na norma técnica da identidade do cacau (Anexo E) para que a comercialização seja efetuada e no caso das amêndoas de cacau serem classificadas como inadequadas aplicam desconto nos preços (deságio).

Os agricultores familiares têm poucas informações e conhecimentos sobre os mercados de qualidade do cacau e chocolates. Apenas em um dos assentamentos rurais visitados há produção de cacau de qualidade superior (cacau fino) viabilizada através da parceria com uma Organização Não Governamental que oferece apoio técnico e financeiro para a produção. Sobre o conceito do cacau fino ou de aroma tem informações vagas, mas não dominam as técnicas de produção, assim como sobre a produção do cacau orgânico.

As principais dificuldades identificadas para a melhoria da produção e comercialização do cacau são:

- Condições precárias da logística de distribuição – estradas ruins.
- Oscilação dos preços do cacau.
- Dificuldade para viabilização da produção e comercialização coletiva.
- Dificuldade de acesso ao crédito para aquisição de estrutura de beneficiamento primário do cacau (secagem e fermentação).
- Dificuldade para comprar insumos e mudas de cacau.
- Dificuldade para obter o acesso ao DAP – Declaração de aptidão ao PRONAF, documento necessário para que os agricultores familiares possam comercializar os produtos em programas governamentais.
- Identificação e diversificação dos canais de comercialização.
- Necessidade de ampliar e viabilizar o acesso à assistência técnica rural para combater às doenças do cacaueiro como a vassoura de bruxa.
- Falta de continuidade dos programas e projetos de apoio à produção promovidos por organizações governamentais e não governamentais.
- Ameaça da implantação do complexo Porto Sul – avanço da área do projeto em áreas produtivas de cacau, êxodo da mão de obra.

As relações com os órgãos de assistência e governo, apesar das dificuldades apresentadas são classificadas como boas, alguns grupos possuem acesso aos programas e projetos de apoio à produção cacaueira, mas apresentam a demanda por ajustes que promovam maior efetividade das ações de apoio, que se traduzam em aumento da renda das comunidades.

Sobre as condições de vida, foi levantada a dificuldade em sobreviver da renda do trabalho na atividade agrícola. Muitos produtores familiares tem que buscar emprego e

atividades temporárias para que possam atingir uma renda familiar mínima para a sobrevivência. De acordo com um dos líderes de um assentamento rural: “... *poucos vivem somente da renda do lote, aí acabam indo trabalhar como empregados temporários em outras fazendas...*”. A violência nas comunidades rurais também é um problema citado, relacionado de acordo com os entrevistados principalmente ao uso de drogas e falta de perspectivas para os jovens para fixação do trabalho na atividade agrícola.

A estrutura dos assentamentos e comunidades em geral é classificada como boa, mas há problemas com relação ao acesso as condições básicas de saneamento, como a coleta regular de lixo e água encanada.

A figura 18 a seguir apresenta a estrutura tradicional para secagem do cacau utilizada em alguns assentamentos rurais e as condições de acesso das estradas que ligam as comunidades rurais aos municípios próximos.



Figura 18: Estrutura de secagem do cacau e condições das estradas em assentamentos da Bahia
Fonte: dados da pesquisa, 2012.

4.4 Os pequenos produtores de cacau do Pará

No Estado do Pará, o objeto de estudo do trabalho teve como foco os pequenos produtores da agricultura familiar que atuam na produção e comercialização do cacau no município de São Félix do Xingu e que estão inseridos em cooperativas de produtores e programa de melhoria da produção cacaueira para inserção no mercado de qualidade do cacau orgânico e sustentável.

Os produtores da agricultura familiar no Pará que atuam na produção e comercialização do cacau tem a característica principal de não estarem vinculados aos projetos de assentamentos rurais e apresentarem maior grau de cooperação, representado pela

articulação da produção e comercialização coletiva do cacau. O grau de instrução dos produtores varia do ensino fundamental ao ensino médio.

Os entrevistados tem área total produtiva que varia de 60 à 100 hectares, com área produtiva do cacau em torno de 6 hectares. A produtividade média do cacau, medida em @ por hectare varia de 60 à 120@ por hectare, classificada como excelente pelos produtores e levando em consideração os índices de produtividade dos demais Estados produtores como a Bahia e Espírito Santo, com índices médios abaixo de 20@ por hectare.

As áreas produtivas foram adquiridas através da compra e a origem geográfica dos produtores é a região Centro-Oeste e Sudeste, que dizem atuarem por toda a vida na atividade agrícola.

A atividade da produção e comercialização do cacau do tipo convencional representa 50% da renda obtida com as atividades agrícolas, sendo que os demais 50% são oriundos da atividade da pecuária do gado leiteiro. Através dos investimentos atuais pretendem ampliar a produção e comercialização do cacau, com aumento da participação do produto no total do faturamento. A renda familiar média dos produtores entrevistados oriunda da atividade produtiva varia de 2 (dois) à 2,5 (dois e meio) salários mínimos.

Possuem acesso ao crédito para melhorias na produção através do Banco da Amazônia.

A gestão das propriedades é familiar e o acesso à assistência técnica é viabilizado através de parcerias com associações de apoio aos produtores locais, programas e projetos de organizações não governamentais, como o IMAFLORA e FVPP, que desenvolvem um programa de apoio à melhoria da qualidade e certificação do cacau produzido na região amazônica, através do projeto intitulado: *Produção e comercialização de cacau com responsabilidade socioambiental: São Félix do Xingu como um local de disseminação de práticas inovadoras para a Amazônia*.

Diferente da situação identificada na Bahia e Espírito Santo, a comercialização de todo o cacau produzido pelos produtores é realizada de forma coletiva via cooperativa, com preços médios no mês de novembro de 2012 de R\$ 65,00 @ do cacau. Não identificam dificuldades na relação atual de comercialização, apenas o problema ocorrido em 2012 referente ao “roubo de carga”, que atrasou o recebimento dos pagamentos.

As expectativas de crescimento da produção são positivas, até 70% para 2013, de acordo com um dos entrevistados, mas o problema da dificuldade de acesso a mão de obra

para o trabalho da produção cacaueira é visto como um possível entrave ao desenvolvimento da produção e crescimento da atividade.

Sobre a visão dos mercados de qualidade do cacau, os produtores afirmam que: “Não armazena. O preço não é pago a mais. Pretende trabalhar com melhoria da qualidade, obter a certificação orgânica IMAFLORA, para vender a preços melhores”.

Pretendem através do acesso ao apoio das organizações não governamentais certificarem o cacau orgânico para inserção nos mercados de qualidade, mas na situação atual visualizam poucas vantagens em investir na melhoria do cacau, pois não existe pagamento diferenciado por qualidade por parte dos compradores de cacau e das indústrias processadoras.

Sobre a produção do cacau fino, tiveram acesso aos conhecimentos sobre o conceito e manejo através de visita técnica a uma fazenda da Bahia, proporcionada através da parceria com organização não governamental. Pretendem aplicar as técnicas quando tiverem acesso ao crédito para melhoria da infraestrutura de produção que atenda às necessidades para a produção do cacau fino.

A logística de transporte das amêndoas de cacau para comercialização via cooperativa é terceirizada e financiada pelos próprios produtores.

As relações com a cooperativa são classificadas como boas, mas identificam como necessidade de melhoria a ampliação do acesso à assistência técnica a atividade produtiva da cacaueicultura.

A estrutura atual de produção do cacau necessita acompanhar as evoluções tecnológicas disponíveis de acordo com a visão dos entrevistados. Necessitam adquirir secadores, barcaças e cochos de fermentação adequados para o processamento primário das amêndoas de cacau com qualidade superior.

A aquisição dos insumos ocorre via cooperativa, que está em busca de melhor organização para facilitar o acesso e condições de pagamento. Um dos produtores entrevistados não utiliza insumos químicos há 3 (três) anos, pois tem como objetivo preparar-se tecnicamente para inserção no mercado de produção do cacau orgânico.

A mão de obra utilizada é composta pelos membros da família dos produtores, mas quando ocorre o período da colheita do cacau contratam diaristas para atender o aumento da demanda. Pagam em média R\$ 30,00 a diária pelo trabalho desses profissionais.

Sobre a visão da concorrência na atividade da produção cacaueira, não identificam atualmente problemas graves para o desenvolvimento, mas verificam que a ocorrência de

doenças como a podridão parda e cigarrinha necessitam de atenção para que não afetem a escala da produção.

Os principais problemas para a produção do cacau estão relacionados às questões políticas, entraves logísticos de transporte e oscilação dos preços do cacau nos mercados. Uma das alternativas propostas pelos produtores para enfrentar esses problemas seria maior articulação coletiva das ações.

As relações com os órgãos de assistência e governo são classificadas como boas. Entre as instituições citadas como atuantes no segmento da cacaueira da região destacam-se o IMAFLORA, CEPLAC, Pastoral da Terra, ADAFAX – Associação dos Agricultores Familiares de São Félix do Xingu e Banco da Amazônia.

A satisfação com a atuação da CEPLAC é classificada como regular, pois não existe escritório de assistência técnica ao produtor em localidade próxima a região e a atuação na extensão rural é inexistente.

A figura 19 a seguir apresenta o momento de intercâmbio promovido pelo IMAFLORA entre os produtores rurais de São Félix do Xingu e produtores de cacau no Sul da Bahia.



Figura 19: Momento do intercâmbio entre os produtores de São Félix do Xingu e produtores da Bahia
Fonte: dados da pesquisa, 2012

4.5 Os pequenos produtores de cacau do Espírito Santo

No Estado do Espírito Santo os produtores familiares entrevistados possuem áreas produtivas no município de Linhares, onde se concentra a maior área produtiva de cacau do Estado.

A área produtiva total varia de 30 a 80 hectares e a produtividade do cacau calculada em @ por hectares inferior à 20@ de cacau por ha, índice classificado como ruim pelos

produtores e considerando os índices de produtividade dos demais estados produtores como o Pará, que atinge em algumas regiões a média de 60@ por hectare.

A aquisição das propriedades foi realizada através de herança e os atuais produtores continuam os trabalhos das famílias nas atividades da produção do cacau e pecuária. O cacau que já foi a principal atividade produtiva hoje contribui parcialmente entre 15 a 30% com a renda obtida nas atividades produtivas rurais. O principal motivo da queda da produção e produtividade é o avanço da vassoura de bruxa na região e a decadência das áreas produtivas devido à ausência de capital para renovação das lavouras e novos investimentos.

A gestão das propriedades pesquisadas é familiar e o grau de instrução dos proprietários é referente ao ensino fundamental.

O acesso à assistência técnica ocorre eventualmente quando são atendidos pela unidade da CEPLAC/Linhares – Espírito Santo.

Sobre os fatores que determinam o momento da comercialização do cacau, os entrevistados afirmaram que vendem sempre quando tem oferta para compra, não há prática de estoques de segurança ou estocagem para aguardarem melhores preços.

As oscilações de preços do mercado do cacau criam um ambiente de insegurança e desmotivação para a produção e comercialização do cacau para esses produtores deveria existir no Brasil um sistema de garantia de preços para o cacau, assim como existe para o café (BRASIL, 2013).

O cacau produzido pelos produtores da agricultura familiar do município de Linhares/Espírito Santo é classificado como convencional e comercializado diretamente com dois grandes compradores de cacau que atuam na região.

O preço médio do cacau convencional pago aos produtores no mês de novembro de 2012 foi de R\$ 73,00 a arroba (equivalente à 15 quilos) de cacau. Os produtores alegam que a decadência da produção cacaueira na região e a oscilação dos preços do cacau levaram a um cenário de oferta de preços baixos para a compra e que há um aumento das exigências de qualidade para a compra do cacau que não se reflete na prática de melhores preços.

Os critérios mínimos de qualidade para a compra do cacau convencional exigidos pelos compradores são: cacau sem vassoura de bruxa e alcance do padrão tipo I referente à norma técnica da identidade da amêndoia de cacau (anexo E). Caso a classificação da amêndoia de cacau convencional não atinja o padrão exigido os compradores chegam a rejeitar a compra do cacau. Não há pagamento diferenciado por um produto de qualidade superior. Por

esse motivo a visão dos produtores entrevistados sobre o mercado de qualidade do cacau ainda é traduzida com incertezas:

“...Não vai dar em nada. A CEPLAC já apresentou projeto, o estrangeiro pode ganhar com isso fora do país, mas na prática o produtor não ganha nada com isso por que os preços são os mesmos. quem ganha mesmo são os chocolateiros...”

Um dos produtores entrevistados levantou a expectativa positiva com relação ao futuro do cacau produzido em Linhares levando em consideração a Indicação Geográfica do Cacau de Linhares, certificação obtida no ano de 2012:

“...A indicação geográfica do cacau de Linhares valorizará o cacau produzido na região. A Associação dos Pequenos Cacaueiros está em andamento para constituição, visando desenvolver projetos futuros voltados para os mercados de qualidade...”

Os produtores não apresentam expectativas de crescimento da produção e comercialização do cacau para o ano de 2013.

A produção atual de cacau dos produtores entrevistados que já atingiu em alguns casos 48 toneladas por ano, não atingiu no ano de 2012 a produção de 15 toneladas. Os demais também apresentaram quedas significativas da produção nos últimos 10 (dez) anos superiores à 50%.

O controle de qualidade da produção hoje depende do manejo adequado do cacaueiro, uso de clones para o controle e eliminação da vassoura de bruxa e também da estruturação de sistemas de irrigação, pois o sistema de produção, solo e clima da região demanda essa estrutura para garantir bons níveis de produtividade. O uso de insumos também foi abandonado devido à dificuldade de acesso ao crédito para investimentos.

Não existe o controle e acompanhamento dos índices de produtividade e muitos produtores abandonaram as áreas produtivas de cacau por falta de recursos para investimento ou migraram para a atividade produtiva da pecuária.

A mão de obra que atua nas unidades produtivas é basicamente familiar, quando há demanda de maior trabalho para colheita é efetuada a contratação de trabalhadores diaristas.

Sobre a visão do mercado concorrencial, os produtores entrevistados acreditam que os pontos fortes da atividade são a possibilidade do suporte financeiro através da diversificação das atividades produtivas com a expansão da pecuária, assim como na possibilidade de um cenário mais positivo no futuro da produção cacaueira.

Como pontos negativos, os produtores citaram a exigência para manutenção de no mínimo 20% da reserva legal nas áreas produtivas, alta incidência e dificuldade para o controle da vassoura de bruxa e indisponibilidade da mão de obra.

Além dos baixos preços pagos aos produtores, a dificuldade em organizar e executar ações coletivas também são vistas como entraves para o desenvolvimento da atividade produtiva.

Com relação à satisfação com os órgãos de assistência e governo a avaliação é entre regular e ruim. O principal órgão identificado de assistência técnica a atividade da produção cacaueira é a CEPLAC, apresentam expectativas positivas relacionadas à proposta do programa Cacau Sustentável (ESPÍRITO SANTO, 2013), lançado no ano de 2013 pelo Governo do Estado do Espírito Santo com o objetivo de revitalizar as áreas produtoras de cacau da região.

4.6 Síntese qualitativa da análise da estrutura da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade no segmento dos agricultores familiares

Com o objetivo de avaliar e comparar o status de cada região produtora de cacau com relação à estrutura da cadeia de valor e da presença ou ausência dos fatores determinantes da qualidade do cacau que influenciam na dinâmica do segmento, é apresentado nesse ítem na Tabela 13 a seguir, a síntese qualitativa da análise da estrutura da cadeia de valor e da presença/ausência dos fatores determinantes da qualidade no segmento dos agricultores familiares dos Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo, integrantes da pesquisa realizada.

.

Tabela 13: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento da agricultura familiar

Atividades de apoio	Presença dos fatores determinantes da qualidade das amêndoas de cacau	Bahia	Pará	Espírito santo
Infraestrutura	1. Acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção?	Não	Sim	Não
	2. Tipo e estrutura do solo são adequados para a produção?	Sim.	Sim.	Sim.
	5. Tipo de clima adequado?	Sim.	Sim.	Sim.
	6. Disponibilidade de área produtiva?	Não.	Sim.	Sim.
Gestão dos recursos humanos	7. Presença de respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista?	Sim.	Sim.	Sim.
	8. Existe criação de valor compartilhado junto aos colaboradores?	Não.	Sim.	Não.
Desenvolvimento de tecnologias	9. Possui estrutura de pesquisa e desenvolvimento – estrutura própria ou parcerias?	Sim.	Sim.	Não.
	10. Acesso e utilização de material genético	Não.	Não.	Não.
Aquisições	11. Há alternativas de viabilização para aquisição e acesso aos insumos?	Não.	Não.	Não.
Atividades primárias				
Logística interna	12. Há estrutura adequada de armazenamento do cacau na colheita, fermentação, secagem e estoque	Não.	Não.	Não.
Gestão das operações	13. Respeitam às normas sanitárias?	Não.	Parcialmente	Não
	14. Há uso de fertilizantes?	Não.	Parcialmente	Não
	15. Possui controle de doenças e pragas?	Não	Não	Não
	16. Possui estrutura e controle de fermentação?	Não	Não	Não
	17. Possui estrutura e controle para secagem do cacau?	Não	Não	Não
Logística externa	18. Utiliza alguma técnica ou padronização para embalagem e transporte do cacau aos compradores?	Não.	Não.	Não.
Marketing e vendas	19. Possui estratégias de diferenciação?	Não.	Não.	Não.
	20. Possui algum tipo de certificação ou projeto para certificar a produção?	Parcialmente.	Sim.	Não.
	21. Possui e aplica algum tipo de controle da qualidade da amêndoa de cacau produzida na unidade produtiva?	Não.	Sim.	Não.
Assistência e política pública	22. Possui parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade?	Sim.	Sim.	Não.

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012); dados da pesquisa (2013).

Com base na pesquisa documental e exploratória realizada junto aos produtores da agricultura familiar que atuam na cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil, a análise da tabela 13 apresentada acima, proposta pela autora da pesquisa, indica que o maior potencial atual de inserção da agricultura familiar no mercado de qualidade do cacau estaria presente entre os agricultores familiares entrevistados que atuam no Estado do Pará.

O motivo dessa conclusão está relacionado ao número de presença dos fatores determinantes da qualidade do total de 20 (vinte) fatores propostos somar 12 (doze itens) presentes no Estado do Pará, enquanto o Estado da Bahia apresentou a soma de 6 (seis) e o Espírito Santo 4 (quatro).

4.7 Os grandes e médios produtores de cacau – reflexões sobre o processo de evolução e a atualidade das fazendas de cacau

Com base na obra de Clóvis Caldeira (1954), intitulada “*Fazendas de Cacau na Bahia*”, integrante da série documentário da vida rural, iniciada pelo serviço de informação agrícola, dentro do Plano de Documentação da Vida Rural desenvolvido a partir de 1951, com execução a cargo do Serviço de Informação Agrícola, do Ministério da Agricultura do Brasil; realiza-se uma revisão do passado das fazendas de cacau, visando realizar a comparação com o cenário atual das fazendas de cacau brasileiras que no ano de 2010 foram premiadas ou classificadas como produtoras das melhores amêndoas de cacau do Mundo, de acordo com a premiação realizada no Salão de Chocolate de Paris, edição 2010 (CEPLAC, 2011), considerados os novos profissionais dos mercados de qualidades do cacau e chocolates.

As fazendas de cacau na Bahia representavam um dos mais importantes núcleos de atividades econômicas e dos hábitos sociais.

Desde meados do século XVII ocorreram tentativas de introdução da cultura do cacau na Bahia, mas somente cem anos depois chegaram sementes do Pará que deram início as primeiras plantações na região.

A colonização da região de Ilhéus e Porto Seguro teve início no século XVI, em expedição comandada pelo governador Mem de Sá, que enfrentou, abateu e concentrou os tupiniquins em aldeias na Vila de São Jorge de Ilhéus, entregando suas terras aos portugueses. De acordo com Caldeira (1954) as expedições foram tão “eficientes” que por mais de um século não se ouviria falar de tropelias indígenas.

Até a consolidação da cultura cacaueira na parte meridional da Bahia, houve um grande período de inexpressividade econômica entre o passado açucareiro e o advento do

cacau. De acordo com o pesquisador, a introdução das primeiras sementes “parecem datar de 1655”, quando o vice rei do Brasil Dom Vasco de Mascarenhas solicitou do Capitão Mor da Capitania do Pará o envio das sementes.

Sobre as origens do cacau no Brasil, a versão mais difundida por pesquisadores Caldeira (1954), Coady (1998), é que o cacaueiro é uma espécie nativa do Amazonas, cresce nos trópicos, as sementes foram levadas do Pará para Ilhéus em 1746 e plantadas na Fazenda Cubículo em Canavieiras, Bahia. O desenvolvimento da lavoura cacaueira se deu em ritmo lento, em 1819 transpareciam sinais de declínio na produção com exportações de apenas 27 toneladas. Ainda em 1840 toda a remessa de exportações somava apenas 103 toneladas, atingindo em 1865 o número de 811 toneladas.

A mão de obra foi constituída por ex-escravos, frutos da abolição de 1888 e aventureiros vindos do Sertão baiano, Sergipe e outros estados nordestinos.

Essa concentração da área geográfica da produção se reflete na organização populacional que se concentra no ano de 1950 entre a região de Ilhéus e Itabuna, já com mais de 300000 habitantes.

Os sistemas de plantio utilizados foram a mata derrubada e a mata cabrocada. No primeiro sistema, a mata é totalmente desmatada, mas evitando a queima para o não empobrecimento do solo. No sistema de mata cabrocada é mantido o sombreamento com manutenção de parte das árvores nativas, é menos dispendioso com relação aos custos e esforço para manutenção.

As principais pragas e moléstias eram em primeiro lugar os ratos, seguido por podridão parda, causada pelo fungo “*Phytophthora faber*”. A adubação até este período não era realizada, em alguns casos limitados os lavradores se utilizavam das cascas dos frutos e folhas maduras que despendiam das árvores na época do refloramento.

A colheita e preparo do cacau era realizado em dois períodos: entre abril e maio o chamado temporão e setembro à dezembro-janeiro a safra. Em alguns casos o período do temporão gerava melhor produtividade que os períodos de safra.

No processo de colheita do cacau utiliza-se o podão, instrumento recurvo de dois gumes, adaptado a uma vara de tamanho variável, medindo em média três metros. “*O corte do pedúnculo, para ser perfeito, tem que ser feito rente a coroa, a fim de não prejudica a colheita no ano seguinte*” (CALDEIRA, 1954, p. 19).

Após a colheita, o cacau mole é encaminhado para os cochos destinados a fermentação. Os cochos de madeira não eram uniformes, variavam de tamanho e formas,

eram instalados em um local abrigado de chuvas e dos ventos, a fim de que a massa de cacau não ficasse exposta a variações bruscas de temperatura. Esta etapa se caracteriza como um dos pontos mais importantes para o preparo do cacau:

“Em plena fermentação a temperatura se eleva de 45 a 50 graus centígrados, costumando-se cobrir a massa com folhas de bananeira, toldos de lona ou de aniagem, para impedir não só a perda de calor como o ressecamento da polpa das amêndoas dispostas nas camadas superiores. Quanto maior a quantidade de cacau depositada no cocho tanto mais rápida e melhor a fermentação. O ponto ótimo se verifica geralmente entre o quinto e o sétimo dia, variando de duração do processo de acordo com a variedade do cacau” (CALDEIRA, 1954, p. 20).

Dos cochos o cacau é encaminhado para a secagem ao sol, barcaça ou tabuleiros. Alguns pequenos produtores, sem a estrutura necessária para a realização desta etapa em suas propriedades, vendiam para os grandes fazendeiros o cacau mole para o beneficiamento.

O trabalho de secagem ao sol era completado com a operação de “pisa” para eliminar o mofo. A preferência industrial era pelo cacau seco ao sol:

“Considera-se que o cacau assim preparado é sempre de melhor qualidade, tem aroma mais forte e agradável, mantendo-se as amêndoas isentas de mofo, internamente, por um período mais prolongado, se trata de um processo demorado e bastante trabalhoso...” (CALDEIRA, 1954, p. 22).

O transporte do cacau semi-beneficiado após as etapas citadas era feito principalmente através das tropas de animais, devido à inexistência ou às péssimas condições das quais dispunham os demais meios de transportes. A carga seguia até o porto de Canavieiras ou Belmonte, na Bahia.

O sistema mais utilizado para comercialização era o de “feche”, “operação que consiste em vender antecipadamente o cacau, em parte ou totalmente as firmas comerciais que se dedicam ao comércio exportador ou simples intermediários.” (CALDEIRA, 1954, p. 27).

Este sistema de comercialização resultou da falta de crédito na região e estabeleceu ao cacauicultor laços de sujeição dos quais *“dificilmente conseguiu se libertar.”*

Os produtores de pequeno porte que não dispunham da estrutura mínima para beneficiamento do cacau que produziam, comercializavam pequenas quantidades, o chamado “cacau de pica pau” com os produtores de maior porte a preços inferiores.

A estrutura das fazendas de cacau apesar de inicialmente se caracterizarem por pequenas propriedades, com o avanço da agricultura capitalista, se caracterizava por grandes

propriedades, obtidas com a exploração e especulação do cacau. Eram acirradas as lutas em torno da posse de terras aonde “*o rifle se fazia árbitro*”.

As casas das residências das fazendas visavam reforçar a relação hierárquica, permitindo que o fazendeiro ou administrador tivesse a visão da propriedade para fiscalização, assemelhavam-se externamente as “casas grandes”, mas eram pobres e sem comodidade, que refletia o “absenteísmo” dos fazendeiros, que a utilizava como um abrigo eventual, residindo oficialmente nas cidades.

As casas dos trabalhadores são descritas como “toscas habitações de madeira”, sem condições sanitárias mínimas, algumas eram construídas germinadas as barcaças de secagem do cacau.

A maioria dos fazendeiros não tinha a sua história de vida ligada a agricultura. Para ser caracterizado e reconhecido como fazendeiro deveria colher anualmente algumas mil arrobas de cacau. Muitos destes exerciam outras profissões liberais nas cidades, como advogados e comerciantes, estes últimos eram a maioria e aqueles que auferiam os maiores lucros com os menores esforços, pois obtinham propriedades na cobrança de dívidas ou heranças. “*Embora considerado fazendeiro, este homem nada tem de comum no ambiente rural, do qual vive ausente*” (CALDEIRA, 1954, p. 35).

Este absenteísmo resultou na distorção da organização agrícola, o caracterizado “desamor à casa da fazenda”.

Os lucros obtidos com a renda das fazendas raramente eram reinvestidos nestas, mas preferencialmente investidos na aquisição de imóveis nas cidades. Esta situação era quase regra para médios e grandes fazendeiros, já que os pequenos moravam nas propriedades rurais.

Nas relações de trabalho prevaleciam os chamados “contratistas”, que estabeleciam as roças e ampliavam as plantações por um período e rendimentos acordados com o fazendeiro, geralmente não superior a cinco anos. A maioria dos contratos era verbal, a partir do final da década de 1950 se identifica o estabelecimento de contratos lavrados em cartório. Este elemento é caracterizado como o propulsor da lavoura de cacau.

Sobre as relações de trabalho e condições de vida do contratista, Caldeira (1954, p. 37), complementa:

“As condições em que o contratista realiza o seu trabalho, principalmente na fase inicial são extremamente penosas. Acompanhado da família, mulher e filhos, ele acampa em local que lhe parece mais apropriado, em plena mata, próximo a uma

aguada, e destinado a ser, dali por diante, o pequeno centro a caráter transitório de sua presença na terra que terá que deixar dentro de alguns anos. É uma construção tosca, levantada com material disponível no local...para as despesas iniciais, é-lhe aberto pelo proprietário da terra, um crédito limitado, que ele utiliza ocasionalmente para compra de gêneros alimentícios, solvendo a dívida, mais tarde, na ocasião do acerto de contas.”

No final do contrato, quando este decorria em condições normais, o fazendeiro que ainda dispunha de terras em matas costumava dar continuidade ao contrato, cedendo novas terras. São raros os casos em que com suas economias o contratista conseguia adquirir terras para o trabalho (CALDEIRA, 1954). Não eram raras as condições finais de contrato que envolviam graves conflitos entre o fazendeiro e contratista (FALCÓN, 2010).

A mão de obra, para as atividades em geral, não necessitava de especialização, exceto para o trabalho na estufa – quando a fazenda possuía estufas para secagem do cacau. A circulação monetária, apesar de existir a remuneração dos trabalhadores era mínima, devido à presença do chamado barracão nas fazendas, aonde os trabalhadores a totalidade ou mais que a sua renda para a compra dos itens de subsistência.

A rotatividade da mão de obra era considerada altíssima, reforçando as características de que *nada prendia estes homens à terra*, ao contrário da tradição do engenho de açúcar e do café, que apesar das condições de trabalho nestas atividades se identifica a fixação do homem à terra. Os principais fatores para a alta mobilidade, como denomina Caldeira (1954, p. 44), podem ser assim definidos:

- Incapacidade do salário agrícola frente ao elevado custo de vida na fazenda
- Falta de uniformidade na taxa de salários
- Condições de trabalho e moradia desfavoráveis
- Dispensa em massa de trabalhadores nas fases críticas, como as secas prolongadas ou dificuldades de venda do cacau.

A pirâmide social cacaueira era composta no seu ápice pelos grandes proprietários, seguidos pelos médios fazendeiros, pequenos agricultores e contratistas e a massa de assalariados.

No final da década de 40 a produção cacaueira alcançou o número de 29% da produção mundial, representando 60% da receita tributária do Estado da Bahia.

Sobre o processo histórico da construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil, Guerreiro de Freitas (2012, p. 4) em análise sobre a competitividade da região cacaueira da Bahia apresenta a seguinte afirmação:

“A concorrência externa e as questões específicas a cada conjuntura determinaram oscilações de toda ordem, que evidenciavam que plantar, colher, beneficiar e vender não eram operações simples. Ao contrário, **exigiam, cada vez mais, conhecimento e saberes ausentes ou fora das preocupações dos sujeitos envolvidos**, como foi o caso do início das operações com cacau na Bolsa de Londres, em 1922, ou a obediência às regras de classificação do produto no mercado internacional. **Afinal, colocar o cacau tipo superior apenas na parte de cima do saco não era um bom cartão de visitas para produtores e comerciantes brasileiros envolvidos**” (GUERREIRO DE FREITAS, 2012, p.4).

Apesar da possibilidade de classificação superior e pagamento de preço prêmio para o cacau brasileiro, fatores como o baixo grau ou inexistência da profissionalização da gestão das propriedades e da produção rural, assim como a reputação ruim do comércio do cacau brasileiro, estabelecida nas relações comerciais devido às práticas existentes de “misturar” o cacau classificado como bom – superior Bahia, com o ruim – de qualidade inferior nos sacos destinados para a comercialização, podem ter contribuído diretamente para o agravamento dos impactos negativos das crises ocorridas na região cacaueira.

Outros fatores como a ausência de planejamento e ações para agregar valor ao cacau, déficit de iniciativas para o trabalho coletivo, como difusão do modelo cooperativista, inexistência de iniciativas para diversificar a produção e consequentemente melhorar e tornar mais equitativa a distribuição do emprego e renda na região contribuíram para a construção de um cenário de desenvolvimento regional precário e suscetível às crises econômicas e a devastação com a proliferação das doenças do cacaueiro, como a “vassoura de bruxa”, que avançou como maior intensidade na década de 1980.

O contexto atual identificado entre os grandes e médios produtores de cacau é apresentado e discutido nos tópicos a seguir.

4.8 Os grandes e médios produtores de cacau da Bahia

Os grandes e médios produtores de cacau da Bahia entrevistados na pesquisa realizada atuam na atividade da produção cacaueira em municípios da região Sul da Bahia há mais de 20 anos e são naturais da região Sul da Bahia.

A maioria das fazendas é de origem de herança familiar de membros da família dos proprietários que já atuavam na atividade da produção cacaueira.

As principais atividades produtivas desenvolvidas pelos produtores são a produção e comercialização do cacau (convencional (maior parte do cacau produzido e comercializado),

fino e orgânico), que tem a maior representatividade no faturamento das unidades produtivas; produção de café e pecuária.

Com relação à agregação de valor ao cacau através de processo de transformação em produto final, apenas 1 (um) dos proprietários entrevistados possui estrutura própria e dentro da unidade produtiva para agregação de valor ao cacau através da produção de chocolates finos e outros produtos semielaborados à base de cacau (geléia, vinho, entre outros). Outros produtores de cacau fino e/ou orgânico possuem parcerias com chocolateiros e empresas para pesquisa, desenvolvimento e melhoria da qualidade do cacau produzido com o objetivo de efetivar parcerias para garantia do abastecimento e diversificação da qualidade (sabor e aroma) do cacau.

A produção de cacau anual dos entrevistados varia entre 3.000@ à 10.000@ por safra/ano. A produtividade média da produção cacaueira calculada em @ por hectare varia de 15 à 100@ de cacau por hectare produzido.

A maior parte do cacau produzido e comercializado pelos produtores é o cacau classificado como convencional, mas todos os entrevistados afirmaram conhecerem os conceitos e práticas de produção e manejo do cacau de qualidade superior como o cacau fino ou de aroma e orgânico. Também possuem certificação do cacau orgânico e sustentável produzido nas fazendas, além do reconhecimento da qualidade superior e classificação do cacau fino ou de aroma em parte da produção. Até o período da realização da pesquisa apenas 1 (um) produtor já atingia a produção e comercialização do cacau fino ou de aroma e orgânico como principal atividade produtiva e responsável por mais da metade do faturamento.

De acordo com informações do IMAFLORA (2013), duas propriedades rurais produtoras de cacau no Brasil possuem a certificação agrícola de sustentabilidade denominada *Rainforest Alliance* – certificação agrícola referente à origem e sustentabilidade do produto que atesta através de auditoria a garantia de rastreabilidade da produção da fazenda até o mercado. Uma das unidades produtivas entrevistadas na pesquisa possui além da produção do cacau convencional, o cacau fino, orgânico e certificado *Rainforest Alliance*. A propriedade é certificada desde o ano de 2009 e possui 1670 hectares de área produtiva, com 494 hectares destinados a produção cacaueira e 754 hectares de área de conservação. Mantém um rigoroso controle da produção com 756 mil plantas cadastradas com informações sobre clone, data enxertia, data da recepa, tipo enxertia, tipo e idade do enxerto, % produção da planta em relação ao esperado, entre outras. A figura 20 a seguir apresenta o mapeamento das plantas de cacau cadastradas pela empresa.

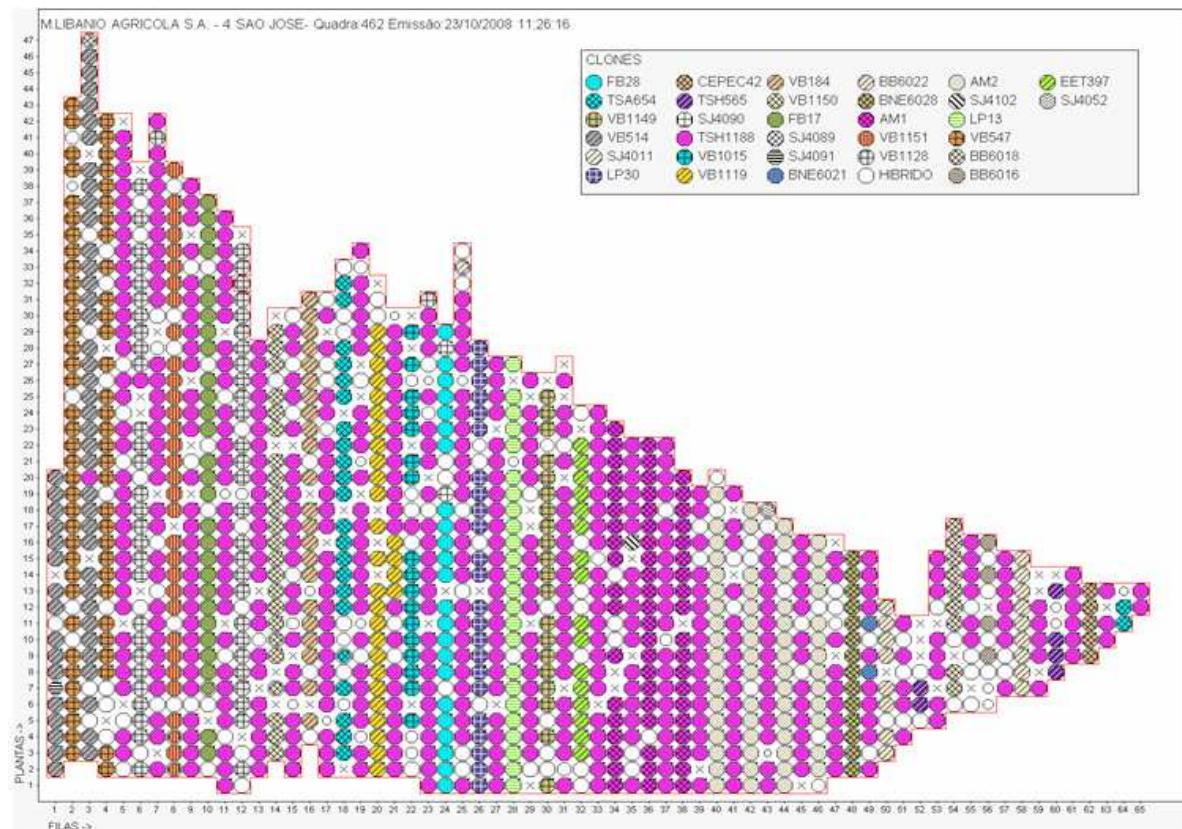


Figura 20: Mapeamento das plantas de cacau cadastradas e tipos de clones utilizados. Fonte: MLIBÂNIO, 2013.

Todos os produtores de cacau entrevistados recorrem ou já recorreram à assistência técnica de profissionais especializados para melhoria da gestão, produção e produtividade, como Engenheiros Agrônomos, Administradores, Técnicos Agrícolas, Engenheiros Florestais, entre outros profissionais. Verifica-se também a existência de parcerias com Instituições de ensino e pesquisa, chocolateiros e/ou indústrias que utilizam como matéria prima o cacau no fomento de ações e projetos para busca da melhoria da qualidade.

A gestão das fazendas de grande e médio porte entrevistadas ocorre de forma profissional e os gestores, sejam os próprios proprietários ou funcionários, possuem formação escolar mínima referente ao nível superior. Todos os entrevistados afirmaram possuírem controles formais dos custos de produção das fazendas.

Sobre os fatores que determinam o momento da comercialização do cacau convencional, de acordo com a visão da maioria dos entrevistados, o fator determinante está relacionado aos preços ofertados (determinados de acordo com as cotações da Bolsa de Valores de Nova York) e à necessidade financeira dos produtores para atender as demandas dos custos de produção das fazendas.

No caso específico da comercialização do cacau fino ou de aroma, os fatores que determinam a comercialização do cacau fino produzido nas fazendas referem-se ao critério de qualidade dos aromas e sabores gerados através da fermentação das amêndoas de cacau – aromas cítricos, frutais, etc. O processo produtivo das amêndoas do cacau fino é continuamente avaliado e monitorado pelos clientes diretamente no local da produção nas fazendas.

Os principais clientes dos produtores para a comercialização do cacau classificado como convencional são processadoras e empresas de grande porte compradoras de cacau localizadas na região Sul da Bahia. Apenas um dos produtores entrevistados realiza comercialização coletiva do cacau certificado como cacau orgânico via cooperativa de produtores. O cacau orgânico é destinado à indústria brasileira de fabricação de cosméticos.

Somente um dos produtores entrevistados comercializa um pequeno percentual do cacau fino ou de aroma produzido (estimativa de 25%) com chocolateiros profissionais brasileiros. A maior parte da produção do cacau fino ou de aroma produzido na unidade produtiva (75%) tem como principal destino o mercado europeu. De acordo com a visão do produtor se trata de um mercado ainda desconhecido e pouco explorado, tanto no mercado brasileiro, quanto no mercado externo, o que representa um grande potencial para expansão e diversificação do mercado de qualidade do cacau.

Apenas dois dos produtores entrevistados realizam comercialização com o mercado externo das amêndoas de cacau fino ou de aroma, com venda direta a chocolateiros profissionais do mercado europeu.

Os principais problemas no processo de comercialização identificado pelos produtores entrevistados referem-se às dificuldades para acesso ao capital de giro e financiamentos para aquisição de insumos e implementação de melhorias como acesso as tecnologias de beneficiamento primário das amêndoas de cacau, inexistência de políticas e práticas para pagamentos de preços diferenciados (prêmios) para a comercialização do cacau.

Apesar dos problemas identificados, as expectativas sobre o crescimento do mercado do cacau são positivas, entre 20% à 30% para o período de 2012/2013. Visualizam como alternativas para o crescimento a ampliação da comercialização do cacau via cooperativas e a prática da agregação de valor às amêndoas de cacau através da produção diferenciada: cacau fino ou de aroma e cacau orgânico.

As relações comerciais com os clientes são classificadas como relações de mercado, onde realizam as vendas de acordo com as variações de preços do mercado do cacau –

determinados através das cotações da Bolsa de Valores de Nova York e da necessidade para a venda por parte dos produtores e da demanda por parte dos clientes.

Em alguns casos, como na comercialização do cacau classificado como de qualidade superior (cacau fino ou de aroma) ocorre o estabelecimento de relações contratuais de compra e venda. Nesses casos ocorre a possibilidade do pagamento de preços diferenciados por qualidade superior com destino para o mercado exportador que atingem preços até 3 (três) vezes superiores com relação a cotação do cacau convencional.

Um dos produtores entrevistados afirmou que no Brasil se verifica pouco interesse por qualidade do cacau e as processadoras querem adquirir somente o cacau “bulk” ou convencional, compram qualquer produção de cacau e não pagam preços diferenciados por qualidade.

Apesar de afirmarem não existir o pagamento diferenciado por qualidade do cacau convencional comercializado no Brasil, existem exigências por parte dos compradores com relação aos critérios mínimos de qualidade para que ocorra a comercialização.

As principais variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes referem-se à máxima concentração de umidade nas amêndoas de cacau (máximo 9%), classificação avaliada como adequada referente ao cacau tipo I de acordo com a norma técnica da identidade do cacau (anexo E). Os produtores citaram que: “recebem relatórios de avaliação das amostras comercializadas e buscam corrigir continuamente as falhas identificadas para a melhoria do cacau comercializado.”

Quando indagados sobre a visão sobre o desenvolvimento do mercado de qualidade do cacau, as principais percepções dos produtores foram as seguintes:

1. Sobre a visão da relação da organização com os demais atores da cadeia produtiva do cacau fino – concorrentes, o entrevistado analisa que entre os concorrentes existe uma disputa por espaço de atuação e nichos de mercado, que é reforçada por aspectos culturais, o que dificulta associação e cooperação dos atores para enfrentarem as dificuldades como desenvolvimento tecnológico, negociação de políticas de acesso ao crédito, prospecção de mercados, entre outras ações.

2. A visão do entrevistado sobre o mercado de qualidade é a seguinte: “é preciso renovar as áreas de cacau, focar o aumento da produtividade, hoje já atingem a produtividade média de 50@ por hectare em áreas amostrais e de renovação (atividade de médio prazo com resultados em 3 ou 4 anos). “Qualidade depende também do Governo criar um ambiente

favorável: acesso ao financiamento, melhorias logísticas. “Ainda não existem ações efetivas do Governo que promovam a qualidade.”

3. Buscam a construção do conceito brasileiro do cacau e chocolate. O entrevistado destaca que hoje não existe lei ou norma referente ao cacau fino ou de aroma: “o conceito de cacau fino ou de aroma e pós-colheita precisa ser construído...” Como existiu no passado o conceito do cacau Bahia superior tipo I.

4. Os avanços das pesquisas brasileiras apontam que mesmo características consideradas negativas para a classificação do cacau, como a ocorrência da violeta, com o aprofundamento dos estudos, padronização e domínio das técnicas de fermentação, passam a ser considerada como fator que pode influenciar positivamente a formação do sabor e aroma.

Foi identificada após a realização das entrevistas com os produtores a implantação de uma Cooperativa Agroindustrial de Cacau Fino (COOPERBAHIA) no ano de 2013 com o objetivo de receber, processar e industrializar o cacau fino produzido por seus associados e comercializar, no Brasil e no exterior, o produto daí derivado – o líquor fino (COOPERBAHIA, 2013).

Com relação à logística de transporte, os produtores utilizam frota terceirizada e os custos são pagos pelos próprios.

A aquisição dos principais insumos agrícolas utilizados: fertilizantes, calcário, herbicidas e inseticidas; é realizada de forma individual e o que determina a utilização dos insumos é o tipo de sistema de produção (no caso dos produtores de cacau orgânico, necessitam cumprir orientações dos processos de certificação) e principalmente o acesso à recursos para aquisição. Na visão do produtor: os problemas para aquisição de insumos se referem ao aumento de preços nos últimos 5 anos: “em 2010 1 saco de adubo custava o equivalente à ½@ de cacau, hoje 1 saco de adubo = 1@ de cacau.” Estas variações definem a utilização ou não de insumos.

No processo produtivo das amêndoas de cacau as etapas que exigem maiores cuidados para garantir a qualidade do cacau tem início desde o processo de colheita, com destaque para a etapa de fermentação, secagem e o armazenamento adequado em local limpo e seco.

As relações comerciais com os clientes são avaliadas como boas. Acreditam que as indústrias não valorizam o produtor, pois não estabelecem vínculos com os mesmos para desenvolvimento de melhorias. O Estado da Bahia ainda apresenta vantagens com relação ao clima, logística, mas as empresas processadoras não fornecem qualquer tipo de benefício.

Com relação ao controle de qualidade do processo produtivo para obtenção do cacau fino, os produtores buscam através do melhoramento genético, seleção dos frutos, classificação e fermentação, a otimização da quantidade de massa de cacau que pode ser obtida através do fruto, que hoje atinge até 65% de aproveitamento, o que exige a seleção e controle minuciosos em todas as etapas do processo produtivo.

Os principais cuidados e avanços tecnológicos para a produção do cacau de qualidade se encontram na etapa da fermentação (deve ser no mínimo de 7 dias) – com controle de temperatura, umidade, altura, hora da colheita, hora da quebra, intervalo de 2 à 3 dias entre a colheita e a quebra, fermentação (coleta de 23 amostras para análises), manutenção da temperatura entre 30 à 35 graus. A altura dos cochos de fermentação também deve manter-se entre 60 à 80 cm. A figura 21 a seguir apresenta a estrutura padrão utilizada para o processo adequado de fermentação e secagem tradicional ao sol do cacau.



Figura 21: Processo de fermentação e secagem tradicional do cacau fino ou de aroma.

Fonte: Estadão, 2013.

Os produtores entrevistados que atuam no mercado do cacau fino ou de aroma, desenvolvem em suas propriedades o projeto de pesquisa “chocolate de variedade (chocolate produzido a partir de amêndoas de um único material genético, selecionado pela sua qualidade de produto)”, realizado em parceria com o ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos, pelo grupo que atua no desenvolvimento de inovações e tecnologias na produção de chocolates.

De acordo com a reportagem “A Fantástica Fazenda de Chocolate” (Estadão, 2013), algumas fazendas de cacau da Bahia já produzem chocolates com marca própria e viabilizam a produção do chocolate através de parcerias com indústrias e chocolateiros. A figura 22 a seguir apresenta exemplos dos chocolates de marca própria Sagarana e do produtor João Tavares, que levam o nome das fazendas e produtor responsável pela origem do cacau.

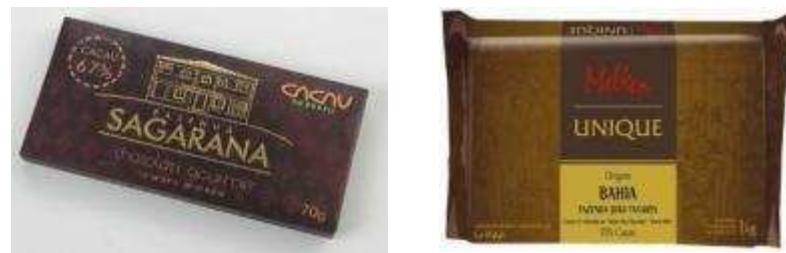


Figura 22: Chocolates gourmet do Brasil com indicação de origem.
Fonte: Estadão, 2013.

Novas tecnologias para a produção e processamento do cacau e chocolates são desenvolvidas pelos próprios produtores através de parcerias com instituições de ensino, pesquisa e empresas fabricantes de máquinas e equipamentos. As figuras 23 à 31 a seguir apresentam a estrutura de máquinas e equipamentos desenvolvida por uma empresa brasileira para otimizar o beneficiamento do cacau dentro das unidades produtivas da recepção dos frutos à secagem.



Figura 23: Recepção do cacau.

Figura 24: Acondicionamento do cacau.

Figura 25: Sistema mecanizado de quebra do cacau.

Figura 26: Sistema de separação das amêndoas de cacau.

Figura 27: Sistema de separação das amêndoas de cacau.

Figura 28: Despolpadora das amêndoas de cacau.

Figura 29: Caixas de fermentação das amêndoas de cacau.

Figura 30: Secagem controlada das amêndoas de cacau.

Figura 31: Beneficiamento (pré-limpeza) das amêndoas de cacau.

Fonte: Andrade, 2013.

O uso do sistema mecanizado em todas as etapas da produção do cacau ainda é uma prática identificada em poucas unidades produtivas devido ao alto custo de implantação e a necessidade de adaptação de tecnologias para manter a diferenciação do sabor e aroma do cacau.

Alguns produtores optam por adoção de tecnologias de máquinas e equipamentos em algumas etapas do processo produtivo e por opção estratégica mantém métodos tradicionais de produção em outras etapas como a secagem (manutenção do processo de secagem do cacau tradicional ao sol) e classificação, pois consideram que a habilidade humana não poderia ser substituída pelo uso de máquinas e equipamentos se o foco da produção for produzir amêndoas de cacau diferenciadas (caso do cacau fino ou de aroma).

Pode-se concluir nesses casos que a produção de amêndoas de cacau de qualidade diferenciada, no caso do cacau fino ou de aroma, que depende do tipo de manejo utilizado para obter a diferenciação, seria um processo produtivo com maior sensibilidade ao uso de tecnologias de produção intensivas, como a mecanização da colheita e quebra do cacau e demandaria a manutenção e recuperação de práticas tradicionais de produção, associadas ao *“saber fazer”*, conhecimento acumulado e adquirido através da experiência dos produtores e funcionários. A figura 32 a seguir apresenta o resumo das principais diferenças existentes entre os sistemas tradicionais e mecanizados de produção do cacau.

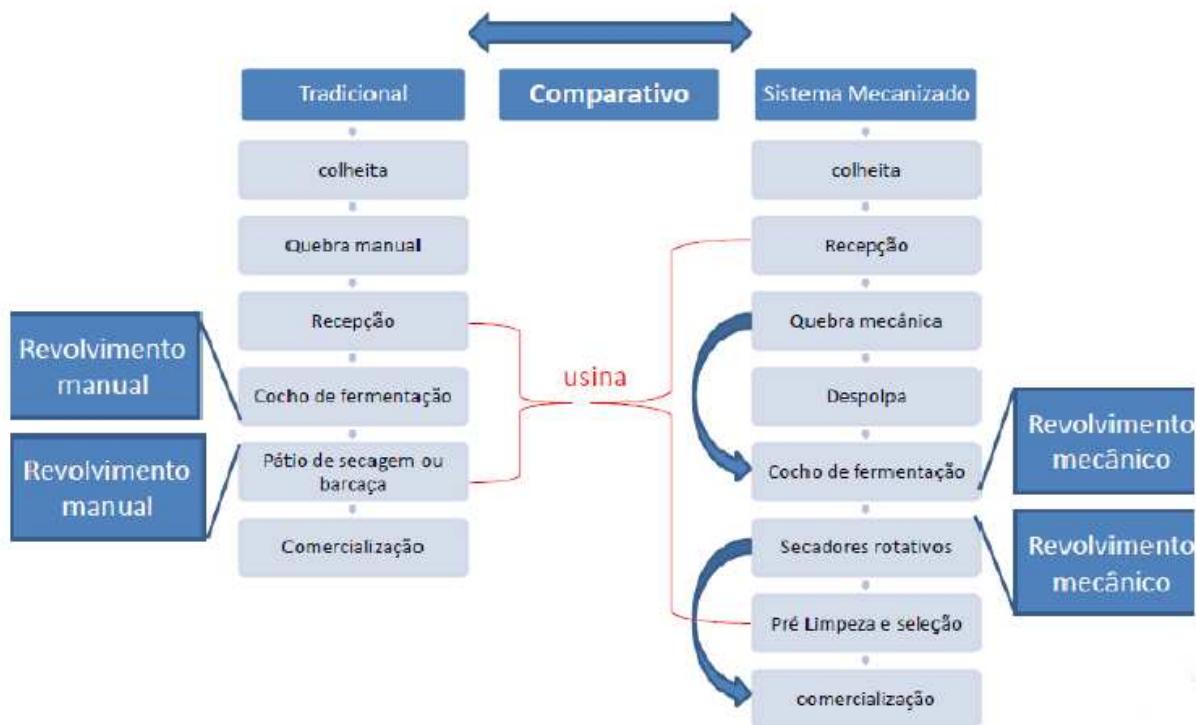


Figura 32: Comparativo entre os sistemas tradicional e mecanizado de produção do cacau. Fonte: Andrade, 2013.

Entre os produtores entrevistados na pesquisa, apenas 1 (um) possui estrutura própria de processamento do cacau e chocolates localizada na unidade produtiva. O entrevistado avalia que com relação às tecnologias de produção utilizadas, ocorreram alterações principalmente com relação à utilização da mão de obra. As novas tecnologias para o processamento do cacau possibilitam a melhoria da qualidade e a redução do uso da mão de obra, na visão do proprietário.

A figura 33 apresenta a estrutura de processamento do chocolate da fazenda e equipamentos para controle da qualidade.



Figura 33: Estrutura para processamento do chocolate localizada dentro da fazenda de cacau. Fonte: Estadão, 2013.

Quando indagados sobre a visão do mercado concorrencial, visualizam que o principal concorrente do mercado do cacau brasileiro é o mercado africano, devido à inexistência de uma política de preços do cacau que “proteja”, garanta a comercialização a preços justos (que possam cobrir os custos de produção dos produtores, principalmente com relação à mão de obra) e incentivos à produção com qualidade do cacau produzido no Brasil.

Na avaliação dos pontos fortes e fracos da produção do cacau como uma atividade produtiva, os produtores entrevistados apresentaram em geral as seguintes opiniões:

1. Identificam como vantagens competitivas com relação aos concorrentes, preço, distribuição, variedade dos produtos, flexibilidade de volume e marketing, como principal desvantagem relata a qualidade do produto (necessidade de maior padronização).
2. Como diferenciais competitivos da sua propriedade e produção identificam: preservação ambiental (projeto comercialização madeira), marketing (confiabilidade da marca) e seriedade do trabalho. Como ponto fraco, afirma a necessidade de maior presença e dedicação de si próprio na unidade produtiva.
3. Como pontos fortes do negócio: estabilidade econômica, política e padronização do cacau brasileiro. Como pontos fracos são citados a falta de fomento à cacauicultura e ausência do Estado, principalmente da CEPLAC.
4. Como pontos fortes do negócio o proprietário identifica: a boa comunicação com os funcionários, participação ativa do proprietário no negócio, responsabilidade pelo bem estar dos funcionários. Como ponto fraco identifica a falta de acesso a financiamento para custeio da produção e melhorias.

No discurso dos grandes e médios produtores para que sejam mais competitivos no mercado global do cacau e chocolates, se faz necessária a maior presença do Estado no fomento às políticas como acesso a financiamento e na assistência técnica à lavoura cacaueira. As necessidades de maiores investimentos em ações que garantam a padronização do processo produtivo do cacau relacionadas a melhoria do controle de qualidade e ao desenvolvimento mercadológico para confiabilidade das marcas regionais também são identificadas.

Sobre os problemas gerais da atividade da produção da lavoura cacaueira na Bahia, os produtores citaram os seguintes: pouca cultura associativista ou cooperativista, pois seria interessante agrupar a comercialização para negociação de melhores preços junto às processadoras e compradores de cacau; altos níveis de endividamento dos produtores;

entraves na logística de transportes; necessidade de desenvolvimento de pesquisas que atendam as demandas reais e mais urgentes dos produtores como o aumento da produtividade e combate as doenças do cacaueiro; falta de política governamental para o setor e necessidade de adequação da legislação ambiental; entre outros.

Como possíveis propostas para melhoria do contexto frente aos problemas identificados, verificam a demanda por fomento para estruturação das associações e cooperativas; necessidade de maior união e coletividade entre os produtores para a promoção de ações coletivas e maior presença do Estado para implantação de políticas para o segmento, levando em consideração a relação entre desenvolvimento sustentável e necessidade por promoção do desenvolvimento rural.

Na produção cacauiera a mão de obra hoje é considerada como um fator limitante, pois há grande dificuldade em obter e manter a mão de obra, mesmo o sistema utilizado na cacauicultura, a chamada parceria, que tem limitações de acordo com a visão dos proprietários.

Sobre a gestão da mão de obra nas fazendas entrevistadas, a maior parte dos funcionários são contratados no regime CLT e o número varia de 5 à 250 funcionários nesse regime trabalhista. Foi verificada a existência do sistema de contratação de parceria, com tendência a redução devido às exigências com relação às leis trabalhistas no Brasil e à demanda específica para ingresso no mercado de qualidade, especificamente atendimento às normas com relação aos recursos humanos exigidas em processos de certificação do cacau. Também são contratados funcionários temporários para os períodos de maior demanda, como na época das colheitas do cacau.

A média dos salários pagos varia de 1 à 2 salários-mínimos vigentes no Brasil e o grau de instrução médio é referente a alfabetização funcional.

Sobre a capacitação dos funcionários para o exercício das atividades os entrevistados avaliam que apesar da expansão da educação no campo, há demanda de capacitações específicas como com relação ao manejo do cacau, clonagem e enxertia, além de conhecimentos sobre administração rural. Oferecem capacitações internas e alguns casos identificados em fazendas de maior porte, possuem estrutura e projetos próprios para melhoria do grau de instrução e qualificação dos funcionários e familiares.

Os principais problemas identificados com relação à mão de obra são: oferta baixa, quase inexistente (contexto da migração para as cidades, condições de vida ruins no campo, faltam jovens para o trabalho). Na visão de um dos entrevistados:

“No contexto de uma região conflituosa, problema do endividamento, vassoura de bruxa, manejo inadequado, necessitamos resgatar a importância do trabalho do produtor rural”.

Sobre a relação com os órgãos de assistência e Governo no segmento da cacaicultura a avaliação apresentada varia entre inexistente e ruim de acordo com a percepção dos entrevistados. A principal instituição citada foi a CEPLAC, que na visão dos produtores está em baixo funcionamento, o que resultou em redução da difusão do conhecimento e consequentemente em pouca assistência técnica atual ao produtor.

Um dos produtores afirmou que a *CEPLAC*:

“Deveria focar ações para o atendimento a demanda para certificações. Desenvolvimento de estudos específicos sobre as diferenciações entre o cacau comum e cacau híbrido: diferenças com relação à suscetibilidade às doenças, etapas necessárias para fermentação, potenciais aromáticos, entre outras. O desenvolvimento das estratégias para o manejo do cacau também deve considerar as diferenças regionais que demandam diferentes estratégias”.

4.9 Médio produtor do Pará

No universo dos entrevistados na pesquisa de campo, foi identificado e entrevistado no Estado do Pará, município de Uruará, na região da Transamazônica, um produtor de cacau caracterizado como produtor de médio porte.

A área produtiva total da fazenda é de 1000 hectares, com produção de cacau convencional por ano de 159 toneladas (2012).

A propriedade foi adquirida através de compra há 29 anos, mas a atuação na atividade da produção cacauícola vem da família do proprietário que tem origem do Sul da Bahia, do tradicional município produtor de cacau de Ipiaú da região cacauícola.

A principal atividade produtiva é a produção e comercialização do cacau do tipo convencional ou bulk. Já trabalharam na produção e comercialização do cacau superior fermentado em cochos de madeira, mas a partir do ano de 1998 reduziram tempo de fermentação e mudaram para os cochos de fermentação convencionais, pois verificam que os compradores de cacau diretos, que atuam na região, não pagam preços diferenciados por um cacau de qualidade superior.

Não utilizam qualquer tipo de financiamento para viabilização do negócio até a data da entrevista (dezembro de 2012).

A gestão da fazenda é profissional, o proprietário atua como gestor e acredita estar capacitado para o exercício da atividade, pois possui formação profissional de nível superior e experiência de mais de 20 anos de atuação da atividade produtiva da produção cacaueira.

Recorre eventualmente à assistência técnica da CEPLAC – BAHIA, escritório de Ipiaú, pois como tem origem nessa região, obtém maior facilidade de contato com a unidade de apoio para a troca de informações técnicas.

Sobre os fatores que determinam o momento de comercialização do cacau, o produtor afirma que no cenário atual do mercado o principal fator são os preços ofertados na cotação do cacau da Bolsa de Valores de Nova York.

O cacau convencional produzido na fazenda é comercializado com as grandes empresas processadoras de cacau que possuem centrais de compra no município de Altamira/Pará e a cotação média para compra da arroba @ das amêndoas de cacau foi de R\$ 67,50 (ano 2011).

As principais dificuldades identificadas na relação com os compradores referem-se aos baixos preços ofertados que inviabilizam a manutenção da mão de obra necessária via contrato CLT ou parceiros agrícolas.

As empresas processadoras de cacau também estabelecem estratégias que favorecem a política de compra via os chamados “atravessadores” ou intermediários com o objetivo de obtenção de preços baixos.

Sobre a visão do crescimento da participação da fazenda no mercado do cacau para 2013, as expectativas apresentadas são negativas, sem estimativas para crescimento da produção e/ou faturamento.

A relação comercial com os clientes é de mercado, sem a existência de relações contratuais e a forma de pagamento é à vista, no momento da entrega do cacau.

Na visão do entrevistado o mercado convencional de compra e processamento do cacau não está interessado no pagamento de preços diferenciados por amêndoas de cacau de qualidade superior.

Os critérios de qualidade atuais demandados pelos compradores referem-se ao atendimento ao padrão máximo de umidade (9%) e sujidade (ver anexo E – norma técnica da identidade do cacau). A possibilidade de pagamento de ágio e deságio na visão do entrevistado não está relacionada ao alcance dos padrões de qualidade das amêndoas de

cacau, mas as estratégias adotadas em um determinado momento pelas principais empresas processadoras de cacau.

A visão do desenvolvimento do mercado de qualidade do cacau e chocolate explanada pelo proprietário é que os produtores necessitam buscar o desenvolvimento de formas para agregação de valor ao cacau e a inserção em novos mercados de qualidade.

Sobre a logística de transporte, verifica-se que se apresenta como um fator de alto impacto nos custos de produção. Os custos logísticos de transporte é pago pelo produtor.

A produção de cacau da fazenda já atingiu o volume anual superior a 250 toneladas ano, o que sinaliza frente à produção atual (159 toneladas/ano), uma queda de 40% com relação ao volume de produção.

O controle da qualidade no processo produtivo ocorre desde o trabalho no campo com orientações para não misturarem as amêndoas “ruins” de cacau quando chegam na barcaça, aguardam um dia na secagem ao sol, usam máquina para “pisa” do cacau e processo manual de limpeza (cascas, *sibirra*) e separação das amêndoas – controle da sujidade.

A estrutura disponível na fazenda para o processamento primário do cacau é a referente ao sistema tradicional de produção: barcaças, secadores ao sol, cochos de fermentação de cimento. O entrevistado afirmou que no início tinham estrutura específica para a fermentação, mas como o mercado não paga mais hoje por “boa” fermentação, partiram para a fermentação média. Com relação às melhorias e acesso às novas tecnologias foram implantadas mudanças com relação ao manejo, clonagem jardins clonais setembro de 2011.

O índice de produtividade do cacau, calculado em @ por hectare atinge a média de 100@ por ha e é avaliado como muito bom pelo proprietário.

A utilização de insumos é eventual, no ano de 2009 eliminaram o uso de insumos químicos, pois tinham foco na produção de cacau orgânico e atualmente utilizam principalmente esterco de gado como principal insumo.

A fazenda emprega 30 (trinta) famílias no sistema de trabalho rural denominado “parceria”. A maioria dos parceiros que trabalham na unidade produtiva são analfabetos funcionais.

O produtor acredita que os colaboradores não estão capacitados o suficiente para o exercício das atividades e busca reduzir as deficiências encontradas através da disseminação de conhecimentos junto aos parceiros.

Cita que a gestão da mão de obra é um dos grandes problemas para o desenvolvimento da lavoura cacauícola no Brasil:

“No ano de 2012 houve dificuldade para contratação de mão de obra por motivo da queda de preço do cacau, novas ofertas de trabalho no campo da mineração, hidrelétrica, auxiliar de pedreiro. A empresa de mineração foi à fazenda para captar pessoas, neste contexto a tendência da migração do campo dos jovens também”.

Não visualiza concorrentes diretos na sua atividade produtiva, pois acredita que se trabalhar com melhoria da qualidade através de bom manejo e padronização da produção, incentivará os demais produtores a adotarem boas práticas de produção.

Como desvantagens da atividade produtiva citou: dificuldade de acesso às variedades selecionadas de cacau, dificuldade para acesso às variedades mais produtivas e menos doentes. Como principais vantagens acredita no aumento da produtividade do cacau convencional em grande escala, assim poderá obter melhores preços e começar com a exportação e maior poder de negociação.

Como principais problemas da atividade cacauícola no Brasil verifica a necessidade de:

“...Quebrar o cartel entre as fábricas de chocolate e processadoras que cada vez derrubam mais os preços do cacau. Necessidade de desenvolvimento de tecnologias para o manejo que reduzam a mão de obra e melhorem o rendimento”.

Sobre a relação com os órgãos de assistência e Governo, identificam como instituição de fomento à cacauicultura na região a CEPLAC, mas avalia a sua atuação hoje como inexistente nas atividades de campo, assistência técnica junto aos produtores.

4.10 Grande produtor do Espírito Santo

A fazenda de cacau objeto do estudo no Estado do Espírito Santo está localizada no município de Linhares, região que concentra a maior produção de cacau do Estado, e faz parte de um grupo composto por 4 (quatro) unidades produtivas.

Possui área produtiva de cacau de 800 hectares, com produtividade média de 200@ por hectare, classificada como muito boa pelo proprietário. Estão em processo de implantação

do sistema mecanizado e intensivo de produção do cacau e pretendem atingir o volume de produção anual de 40 mil toneladas/ano.

A propriedade da fazenda foi adquirida através de herança e o proprietário e família atuam desde jovens na atividade produtiva da lavoura cacaueira na região de Linhares/Espírito Santo.

As principais atividades produtivas são a produção do cacau convencional em sistema agroflorestal integrado ao plantio da seringueira e a pecuária. Com relação ao faturamento o foco atual é que o cacau atinja nos próximos anos a representatividade de 100% da participação.

A gestão das unidades produtivas ocorre de forma profissional e o grau de escolaridade dos gestores é referente à formação técnica e ensino médio completo. O controle e gestão dos custos são sistematizados e realizados regularmente por profissional responsável.

Recorrem a assistência de profissionais especializados para implantação e expansão do projeto de irrigação das áreas produtivas.

Sobre os fatores que determinam o momento de comercialização, hoje vendem de acordo com a demanda do mercado, pois devido à necessidade de recursos tem que realizar a venda a qualquer momento para garantir o equilíbrio dos custos de produção.

O principal cliente para a comercialização do cacau produzido nas unidades produtivas é uma empresa processadora de cacau localizada no Estado do Espírito Santo. Tem como objetivos melhorar a qualidade do cacau produzido e implantar ações para a verticalização da produção.

A expectativa de crescimento da empresa para 2013 é positiva e o foco estratégico é a gestão e melhoria da qualidade através da seleção de mudas de cacau que atinjam melhor produtividade, mecanização da produção e produção de 80% do cacau da unidade produtiva com qualidade superior (convencional tipo I de acordo com a Norma Técnica de Identidade do Cacau – Anexo E) com possibilidade de negociação de preços com pagamento de diferencial.

A relação comercial estabelecida com os clientes é de mercado, sem a existência de relação contratual e a forma de pagamento predominante é à vista.

Os principais critérios de qualidade solicitados pelos clientes são: o cacau deve estar maduro, sadio, seguir todas as etapas do protocolo de fermentação, secagem ao sol ou estufa com queima lenta, sem a presença de fumaça.

Sobre o pagamento diferenciado do cacau por qualidade superior, o entrevistado acredita que de acordo com as condições do cacau ofertado e demanda dos compradores, há possibilidades reais para exercer poder de barganha nas negociações de preços. Também vê boas perspectivas com relação ao pagamento diferenciado por qualidade do cacau, mas os produtores da região necessitam renovar as lavouras e buscar a agregação de valor pós-colheita, que de acordo com sua visão poderá atingir até R\$ 500,00 por saca.

A visão do mercado de qualidade do cacau e chocolates é que apresenta tendência de ser restrito, acessível para poucos produtores. No caso da região do município de Linhares/Es, acredita que os produtores poderão obter melhores preços devido a presença da indústria processadora de cacau, mas o grande mercado do cacau continuará na comercialização do cacau convencional.

Sobre as certificações voltadas para os mercados sustentáveis e orgânicos, acredita que as leis ambientais brasileiras são muito rígidas o que poderia se constituir num entrave para a criação de uma certificação do cacau brasileiro, como o cacau cabruca.

Na visão do entrevistado, a região de Linhares/Es apresenta vantagens competitivas por ser uma região que agrupa processadora de cacau, fábricas de chocolates, protocolo da indicação geográfica, produtores e com o trabalho para atingir a estabilização e padronização da produção, poderão gerar amêndoas de cacau com alto valor agregado, diferenciação do sabor através da fermentação.

O transporte do cacau até os clientes ocorre através da contratação por parte do produtor de frota terceirizada e as relações com esses são classificadas como boas, mesmo nos períodos de crise.

Com os investimentos atuais para mecanização, melhoria da produção e produtividade, pretendem atingir a produção anual de 270 mil arrobas @.

As principais etapas do processo produtivo com foco na qualidade do cacau englobam o controle da sanidade da lavoura, controle genético, realização dos tratos necessários na etapa da pós-colheita, fermentação (36 horas com cochos fechados, 36 horas com cochos cobertos, realizar a virada do cacau, manter 48 horas com cochos abertos e virar, finalizar com a fermentação por mais 24 horas) e secagem.

O processo produtivo do cacau na unidade produtiva está em processo de mecanização total através do uso de máquinas e equipamentos de origem brasileira em todas as etapas do processo produtivo da colheita ao armazenamento.

Utilizam insumos químicos com regularidade como *round up* e adubo – fertirrigação. São adquiridos em empresas locais e de forma individual. Os principais problemas para aquisição de insumos se referem aos altos preços e incerteza na disponibilidade contínua dos produtos.

Com relação à mão de obra, a fazenda possui 180 (cento e oitenta) funcionários contratados sob o regime trabalhista da CLT, com grau de instrução médio referente ao ensino fundamental e salários de R\$ 750,00. Na visão do gestor os funcionários são capacitados para o exercício da atividade, buscam selecionar pessoal com foco nas competências necessárias.

Com relação à posição da empresa no mercado concorrencial, visualiza que como pontos fortes possui capacidade para investimento, pois o proprietário tem outras fontes de renda e pode investir em melhorias, como na renovação da lavoura cacau-eira e oferta de boas condições de trabalho e renda para os trabalhadores. Como pontos fracos citaram os conflitos com os funcionários, principalmente pelo uso de drogas como o crack e altos índices de violência.

Os problemas gerais da atividade na região de Linhares/Es estão relacionados a não renovação das lavouras de cacau, o que gera e gerou prejuízos, como a dificuldade de acesso ao crédito para manter o sistema de produção Cabruca – que demandará no mínimo 4 (quatro) anos para proporcionar retorno financeiro ao produtor.

Para melhor o cenário dos problemas apresentados deveria ser facilitado o acesso ao crédito, com a oferta de linhas especiais para o fomento do sistema de produção cacau cabruca, que na visão do entrevistado não agrupa valor da mesma forma que os sistemas agroflorestais tradicionais.

A relação com os órgãos de assistência e governo é classificada como ruim e identifica como principal órgão representante do segmento a CEPLAC.

4.11 Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre os grandes e médios produtores

A tabela 14 apresentada a seguir apresenta o resumo da análise da estrutura da cadeia de valor e presença/ausência dos fatores determinantes da qualidade do cacau entre os grandes e médios produtores do Brasil entrevistados na pesquisa.

É possível constatar através da análise da ocorrência de cada grupo de fatores determinantes da qualidade que os grandes e médios produtores da Bahia possuem maiores condições competitivas que os produtores das demais regiões.

Essa conclusão parcial advém da identificação da presença de 16 (dezesseis) dos 20 (vinte) itens analisados no contexto dos grandes e médios produtores de cacau baianos.

No Estado do Espírito Santo foi identificada a presença de 11 (onze) dos 20 (vinte) itens analisados e no Pará foi identificada a presença de apenas 5 (cinco) fatores.

Tabela 14: Síntese qualitativa da análise da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento dos grandes e médios produtores de cacau

Atividades de apoio	Presença dos fatores determinantes da qualidade das amêndoas de cacau	Bahia	Pará	Espírito Santo
Infraestrutura	1. Acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção?	Não	Não	Não
	2. Tipo e estrutura do solo adequados para a produção?	Sim	Sim	Sim
	3. Tipo de clima adequado?	Sim	Sim	Parcialmente (necessidade de irrigação)
	4. Disponibilidade de área produtiva?			
Gestão dos recursos humanos	5. Presença de respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista?	Sim	Sim	Sim
	6. Existe criação de valor compartilhado junto aos colaboradores e comunidade?	Sim	Não	Não
Desenvolvimento de tecnologias	7. Possui estrutura de pesquisa e desenvolvimento – estrutura própria ou parcerias?	Sim	Não	Não
	8. Acesso e utilização de material genético	Sim	Não	Sim
Aquisições	9. Há alternativas de viabilização para aquisição e acesso aos insumos?	Não	Não	Não
Atividades primárias				
Logística interna	10. Há estrutura adequada de armazenamento do cacau na colheita, fermentação, secagem e estoque	Sim	Não	Sim
Gestão das operações	11. Respeitam às normas sanitárias?	Sim	Parcial	Sim
	12. Há uso de fertilizantes?	Sim	Sim	Sim
	13. Possui controle de doenças e pragas?	Sim	Sim	Sim
	14. Possui estrutura e controle de fermentação?	Sim	Não	Sim
	15. Possui estrutura e controle para secagem do cacau?	Sim	Não	Sim
Logística externa	16. Utiliza alguma técnica ou padronização para embalagem e transporte do cacau aos compradores?	Sim	Não	Sim
	17. Possui estratégias de diferenciação?	Sim	Não	Sim
Marketing e vendas	18. Possui algum tipo de certificação ou projeto para certificar a produção?	Sim	Não	Não
	19. Possui e aplica algum tipo de controle da qualidade da amêndoa de cacau produzida na unidade produtiva?	Sim	Não	Sim
Assistência e política pública	20. Possui parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade?	Não	Não	Não

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012); dados da pesquisa (2013).

4.12 Cooperativas e associações de produtores de cacau

Neste item são apresentadas as informações obtidas na pesquisa de campo realizada junto às cooperativas e associações de produtores de cacau das regiões da Bahia, Pará e Espírito Santo.

São apresentadas as informações sobre a estrutura geral de funcionamento e aspectos da cadeia de valor das cooperativas e associações de cada região, assim como a análise comparativa sobre a estrutura competitiva das cooperativas e associações de cada região.

4.13 Cooperativas da Bahia

As cooperativas de produtores de cacau integrantes da pesquisa estão localizadas em municípios da região Sul da Bahia tradicionalmente produtores de cacau e foram constituídas há mais de 10 (dez anos).

O número de produtores cooperados varia de 40 (quarenta) a 2000 (dois mil) e o perfil geral é caracterizado por produtores de pequeno porte da agricultura familiar. Em uma das cooperativas entrevistadas 40% dos cooperados são integrantes de projetos de assentamentos rurais.

A gestão das cooperativas é realizada de forma profissional, através da contratação e designação de funcionários para a execução das atividades administrativas e operacionais. A formação dos gestores varia de nível médio a nível superior e todos declararam que buscam continuamente parcerias e assistência externa para capacitações e apoio visando melhoria das práticas administrativas e o repasse de novos conhecimentos de gestão e técnicos aos produtores cooperados. De acordo com os entrevistados existem controles formais e sistematizados dos custos operacionais das cooperativas.

O acesso a financiamentos para viabilização das cooperativas é realizado através da participação no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), acesso ao sistema de acesso ao crédito do sistema cooperativista SICOOB e parceria com a Petrobrás – projetos para produção de biodiesel no caso da produção da mamona.

A principal atividade produtiva das cooperativas entrevistadas é a comercialização das amêndoas de cacau do tipo convencional, com pequena participação da comercialização das amêndoas de cacau fino (atividade identificada em uma das cooperativas entrevistadas que representava 40% do cacau comercializado) e cacau orgânico – principal produto

comercializado em uma das cooperativas participantes da pesquisa que possuir parceria para comercialização com grande indústria de cosméticos brasileira e chocolateiros do mercado externo.

Em apenas uma das cooperativas entrevistadas desde o ano de 1997 a comercialização das amêndoas de cacau ocupa participação secundária na contribuição para o faturamento total, aonde o principal produto comercializado é a borracha.

Entre os demais produtos comercializados pelas cooperativas de produtores foram identificados: frutas, hortaliças, polpas de frutas, achocolatados, borracha, mamona, produtos à base de cacau e chocolates, açaí, pupunha, cravo, cupuaçu, cajá e banana.

A comercialização de produtos processados como polpas de frutas e produtos a base de cacau e chocolates que foi identificada em apenas 2 (duas) das cooperativas entrevistadas é viabilizada através de parcerias com produtores que possuem estrutura de processamento ou através de estrutura própria – situação identificada em apenas uma das cooperativas entrevistadas. Até o período da coleta de dados da pesquisa predominava a comercialização coletiva das matérias-primas *in natura* via cooperativas.

Sobre a comercialização das amêndoas de cacau, apesar de predominar a comercialização do cacau do tipo convencional, as cooperativas entrevistadas possuem projetos ou já destinam um percentual da produção para a comercialização nos mercados de qualidade (fino ou de aroma e orgânico).

Os entrevistados argumentaram que para a inserção dos produtores de cacau nos mercados de qualidade do cacau e chocolate, estes necessitam de acesso ao crédito e de assistência para a implantação de tecnologias para melhoria da produção, produtividade e padronização da produção, consequentemente geração de maior qualidade do produto final, sejam amêndoas de cacau com qualidade diferenciada ou chocolates finos.

De acordo com um dos entrevistados é necessária à articulação de esforços coletivos para a construção de uma “cultura da qualidade” na produção cacaueira, também a determinação de preços diferenciados para os produtos de qualidade superior, pois atualmente não há uma garantia do pagamento de prêmio para o cacau de qualidade diferenciada – fino ou de aroma e orgânico.

A inserção nos mercados de qualidade demanda também maior profissionalização dos produtores através da aquisição de conhecimentos sobre normas específicas para comercialização nos mercados consumidores diferenciados no Brasil e mercado externo.

O cacau comercializado via cooperativas tem como destino principalmente o mercado brasileiro com ocorrência de venda direta para as indústrias processadoras de cacau localizadas na região Sul da Bahia e venda para intermediários (também conhecidos como partidistas de grande e médio porte) que aglutinam o cacau e revendem para as indústrias processadoras.

Em uma das cooperativas entrevistadas aonde o cacau comercializado possui certificação orgânica, o principal destino do produto é a comercialização para uma grande indústria cosmética brasileira. Também agregam valor as amêndoas de cacau com a produção em pequena escala de produtos semi-elaborados como o vinho e a geléia de cacau. Possuem parcerias com chocolateiros e já desenvolveram através dessas parcerias chocolates experimentais com marca própria visando à inserção futura nesse mercado.

Com relação à comercialização as principais dificuldades identificadas são a inexistência de uma política de preços para pagamento diferenciado do cacau, entraves logísticos de transporte e dificuldade do acesso ao crédito para aquisição de máquinas e equipamentos para agregação de valor ao cacau.

Sobre as expectativas de crescimento da participação da cooperativa nos mercados do cacau para os períodos de 2012/2013, os entrevistados identificaram que apesar do cenário ainda de crise, as perspectivas são positivas.

Uma das cooperativas que foi objeto do estudo apresentou uma expectativa de crescimento de 20%:

“O cacau vem trazendo expectativas positivas de crescimento, a cooperativa tem a possibilidade de receber bônus, pois ganhará mais com a venda do achocolatado do que com o cacau”.

As estratégias de diversificação dos produtos e mercados, melhoria da produção, inserção nos mercados exportadores e adoção de práticas para agregação de valor às amêndoas de cacau, foram identificadas como expectativas presentes nos projetos futuros das cooperativas.

A relação comercial com os clientes na comercialização do cacau é uma relação de mercado, no geral sem a existência de relações contratuais. O pagamento é à vista e os preços são determinados pela cotação do cacau da Bolsa de Valores de Nova York, sendo que as

cooperativas verificam que inexiste ou é muito pequeno o poder de influência que podem exercer na negociação dos preços.

Com relação às variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes, verificam que com o aumento do volume do cacau para comercialização conseguem exercer maior poder de negociação com relação ao preço.

Os critérios mínimos de qualidade exigidos pelos clientes que compram das cooperativas é que os agricultores sejam integrantes da agricultura familiar com DAP – documento de aptidão do produtor ao PRONAF; produção de cacau limpo com no máximo 9% de umidade (cacau tipo I superior de acordo com a norma técnica – ANEXO E) e boa fermentação das amêndoas de cacau.

Sobre o mercado de qualidade do cacau certificado, as cooperativas entrevistadas identificam que a demanda por esse produto tende a ser crescente por parte dos clientes, mas necessitam filtrar e manter o foco nas demandas mais urgentes dos produtores. Apontam que uma das possibilidades executadas para viabilização das certificações é a realização de parcerias com instituições como o IMAFLORA, onde a realização de um trabalho coletivo, via cooperativas, poderia reduzir os custos de implantação das certificações.

Sobre a aquisição de insumos para a produção cacauícola, foi identificada em apenas uma das cooperativas entrevistadas a existência de uma estrutura própria de comercialização que possibilita que os produtores obtenham melhores preços e condições de pagamento na compra coletiva dos insumos.

Com relação à mão de obra, as cooperativas participantes da pesquisa possuem entre 12 à 25 funcionários contratados através da CLT, que possuem nível de escolaridade que varia do ensino médio ao nível superior e recebem em média 1 (um) à 2 (dois) salários mínimos. Quando há disponibilidade de recursos, contratam técnicos agrícolas para assistência técnica aos cooperados. Uma das cooperativas no período da pesquisa possuía 20 (vinte) técnicos agrícolas contratados para assistência técnica aos seus cooperados.

Verificam que há necessidade de maior oferta de cursos de capacitação, principalmente sobre cooperativismo. Entre as instituições citadas que ofertam cursos na área de gestão e cooperativismo foi identificado o SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.

Sobre o mercado concorrencial, identificam que os principais concorrentes são as empresas privadas que atuam na cadeia produtiva do cacau e chocolates no Brasil,

principalmente os intermediários compradores de cacau, também conhecidos como partidistas ou atravessadores.

Para desenvolver e manter vantagens competitivas com relação a esses concorrentes, buscam a assistência técnica dos parceiros, com o objetivo de aumentar a produtividade dos cooperados que é em média de 15 à 20 @ por hectare para 50 à 60@ de cacau por hectare e também ampliar a distribuição de mudas.

Os entrevistados citaram também como vantagens competitivas das cooperativas: preço, variedade dos produtos, flexibilidade do volume e acesso a assistência técnica. Como desvantagens com relação aos concorrentes, identificam a qualidade do produto, a deficiência das ações de marketing e dificuldade de acesso ao capital para investimento.

As principais dificuldades das cooperativas, na opinião dos entrevistados, se referem à falta de “cultura” para o trabalho com o cooperativismo; dificuldade de acesso ao crédito para aquisição de máquinas e equipamentos, situação que dificulta a melhoria da qualidade no processamento do cacau, já que os produtores dependem de estruturas mínimas para processar cacau com qualidade superior; insuficiência dos conhecimentos sobre gestão cooperativista; concorrência de preços dos intermediários ou atravessadores e entraves logísticos que atrasam e chegam até a impedir o escoamento dos produtos.

Para ampliar a comercialização das cooperativas há “*dificuldades para gerir o empreendimento e aumentar o processamento dos produtos in natura para agregar valor*”. A verticalização da produção apresenta muitas barreiras para os pequenos agricultores, pois não há flexibilidade com relação às regras aplicadas aos agricultores de grande e médio porte. As atuais políticas governamentais de apoio ao cooperativismo tendem a favorecer a integração da agricultura familiar.

Sobre a atuação dos órgãos de assistência e governo, as instituições citadas no apoio à cultura cacaueira na Bahia foram CEPLAC, EBDA e SENAR. A satisfação geral sobre a atuação dessas instituições varia de regular a ruim, justificada pelo distanciamento das instituições da realidade do dia- dia das cooperativas e seus cooperados.

4.14 Cooperativas do Pará

No Estado do Pará a pesquisa de campo teve como foco o estudo das cooperativas de produtores de cacau localizadas no município de Tomé Açú e nos municípios da região Transamazônica: Medicilândia, Uruará e Pacajá.

Para o melhor entendimento do contexto das cooperativas do Pará, é importante realizar uma categorização prévia, pois a cooperativa entrevistada no município de Tomé Açu possui estrutura, histórico e perfil dos cooperados diferenciados do grupo de cooperativas da região Transamazônica.

Frente a esse contexto são apresentadas previamente as análises da cooperativa de Tomé Açu e em seguida as análises das demais cooperativas entrevistadas.

- **Cooperativa de produtores de Tomé Açu**

A cooperativa de produtores de cacau objeto da pesquisa no município de Tomé-Açu no Estado do Pará foi criada há 83 anos e possui 140 cooperados, caracterizados como pequenos e médios agricultores de origem da imigração japonesa presente na região.

O volume total/ano do cacau convencional comercializado via cooperativa é de 900 toneladas e a produtividade média @ por hectare obtida pelos produtores cooperados na produção cacauícola varia de 60@ por hectare à 90@ por hectare, considerada ótima em comparação com a média de produtividade da região.

As principais atividades produtivas da cooperativa são: produção e comercialização das amêndoas de cacau, polpas de frutas (açaí, cupuaçu, graviola, entre outras), produção de óleos (babaçu, castanha do pará, açaí, buriti, etc) e pimenta do reino.

Possuem na estrutura da cooperativa um órgão de assistência para orientação aos cooperados sobre as melhores opções de acesso a créditos e financiamentos.

A estrutura de gestão da cooperativa é profissional e os gestores possuem formação de nível superior. Frequentemente recorrem contratação de pessoal especializado para a realização de consultorias, capacitações e assistência técnica aos produtores.

Sobre os fatores que determinam o momento da comercialização do cacau via cooperativa, o entrevistado ressaltou que apesar dos preços serem determinados pela cotação da Bolsa de Valores de Nova York, as indústrias processadoras de cacau aplicam estratégias para “forçar” a queda dos preços ofertados para a compra.

A amêndoia de cacau convencional comercializada via cooperativa tem como clientes uma grande indústria processadora de cacau localizada no Estado da Bahia (50%) e processadora de cacau localizada no Japão (50%).

Os preços médios pagos pela arroba @ de cacau m dezembro de 2012 no mercado nacional R\$ 60,75@ enquanto no mercado externo atingiram R\$ 75,00 @.

Não visualizam dificuldades na relação com os clientes do mercado externo, mas no mercado nacional o grande entrave é a logística de transporte para escoamento da produção.

As expectativas de crescimento para o período de 2012/2013 com relação à participação no mercado do cacau são positivas e englobam o projeto para implantação de uma fábrica de chocolates da cooperativa.

As relações estabelecidas com os clientes para a comercialização são contratuais e a forma de pagamento mais usual é realizada a prazo.

O gestor da cooperativa acredita que possuem poder de barganha na formação do preço de comercialização e identificam que há pagamento diferenciado pelo cacau de qualidade superior. No mercado externo o pagamento do prêmio atinge até 700 dólares para cada tonelada sob o valor da cotação da Bolsa de Valores de Nova York, enquanto no mercado interno atinge no máximo 100 dólares sob o preço da cotação.

As principais variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes com relação às amêndoas de cacau são a classificação tipo I de acordo com a norma da identidade técnica da amêndoas (anexo E), o peso também é um critério avaliado e deve ser de no mínimo 1 (uma) grama por amêndoas.

Sobre a visão do mercado de qualidade do cacau e chocolates, o entrevistado acredita que as pequenas indústrias processadoras de cacau já disputam os espaços de participação com as grandes processadoras, o que reflete na demanda por maior qualidade. O entrevistado citou que a oferta do cacau de melhor qualidade foi reduzida para as grandes processadoras. A crise atual poderia ser um reflexo de uma estratégia das grandes processadoras para desacelerar e enfraquecer os pequenos produtores de cacau e consequentemente estimular a prática do deságio.

O transporte das amêndoas de cacau da cooperativa para os clientes é realizado através de frota terceirizada e os custos são pagos pela cooperativa.

Avaliam que apesar do entrave da logística de transporte, as relações com os clientes podem ser classificadas como boas.

A capacidade de comercialização do cacau convencional produzido pelos cooperados se encontra no nível máximo de utilização, que é de 900 toneladas de cacau por ano. Para ampliação do volume comercializado necessitariam ampliar a estrutura disponível, tanto física quanto de recursos humanos.

As principais etapas que a cooperativa executa quando recebe as amêndoas de cacau dos produtores para a comercialização são: seleção de amostra para análise, verificação da

amostra com relação ao atendimento do padrão tipo I superior (norma de identidade do cacau – anexo E). Se a amostra analisada atender os requisitos de qualidade exigidos, realizam o pagamento via conta corrente da cooperativa e retornam as informações sobre a qualidade da amostra do cacau analisada com as recomendações para melhorias.

Com relação aos critérios de qualidade, além de seguirem o padrão tipo I superior proposto na norma técnica da identidade do cacau (anexo E), buscam atualização contínua com os clientes para atenderem demandas específicas.

O principal equipamento utilizado para o controle da qualidade é o ventilador, para remoção das impurezas identificadas nas amêndoas de cacau.

Para a melhoria da qualidade do cacau, buscam agregar novas tecnologias de equipamentos e processos, como a difusão de conhecimentos para a implementação e expansão do uso dos sistemas agroflorestais.

Com relação ao uso das tecnologias na produção cacaueira, afirma que o acesso à mecanização da cultura ainda demora muito para chegar até os produtores.

Os custos de produção são estimados em planejamento anual, controlados e sistematizados em planilhas que são apresentadas e discutidas frequentemente nas reuniões da cooperativa com os produtores.

O principal insumo utilizado pelos produtores cooperados na cultura cacaueira é o potássio e a compra dos insumos é realizada de forma individual.

Com relação aos insumos o entrevistado citou que para o mercado exportador existem produtos e insumos de uso proibido, pois o uso de determinados insumos pode refletir no sabor final da amêndoa de cacau. Como comercializam direto com processadoras de cacau no mercado interno e externo, necessitam seguir rígidos padrões, pois na ocorrência de um erro podem “perder” a oportunidade para a exportação.

A cooperativa possui 150 funcionários contratados sob o regime trabalhista da CLT, com formação educacional que varia do ensino médio e técnico ao nível superior. O entrevistado acredita que os funcionários possuem a capacitação necessária para o exercício das atividades, pois a cooperativa possui uma cultura de capacitação contínua. No ano de 2012 foram ofertados 4 (quatro) cursos de capacitação aos funcionários.

A visão sobre o mercado concorrencial é que na região não existem concorrentes diretos, somente no Estado da Bahia. Como vantagens com relação aos concorrentes verificam a coesão da cooperativa, produtores cooperados são unidos e trabalham por um

objetivo comum. Como desvantagens citou a necessidade de investimentos para ampliação da pesquisa aplicada.

A necessidade de recursos para ampliação das pesquisas aplicadas sobre a cultura cacaueira é visualizada como o principal problema da atividade, para reduzir esse problema reservam uma cota anual da cooperativa para fins de investimentos em pesquisas.

O principal órgão governamental de apoio à atividade identificado pelo entrevistado foi a CEPLAC. Acreditam que realizam um bom trabalho, possuem também parcerias para assistência técnica na produção cacaueira. Atualmente a cooperativa é referência no Brasil na transferência do conhecimento sobre Sistemas Agroflorestais e já receberam diversos prêmios nacionais (FINEP) e internacionais. A figura 34 apresenta a fachada da sede da cooperativa e a figura 35 o certificado da premiação obtida no ano de 2012.



Figura 34: Fachada da cooperativa de Tomé Açu. Fonte: dados da pesquisa, 2012

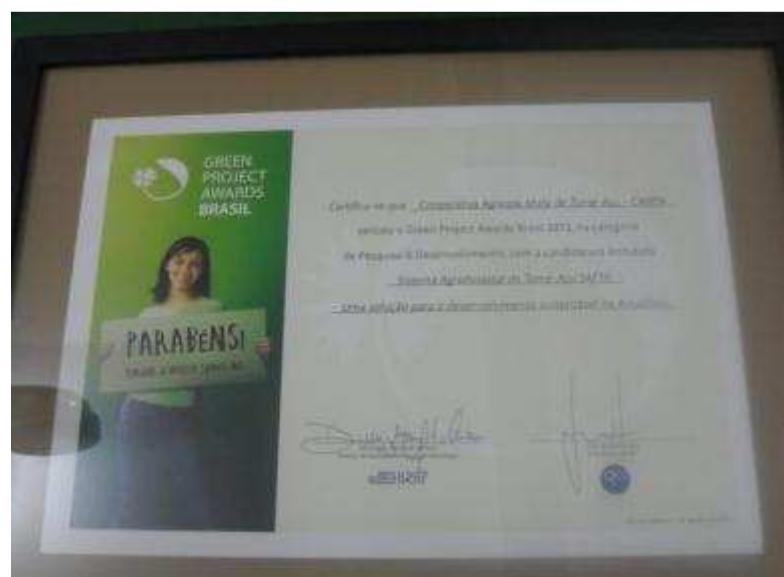


Figura 35: Certificado do prêmio obtido pela cooperativa. Fonte: dados da pesquisa, 2012.

- **Cooperativas de produtores de cacau da região Transamazônica**

As cooperativas participantes da pesquisa integram o Programa de Produção Orgânica da Transamazônica e Xingu, criado em 2005 com o objetivo de implantação da central das cooperativas orgânicas da Amazônia e proporcionar aos produtores cooperados o acesso aos mercados diferenciados.

Conduzido pela organização não governamental FVPP (Fundação Viver, Produzir e Preservar) com apoio da GTZ (grupo de cooperação técnica alemã) e CEPLAC, o programa tem como principais princípios: certificação orgânica e comércio justo, promoção da qualidade, desenvolvimento do cooperativismo e agricultura familiar, vendas coletivas e diretas, formação e oferta de preços diferenciados, realização de parcerias de longo prazo com os compradores e incentivo a produção e comercialização de produtos de origem (FVPP, 2011).

A figura 36 a seguir apresenta o mapa das cooperativas integrantes do programa cacau orgânico.

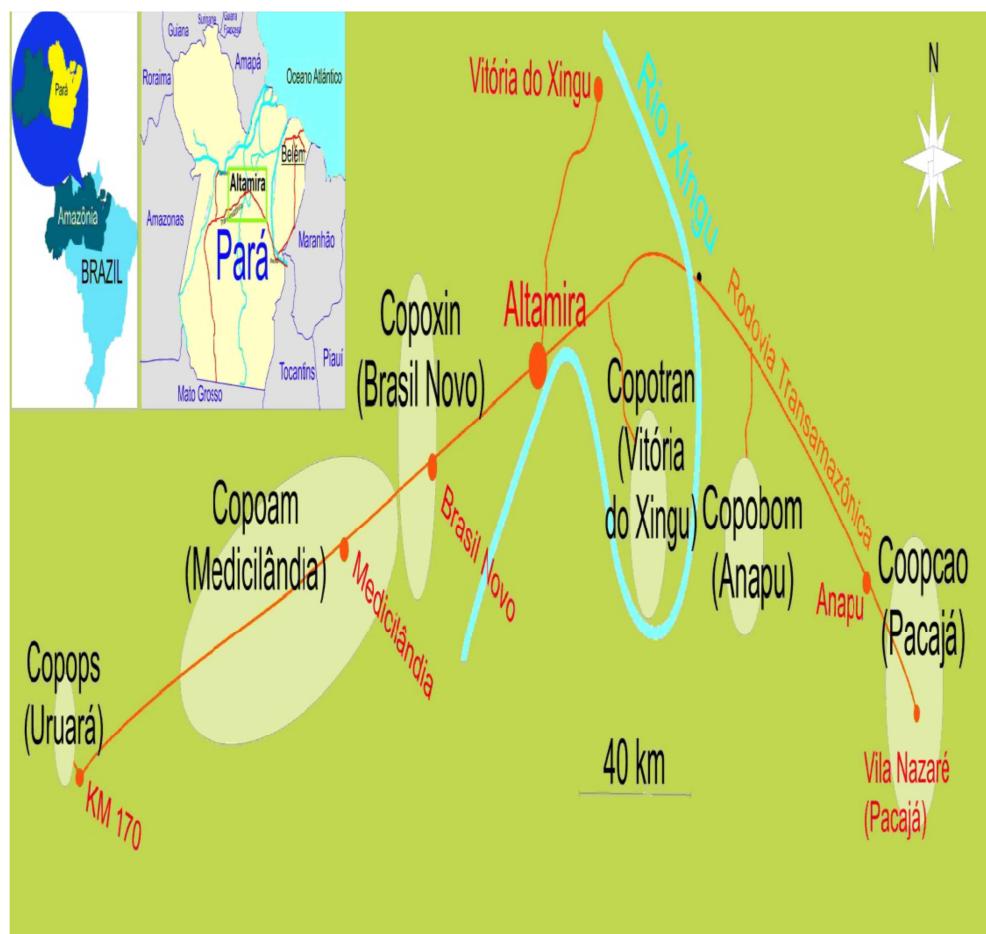


Figura 36: Mapa das cooperativas integrantes do Programa Cacau Orgânico. Fonte: FVPP, 2011.

Integram o programa cacau orgânico 6 (seis) cooperativas de produtores de cacau localizadas em 6 (seis) municípios.

Participam do programa 105 propriedades rurais de pequeno porte, com 1327 hectares de cacau e produção e comercialização anual de 900 toneladas por ano de cacau orgânico certificado (certificação Fair for Life).

A produtividade @ (arroba) por hectare dos produtores participantes do programa varia de 46@ por hectare à 53@ por hectare e é avaliada como boa pelos produtores.

As amêndoas de cacau orgânico produzidas pelos cooperados são comercializadas no mercado nacional junto a grande empresa de cosméticos, parceira comercial desde o início do programa, processadora de cacau brasileiro de médio porte e fábrica de chocolates do mercado europeu. As figuras 37 e 38 apresentam produtos fabricados com o cacau produzido pelas cooperativas.



Figura 37: Produto final da indústria cosmética fabricado com as amêndoas de cacau orgânico. Fonte: FVPP, 2011.



Figura 38: Chocolate fabricado com cacau orgânico brasileiro. Fonte: Chocolatiers, 2013.

Os preços médios obtidos pelos cooperados participantes do programa na comercialização do cacau variaram no ano de 2012 de R\$ 108,00 @ no mercado nacional e R\$ 118,00 @ no mercado exportador.

As principais dificuldades verificadas para a comercialização no mercado interno são a comparação dos preços ofertados no mercado convencional do cacau e a dificuldade para manter a regularidade do abastecimento para os clientes.

No mercado externo os clientes reclamam dos altos preços do cacau brasileiro em comparação com os preços ofertados por outros países produtores.

As relações estabelecidas com os clientes são contratuais e a forma de pagamento utilizada é a prazo: 30% no ato do contrato e 70% quando o cliente recebe o produto.

A central das cooperativas consegue exercer poder de barganha na negociação dos preços ofertados aos clientes. De acordo com o entrevistado a negociação é realizada de forma coletiva: “*compradores pedem para verificarem as planilhas de custos dos produtores*”, com o objetivo de negociação de preços justos.

As principais variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes com relação às amêndoas de cacau além da certificação orgânica *Fair For Life* são: boa fermentação do cacau - através do atendimento aos padrões construídos pelo grupo de cooperativas com base nas demandas dos clientes; secagem em assoalho de madeira de acordo com a demanda

específica solicitada pelos clientes. Apresentam dificuldade atual para melhoria e expansão devido à deficiência das estruturas de processamento dos produtores.

Sobre os critérios de qualidade exigidos pelos clientes a visão de um dos presidentes das cooperativas foi a seguinte:

“Tem que ter o mínimo de estrutura e conhecimento para produzir com qualidade, o produtor necessita de capital para sobrevivência até que o processo de compra se desembarace e este receba o pagamento. A certificação garante a rastreabilidade, os clientes verificam se a legislação ambiental brasileira é cumprida então vê isso como uns dos pontos fortes tanto nas questões ambientais, quanto sociais. Os clientes fazem inspeções contínuas das áreas produtivas, trabalham como comitê local para melhoria contínua.”

O pagamento diferenciado por qualidade é referente ao cumprimento do critério da oferta do cacau com certificação orgânica e de sustentabilidade, caso haja oferta de amêndoas de cacau que superem os critérios de qualidade exigidos no protocolo das certificações, não há pagamento de preços prêmio de acordo com as informações dos entrevistados.

Sobre o desenvolvimento do mercado de qualidade do cacau iniciaram no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) o processo para indicação geográfica do cacau orgânico do Pará, via organizações FVPP e CEPLAC.

A produção local enfoca hoje padrões de qualidade acima dos exigidos pela norma de identidade técnica da amêndoa do MAPA (anexo E). As mudanças do mercado do cacau aumentaram a qualidade, apesar do pagamento de preços diferenciados não ser imediato, a diferenciação de valor compensa, pois melhora a renda.

“Hoje já fermentam o cacau adequadamente, mas necessitam melhorar a estrutura de beneficiamento do cacau para ampliação da qualidade. Promovem também o sistema de sombreamento e conservação ambiental de produção do cacau – Sistema Cabruca. Possuem projeto para ampliação da central de cooperativas participantes do programa. Acreditamos que a visão das empresas compradoras do cacau sobre a qualidade é que essa é obrigação do produtor, assim como o fator da conservação ambiental, não querem pagar mais por isso...Aí existe o risco que no futuro as exigências cheguem a um ponto em que não será mais pago preço prêmio ao produtor...”

O transporte do cacau para comercialização é realizado através de frota terceirizada e cada cooperativa é responsável pelo pagamento do transporte do cacau da sua sede para a central das cooperativas localizada no município de Altamira/Pará. Do município de Altamira o cacau segue para o embarque e escoamento logístico através do Porto de Belém.

A relação comercial estabelecida com os clientes no mercado interno e externo é uma relação de parceria que abrange além das relações de compra e venda o processo de colaboração para o desenvolvimento dos produtores fornecedores do cacau orgânico.

A empresa brasileira de cosméticos, cliente da central das cooperativas, paga o frete e os impostos para a entrega direta na fábrica localizada em São Paulo e possui uma política de sustentabilidade e estabelecimento de relações para melhoria dos processos dos fornecedores com o grupo de produtores desde o ano de 2007 onde oferece capacitações e acesso à financiamentos para aquisição de equipamentos e estruturas.

O cliente do mercado europeu ofereceu ao grupo de produtores integrantes da central das cooperativas o apoio financeiro para conhecerem a Áustria e a fábrica de chocolates, a partir daí estabeleceram uma parceria comercial, baseada na pesquisa para melhoria da qualidade e desenvolvimento do aroma das frutas nas amêndoas de cacau através dos processos de fermentação.

A estrutura atual de comercialização da central das cooperativas do programa cacau orgânico tem capacidade ociosa atual de 30%. Pretendem suprir a demanda ociosa com a produção de manteiga de cacau a partir do ano de 2014, pois através de parceria com cliente implantarão uma unidade para processamento do cacau e fabricação da manteiga.

As principais etapas do processo de transformação primário do cacau, executadas pelos produtores cooperados são:

- 1) colheita do cacau (deve ser realizado de acordo com orientação dos técnicos sobre período correto da colheita)
- 2) separação dos frutos
- 3) cuidado na quebra do cacau
- 4) transporte higiênico em cochos limpos
- 5) manter o cacau armazenado em área isolada para fermentação (ausência de contaminantes e animais)
- 6) embalagem em sacos específicos (de acordo com a exigência da certificadora)

Na etapa da fermentação do cacau os entrevistados representantes das cooperativas citaram que o padrão de fermentação orientado pela CEPLAC com base no processo executado no Estado da Bahia, não atende às suas demandas. Enquanto o padrão da fermentação dos produtores na Bahia para produção do cacau com qualidade superior é de 5 (cinco) à 7 (sete) dias, para gerar qualidade superior o cacau do Pará necessita ser fermentado de 9 (nove) à 12 (doze) dias. Os produtores atribuem essa diferenciação principalmente aos fatores climáticos e já conseguiram com sucesso a produção e replicação de tecnologias de processamento próprias com a utilização do conhecimento local.

Os produtores integrantes da central de cooperativas são orientados para realização do controle formal dos custos de produção, pois cada cooperativa integrante necessita apresentar o controle regularmente como subsídio na realização das negociações com os clientes.

Os principais insumos utilizados são orgânicos: calda biológica, esterco e casca de café. A compra é realizada de forma individual e os produtores possuem dificuldade para obtenção da quantidade necessária para o uso. Disseram já terem utilizado a chamada “farinha de osso”, mas as exigências das instituições certificadoras não permitem mais a utilização desse tipo de insumo. Procuram alternativas para que possam atender rigorosamente o padrão exigido pelos protocolos das certificações.

A mão de obra das cooperativas é familiar e a renda média dos produtores é em torno de 2 (dois) salários mínimos, de origem principal das atividades produtivas rurais.

Sobre o mercado concorrencial, identificam como concorrentes a cooperativa de produtores de cacau orgânico localizada na Bahia que apesar de não ser um concorrente direto também trabalha na comercialização do cacau orgânico com características semelhantes, mas fato de estar em biomas diferentes garante diferencial nas amêndoas de cacau. Citaram também os intermediários ou atravessadores que exercem a concorrência via preço através da oferta de cacau em grandes quantidades, a preços mais baixos, mas com qualidade inferior.

Como principais vantagens com relação aos concorrentes, analisam que estão organizados em cooperativas e as grandes empresas que demandam o uso do cacau no Brasil preferem trabalhar com cooperativas organizadas, pois possuem melhores condições para o fechamento dos contratos e estabilidade na oferta. A experiência no trabalho com o cacau de qualidade superior; experiência nos processos de negociação e o conhecimento do mercado europeu também são identificados como vantagens competitivas.

Sobre as desvantagens visualizadas acreditam que precisam melhorar a estrutura para beneficiamento do cacau disponível para os produtores cooperados. Existe também a demanda por capital de giro para que as cooperativas possam oferecer aos produtores as mesmas condições de compra, venda e preços ofertadas pelos atravessadores.

Como problemas gerais da atividade foram citados a necessidade de parceria comercial com fábrica de chocolates brasileira que produza chocolates orgânicos, necessidade do desenvolvimento de tecnologias de beneficiamento acessíveis aos produtores e difusão de técnicas para melhoria do manejo e aumento da produtividade.

Um dos entrevistados citou que apesar do bom trabalho coletivo executado pela central das cooperativas no programa cacau orgânico, o resultado final é que ainda não existe um equilíbrio entre receitas e despesas.

Para a melhoria dos problemas identificados seriam necessários maiores investimentos na infraestrutura das áreas rurais da região Transamazônica: estradas, luz elétrica, serviços de telefonia, entre outros. A disponibilização de assistência técnica rural contínua também foi citada como uma demanda urgente.

As principais instituições identificadas no apoio à cultura cacauícola foram a CEPLAC e a FVPP. Avaliam as relações com esses órgãos respectivamente público e não governamentais como boas, mas citaram que a ação da organização não governamental através da central das cooperativas teria maior impacto direto e proximidade junto aos produtores.

4.15 Assocações de produtores do Espírito Santo

Na principal região produtora de cacau do Espírito Santo no município de Linhares, através da pesquisa exploratória, consulta a especialistas da CEPLAC e junto aos profissionais que atuam no segmento da cacauicultura, não foi identificada a existência de cooperativa de produtores de cacau.

Diante desse contexto, a pesquisa de campo considerou para o estudo uma associação de pequenos produtores e uma associação de grandes e médios produtores de cacau em atividade na região.

As análises das informações obtidas são apresentadas a seguir.

- **Associação de pequenos produtores do Espírito Santo**

A associação de pequenos produtores foi fundada há 13 anos e possuem 130 associados, 80% caracterizados como agricultores familiares.

Cada associado possui em média de 5 à 80 hectares de área plantada de cacau, com produção total de 2,4 toneladas por ano e produtividade média de 12@ por hectare, avaliada como ruim pelos produtores. A renda média dos produtores é de R\$ 12.000,00 por ano.

Há 5 (cinco) anos atrás já atingiram a produção de 24 toneladas por ano, caracterizam o cenário atual como de crise devido às dificuldades para renovação da lavoura cacaueira na região.

As principais atividades produtivas dos associados são a produção do cacau convencional, café, coco, maracujá e mamão. O cacau representa 50% do faturamento total obtido pelos associados.

Os associados possuem acesso aos recursos do Pronaf (Programa Nacional da Agricultura Familiar) e a gestão das propriedades é familiar. A formação escolar dos produtores varia do ensino fundamental ao nível médio.

Recorrem à assistência técnica da Secretaria Municipal de Agricultura, CEPLAC e INCAPER (Instituto Capixaba de Assistência Técnica e Extensão Rural).

Apesar da existência da associação a comercialização do cacau ocorre de forma individual. Alegam que os produtores necessitam de “liquidez” para manutenção da atividade e a prática mais comum é colher e vender. Possuem projeto futuro para retomarem a comercialização coletiva.

O cacau produzido e comercializado pelos produtores associados é do tipo convencional. É comercializado através da venda para uma empresa de médio porte compradora de cacau localizada no município de Linhares. O preço médio pago pela @ arroba do cacau em outubro de 2012 foi R\$ 68,75.

Para o ano de 2013 a expectativa de crescimento da participação no segmento é negativa, pois pretendem com apoio do programa para renovação da lavoura cacaueira, promovido pela CEPLAC e Secretaria de Agricultura realizar a derrubada e plantio de novas mudas.

A relação comercial com os clientes é contratual e a forma de pagamento mais utilizada é á vista.

Acreditam que não exercem poder de barganha na negociação dos preços, pois estes são determinados pela cotação da Bolsa de Valores de Nova York.

Com relação às variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes, o entrevistado avalia que há um aumento das exigências mesmo com relação ao cacau convencional, que deve ser classificado como tipo I superior (de acordo com a norma técnica da identidade do cacau – anexo E). As amêndoas de cacau que adquirem essa classificação recebem prêmio de até 10% sob a cotação da Bolsa de Valores de Nova York.

As perspectivas com relação ao mercado de qualidade do cacau são muito boas, pois com a articulação existente entre a Associação dos Cacaueiros de Linhares, CEPLAC, através do programa cacau sustentável e com a obtenção do selo de indicação de procedência do cacau no ano de 2012, existe a possibilidade do pagamento de serviços ambientais além da agregação de valor ao produto local.

A empresa compradora do cacau busca as amêndoas diretamente nas unidades produtivas, se responsabilizando pelo custo do transporte.

As relações com a empresa compradora são classificadas como boas.

Sobre a capacidade máxima de produção dos produtores associados, estima que em condições ótimas possa atingir 24 toneladas por ano, o que significa que utiliza atualmente apenas 10% da sua capacidade produtiva devido aos problemas da falta de renovação da lavoura, ausência de manejo adequado e baixa produtividade.

Para a melhoria da qualidade buscam atender as orientações da CEPLAC/ES que orienta para a diversificação das espécies de plantio, clonagem, melhoria da qualidade do beneficiamento e produção.

Com relação ao controle de custos da produção, o entrevistado afirma que a maioria dos produtores não realiza nenhum tipo de controle e/ou sistematização.

Os principais insumos utilizados na lavoura cacaueira são: *round up*, herbicidas e adubos e a compra ocorre de forma individual.

Não identifica concorrentes diretos ou indiretos no segmento e visualizam como pontos fortes a união dos produtores associados e a vontade de trabalharem em prol de um objetivo comum. Como pontos fracos a necessidade de agrupar mais produtores com os mesmos objetivos para o trabalho coletivo.

O principal problema da atividade da cacaueira citado pelo entrevistado é a forte ocorrência da doença da vassoura de bruxa na região. Para reduzir esse problema acreditam na atuação da CEPLAC, através do programa implantado no ano de 2012 denominado Cacau Sustentável, que tem como objetivo elevar a competitividade nos plantios tradicionais e favorecer a implantação de lavouras em sistemas agroflorestais.

Sobre a atuação dos órgãos de assistência e governo a principal instituição de apoio à cacaicultura identificada pelo entrevistado é a CEPLAC e a satisfação com relação a atuação é classificada como muito boa.

- **Associação dos grandes e médios produtores do Espírito Santo**

A associação dos produtores foi criada há 10 (dez) anos, possui 160 associados caracterizados como produtores de cacau de grande e médio porte.

Iniciaram há 1 (um) ano o projeto para criação de uma cooperativa dos produtores e atuam no acompanhamento dos projetos industriais da região com o objetivo de fiscalizar os possíveis impactos ambientais, para que não atinjam os produtores e não se constituam como ameaças no estabelecimento da diferenciação do cacau produzido na região, que possui o selo de indicação de procedência e busca também agregar valor através da preservação e conservação ambiental.

As atividades atuais da associação são: negociação junto aos órgãos públicos e órgãos de apoio para a melhoria ambiental, fomento da produção e distribuição de mudas. No período de 2011/2012 encaminharam e conseguiram a aprovação do selo de indicação de procedência do cacau de Linhares/Es. Pretendem desenvolver programa de capacitação dos produtores para que possam obter o selo de procedência e comercializar as amêndoas de cacau com preços diferenciados.

A gestão da associação é profissional e os gestores possuem formação referente ao nível superior.

Com relação à comercialização do cacau o entrevistado acredita que é necessário repensar alternativas para o fomento de mudas de cacau e implantar o projeto para desenvolvimento da cooperativa. A relação atual dos produtores é de dependência dos compradores. O produtor rural ainda não tem a visão da produção rural como um negócio.

As perspectivas com sobre o mercado de qualidade do cacau enfrenta a dificuldade para seguir as normas para padronização considerando as exigências atuais com relação à segurança alimentar.

A certificação de indicação geográfica de Linhares trouxe boas perspectivas, mas fazer qualidade de forma rápida é difícil assim como transferir essa visão ao produtor, mas acha que além da capacitação, precisa exigir e fiscalizar que o produtor pratique os procedimentos necessários para a qualidade. Há necessidade de padronizar cochos de fermentação, bloquear

o fluxo de animais, realizar o controle contínuo da higiene e limpeza, fermentação e limpeza adequada das áreas de beneficiamento do cacau nas unidades produtivas.

Para obter melhores prêmios na comercialização do cacau pretendem investir no desenvolvimento da cooperativa de produtores para que possam agregar valor e comercializar produtos semi-elaborados do cacau, como o líquor, diretamente com as indústrias chocolateiras.

Com relação aos insumos utilizados na produção cacaueira pelos associados, a associação está em processo de negociação junto a PETROBRÁS para viabilização da produção e comercialização com os produtores do insumo desenvolvido pela CEPLAC, para uso específico na lavoura cacaueira denominado TRICOVAB.

Como pontos fortes identificados no grupo de produtores associados, verifica a possibilidade de readequação da mão de obra no trabalho na lavoura cacaueira, mas ressalta a ameaça presente do êxodo dessa mão de obra para as áreas urbanas, caso não sejam ofertados em curto prazo postos de trabalho na atividade na região. Como pontos fracos ou ameaças, verifica os riscos presentes na implantação de grandes projetos industriais, como por exemplo, de projetos previstos da PETROBRÁS na região.

Os principais problemas da atividade da cacaueira na região são verificados como o baixo nível da produção devido a forte ocorrência da doença da vassoura de bruxa que provoca grande destruição da lavoura e resulta em um conjunto de preocupações: destruição das plantações antigas que mantinham o sistema agroflorestal Cabruca e a presença de riscos com relação à sustentabilidade socioambiental da atividade produtiva.

A relação com os órgãos de assistência e governo são avaliadas como regulares, pois na relação com as instituições estaduais de apoio como a INCAPER, nem sempre o diálogo é facilitado.

4.16 Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre as cooperativas e associações de produtores

Tabela 15: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento das cooperativas e associações de produtores

Atividades de apoio	Presença dos fatores determinantes da qualidade das amêndoas de cacau	Bahia	Pará	Espírito Santo
Infraestrutura	1. Acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção?	Sim	Sim	Não
	2. Tipo e estrutura do solo são adequados para a produção?	Sim	Sim	Parcial
	3. Tipo de clima adequado?	Sim	Sim	Sim
	4. Disponibilidade de área produtiva?	Sim	Sim	Sim
Gestão dos recursos humanos	5. Presença de respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista?	Sim	Sim	Sim
	6. Existe criação de valor compartilhado junto aos colaboradores e comunidade?	Não	Sim	Não
Desenvolvimento de tecnologias	7. Possui estrutura de pesquisa e desenvolvimento – estrutura própria ou parcerias?	Não	Sim	Não
	8. Acesso e utilização de material genético	Não	Não	Não
Aquisições	9. Há alternativas de viabilização para aquisição e acesso aos insumos?	Não	Sim	Não
Atividades primárias				
Logística interna	10. Há estrutura adequada de armazenamento do cacau na colheita, fermentação, secagem e estoque?	Não	Parcial	Não
Gestão das operações	11. Respeitam às normas sanitárias?	Parcial	Sim	Sim
	12. Há uso de fertilizantes?	Sim	Não	Sim
	13. Possui controle de doenças e pragas?	Sim	Sim	Não
	14. Possui estrutura e controle de fermentação?	Parcial	Parcial	Não
	15. Possui estrutura e controle para secagem do cacau?	Parcial	Parcial	Não
Logística externa	16. Utiliza alguma técnica ou padronização para embalagem e transporte do cacau aos compradores?	Não	Sim	Não
Marketing e vendas	17. Possui estratégias de diferenciação?	Sim	Sim	Não
	18. Possui algum tipo de certificação ou projeto para certificar a produção?	Sim	Sim	Sim
	19. Possui e aplica algum tipo de controle da qualidade da amêndoia de cacau produzida na unidade produtiva?	Sim	Sim	Não
Assistência e política pública	20. Possui parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade?	Sim	Sim	Não

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012); dados da pesquisa (2013).

A análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento das cooperativas e associações de produtores apresentada na Tabela 15 acima, indicou de acordo com os dados obtidos na pesquisa que as cooperativas do Estado do Pará possuem a presença de 15 (quinze) dos 20 (vinte) fatores determinantes da qualidade analisados, nessa perspectiva seriam as mais competitivas com relação às cooperativas e associações das demais regiões.

Nas cooperativas de produtores do Estado da Bahia foi identificada a presença de 11 (onze) dos 20 (vinte) fatores analisados, seguido pelo Estado do Espírito Santo, com a indicação da presença de apenas 6 (seis) dos 20 (vinte) fatores determinantes da qualidade do cacau analisados.

4.19 Compradores e processadora de cacau

As empresas compradoras de cacau, conhecidas também no segmento como partidistas ou atravessadores, são responsáveis pela compra direta ou indireta das amêndoas de cacau produzidas pelos produtores e podem ser subdivididas entre grandes, médias e pequenas.

As grandes empresas compradoras de cacau são na maioria dos casos identificadas como departamentos das indústrias processadoras de cacau com localização concentrada na região Sul da Bahia. Realizam a compra direta das amêndoas de cacau dos grandes produtores, pois tem interesse em adquirir grandes quantidades em volumes regulares. Também estabelecem relações comerciais para a compra indireta do cacau com as médias e pequenas empresas compradoras.

As médias empresas compradoras de cacau compram o produto diretamente dos produtores que levam as amêndoas de cacau até os chamados “galpões” para a comercialização. Compram também das pequenas empresas compradoras, conhecidas também como atravessadores, que se deslocam nas áreas rurais junto aos pequenos produtores para a compra direta e revenda do cacau às médias empresas compradoras.

Para melhor entendimento da estrutura de gestão e comercialização dos compradores de cacau este tópico é subdividido na caracterização das empresas de grande, médio e pequeno porte compradoras de cacau. No caso da empresa de grande porte objeto do estudo é importante ressaltar que agrega as funções de compradora e processadora de cacau.

4.17 Empresas compradoras de cacau da Bahia

São apresentadas as análises das empresas compradoras de cacau de grande, médio e pequeno porte, localizadas na região Sul da Bahia, com base nas informações fornecidas pelos gestores entrevistados responsáveis pelos processos de compra e beneficiamento do cacau.

- Grande empresa compradora e processadora de cacau da Bahia (A)**

A empresa entrevistada é compradora e processadora de amêndoas de cacau e pertence a um grupo asiático e possui duas unidades no Brasil: Bahia (Itabuna) – atuação como processadora e compradora e Pará (Altamira) – unidade compradora ou operadora logística.

A unidade produtiva compra anualmente a média de 60 mil sacos de amêndoas de cacau (equivalente a 3.600 toneladas de cacau) para a fabricação de líquor, manteiga e torta de cacau produtos que são comercializadas com grandes indústrias chocolateiras localizadas principalmente no Brasil.

Das amêndoas de cacau adquiridas para o processamento no ano de 2012, 48% foram adquiridas de empresas compradoras (aglutinadoras do cacau adquirido dos produtores, caracterizadas como compradoras de médio e pequeno porte) e grandes produtores localizados no Estado da Bahia e 52% de origem dos Estados do Pará, Rondônia e Espírito Santo.

O perfil dos fornecedores de amêndoas é caracterizado por produtores de grande porte, cooperativas e empresas compradoras de grande porte que trabalham com a produção e/ou comercialização de amêndoas de cacau *bulk* ou convencional (90%) e aproximadamente 10% com a produção e comercialização de cacau certificado *Rainforest Alliance*. É a única empresa processadora de amêndoas de cacau do Brasil que compra amêndoas certificadas *Rainforest Alliance*, produz e comercializa líquor, manteiga e torta de cacau também com certificação.

De acordo com as informações fornecidas pelos responsáveis do processo de compra de cacau da empresa, a quantidade adquirida pela empresa anualmente representa em torno de 70% das amêndoas de cacau comercializadas na Bahia e em torno de 10% da produção de cacau dos demais estados (Pará, Rondônia e Espírito Santo). Mantém estoque de segurança com base na previsão anual de produção com o objetivo de não interromper o abastecimento da produção.

Nos anos de 2011 e 2012 realizaram menos de 1% de importações de cacau e apesar da crise no mercado interno de compra de amêndoas devido à ocorrência do excedente na produção brasileira no período e aumento das importações, pretendem manter o foco na compra das amêndoas produzidas no Brasil.

Os fatores que determinam o momento da comercialização na compra da amêndoas de cacau são:

- Garantia da identificação dos canais de compra do cacau com segurança das quantidades ofertadas para que possam garantir 100% do abastecimento da produção dentro do cenário de metas anuais planejado.
- Manutenção dos estoques mínimos para o atendimento às demandas nos períodos de sazonalidade como a Páscoa, quando as vendas dos chocolates podem aumentar de 20% à 30%.
- Atendimento aos requisitos mínimos de qualidade tanto para a compra das amêndoas de cacau – cumprimento dos padrões mínimos exigidos nas normas de identificação das amêndoas de acordo com a norma técnica (anexo E).

Os principais clientes dos produtos líquor, manteiga e torta de cacau estão localizados no mercado brasileiro (80%) e são caracterizados por grandes fábricas de chocolates e alimentos à base de cacau e/ou chocolates.

A determinação dos preços depende das variações do mercado internacional e geralmente não tem dificuldades para a comercialização com estes clientes.

Para os países do Mercosul são comercializados aproximadamente 20% dos produtos e as dificuldades com estes clientes referem-se à suscetibilidade às variações do mercado internacional de *commodities*, por exemplo se há estoques de manteiga de cacau, os preços caem.

As expectativas de crescimento para 2013 são positivas, pois atualmente já operam com capacidade acima da capacidade instalada (tem capacidade para processar 50 mil toneladas ano e processaram em 2012 mais de 60 mil).

As relações comerciais estabelecidas com os fornecedores de amêndoas de cacau e os clientes são de mercado, sem a existência de contratos e o pagamento é à vista após o recebimento das amêndoas de cacau.

As principais variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes dos produtos processados (liquor, manteiga de cacau, torta) referem-se à análise sensorial adequada – com controle de garantia, controle de ácidos graxos (manteiga). Percebem um aumento das exigências com relação à análise sensorial, para atenderem às exigências realizam o controle através do envio de amostras, microbiologia.

Acreditam que há tendência para o desenvolvimento e consolidação de mercado de qualidades diferenciadas para o cacau e produtos à base do cacau. Já tiveram um contrato para compra de amêndoas certificadas *Rainforest Alliance* e comercialização de produtos à base de cacau com essa certificação. Afirmam que os grandes clientes como a empresa Kraft Foods e Mars apresentam fortes tendências para ampliar a aquisição de produtos à base de cacau com esta certificação.

Esta é a única situação identificada aonde ocorre pagamento diferenciado por qualidade, aonde o preço é negociado em “mesa de negociação” entre fornecedores e compradores, com base nas cotações do cacau da Bolsa de Nova York.

Atualmente apoiam projetos em parceria com o IMAFLORA, AIPC (Associação das Indústrias Processadoras de Cacau), um com foco no processo de implantação da certificação *Rainforest Alliance* (desde 2007 apoio a ONG IMAFLORA) e outro no aumento da produtividade (Projeto Phoenix) na região Sul da Bahia.

De acordo com a responsável pelo processo de compras da empresa:

“Hoje o consumidor tem mais informações sobre o processo produtivo e tende a exigir dos chocolateiros mais qualidade e segurança alimentar o que altera as especificidades de demanda das indústrias processadoras”.

A relação com os fornecedores das amêndoas de cacau são avaliadas como boas, “*tem uma lista de aproximadamente 120 produtores*”. Procuram desenvolver ações para informar o produtor sobre como e quais os critérios mínimos de qualidade que deverão atender.

A origem de 80% das amêndoas de cacau adquiridas são os partidistas, compradores de cacau de grande e médio porte e 20% direto da compra direta de grandes produtores e 1 (uma) cooperativa.

A processadora de cacau se preocupa com as informações sobre os critérios de qualidade que apresentam a tendência para a consolidação das certificações que englobem a

garantia de rastreabilidade, origem, cuidado da produção, produtos e pessoas, como a certificação de sustentabilidade *Rainforest Alliance*.

Com relação à mão de obra possui 251 funcionários contratados sob o regime trabalhista da CLT, com renda média de 3 (três) salários mínimos e escolaridade referente ao ensino médio completo.

Acredita que os profissionais possuem os conhecimentos necessários para o exercício da atividade e oferecem regularmente atualizações profissionais na área técnica e de manutenção de máquinas e equipamentos.

No mercado concorrencial brasileiro, identifica que ela é a segunda maior processadora de cacau do Brasil (considerando volume de cacau processado), com unidades processadoras na Bahia e Pará.

Verifica que o seu diferencial competitivo com relação aos concorrentes é o atendimento que oferece, a forma com que compartilha as informações de mercado e o desenvolvimento de estratégias compartilhadas para a implantação das melhorias.

Como pontos fracos identifica a questão da definição de preços, pois existem concorrentes que ofertam o pagamento de ágio sob a cotação do cacau da Bolsa de Valores de Nova York e em algumas situações a empresa não consegue concorrer para a compra.

Mesmo com os esforços da empresa para a melhoria da qualidade dos fornecedores, este é um problema grave para o processamento do cacau, pois entregam as amêndoas com alto grau de impurezas (pedra, papel...).

Até o ano de 1987 verificava que o padrão de qualidade para compra era superior, pois os produtores atendiam ao chamado “padrão de exportação”, mas após a crise da doença da vassoura de bruxa, a umidade, os resíduos e a fumaça do cacau se tornaram pontos críticos para as melhorias.

Com relação à avaliação da atuação das organizações públicas e de assistência do setor avalia como importante e tem boas relações estabelecidas. Atualmente mantém contato com a CEPLAC, ANVISA, MAPA, IMAFLORA, AIPC (Associação das Indústrias Processadoras de Cacau). Já estabeleceu parcerias de pesquisa e assistência técnica com institutos de pesquisa e universidades do país.

- **Empresa de médio porte compradora de cacau da Bahia (B)**

A empresa de compra e venda de cacau (bulk) convencional está localizada no município de Ilhéus/Bahia e atua na atividade há 14 anos.

A atividade da empresa é a compra das amêndoas de cacau (produtores rurais do Sul da Bahia – individuais) e venda para as indústrias processadoras de cacau localizadas no Estado da Bahia. Há 10 anos também atuava no mercado exportador, mas não atua mais devido à queda da produção e sazonalidade dos preços.

A entrevistada ressalta que:

“ A sazonalidade da produção e comercialização é muito forte, agora, por exemplo, há muito cacau, mas a indústria importou muito, então reduziu a compra do Brasil e também preços de compra, por não ter local disponível para estocagem do produto oferecido pelo Brasil...”

A gestão da empresa é profissional e o nível de formação da Administração é superior completo e pós-graduação (MBA). Já recorreu à contratação de profissionais especializada, para consultoria na área de administração.

Os fatores que determinam o momento da comercialização são: as cotações da bolsa de Nova York há possibilidade de pagamento de valores acima da bolsa (ágil). A possibilidade deste pagamento é condicionada ao momento da indústria e relacionado ao atendimento da demanda.

A atividade da empresa é a compra e venda de amêndoas de cacau convencional, conhecido como “bulk”. Compra diretamente dos produtores, quando estes entregam o cacau na sede em Ilhéus, e dos repassadores independentes que vendem para a empresa compradora e para outras (não há contrato formal com estes fornecedores).

O cacau adquirido pela empresa é comercializado diretamente com as grandes indústrias processadoras de cacau localizadas no município de Ilhéus - Bahia. Comparam o cacau à preços médios que variaram de R\$ 73 à R\$ 76 à @ no ano de 2012 e venderam para as processadoras por R\$ 80 (preços médios variáveis de acordo com as cotações da bolsa).¹

Considera a organização dos fornecedores “muito dispersa”, e compra de apenas uma cooperativa, localizada em um assentamento rural no município de Ilhéus, Bahia.

A relação comercial com os clientes é em geral de mercado, com pagamentos para compra e venda à vista.

O preço de comercialização é estipulado pela cotação da bolsa de Nova York.

As principais variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes seguem os padrões gerais (norma técnica de identidade do cacau – anexo E): umidade máxima de 9%, análise do % (percentual) de sujidade, ausência de mofo e ardósia.

Além da necessidade do controle nas etapas da colheita, fermentação e secagem, a qualidade depende do clima:

“A qualidade deveria determinar os preços, mas isto não acontece. A empresa e as processadoras (clientes) compram mesmo com qualidade ruim, pagando deságio. A indústria não incentiva a qualidade do cacau que é de péssima qualidade. Não há nenhum tipo de pagamento adicional por um produto de qualidade diferenciada.”

A frota rodoviária é terceirizada e quem paga pelo frete são os clientes e as relações com os fornecedores são consideradas boas:

“Há fidelização dos clientes pelos critérios de preço, equilíbrio da oferta, continuidade nas compras, segurança e transparência das informações de mercado. Buscamos a negociação direta com os clientes finais (processadoras) para obter melhores preços quando atendemos os níveis de exigência estabelecidos na relação comercial”.

A capacidade de operação utilizada no ano de 2012 foi de 50% e as principais etapas da compra à comercialização são:

1. Recebe o cacau dos produtores rurais ou agentes de comercialização diretos na sede da empresa em Ilhéus - Bahia
2. Avalia a amostra (verifica se atende às especificações mínimas – norma técnica de identidade do cacau – anexo E)
3. Se a amostra estiver de acordo com as exigências compram, senão negocia o preço com pagamento de deságio
4. Paga o fornecedor
5. Encaminha as amêndoas de cacau para o estoque (manipula eventualmente para a melhoria da qualidade)
6. Comercializa o cacau com as processadoras

7. Recebe o pagamento

O foco do controle de qualidade nas etapas citadas acima é a análise das amostras, do controle da umidade, eliminação de sujeiras, pois necessitam atender o padrão mínimo de qualidade exigido para as amêndoas de cacau (cacau tipo I – norma técnica da identidade do cacau – anexo E).

A gestão dos custos de produção e financeira da organização é controlada através do uso de sistema de informação.

Sobre a mão de obra, possuem 18 funcionários, com média salarial de R\$ 1.000,00 e escolaridade referente ao ensino médio.

A entrevistada acredita que os profissionais possuem a capacitação necessária para o exercício da atividade. Fornecem capacitações periódicas sobre gestão e controle de qualidade do cacau.

A participação da empresa no mercado é de 40% à 50% do mercado das empresas compradoras de cacau da região Sul da Bahia.

O mercado é compartilhado principalmente com os pequenos “atravessadores” ou agentes de comercialização, que atuam de forma pulverizada na região cacaueira e com uma empresa compradora de cacau de médio porte.

As principais vantagens identificadas com relação aos concorrentes são: possibilidade de pagamento de ágil; disponibilidade para realização dos pagamentos aos fornecedores via internet, oferta de bons preços e estrutura comercial disponível. Como desvantagens identificam o fato de não possuírem estrutura logística própria.

Como problemas gerais da atividade foram citados:

“A parte financeira é a mais complicada do segmento, precisam mandar o dinheiro antes, recebem muitos calotes dos parceiros que trabalham com a empresa. No passado forneciam crédito adiantado para os agricultores, mas devido aos calotes cancelaram este procedimento. Para melhorar este contexto o apoio bancário deveria ser ampliado.”

As relações com os órgãos de governo e assistência são avaliadas como muito boas.

- **Empresa de pequeno porte compradora de cacau da Bahia (C)**

A empresa compradora de cacau está localizada no município de Itajuípe-Bahia e foi criada há 3 (três) anos por produtores de cacau da região com o objetivo de agregar valor a atividade.

O volume de amêndoas de cacau comercializadas mensalmente é de 6.000 @ arrobas, equivalente a 90 toneladas/mês.

Atua na compra das amêndoas diretamente dos produtores (pequenos, agricultura familiar e assentamentos rurais) e comercialização direta com as indústrias processadoras da região. Pretende agregar futuramente a comercialização de insumos agrícolas.

Além da atividade da compra e venda do cacau, os proprietários mantém a atividade da produção cacaueira nas fazendas. Atuam também na Associação dos Produtores de Cacau (APC) e Cooperativa da APC.

Para que a compra ou venda das amêndoas de cacau sejam realizadas, a empresa necessita alinhar as informações de mercado da cotação do cacau da Bolsa de Valores e Câmbio.

Compra e comercializa amêndoas de cacau bulk ou convencional, mas tem foco para a melhoria da qualidade com o objetivo de que os padrões mínimos exigidos pelas processadoras de cacau para compra (cacau tipo I – norma técnica da identidade do cacau – anexo E) sejam atingidos e elevados.

A compra das amêndoas de cacau é realizada diretamente dos produtores de pequeno porte (individuais) e agricultura familiar (assentamentos) das cidades de Uruçuca, Itabuna, Itajuípe, Ilhéus e Coaraci. O preço médio pago ao produtor em outubro de 2012 foi de R\$ 67,00.

A meta atual é ampliar 50% a aquisição de amêndoas de cacau diretamente nos assentamentos rurais, mas ressaltam que é necessária:

“...Organização coletiva e o foco na melhoria da qualidade do cacau convencional, não somente executar a qualidade na produção do cacau fino.”

Os principais problemas para a compra do cacau referem-se à precariedade das condições logísticas de transportes (condições de acesso e estradas) e a ausência da estrutura mínima necessária para um bom beneficiamento do cacau nas unidades produtivas dos pequenos cacauicultores.

Na relação da venda do cacau para as processadoras da região, o preço médio de comercialização é R\$ 69,00. A relação com estes clientes é considerada boa, apesar do problema do excesso da importação de cacau africano, que reforçou a queda dos preços do cacau brasileiro devido à demanda excedente gerada.

A meta de comercialização de cacau para 2013 é atingir o volume mensal de 10.000 arrobas ou 150 toneladas.

As relações comerciais com os fornecedores e compradores de cacau são contratuais.

As variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes, às indústrias processadoras, são as seguintes: limite de 9% de umidade do cacau, 1% de sujidade e ausência de cheiro de fumaça – requisitos referentes ao cumprimento da classificação tipo I na norma técnica da identidade do cacau – anexo E. Caso os lotes apresentem limites superiores de inconformidades, aplicam deságio ou recusam a compra do cacau.

O pagamento diferenciado por qualidade existe na relação da empresa com as processadoras, que pagam até 3% a mais por um cacau com melhor qualidade. Na relação com os produtores fornecedores não foi identificada.

A visão de futuro da empresa é oferecer amêndoas de cacau com qualidade diferenciada, mesmo não classificada como cacau fino. Orientam os produtores fornecedores sobre as técnicas para melhoria da qualidade do produto.

As amêndoas de cacau são transportadas até os clientes via frota própria e a entrega nas processadoras é efetuada através de frota terceirizada.

Considera a relação comercial com os produtores ativa e muito distante daquela estabelecida com as indústrias processadoras de cacau (clientes).

Sobre o processo de produção e transformação as principais etapas as seguintes:

1. Identifica os possíveis clientes (fornecedores de cacau)
2. Cadastro dos fornecedores
3. Levanta informações de mercado para a negociação dos preços
4. Define a rota (logística de compra)
5. Avalia a qualidade do cacau e definem para onde comercializarão

Além dos itens mínimos de controle da qualidade exigidos pelas indústrias processadoras, a empresa faz o chamado “*blend*” diferenciado (mistura dos tipos de cacau

para melhoria da qualidade do sabor e aroma) para a comercialização de acordo com a demanda dos clientes. A mistura para a formação do “*blend*” é considerada uma estratégia para personalizar o produto.

Para o monitoramento do controle da qualidade utiliza equipamentos: balança digital, medidor eletrônico de umidade, medidor manual e peneira eletrônica.

O ponto mais crítico com relação ao controle da qualidade é a impossibilidade da eliminação do odor de fumaça, pois os defeitos básicos podem ser amenizados com o uso de tecnologias, mas o cheiro da fumaça não.

Em suas unidades produtivas de cacau obtém produtividade média por hectare de 25@ arrobas, avaliada como ruim na visão dos proprietários.

A mão de obra da empresa é composta por 5 (cinco) funcionários, com salários médios de R\$ 8.000,00 e escolaridade referente ao nível superior.

Todos os sócios-proprietários possuem carreiras profissionais paralelas à atividade e experiência de mais de 20 anos de atuação no segmento da cacauicultura.

Como necessidade de capacitação foi identificada a demanda para orientações sobre as questões fiscais e os esclarecimentos sobre pagamento dos encargos sociais.

Identificam como vantagens competitivas da empresa a qualidade do produto para a compra e venda e o nivelamento das parcerias realizadas, o que consideram aumentar a confiança das relações.

Como desvantagens identificam a alta ocorrência do defeito referente ao “cheiro de fumaça” e o alto risco do mercado do cacau – caso do excesso de importações dos países africanos no ano de 2012.

Pretendem manter o foco na criação de um cacau bulk ou convencional de qualidade superior, com selo para diferenciação da qualidade.

Sobre as relações com os órgãos de assistência e governo, identificaram a CEPLAC como a principal organização de assistência ao setor, mas avaliaram como regular a sua atuação, com a necessidade de ampliação da atividade de extensão rural aos produtores, mas avaliaram a estrutura de pesquisa como excelente.

4.18 Empresa compradora de cacau do Pará

A empresa compradora de cacau participante da pesquisa no Pará está localizada no município de Altamira e é caracterizada como de grande porte. É uma operadora logística da indústria processadora de cacau localizada no município de Itabuna/Bahia.

No ano de 2012 comprou aproximadamente 15.000 toneladas de cacau do tipo convencional. O perfil dos fornecedores são partidistas ou atravessadores, empresas compradoras de cacau de médio e grande porte e os períodos de maior comercialização são entre os meses de janeiro à março e de junho à setembro.

A unidade operadora logística para a compra do cacau foi instalada no município de Altamira no ano de 2011, devido ao crescimento do volume de produção do cacau na região Transamazônica.

A atividade produtiva executada na unidade operadora logística é a compra das amêndoas de cacau do tipo convencional para abastecimento da unidade processadora localizada no Estado da Bahia.

A gestão da unidade é profissional e os funcionários possuem formação referente ao nível superior completo.

A demanda para a compra das amêndoas de cacau na região é estimada através do planejamento anual realizado pela indústria processadora. O preço médio pago aos produtores na compra das amêndoas de cacau no mês de dezembro de 2012 foi de R\$ 67,5@ de cacau. O destino das amêndoas é o abastecimento da indústria processadora localizada na Bahia e o transporte é realizado através de estrutura logística própria.

A relação comercial com os fornecedores do cacau foi avaliada como muito boa. Realiza um trabalho de conscientização para que haja melhoria da qualidade, pois verifica que está em processo de desenvolvimento com relação à qualidade das amêndoas de cacau ofertadas no Estado da Bahia. O critério identificado como negativo na avaliação do cacau comercializado na unidade do Pará são os altos índices de sujidade (amêndoas de cacau não são limpas).

O entrevistado afirmou que a qualidade do cacau varia de acordo com a região amazônica, quanto menos estrutura para o processamento nas unidades produtivas, maiores os índices de sujidade:

“O caminhão com as amêndoas de cacau chega a atingir 500 kg de sujidade dependendo da região. a mão de obra não tem a mesma capacitação de outros lugares para o beneficiamento das amêndoas de cacau.”

A etapa mais importante para o controle da qualidade do cacau que será encaminhado para a indústria processadora é o processo de controle da sujidade e percentual de umidade do cacau (principalmente no período chuvoso de dezembro à maio):

“Como não existe infraestrutura adequada de barcaças e secadores, o beneficiamento é prejudicado.”

Os principais equipamentos utilizados para o controle da qualidade no recebimento do cacau para a compra são: peneira, balança eletrônica, medidor de umidade e tábua de classificação.

A expectativa de crescimento da participação no mercado para o período de 2012/2013 varia de 10% à 15%.

A capacidade atual de comercialização utilizada está otimizada com capacidade ociosa inexistente.

Os custos de produção da unidade operadora logística são controlados e sistematizados através de sistema de informação.

Com relação à mão de obra, a unidade possui 3 (três) funcionários efetivos com regime trabalhista CLT e 30 (trinta) funcionários temporários contratados através do Sindicato dos Trabalhadores de Desembarque e Embarque para o trabalho nos períodos de maior demanda (janeiro à março e junho à setembro). Os funcionários temporários para trabalho na unidade compradora são oriundos da capital do Pará, Belém, pois possuem melhor capacitação para o trabalho.

O mercado concorrencial na visão do entrevistado é composto por 4 (quatro) empresas compradoras e processadoras de cacau e a empresa estaria posicionada na segunda posição, com 35% de participação no mercado, sendo que a empresa primeira colocada teria 40%, a terceira 20% e as demais 5% de participação.

Como pontos fortes da empresa verifica o conhecimento da região, dos compradores e produtores há mais de 20 (vinte) anos e o estabelecimento da relação de confiança entre a empresa e os fornecedores de cacau.

Como pontos negativos ou ameaças, identifica a precariedade da logística de transporte, a dificuldade de obtenção da mão de obra terceirizada e a concorrência para contratação da mão de obra das empresas estabelecidas para as obras da Usina de Belo Monte.

Como problemas gerais da atividade cacaueira na região do Pará o entrevistado citou a carência de mão de obra, precariedade da logística de transporte, completou ainda que:

“Em 2013 poderá se perder cacau nas roças devido aos impasses na contratação e dificuldades de acesso à mão de obra no contexto regional. Não visualizo formas para reduzir os problemas. A produção na Bahia melhorou e os trabalhadores não vêm mais para o Pará, os trabalhadores do Pará preferem trabalhar nas obras de Belo Monte, da empresa CCBN.”

Sobre as instituições de assistência e governo que atuam no apoio a atividade cacaueira foi citada: CEPLAC, Secretaria de Agricultura do Município de Altamira e o Sindicato dos Trabalhadores de Movimentação de Mercadorias do Pará.

Avalia as relações com a CEPLAC como boas:

“Sempre que precisam recebem bom atendimento. A empresa traz sementes de cacau via CEPLAC.”

4.22 Empresa compradora de cacau do Espírito Santo

A empresa compradora de cacau participante da pesquisa no Estado do Espírito Santo está localizada no município de Linhares e é caracterizada como de médio porte.

O volume médio de cacau convencional tipo I (norma técnica de identidade do cacau anexo E) é de 266 toneladas por ano e o proprietário da empresa é também produtor rural com área cultivada de cacau de 400 hectares e produção anual de 180 toneladas/ano. A produtividade média da unidade produtiva de cacau é de 30@ por hectare, considerada regular para a atividade.

O proprietário atua há 32 anos no segmento da cacaicultura e produz e comercializa: cacau, pecuária, pupunha e eucalipto. O cacau representou no ano de 2012 70% do faturamento total.

Para viabilização da atividade produtiva frente à crise da cacaicultura na região produtora de cacau do Espírito Santo, em Linhares, realizou parceria para viabilização da produção com grande empresa produtora de chocolates estabelecida nos sistema de franquia no Brasil.

A gestão das atividades produtivas na propriedade rural e no comércio do cacau é profissional. Os gestores possuem nível superior e recorrem regularmente à assistência técnica de profissionais especializados na área agronomia.

Os fatores que determinam o momento da comercialização do cacau variam de acordo com a cotação da Bolsa de Valores de Nova York. Com relação aos preços ofertados para a comercialização do cacau o entrevistado ressaltou que:

“...Além do mercado não ter variado, no ano de 2012 o preço prêmio pago ao cacau teve baixa liquidez. Muito cacau foi comprado, mas não tiveram aonde vender. Devido a crise do ano de 2012 muitas processadoras de cacau não estão comprando. O posicionamento do Espírito Santo é competitivo para a comercialização do cacau, pois o Pará apesar do crescimento da produção apresenta entraves logísticos.”

Os principais clientes para a comercialização das amêndoas de cacau são indústrias processadoras localizadas no Estado do Espírito Santo e Bahia, que representam 95% do cacau comercializado.

No ano de 2012 aproximadamente 5% das amêndoas de cacau, classificadas como cacau fino ou de aroma, foram destinadas para a comercialização com o mercado europeu.

Os preços pagos para a comercialização no mercado interno variaram de R\$ 76,25@ cacau tipo I - 68,75@ e cacau tipo II (norma técnica de identidade do cacau - anexo E). No mercado externo a comercialização do cacau fino atingiu o preço de R\$ 141,00 @ no ano de 2012.

A forma de pagamento é à vista e os preços determinados de acordo com a cotação da Bolsa de Valores de Nova York. As relações estabelecidas com os clientes são contratuais e existe o pagamento de prêmio por qualidade superior do cacau comercializado que varia de acordo com as condições de oferta e demanda do mercado.

As principais dificuldades identificadas na comercialização do cacau no mercado interno se referem à negociação de preços: “*clientes acham que os compradores e produtores já ganham muito*”.

No mercado europeu a crise internacional teve um impacto negativo sobre a comercialização do cacau fino ou de aroma no ano de 2012.

Para o ano de 2013 a expectativa de crescimento da participação no mercado é incerta, pois dependerá das condições climáticas e dos resultados obtidos no manejo do cacau.

As principais variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes para a compra do cacau são: ausência de odor de fumaça, ausência de sujidade, umidade inferior à 9%, amêndoas sem a presença de violeta ou ardósia (atendimento ao padrão tipo I da norma técnica da identidade do cacau – anexo E) e garantia de rastreabilidade. Para a compra do cacau dos produtores, realizam as mesmas exigências.

O pagamento de preços diferenciados pelo cacau de qualidade superior seja aquele classificado como tipo I (anexo E) ou cacau fino ou de aroma, é uma prática eventual no mercado interno:

“Apesar de existir o mercado do cacau fino, é um nicho muito específico, relacionado ao mercado de luxo. mas existe uma tendência para o pagamento de preço prêmio mesmo no mercado interno do cacau tipo I, na prática eventualmente ocorrem pagamentos adicionais de até R\$ 13,00 por arroba do cacau comercializado”.

A visão sobre o desenvolvimento do mercado de qualidade do cacau é que apesar de ser um mercado restrito está fundamentado com profissionalismo e reconhecimento nacional e internacional. O entrevistado avalia que quando o consumidor tiver mais informações sobre os diferenciais positivos dos chocolates com maior teor de cacau e melhor qualidade das amêndoas haverá maior valorização do cacau com qualidade superior.

Os custos da logística de transporte são pagos pelos clientes. No Estado do Espírito Santo o cacau é transportado através de frota própria e para o Estado da Bahia através de frota terceirizada.

A relação com os produtores de cacau e clientes é transparente, pois fornecem informações sobre os custos de produção para justificar os preços pagos para a compra do cacau e ofertados para a comercialização com os clientes.

A concorrência é visualizada como um grande problema, de acordo com o entrevistado há falta de cacau para abastecer o mercado interno e a concorrência favorece a sonegação por parte dos intermediários compradores de cacau que não possuem a atividade formalizada e que atuam sem compromissos com os pagamentos de impostos.

A capacidade de produção da unidade produtiva de cacau poderia atingir 400@ por hectare em condições ótimas de infraestrutura e manejo.

O controle da qualidade na produção ocorre na unidade produtiva de cacau através do estabelecimento de parceria com uma indústria regional processadora de cacau para o estudo e introdução dos melhores clones – com melhor produtividade e que geram sabor e aroma diferenciados.

Realizam também o controle da temperatura e manutenção da umidade inferior à 8% - padrão superior à recomendação técnica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (anexo E).

O processo do controle de qualidade executado na unidade produtiva do comprador de cacau é recomendado para os produtores fornecedores com o objetivo de manter a boa reputação da empresa no fornecimento das amêndoas de cacau aos clientes.

As tecnologias utilizadas no processo produtivo na produção cacaueira, classificação e armazenamento do cacau para comercialização evoluíram desde o início da atividade:

“Fomento e uso os sistemas agroflorestais de plantio, busco a melhoria do controle de fermentação e a realização de parcerias para a pesquisa e desenvolvimento.”

A mão de obra na unidade produtiva de cacau é composta por 40 (quarenta) funcionários e na unidade de compra e venda do cacau por 6 (seis) funcionários. A formação escolar média é referente ao ensino fundamental e a renda média é de 2 (dois) salários mínimos. O regime trabalhista dos funcionários é CLT.

O proprietário avalia que os funcionários não possuem a capacitação necessária para o exercício das atividades. As principais demandas para capacitações são: uso do equipamento de proteção individual, manejo dos tratos culturais e de mudas, prática da enxertia e poda.

Para minimizar os problemas com relação à capacitação trocam informações com os funcionários e produtores vizinhos à unidade produtiva de cacau.

A empresa teve participação estimada no mercado de compra e venda do cacau do Espírito Santo de 50% no ano de 2012. Identificam como possíveis concorrentes os chocolateiros europeus que pretendem atuar no Brasil.

Como pontos fortes da empresa identificam a capacidade de compartilhamento do conhecimento com os produtores e fornecedores para a melhoria da qualidade das amêndoas de cacau desde a produção até o chocolate.

O ponto fraco da empresa com relação aos concorrentes é a dificuldade para a comunicação com os produtores fornecedores das amêndoas de cacau.

Como principais problemas da atividade foram citados a escassez da mão de obra para o trabalho rural, a falta de conhecimento da atividade entre os atores, os altos custos de produção da lavoura cacaueira, alta incidência de impostos e precariedade da gestão: “*o produtor não conhece o funcionamento da cadeia produtiva.*”

Um das ações propostas para a minimização dos problemas identificados foi a implantação e disponibilização de mecanismos para maior disseminação do conhecimento sobre o mercado e funcionamento da cadeia produtiva do cacau e chocolate.

Sobre a atuação dos órgãos de assistência e governo no apoio a atividade da cacaicultura a principal instituição citada foi a ACAL – Associação dos Cacaicultores de Linhares com atuação avaliada como razoável pelo entrevistado: “*a atuação é mais política do que prática...*”.

A atuação da CEPLAC foi avaliada como:

“...de muita vontade, mas de pouca ação. Há deficiência na atuação devido a escassez do quadro técnico.”

4.19 Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre as empresas compradoras de cacau

A análise das atividades da cadeia de valor e da presença ou ausência dos fatores determinantes da qualidade do cacau entre as empresas compradoras dos Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo que integraram a amostra da pesquisa apontou a presença de 18 (dezoito) dos 20 (vinte) fatores determinantes da qualidade na empresa compradora do Estado do Espírito Santo, o que indicou a perspectiva do maior potencial de competitividade.

Em segundo lugar foi identificada a empresa compradora do Estado do Pará, com a presença de 15 (quinze) dos 20 (vinte) fatores determinantes da qualidade analisados.

O Estado da Bahia, na perspectiva geral poderia ser classificado como o terceiro colocado com a presença de 10 (dez) dos 20 (vinte) fatores analisados, mas é importante ressaltar que apenas nesse Estado foram entrevistadas 3 (três) empresas compradoras distintas: grande, médio e pequeno porte.

Se for considerada a comparação entre os Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo com a análise dos resultados obtidos por empresas compradoras de grande e médio porte, o Estado

da Bahia estaria posicionado em primeira posição, com a presença de todos os fatores analisados, seguido pelos Estados do Espírito Santo e Pará.

A tabela 16 a seguir apresenta a síntese qualitativa da análise da estrutura da cadeia de valor associada à presença/ausência dos fatores determinantes da qualidade na estrutura de gestão e produção das empresas compradoras de cacau.

Tabela 16: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do cacau no segmento das empresas compradoras de cacau

Atividades de apoio	Presença dos fatores determinantes da qualidade das amêndoas de cacau	Bahia	Pará	Espírito Santo
Infraestrutura	1. Acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção?	Não	Sim	Não
	2. Tipo e estrutura do solo são adequados para a produção?	Sim	Sim	Sim
	3. Tipo de clima adequado?	Sim	Sim	Parcial
	4. Disponibilidade de área produtiva?	Sim	Sim	Sim
Gestão dos recursos humanos	5. Presença de respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista?	Sim	Sim	Sim
	6. Existe criação de valor compartilhado junto aos colaboradores?	Parcial	Sim	Sim
Desenvolvimento de tecnologias	7. Possui estrutura de pesquisa e desenvolvimento – estrutura própria ou parcerias?	Não	Sim	Sim
	8. Acesso e utilização de material genético	Não	Sim	Sim
Aquisições	9. Há alternativas de viabilização para aquisição e acesso aos insumos?	Não	Sim	Sim
Atividades primárias				
Logística interna	10. Há estrutura adequada de armazenamento do cacau na colheita, fermentação, secagem e estoque?	Sim	Sim	Sim
Gestão das operações	11. Respeitam às normas sanitárias?	Sim	Sim	Sim
	12. Há uso de fertilizantes?	Sim	Sim	Sim
	13. Possui controle de doenças e pragas?	Sim	Não	Sim
	14. Possui estrutura e controle de fermentação?	Não	Não	Sim
	15. Possui estrutura e controle para secagem do cacau?	Não	Não	Sim
Logística externa	16. Utiliza alguma técnica ou padronização para embalagem e transporte do cacau aos compradores?	Não	Sim	Sim
	17. Possui estratégias de diferenciação?	Sim	Não	Sim
Marketing e vendas	18. Possui algum tipo de certificação ou projeto para certificar a produção?	Não	Não	Sim
	19. Possui e aplica algum tipo de controle da qualidade da amêndoa de cacau produzida na unidade produtiva?	Sim	Sim	Sim
	20. Possui parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade?	Não	Sim	Sim

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012); dados da pesquisa (2013).

4.20 Indústrias de chocolates e produtos à base de cacau

As indústrias de chocolates e produtos à base de cacau selecionadas para a participação na pesquisa estão localizadas na região Sul da Bahia e produzem chocolates finos ou produtos à base de amêndoas de cacau classificado como fino ou de aroma e/ou orgânico.

A origem das amêndoas de cacau utilizadas para a fabricação dos produtos também foi considerada como critério para a seleção da amostra das empresas participantes. Foram selecionadas apenas as empresas que fabricam produtos com utilização de 100% de amêndoas de cacau de origem brasileira na sua composição.

A seguir são analisadas as informações obtidas nas entrevistas realizadas junto à 2 (duas) fábricas de chocolates e 1 (uma) fábrica de produtos à base de amêndoas de cacau cru.

- Fábrica de chocolates da agricultura familiar (A)**

A fábrica de chocolates finos está localizada no município de Ibicaraí/Bahia e tem capacidade de produção máxima para processamento de 300 quilos de cacau por dia, que pode atingir a produção diária de 600 quilos de chocolates.

A fábrica operava no final do ano de 2011 com a sua capacidade mínima de 75 quilos de cacau por dia devido aos ajustes operacionais (maquinário em pequena quantidade e mão-de-obra insatisfeita com as condições de trabalho) e também pela mudança de cargos administrativos.

Mesmo frente aos problemas identificados com seis meses de funcionamento, a fábrica teve saldos positivos, pois o chocolate foi apresentado para negociação com compradores da China, conforme informação do Secretário de Agricultura da Bahia Eduardo Salles (BAHIA, 2011).

A indústria de chocolates foi inaugurada em dezembro de 2010 pela Secretaria de Desenvolvimento e Integração Regional (SEDIR) e atua em regime cooperativado com cerca de 300 agricultores familiares dos municípios de Ibicaraí, Coaraci, Buerarema, Itajuípe, Uruçuca e Floresta Azul cadastrados na Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Almada e Adjacências (COOAFBA), sediada na cidade de Coaraci - Bahia.

Como ações resultantes das discussões propostas na câmara setorial da cadeia produtiva do cacau do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente à promoção da industrialização do cacau na Bahia, componente do grupo de ações do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC) Cacau, , foi identificado o caso de instalação de uma planta industrial para o processamento de chocolates em uma cidade do interior da Bahia com investimentos diretos de R\$ 1.500.000,00, oriundos do governo do Estado da Bahia, Banco do Nordeste e Banco do Brasil, com previsão para beneficiamento anual de 14,6 mil arrobas de cacau, produção de 438 mil quilos de chocolates e receita anual de 4 milhões por ano. Segundo o Governo do Estado da Bahia isso gerará um aumento na renda familiar do agricultor de, no mínimo, 170%, gerando dez empregos diretos e beneficiamento mais de trezentas famílias (BAHIA, 2011).

A prefeitura do município da região Sul da Bahia entrou com os recursos para a elaboração do projeto, infraestrutura, aquisição e doação do terreno, e o governo do Estado participou da aquisição dos equipamentos e construção do empreendimento, através da Secretaria de Desenvolvimento e Integração Regional – SEDIR e a Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR).

Após a instalação da fábrica, o projeto governamental previu a assistência técnica aos pequenos produtores voltada para melhorar a qualidade da produção e aumentar a sua produtividade.

Divulgada pelos governos do Estado e Federal como a primeira fábrica de chocolates finos do Brasil e como uma grande esperança para agregar valor ao cacau e aumentar a renda dos produtores o processo não parece ser tão “*positivo*” como divulgado.

A fábrica, entregue desde o início de 2010 para a gestão industrial através da Cooperativa de Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Rio Almada e Adjacências (COOAFBA), após diversos conflitos políticos com a prefeitura, entrou em operação apenas no ano de fevereiro de 2011.

Apesar da estrutura, máquinas e equipamentos serem disponíveis, não existiam produtores capacitados para o trabalho na indústria de processamento e profissionais para a fabricação de chocolates, que demanda capacitação técnica específica e experiência prévia.

Na data da realização da entrevista direta e visita à fábrica no mês de novembro de 2011, a unidade estava com um número de mão de obra mínima capacitada o que possibilitava o funcionamento para a produção dos chocolates finos, mas não existia qualquer

prospecção de mercado na Bahia, Brasil ou exterior, comprometendo portanto o escoamento do produto e consequentemente o aumento da renda dos produtores.

O planejamento, organização e execução deste projeto foi conduzido de “cima para baixo”, visando a adoção da estratégia do empoderamento neutro e sem conflitos, que de acordo com Romano (2003, p.11):

“procura-se tecnicizar os conflitos, tirando deles suas dimensões ideológicas e políticas, de forma a domesticá-los. Os conflitos perturbam o resultado esperado. A mudança procurada seria o fruto do progresso das relações sociais, do desenvolvimento das instituições e da superação das falhas do mercado. O empoderamento, nessa visão, seria um acelerador ponderado desse progresso. Uma técnica de administração e neutralização de conflitos. Busca-se reduzir os efeitos do empoderamento, no melhor dos casos, aos de uma progressão aritmética e não potencializar as suas possibilidades enquanto desencadeador de progressões geométricas. Com essa pasteurização do empoderamento, tem-se procurado eliminar o seu caráter de fermento social.”

No processo apresentado como exemplo, promover o caráter de “*fermento social*” do empoderamento neste contexto pode representar ameaças para alguns grupos políticos da região.

A partir do momento que a instalação da indústria foi divulgada, surgiram diversos questionamentos e polêmicas levantadas por diversos atores sociais, como as Universidades, os produtores de pequeno porte de cacau e chocolates, SEBRAE Bahia, mas não ocorreu em nenhum momento a disponibilização de espaços públicos para a discussão e transparência da proposta.

O projeto proposto se caracteriza como uma busca de alternativa econômica, mas não pode ser conduzido considerando o chamado “modelo técnico único”, que muitas vezes é adotado devido à inexistência ou pouca representatividade da tradição política e discussões comunitárias. Essa situação leva os agentes de extensão envolvidos no processo a agir, de acordo com modelos já utilizados o que pode resultar em projetos que depois de concretizados são abandonados ou subutilizados.

Até o período da realização da pesquisa e entrevista junto à fábrica no mês de novembro de 2011 não foi identificado um processo de produção e comercialização contínuo dos chocolates fabricados na unidade e o estabelecimento de canais de comercialização, apenas a produção de lotes para vendas eventuais em feiras e eventos do segmento e divulgações governamentais.

A figura 39 a seguir apresenta a fachada da fábrica de chocolates.



Figura 39: Fachada da fábrica de chocolates finos do Sul da Bahia. Fonte: dados da pesquisa, 2011.

• **Indústria de médio porte de chocolates finos**

A empresa analisada na pesquisa está localizada na cidade de Salvador, Bahia, e é uma das primeiras indústrias de chocolates brasileiras que utilizam 100% de amêndoas de cacau brasileiro de qualidade diferenciada (cacau fino e com certificação orgânica) na composição dos chocolates que produz.

O projeto da empresa teve início no ano de 2002 através da iniciativa de um dos proprietários, da quinta geração de uma família de produtores de cacau, que decidiu “reinventar” o manejo dos cacaueiros após a devastação causada pela doença da vassoura de bruxa na década de 1990.

No processo da reinvenção da atividade foi feita a escolha para a adoção do modelo orgânico de produção do cacau, que não foca exclusivamente a produtividade, mas também a sustentabilidade e a preservação da Mata Atlântica como, afirmou um dos proprietários.

No mesmo período, o proprietário enviou uma caixa com amostras dos grãos de cacau produzidos em sua propriedade para o fundador da maior fábrica de chocolates orgânicos dos Estados Unidos que se impressionou com a qualidade das amêndoas produzidas e formou uma parceria de trabalho para a construção e operação da fábrica de chocolates.

A produção e comercialização de chocolates tiveram início no ano de 2010, quando a marca foi apresentada no Salão do Chocolate de Paris. Os chocolates produzidos com o cacau fino orgânico brasileiro possuem sete tipos diferentes de concentrações de cacau:

- 30% ao leite
- 45% ao leite
- 50% ao leite
- 60% – Apresenta leves notas de nozes, baixa acidez e sabores de frutas.
- 75% – Tem um toque de frutas vermelhas e é ligeiramente cítrico, suas nuances perduram na degustação.
- 85% de concentração de cacau
- 100%: primeiro chocolate nacional feito apenas com os grãos de cacau moídos, sem a adição de açúcar ou manteiga.

O produto mais vendido no ano de 2011 foi o chocolate orgânico com 85% de cacau na sua composição, o que acompanha as estatísticas setoriais com relação ao crescimento das novas demandas dos consumidores nos mercados de qualidade do cacau e chocolate.

A visão da empresa concentra-se na retomada da importância do “sabor do cacau”, através da utilização dos ingredientes orgânicos e do rigoroso controle de qualidade na produção das amêndoas de cacau e os chocolates.

Possui certificação orgânica do IMO (Instituto de Mercado Ecológico) e Instituto Biodinâmico para as amêndoas de cacau e chocolates com a concentração de cacau acima de 50% (que não utilizam leite em sua composição, pois não encontraram fornecedor brasileiro de leite orgânico).

Com relação à comercialização, 70% dos clientes brasileiros são do mercado de *food service* – mercado de alimentação fora do lar e 30% se referem aos chocolateiros e consumidores finais.

O principal mercado de *food service* para os chocolates está localizado em São Paulo e a logística para a entrega é realizada através do transporte aéreo.

No mercado externo 80% dos chocolates são comercializados no mercado de *food service* dos Estados Unidos, Coréia, Austrália e China e a logística de distribuição é realizada através do transporte aéreo via Fedex e náutico para outros países. Os chocolateiros profissionais representam 20% do mercado exportador.

Entre os planos futuros para a comercialização, a empresa pretende expandir o varejo no mercado interno, aonde atua em 11 cidades brasileiras e também incluir a comercialização do produto denominado nibs - amêndoas de cacau orgânico descascadas, granuladas e processadas em baixas temperaturas (cruas), que fazem parte da linha de produtos regional brasileira denominada *Retratos do Gosto*, de autoria do chef de gastronomia brasileiro Alex Atala.

Para os períodos de 2012 e 2013 a expectativa de crescimento da empresa está centrada na expansão da comercialização com os mercados asiáticos, mas de acordo com o proprietário entrevistado, a expansão é ameaçada pelo fator crítico referente à baixa produtividade das amêndoas de cacau no Brasil e a necessidade do cumprimento de rígidas exigências fitossanitárias.

Desde o início da atividade de produção de chocolates em 2010, a fábrica apresenta resultados positivos, com a evolução da produção de 30 toneladas de chocolates no ano de fundação para 120 toneladas no ano de 2012.

As variáveis de qualidade solicitadas pelos clientes brasileiros incluem a indicação de procedência do cacau utilizado na produção, com a tendência para a valorização do produto orgânico e *gourmet* – cacau fino ou de aroma com identificação e reconhecimento de sabor ou aroma diferenciado.

O mercado externo apresenta uma visão *exótica* sobre o produto brasileiro, considera o valor sobre o sabor, “*terroir*” puro do produto. A qualidade da amêndoas de cacau é fundamental para a fabricação do chocolate de qualidade diferenciada.

Os principais desafios da comercialização são a prospecção de novos mercados no Brasil e no exterior, ação que já é realizada por profissional especializado contratado da empresa, tributação excessiva da indústria brasileira, entraves logísticos e no mercado interno os altos preços de comercialização dos produtos ofertados aos consumidores finais.

A capacidade de produção utilizada atualmente é de 100%, e as etapas da transformação do recebimento das amêndoas de cacau ao chocolate são as seguintes:

1. Recebimento das amêndoas de cacau na indústria e classificação de acordo com o lote e origem
2. Armazenamento das amêndoas selecionadas em local com temperatura controlada e iluminação adequada
3. Limpeza das amêndoas de cacau

4. Após a limpeza, as amêndoas de cacau são novamente ensacadas, esta etapa é fundamental para fixação e conservação do sabor

5. Torrefação – nesta etapa é necessário o acompanhamento de um funcionário com conhecimento de análise sensorial para garantir a qualidade na criação das receitas dos chocolates

6. As amêndoas de cacau são encaminhadas para a descascadora e transformadas no subproduto chamado nibs

7. O nibs é fracionado em massa de cacau e manteiga de cacau, então é acrescentado o açúcar e leite (caso a receita utilize açúcar ou leite são adicionados os percentuais necessários na receita)

8. O chocolate é transportado automaticamente para o esfriamento

9. Controle da temperatura e análise sensorial do chocolate

10. Chocolate é estocado e resfriado em 14 graus.

O controle de qualidade na produção é realizado em todas as etapas através das técnicas de controle da qualidade, com foco no acompanhamento da conformidade do peso dos produtos e na indicação da origem e lote.

A tecnologia de produção utilizada para as máquinas e equipamentos é de origem europeia, e é a mais avançada para o setor de acordo com o entrevistado.

Durante o processo de aquisição de máquinas ocorreu o processo de troca de informações com a empresa fabricante para o aperfeiçoamento da tecnologia e desenvolvimento de maquinários específicos.

As amêndoas de cacau fino e orgânico utilizadas na fabricação dos chocolates são produzidas nas fazendas de um dos proprietários da indústria, localizadas na região Sul da Bahia que representam 70% das amêndoas de cacau utilizadas na produção, os demais 30% são adquiridos de parceiros regionais produtores do cacau fino e orgânico.

O insumo açúcar orgânico utilizado na composição dos chocolates é adquirido de uma empresa localizada no Estado de São Paulo, assim como a manteiga de cacau orgânica. Com relação ao açúcar não há problemas para a aquisição, mas na compra da manteiga orgânica ocorre alta sazonalidade devido à limitação da quantidade processada pelo fornecedor.

Com relação ao insumo leite, a principal dificuldade é encontrar um fornecedor de leite orgânico que possa abastecer a empresa na Bahia, pois para a linha de chocolates com concentração inferior a 50% de cacau, onde na composição inclui o leite, não é possível obter

a certificação orgânica para o produto, já que não possui a garantia de origem orgânica para todos os ingredientes utilizados.

Quando questionado sobre a visão do potencial da agricultura familiar regional para a parceria com as indústrias processadoras de cacau e fabricantes de chocolates, o entrevistado acredita que na realidade brasileira o pequeno produtor da agricultura familiar tem poucos recursos para desenvolver uma amêndoas de cacau de qualidade diferenciada por que depende do retorno financeiro rápido, que é possível obter através da venda das amêndoas de cacau aos atravessadores com o controle mínimo de qualidade. De acordo com suas palavras: “*Para o pequeno produtor o que interessa é o giro rápido, vender qualquer coisa que produz...*”

A indústria emprega 24 pessoas, a maioria mulheres com formação escolar referente a educação fundamental e renda média de 1 (um) à 2 (dois) salários mínimos mensais.

De acordo com o entrevistado os funcionários não possuem a capacitação necessária para o exercício das atividades e necessitam de maiores conhecimentos de informática, segurança do trabalho, sistemas de informação e operação de equipamentos. A máquina de torrefação, por exemplo, só pode ser operada pelos proprietários por que exige habilidades de análise sensorial para o manuseio adequado.

A indústria oferece capacitações pontuais para os funcionários, como o repasse de conhecimentos obtidos pelos proprietários em cursos externos.

Sobre o mercado concorrencial a visão dos proprietários é de que existem no Brasil dificuldades para estabelecimento do mercado de qualidade do consumo de chocolates.

As vantagens competitivas da indústria são identificadas como o controle de qualidade do produto, pois acompanham e tem propriedade de todas as etapas do processo produtivo (montante à jusante) e possuem engajamento socioambiental o que se traduz em confiança no mercado *gourmet* e amplia as possibilidades de parcerias.

Como desvantagem com relação aos concorrentes observa a dificuldade com relação à distribuição e logística de transporte, devido à localização geográfica da indústria no Estado da Bahia.

Como problemas gerais da atividade identificam a baixa qualificação da mão de obra para a produção de chocolates e o alto grau de endividamento dos produtores, o que dificulta o acesso ao crédito para a inovação e investimentos.

Como sugestão de melhoria para o problema aponta a necessidade de maiores investimentos na região de produção cacaueira do Sul da Bahia.

- **Empresa fabricante de produtos à base de amêndoas de cacau cru**

O proprietário é de origem de família de cacauicultores do Sul da Bahia, trabalha como engenheiro e perito e é produtor rural de cacau há mais de 30 anos.

A empresa iniciou as atividades na cidade de Camacan na região Sul da Bahia no ano de 2010 com a produção e comercialização do produto chamado nibs - amêndoas de cacau fino e orgânico descascadas, moídas e cruas.

A idéia para o desenvolvimento do negócio surgiu a partir da leitura de um livro sobre a fabricação de chocolates e de uma viagem realizada pelo proprietário para os Estados Unidos, aonde conheceu um produto semelhante e despertou o interesse para implantar um negócio nos mesmos moldes no Brasil. A abertura do negócio também foi motivada devido à vontade e oportunidade de retorno dos filhos do proprietário à atividade do cacau.



Figura 40: Produtos fabricados à base de amêndoas de cacau cruas. Fonte: Planeta Cacau, 2013.

No início das atividades, como a demanda para a comercialização era pequena, utilizaram para a produção somente amêndoas de cacau produzidas na própria fazenda e uma máquina de fabricação de pastel adaptada para produção do nibs do cacau cru, mas com o aumento da demanda em quantidade e maior exigência para a certificação orgânica do produto, começaram a adquirir as amêndoas de cacau orgânico de fornecedores externos (produtores rurais) localizados na região Sul da Bahia e também adquiriram máquinas com tecnologias mais avançadas para o processamento do cacau.

Para o ano de 2013 a expectativa é utilização de maior percentual das amêndoas de cacau orgânico de fabricação própria, pois estão em processo da obtenção da certificação orgânica.

As atividades produtivas do grupo são: a produção e comercialização de cacau *bulk* ou convencional, produção e comercialização de amêndoas de cacau fino, produção e comercialização do nibs de cacau cru.

A produção e a comercialização do cacau representaram no ano de 2012 99% do faturamento, enquanto o faturamento com a produção e comercialização do nibs (amêndoas de cacau cru, orgânicas, fermentadas, secas e descascadas), representou 1% do faturamento total.

No período da entrevista, no ano de 2012 estava em desenvolvimento um chocolate com jaca fabricado com amêndoas de cacau cru fino e orgânico, sem a adição de açúcar.

O entrevistado ressaltou que faltam estudos científicos que atendam às demandas diretas para a produção de produtos à base de cacau e chocolates e também informações para a transformação e conservação de outros tipos de frutos que poderiam ser agregados a fabricação de chocolates.

Em relação às perspectivas com relação à implantação do Selo Verde Cabruca – certificação para as amêndoas de cacau produzidas no sistema agroflorestal Cabruca, aprovada através de projeto de lei no ano de 2012 (BRASIL, 2012), afirmou que há a necessidade da implantação de subsídios reais, pois o próprio sistema de produção agroflorestal Cabruca, devido ao alto grau de umidade, pode favorecer a proliferação da doença da vassoura de bruxa no cacau e apresenta menores índices de produtividade por hectare quando comparado ao sistema de produção convencional.

As demandas reais dos produtores, de acordo com a visão do entrevistado, referem-se à necessidade de acesso ao crédito que viabilize a realização de investimentos para a recuperação da produtividade, para o desenvolvimento da qualidade e resolução do problema do alto grau de endividamento dos cacaueiros.

Diante do atual cenário da produção de cacau no Brasil, os produtores demandam novas tecnologias de produção que já estão em utilização em regiões como o Pará e na região do semiárido do Estado da Bahia. Entre as novas tecnologias utilizadas, destacou a produção intensiva do cacau, através do uso da irrigação, que reflete no aumento dos índices de produtividade do cacau em @ (arroba) por hectare superior a 100%.

O empresário apresentou a seguinte análise sobre a questão ambiental e a cacaueicultura:

“A preservação ambiental é importante, mas a questão é como viabilizá-la?...Questões em debate como a indicação geográfica do cacau, selo verde Cabruca, seriam ações muito boas, mas com a necessidade de escala de produção e o alto grau de endividamento dos produtores, o desafio apresentado é muito maior...”

Para a implantação da fábrica, foram utilizados somente os recursos próprios, sem acesso a um financiamento inicial para viabilização do negócio.

A gestão da empresa é familiar e os gestores possuem formação de nível superior.

Para a pesquisa e o desenvolvimento dos produtos utilizam os conhecimentos dos profissionais da empresa, que buscam de forma contínua atualização de informações sobre o segmento e inovações.

Os negócios do grupo englobam a gestão da comercialização da loja *on line* da empresa, processamento das amêndoas de cacau fino e orgânicas cruas (nibs), produção e comercialização de cacau convencional (bulk) e cacau fino orgânico (mercado exportador).

Pretendem abranger a comercialização de máquinas e equipamentos para a fabricação de produtos à base do cacau e chocolate em 2013 e também incluir a fabricação e comercialização do chocolate à base de amêndoas de cacau fino e orgânico (cruas) com adição de jaca liofilizada e sem açúcar.

Trabalham com o foco na melhoria do controle de qualidade da produção desde a produção agrícola e durante todo o processo de transformação, pois acreditam que além da certificação orgânica, o procedimento da melhoria contínua é fundamental para garantir a qualidade do produto final.

Com relação à comercialização o nicho de mercado consumidor da empresa é o público que tem hábitos de consumo de alimentos *in natura* e crus, principalmente os “veganos” – consumidores que consomem somente alimentos e produtos que não contenham qualquer tipo de matéria-prima de origem animal.

Identifica que 50% dos consumidores adquirem o produto através da loja *on line* e 50% do mercado são destinados às lojas físicas como a franquia brasileira de produtos naturais Mundo Verde, entre outras, localizadas nos Estados de São Paulo, Distrito Federal, Pernambuco, entre outros estados brasileiros.

Os fatores que determinam o momento da comercialização referem-se à garantia do controle da qualidade desde a fazenda, através do controle do tipo de cacau plantado, das formas de colheita utilizadas, processos de fermentação, secagem e obtenção da certificação

orgânica das amêndoas e do produto, eficiência da loja *on line* (tanto com relação aos serviços prestados, quanto sobre as informações disponíveis de produção, origem e produtos).

Possuem parceria com uma profissional do Rio de Janeiro, da área de desenvolvimento de receitas a partir das amêndoas de cacau cruas para divulgação do produto.

Realizam articulações e pesquisas nas redes sociais da internet para a prospecção de mercados e estabelecimento do relacionamento com os consumidores.

Possuem projeto para expansão da comercialização com o mercado externo (nibs-produto final), mas estão no aguardo da liberação da ANVISA – AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, para que tenham a autorização necessária para a exportação. Exportam amêndoas de cacau fino (não processadas) para os Estados Unidos.

O entrevistado considera que:

“O Estado dificulta a expansão dos mercados das pequenas empresas através das exigências para formalização”.

A expectativa do crescimento para a empresa no ano de 2013 é de 40% que é a média de crescimento anual atingida desde o ano de 2010.

A relação com os clientes é de mercado, sem a existência de relações contratuais.

Com relação às exigências dos clientes, considera que as variáveis exigidas são: certificação orgânica, qualidade e inovação, mas também cita que:

“O consumidor desconhece o que é o produto e a responsabilidade sobre a obtenção das informações sobre a origem e qualidade não deve ser transferida para este”.

A demanda por produtos diversificados à base de cacau também é identificada: vinho de cacau e subprodutos com o aproveitamento integral do fruto. Acredita que há muito desperdício, pois se aproveita apenas as amêndoas de cacau.

O transporte do produto adquirido pelo cliente no comércio eletrônico é viabilizado através do sistema de entrega dos correios e pelo sistema aéreo.

As amêndoas de cacau fino são transportadas para a exportação através de frota terceirizada.

A capacidade de produção da empresa é considerada restrita, pois processar cacau cru é muito mais demorado que o processamento das amêndoas torradas. Desenvolvem através de parceria com empresa de máquinas alternativas para ampliar a capacidade de produção do nibs de cacau.

Os principais pontos de controle de qualidade da produção abrangem a realização da análise da granulometria, inspeção visual das amêndoas de cacau e eliminação das cascas.

O controle é realizado em todas as etapas da chamada transformação primária pós-colheita (fazenda) ao processamento do nibs (fábrica).

Acredita que o Brasil poderá seguir a tendência de outros países como os Estados Unidos, através da viabilização e utilização de máquinas de pequeno porte de fabricação de chocolates desde a amêndoa de cacau até a barra de chocolates fabricados em espaços como lojas de doces e chocolaterias.

O proprietário comenta que há muito receio dos produtores para a realização de investimentos nas fazendas de cacau para agregação de valor:

“O cenário atual apresenta grandes riscos para os investimentos, considerando a baixa produtividade das fazendas, o risco de apropriação das terras consideradas como improdutivas pelo INCRA é constante. Isso faz com que os produtores somem ao problema do endividamento, a desmotivação para melhoria da produção e agregação de valor.”

A fazenda de cacau é considerada de baixa produtividade pelo proprietário, com a média de 15@ por hectare e comercializam em média 9.000 arrobas por ano, equivalente a 135 toneladas.

O entrevistado comentou que a região de Camacan onde se localiza sua unidade produtiva do cacau e a fábrica, apresenta um cenário de diversificação produtiva com o crescimento da atividade pecuária e produção do café, mas se verifica queda com relação à produção cacauícola, principalmente devido aos baixos índices de produtividade da lavoura.

Com relação aos insumos de produção, o cacau certificado orgânico é adquirido diretamente através dos produtores da região. As embalagens vêm de São Paulo e os rótulos de Salvador – Bahia. As relações com os fornecedores são boas, não encontram dificuldades.

A indústria possui 5 (cinco) funcionários e é uma empresa familiar. A escolaridade dos profissionais é de nível superior completo.

Como demanda para capacitação cita cursos de inglês instrumental e informática. Há necessidade que os trabalhadores conheçam mais sobre o mercado e o produto final para que se envolvam e sintam-se motivados, com perspectivas sobre o trabalho e para que haja o aperfeiçoamento contínuo.

O mercado dos concorrentes diretos para o “nibs” do cacau fino e orgânico cru é inexistente no país por se tratar de um produto inovador no segmento de acordo com o entrevistado.

Pretende desenvolver o plantio monoclonal – projeto para plantio de cacau da variedade criolo (qualidade superior) em área experimental para a fabricação de nibs e chocolates a partir dessa variedade específica.

Como diferencial competitivo da empresa, verifica a qualidade do produto, distribuição (comércio eletrônico):

“O fato de ser de pequeno porte é mais vantajoso para este segmento, para o foco do negócio”.

Possuem projeto para que o site da empresa seja transformado em um site para a venda de produtos à base de cacau, máquinas e equipamentos para o segmento. Já disponibilizam informações sobre o consumo e benefícios do cacau fino e orgânico cru.

Sobre as relações com os órgãos de assistência e governo, classifica como inexistentes devido ao “*sucateamento*” da CEPLAC, principal órgão de apoio em pesquisa e extensão para a produção cacaueira e pela inexistência de instituições que fomentem o desenvolvimento de negócios inovadores, como por exemplo, uma cerveja à base de cacau e chocolate.

A visão sobre o mercado de qualidade do cacau e chocolates é que há muitas dificuldades para a inserção neste mercado:

“A principal dificuldade é a carência dos estudos científicos, necessidade de maior participação da Universidade e dos órgãos de pesquisa locais, que ainda não se voltaram para atender às demandas reais do segmento, do lado de quem produz. A ampliação e disponibilização dos estudos poderia favorecer a agregação de valor às amêndoas de cacau.”

4.21 Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade entre as indústrias de chocolates e produtos à base de cacau

Na pesquisa realizada junto às empresas fabricantes de chocolates e produtos à base de amêndoas de cacau cru foram consideradas por motivos de acessibilidade logística e atendimento aos critérios estabelecidos para a amostra (empresas que fabricam chocolates ou produtos à base de cacau com utilização de matéria prima de qualidade superior e de origem 100% brasileira), apenas empresas localizadas no Estado da Bahia. Por este motivo a comparação da estrutura da cadeia de valor e da presença/ausência dos fatores determinantes da qualidade no processamento dos chocolates e produtos à base de cacau foi estabelecida entre empresas, com a inviabilização da análise comparativa da competitividade entre as regiões neste item.

Na análise da tabela 17 a seguir, a empresa B fabricante de chocolates finos e orgânicos apresentou a presença de 24 (vinte e quatro) dos 26 (vinte e seis) fatores determinantes da qualidade analisados na cadeia de valor, classificada como a empresa mais competitiva entre as participantes da pesquisa.

Pelo motivo de trabalhar com o processamento de produtos à base de amêndoas de cacau cru, a empresa C teve 20 (vinte) fatores analisados e foi identificada a presença de 17 (dezessete) e essa foi classificada como a segunda empresa mais competitiva.

A fábrica de chocolates finos da agricultura familiar (A) obteve a presença de 17 (dezessete) dos 26 (vinte e seis) itens verificados e foi a última colocada na análise comparativa realizada.

Tabela 17: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade dos chocolates e produtos à base de cacau no segmento empresas fabricantes

ATIVIDADES DE APOIO	FATORES DETERMINANTES DA QUALIDADE	A	B	C
INFRAESTRUTURA	1. Há acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção?	Sim	Sim	Não
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS	2. Há respeito aos direitos humanos e a legislação trabalhista?	Não	Sim	Sim
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS	3. Existem ações para a criação de valor compartilhado junto aos colaboradores e comunidade?	Não	Não	Não
AQUISIÇÕES	4. Pesquisa e desenvolvimento – possuem estrutura própria ou parcerias?	Sim	Sim	Sim
	5. A localização dos produtores fornecedores é favorável?	Sim	Sim	Sim
	6. Possuem conhecimento da produção do cacau (origem, rastreabilidade, produtores)?	Sim	Sim	Sim
ATIVIDADES PRIMÁRIAS				
LOGÍSTICA INTERNA	7. Existem condições adequadas de armazenamento do cacau e chocolates?	Não	Sim	Sim
GESTÃO DAS OPERAÇÕES	8. Há respeito às normas sanitárias?	Sim	Sim	Sim
	9. Há controle da fermentação do cacau – parceria com os produtores?	Não	Sim	Sim
	10. Realizam ou acompanham o controle de temperatura da fermentação?	Não	Sim	Sim
	11. Realizam o controle de torrefação?	Não	Sim	Sim
	12. Realizam a Trituração?	Sim	Sim	Sim
	13. Realizam a moagem das amêndoas de cacau?	Sim	Sim	Sim
	14. Realizam a prensagem?	Sim	Sim	Não*
	15. Realizam a pulverização?	Sim	Sim	Não*
	16. Executam ações para a homogeneização?	Sim	Sim	Não*
	17. Executam a etapa da refinação?	Sim	Sim	Não*
	18. Executam a etapa de conchagem?	Sim	Sim	Não*
	19. Realizam a temperagem?	Sim	Sim	Não
LOGÍSTICA EXTERNA	20. As formas de transporte e acondicionamento dos chocolates e produtos são adequadas?	Não	Sim	Sim
MARKETING E VENDAS	21. Existem estratégias de propaganda e publicidade?	Sim	Sim	Sim
	22. Possuem embalagem adequada?	Sim	Sim	Sim
	23. Possuem estrutura de canais de distribuição?	Não	Sim	Sim
	24. Possuem certificação dos produtos?	Não	Sim	Sim
	25. Possuem mix diversificado de produtos?	Sim	Sim	Sim
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS	26. Existem parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade?	Sim	Não	Não

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) com adaptações da autora (2013). * A análise dos ítems 14 à 19 foi desconsiderada para a empresa C pois o produto final é fabricado com amêndoas de cacau cru e o processo produtivo não inclui a execução desses ítems. A qualidade do produto não depende da execução dos ítems citados.

4.22 Chocolateira profissional

O foco do estudo foi uma chocolateira profissional que atua na cidade do Rio de Janeiro e desenvolveu o produto chocolate fino de origem em parceria com um produtor de cacau fino ou de aroma da região Sul da Bahia, reconhecido internacionalmente através da premiação *Cocoa Excellence* nos anos de 2010, 2011 e 2012 (anexo H) no Salão de Chocolate de Paris – principal evento mundial do segmento dos chocolates.

- **Chocolateira profissional**

A empresa entrevistada está situada na cidade do Rio de Janeiro e atua há 20 anos no segmento gastronômico na organização de buffets e confeitaria, com especialização na confecção e comercialização de chocolates finos.

A estrutura da empresa é familiar, e possuem duas unidades na cidade do Rio de Janeiro localizadas nos bairros de Ipanema e Leblon. São chamadas de “boutiques de chocolates”, nas quais são comercializados diversos tipos do produto.

A história da proprietária com o mundo dos chocolates e a cadeia produtiva do cacau, envolve diversas etapas, desde a influência da tradição gastronômica familiar até o interesse pelo aperfeiçoamento técnico e integração com as demais etapas da cadeia produtiva.

A sua formação profissional inicial foi a área de psicologia, mas como sempre manteve proximidade as atividades comerciais da família no segmento gastronômico, há 15 anos formou-se como cozinheira em uma Instituição de Educação na França e nesse processo surgiu o envolvimento com os chocolates, o interesse e a busca em desenvolver-se e aperfeiçoar-se constantemente na arte de construir uma relação entre “chocolate e afetividade”, como ela mesma denomina.

Após a sua formação técnica como cozinheira e especialização em chocolateria, agregou aos negócios da família a produção de chocolates, com a instalação de uma boutique de chocolates finos, localizada no bairro do Leblon, no Rio de Janeiro.

Trabalha com a matéria prima das coberturas de chocolate adquiridas diretamente de uma indústria processadora de cacau que comercializa chocolate cobertura diretamente com chocolateiros.

Apesar de ter muito interesse em utilizar matéria-prima com qualidade diferenciada e de origem brasileira, não havia identificado nenhuma possibilidade de fornecimento no Brasil que tivesse estas características.

No ano de 2003, através do contato com um profissional especialista em vinhos e que atuou na constituição da Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial – com sede no Estado da Bahia, visitou a sua empresa e recebeu a proposta para que visitasse a cidade de Ilhéus/Ba e conhecesse a produção cacaueira dentro das fazendas.

Teve início o contato direto com os produtores com o objetivo da construção de uma rede produtiva, para o desenvolvimento de um chocolate especial e fino, com a utilização da matéria-prima de alta qualidade (amêndoas de cacau fino) e exclusivamente brasileiro.

A partir deste contato, no ano de 2003, a chocolateira deslocou-se para o município de Ilhéus - Bahia e participou de um evento sobre a formação da Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial, aonde conheceu um produtor de amêndoas de cacau fino reconhecido como referência no Brasil e no Mundo na produção de cacau de alta qualidade.

Após o contato inicial o produtor e a chocolateira iniciaram o processo de construção do que a entrevistada denominou “*relação de confiança*”, aonde identificaram vários pontos de interesses comuns, como a busca pelo desenvolvimento de inovações na cadeia produtiva do cacau.

A chocolateira já tinha o interesse em desenvolver o chocolate fino diferenciado com características brasileiras e o produtor já havia iniciado o processo de busca de diferenciação dos aromas das amêndoas de cacau, através de técnicas específicas de fermentação, com o desenvolvimento de “cochos” diferenciados para melhorar o processo de fermentação do cacau, entre outras técnicas produtivas, até então inexistentes ou “esquecidas” na produção e manejo do cacau na região Sul da Bahia.

A chocolateira reforçou que no seu projeto do produto a idéia do desenvolvimento do chocolate fino brasileiro foi construída a partir do aprofundamento dos seus conhecimentos técnicos, da concepção, do controle e da aproximação da relação “*do grão ao chocolate*”, muito difundida quando se trata de mercados de qualidade de alimentos na Europa, devido ao conceito da rastreabilidade.

Avalia que há falta de informações e de formação adequada dos chocolateiros no Brasil e que o chocolate amargo nem sempre pode ser considerado um chocolate de qualidade, pois na maioria das vezes é um defeito da qualidade, por um controle indevido que acentua a acidez do produto, assim como os aromas de “*frutas vermelhas*”, que podem ser

criados com o uso em excesso dos aditivos, “*sombreando*” o sabor original do cacau no chocolate.

O seu foco principal é tornar o produto chocolate mais transparente, não adota a proposta da cozinha molecular, de transformação, que visa trazer a química para dentro da cozinha, com a alteração das características originais do alimento, mas sim, busca valorizar as características originais das matérias-primas, como no caso do cacau, a essência do sabor, manterem o que ela chama de “*a verdade da amêndoia*”.

Após o estabelecimento da relação de confiança e parceria com o produtor de cacau fino de Ilhéus/Bahia, ambos uniram-se no projeto conjunto do que a proprietária chamou da *busca pela amêndoia ideal*, que seria um grão de cacau com altíssima qualidade, caracterizada pelo equilíbrio máximo entre a doçura, acidez e dotado de identidade própria, trazendo consigo os aromas naturais da Mata Atlântica.

Quando atingiram em conjunto a meta do grão ideal de cacau, buscaram ampliação da parceria junto à fabricante de chocolates brasileira de médio porte, localizada no estado de Santa Catarina, para que esta processasse o cacau de acordo com os padrões estabelecidos pela chocolateira, gerando assim a matéria – prima cobertura de chocolate para que fosse possível enfim a criação do chocolate fino e especial brasileiro proposto no seu projeto de produto.

O resultado final deste processo foi o chamado de chocolate chamado de Q 0, um produto final de origem controlada que agrupa características inovadoras para o mercado mundial, tanto tangíveis quanto intangíveis.

As características tangíveis do produto se diferenciam pelo fato de que cada caixa é única, vem com a identificação da safra na qual a amêndoia foi produzida, qual o número de sacas desta safra, o percentual de amêndoas fermentadas – para o chamado chocolate Q 0 o percentual máximo atingido foi 94%, considerado excelente, percentual de líquor de cacau (massa de cacau) 72%, percentual de manteiga de cacau (5%) e identificação do número de caixa.

No ano de 2010 foram lançadas apenas 200 caixas, com a produção e comercialização controlada e restrita.

O produto foi lançado oficialmente no ano de 2010 com o nome de *Chocolate Q 0*.

Foram realizados estudos e minuciosas pesquisas desde a forma ideal de comercialização, conceito da embalagem e design das barras de chocolate, para que o produto

final não perdesse a sua concepção original e realmente se caracterizasse como uma inovação no segmento.

O produto não é comercializado sob encomenda ou compra direta. Para compra, o interessado em adquirir a caixa de chocolates que custava aproximadamente R\$ 1.600 reais no ano de 2011, deve primeiro realizar o agendamento de uma experiência de degustação. Após o agendamento a proprietária realiza uma reunião com o interessado, aonde durante 30 à 40 minutos o possível cliente é convidado a uma imersão no mundo do cacau, com o recebimento de informações sobre a produção até o conceito final do chocolate. Recebe também os ensinamentos sobre as formas de percepção e degustação ideais para o chocolate.

A embalagem do produto foi minuciosamente projetada, em madeira, com vários detalhes em dourado, inclui uma pinça para a degustação de chocolates, desenvolvida pela chocolateira em parceria com uma empresa de aço inox brasileira.

O desenho da barra de chocolates que acompanha a caixa especial foi desenvolvido pelo arquiteto Oscar Niemeyer:

“Conhecer Q0 é acompanhar a busca obstinada de uma família pela origem apaixonante do universo esquecido de um chocolate que, inédito em seu sabor, recebeu a generosa interpretação de Oscar Niemeyer, autor da barra exclusivamente desenhada para o Aquim. Conhecer Q0 é desfrutar da magia singular de uma amêndoia perfeita e se emocionar com a descoberta de um novo universo de aromas e sensações. É traçar um novo caminho em busca das origens do sabor essencial do chocolate. É embarcar em uma viagem narrada pelo processo de qualidade Q0.”

A descrição do produto é assim apresentada no material mercadológico:

“...O ponto de partida é a Mata Atlântica, onde se cultiva o cacau; a jornada segue pela fazenda nas etapas de colheita, seleção do fruto, abertura e seleção das amêndoas, transporte, fermentação, secagem, limpeza e classificação; faz uma parada decisiva na fábrica, onde ocorrem a torra e a conchagem e culmina em uma revelação para os sentidos.

...Foi criada uma degustação com os 6 (seis) cortes de Q0. São 6 (seis) *blends* de chocolate feitos a partir de combinações de Q0 para que você conheça cada etapa da formação do seu sabor. Cada um deles apresenta trechos inconfundíveis do universo da

amêndoas perfeita que, quando juntos, cintilam na explosão delirante de Q0. À medida que você percorrer essa degustação conhecerá a suavidade dos aromas frutados de Q30s, Q50s e Q70s e despertará para a intensidade das notas de amêndoas em Q30i, Q50i e Q70i. Só então seu paladar estará pronto para degustar Q0 (AQUIM, 2011).”

As figuras 41 e 42 a seguir apresentam o design do chocolate projetado pelo arquiteto Oscar Niemeyer e a caixa especial em madeira criada para a embalagem do produto.



Figura 41: Barra do chocolate fino projetada por Oscar Niemeyer. Fonte: Aquim, 2011.



Figura 42: Caixa do chocolate fino de origem Bahia. Fonte: Aquim, 2011.

A proprietária afirma que o objetivo do projeto do chocolate é iniciar um processo de “*desconstrução da noção de chocolates*”, revolucionar o mercado mundial com uma nova proposta, como a construída para os vinhos. Acredita na necessidade de educar o consumidor para uma visão mais ampla sobre os chocolates, pois este é um “*doce da fruta*” do cacau.

Não acompanha a visão geral do mercado de chocolates no Brasil aonde considera que:

“A maior preocupação está atrelada ao aumento da escala de produção. As técnicas de produção do cacau e chocolates no Brasil mantêm as formas antigas, sem qualquer tipo de inovação ou preocupação no desenvolvimento de novas formas de ver e consumir o produto.”

O motivo da acomodação do mercado, do ponto de vista da proprietária, além das restrições do mercado consumidor por motivo da baixa renda, advém das determinações impostas exclusivamente pelo segmento das indústrias processadoras de cacau e das grandes indústrias que fabricam as coberturas de chocolates, que impõem os conceitos que devem ser seguidos por produtores ou consumidores como “*verdades absolutas*”.

Faz crítica ao mercado de produtos orgânicos e sobre a proliferação do chamado chocolate amargo, aonde diz nem sempre existir transparência entre aquilo que é divulgado como produto orgânico, da garantia da utilização de cacau orgânico.

Exemplifica que os chocolates comuns que consumimos quase nunca descrevem os percentuais de massa de cacau reais que consumimos. As empresas identificam apenas os chamados sólidos do cacau, que de acordo com a legislação brasileira para os chocolates podem incluir manteiga de cacau e gorduras:

“O chocolate produzido em grande escala pode divulgar que utiliza 65 % de cacau, mas na verdade incluir apenas 25% de sólidos de cacau...”

Relata que mesmo o consumidor de classe A, o qual adquire seus produtos, também não possui informações básicas sobre o processo de produção, composição, origem e sobre como se constrói o sabor dos chocolates.

Após a experiência de degustação do chocolate Q0, relatou que os consumidores apresentam uma relação de “*encantamento*” diante do cacau e do chocolate, com a proliferação de informações positivas sobre o produto, inclusive nas grandes redes sociais da internet.

Sobre a valorização do consumidor com relação aos aspectos socioambientais, a entrevistada afirma que não identificou a sensibilização do consumidor na degustação a estes aspectos exclusivamente ou com maior peso sob os demais critérios de qualidade:

“O cliente quer o melhor sabor e prefere comer uma coisa boa no sabor ao natural, mas quando conhece um produto que traduz histórias, pode contribuir com a melhoria das condições de vida e trabalho de certas populações, os aspectos emocionais impulsionam a visão positiva e motivação para o consumo do produto.”

Quando questionada sobre a visão da responsabilidade social das empresas que trabalham com cacau e chocolates, a visão da empresária é a seguinte:

“Cada organização tem os seus valores e princípios éticos para se relacionar com os consumidores e fornecedores. Na gastronomia buscamos o melhor sabor. Mas se a empresa possui valores e princípios éticos, buscará o melhor sabor, por exemplo, comprar a melhor amêndoas, mas de um produtor que ofereça no mínimo condições dignas de trabalho aos seus funcionários. Mesmo se eu identificasse uma amêndoas de qualidade excepcional, jamais compraria cacau de uma fazenda com trabalho degradante. Tenho como princípios respeito aos seres humanos e a natureza.”

Sobre a discussão em torno da certificação de origem para o cacau e chocolate brasileiro, avalia que não tem importância essa busca desenfreada por certificações, pois não garantiriam a qualidade, principalmente na questão da origem, pois podem se perder atributos riquíssimos que no caso do cacau da Bahia, poderiam ser agregados com os potenciais diferenciais de aromas gerados em cada fazenda, na mesma região:

“Importamos o padrão de qualidade europeu, que importaram dos vinhos, mas precisamos definir o padrão diferencial da qualidade do nosso grão brasileiro de cacau”.

4.23 Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau e da presença dos fatores determinantes da qualidade da chocolateira profissional

A análise apresentada na tabela 18 a seguir, da cadeia de valor e da presença/ausência dos fatores determinantes da qualidade na fabricação do chocolate na estrutura de gestão e

produção da chocolateira profissional entrevistada na pesquisa apontou a presença de 22 (vinte e dois) dos 26 (vinte e seis) fatores determinantes da qualidade analisados.

O resultado obtido indica que a estrutura de gestão, produção e comercialização da empresa pode ser avaliada como muito boa, com grande potencial competitivo no segmento.

Os fatores determinantes da qualidade não identificados foram: existência de ações para criação de valor compartilhado junto aos colaboradores e sociedade; localização favorável dos fornecedores – o produtor de cacau parceiro para a fabricação do chocolate está localizado na região Sul da Bahia, região que apresenta entraves na logística de transporte para as demais regiões do Brasil; certificação do produto – as amêndoas de cacau e o chocolate cobertura utilizados para a fabricação dos produtos apesar de não estarem certificados (até o período da entrevista – agosto de 2011), possuíam o diferencial de qualidade da classificação cacau fino ou de aroma e parcerias com órgãos de assistência e governo.

Tabela 18: Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade do chocolate na estrutura da chocolateria profissional

	16. Executam ações para a homogeneização? 17. Executam a etapa da refinação? 18. Executam a etapa de conchagem? 19. Realizam a temperagem?	Sim.(parceria) Sim.(parceria) Sim.(parceria) Sim.(parceria)
LOGÍSTICA EXTERNA	20. As formas de transporte e acondicionamento dos chocolates e produtos são adequadas?	Sim
MARKETING E VENDAS	21. Existem estratégias de propaganda e publicidade? 22. Possuem embalagem adequada? 23. Possuem estrutura de canais de distribuição? 24. Possuem certificação dos produtos? 25. Possuem mix diversificado de produtos?	Sim Sim Sim Não Sim
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS	26. Existem parcerias externas com órgãos de assistência e/ou de Estado para apoio à atividade?	Não

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) com adaptações da autora (2013).

4.24 Visão dos especialistas sobre o desenvolvimento da cacauicultura e mercados de qualidade do cacau no Brasil

Especialistas acadêmicos e profissionais com atuação reconhecida no segmento da cacauicultura no Brasil participaram da pesquisa exploratória com o objetivo de complementar as informações obtidas nas entrevistas realizadas junto aos atores representantes de cada segmento da cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil e ampliar as possibilidades de análises das construções sociais dos mercados de qualidades do cacau. Os resultados obtidos nas entrevistas realizadas são analisados a seguir.

Quando questionados sobre a avaliação da participação do Brasil na cadeia global de valor do cacau e chocolates afirmaram que apesar das dificuldades o cacau brasileiro tem a qualidade superior reconhecida no mercado externo e o mercado consumidor interno é promissor devido ao posicionamento do país entre os 5 (cinco) maiores mercados consumidores de chocolates.

O Brasil também é o único país entre os 6 (seis) maiores produtores de cacau e de chocolates que participa da cadeia produtiva inteira (da produção ao consumo). Mas se for analisada a participação nos mercados do cacau fino ou de aroma e cacau certificado (orgânico, *fairtrade*, entre outros) a participação ainda é incipiente e há necessidade de maior atuação governamental para o desenvolvimento de políticas de fomento a atividade, principalmente que atendam às demandas dos cacauicultores.

A participação do Brasil no mercado externo também é pequena, pois o país mudou a posição de exportador para importador de cacau com o objetivo de atender a demanda das indústrias chocolateiras.

Sobre as oportunidades e ameaças identificadas para o desenvolvimento da cacauicultura nas principais regiões produtoras, os entrevistados citaram que apesar do Estado da Bahia apresentar vantagens competitivas relacionadas ao conhecimento sobre o manejo do cacau, melhores condições de infraestrutura e de logística de transportes, o Estado do Pará tende a avançar e se posicionar como maior produtor, pois apresentam vantagens competitivas referentes a mais eficiente gestão das propriedades rurais e maior atuação do poder público com o objetivo de consolidar a região como grande produtora.

Na perspectiva de uma especialista técnica entrevistada, pesquisadora e professora da UNICAMP, tecnologicamente, o cacau produzido em regiões mais próximas da linha do Equador (Região Amazônica) apresenta vantagens em relação à dureza e a composição da manteiga de cacau, o que impacta consideravelmente na estabilidade de chocolates.

As alternativas para a sustentabilidade socioeconômica do segmento em longo prazo seriam a diversificação da produção, com a utilização de sistemas agroflorestais consorciados com o cacau e ampliação dos resultados obtidos no Programa de Conservação Produtiva desenvolvido pela CEPLAC; acesso ao crédito para redução dos problemas estruturais (acesso as tecnologias, máquinas e equipamentos).

A sustentabilidade ambiental da atividade da produção cacaueira é analisada como em estado de grande vulnerabilidade. Sem a implementação de políticas de apoio direto aos produtores para a conservação do sistema agroflorestal Cabruca e conservação ambiental, estes optam pela exploração das áreas em atividades produtivas mais rentáveis, como por exemplo, a pecuária, atividade em expansão na região Sul da Bahia.

Na visão dos especialistas a implantação de uma política de preços para o cacau e assistência técnica ao produtor para melhoria dos índices de produtividade teriam impacto direto sob a sustentabilidade ambiental das regiões produtoras.

O impacto da produção cacaueira na agricultura familiar é visto como incerto, apesar de se constituir como principal atividade econômica da maioria comunidades no caso da região Sul da Bahia. Há a perspectiva do crescimento superior da agricultura familiar frente aos grandes e médios produtores devido aos incentivos governamentais, menor custo da mão de obra (devido à utilização da mão de obra familiar) e maior capacidade de organização dos

produtores em cooperativas, mas para alguns especialistas falta conhecimento técnico e de gestão para esse grupo, fatores que explicam a incerteza com relação aos impactos positivos.

Na visão de um especialista entrevistado, salvo pouquíssimas experiências, a agricultura familiar é uma falácia: *“um crime que o Governo está fazendo com a atual política agrária. Não haverá sucessão e o futuro é o retorno do latifúndio”*.

As tecnologias para o processamento e produção do cacau e chocolates, de acordo com a visão dos entrevistados são de difícil acesso aos empresários, produtores, associações e cooperativas.

A especialista técnica entrevistada apresentou a seguinte perspectiva sobre as tecnologias de processo e produção:

“Costumo dividir a cadeia em 3 (três) setores: pré-processamento de cacau (colheita ao término da secagem das amêndoas); processamento do cacau (processamento das amêndoas até a obtenção de líquor, manteiga e pó de cacau) e processamento de chocolate.

No pré-processamento, as práticas adotadas ainda são bastante rudimentares. A meu ver, o conhecimento técnico e a aplicação deste já seriam de grande valia para melhoria dos resultados atuais.

No processamento de cacau e chocolate, as tecnologias existentes para a produção em larga escala estão muito bem estabelecidas. As tecnologias para produção em pequena escala não...ainda há avanços tecnológicos a serem feitos.”

A principal instituição de pesquisa do segmento citada pelos especialistas entrevistados foi a CEPLAC, seguida da UNICAMP e UESC. É considerada a importância da ampliação da pesquisa aplicada e interdisciplinar, associada à extensão rural. Maiores investimentos de pesquisa são destinados atualmente às áreas de fitopatologia e genética.

Sobre os mercados consumidores os entrevistados avaliaram que o Governo do Brasil ampliou a divulgação do cacau brasileiro no mercado externo, mas no mercado interno falta informação e comunicação ao consumidor sobre os produtos à base de cacau e chocolates. Apesar do consumo dos chocolates finos serem crescente no Brasil acreditam que não existe disposição a pagar prêmio por esses produtos devido à falta de conhecimento dos consumidores sobre a diferenciação dos produtos.

As perspectivas com relação às possibilidades para agregar valor ao cacau brasileiro através da possível certificação do cacau associada à manutenção do sistema de produção agroflorestal Cabruca são positivas, mas é necessário identificar o mercado consumidor e disposição a pagar pelos produtos desenvolvidos com essa matéria prima, assim como implantar sistemas de orientação, normatização e fiscalização para que os produtores realizem o manejo adequado à proposta do sistema agroflorestal com a garantia da preservação e conservação ambiental.

5. CONCLUSÕES PARCIAIS

Neste item são apresentados os agrupamentos das análises sobre a cadeia de valor do cacau e dos fatores determinantes da qualidade em cada grupo de atores por região produtora integrante da pesquisa, com a inclusão do modelo de análise dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados (Marques, 2003, p.43) com o objetivo de analisar a construção social dos mercados de qualidade do cacau presentes e ausentes em cada grupo de atores que atuam na cadeia de valor com a identificação das suas respectivas regiões de atuação.

5.1 Síntese qualitativa da análise da cadeia de valor do cacau, presença dos fatores determinantes da qualidade e da construção social dos mercados de qualidade do cacau no Brasil

Nesta seção são apresentados os estados fundamentais presentes para a existência do mercado de qualidade do cacau identificados em cada grupo de atores e por região produtora e realizada a análise comparativa com os resultados obtidos na análise da cadeia de valor e presença/ausência dos fatores determinantes da qualidade com o objetivo de identificar de que forma as perspectivas da análise de cadeia de valor e da gestão da qualidade podem ser integradas ao modelo de análise da construção social dos mercados proposto na Nova Sociologia Econômica e consequentemente o que os resultados obtidos apontam com relação à competitividade dos atores integrantes da cadeia de valor e das regiões produtoras de cacau do Brasil.

Para subsidiar as análises apresentadas são previamente discutidos os diferentes sentidos dos conceitos de valor propostos pelos teóricos da área de gestão, o cálculo do valor criado pelas empresas para cada mercado de qualidade do cacau e reflexões sobre como os conceitos de valor podem se relacionar entre si e entre a modelização dos dez estados fundamentais dos mercados propostos por Marques (2003, p.43) para análise das construções sociais dos mercados.

5.1.1 Criação de valor – perspectivas conceituais, correlação estabelecida com o modelo de identificação dos dez estados fundamentais dos mercados e modelo proposto

Com o objetivo de complementar a reflexão teórica sobre a análise de cadeia de valor nos sistemas agroalimentares, são apresentados e discutidos nesse item os diferentes conceitos de valor apresentados na literatura da gestão organizacional e a discussão sobre como os conceitos apresentados podem ser utilizados de forma associada ao modelo de análise dos estados fundamentais dos mercados na perspectiva das construção social dos mercados.

São apresentados também com base nas perspectivas de Barney (1991), Ito *et al* (2012) e dos resultados obtidos na pesquisa, os cálculos referentes aos valores criados pelos atores que atuam na cadeia de valor do cacau na comercialização das amêndoas de cacau para cada um dos mercados de qualidade do cacau identificados: convencional tipo I superior (anexo E); orgânico ou sustentável e fino ou de aroma.

• Diferentes conceitos de valor

Na análise realizada por Ito *et al* (2012) sobre os conceitos de valor e vantagem competitiva é apresentada a importância de trabalhar o uso da perspectiva do valor além da visão estritamente econômica, proposta por alguns autores. Faz-se necessária a consideração e a complementação com o olhar sob a influência do consumidor, seus desejos e emoções.

Criar vantagens competitivas depende da criação de valores que superem os custos de fabricação das empresas (PORTER, 1999).

Para a criação de valor é necessário considerar ao mesmo tempo as dimensões internas e externas à organização. Atender as necessidades dos consumidores em termos de produtos e serviços de modo a criar e captura valor, está relacionado ao modo como a organização concebe e operacionaliza suas estratégias (Ito *et al*, 2012).

Na perspectiva de Porter (1999) o conceito de valor é o que os compradores estão dispostos a pagar pelo que a empresa oferece. Os indivíduos estabelecem o valor dos produtos ou serviços com base na percepção do benefício agregado no uso desse produto ou serviço.

A discussão sobre a co-criação de valor e a interação dos consumidores nesse processo é proposta por Prahalad e Ramaswamy (2004) que analisam a co-criação de valor único para o cliente como resultado da mudança do papel do consumidor, de uma postura passiva no passado, para a postura ativa no presente.

A co-criação do valor único para o consumidor que exerce a postura ativa é um processo aonde as empresas e os clientes interagem de forma contínua e a perspectiva de valor é mensurada através das experiências individuais que não envolvem somente a avaliação da utilidade ou adequação ao uso do produto ou serviço final. As experiências individuais dos

clientes englobam o acesso aos canais de comunicação com a empresa com possibilidade de interatividade, capacidade para interagir e influenciar no processo de produção e projeto de novos produtos, acesso às informações sobre os possíveis riscos no uso de um determinado produto ou serviço e acessibilidade às informações sobre a empresa com transparência. Os clientes assumem na co-criação o papel de colaboradores (PRAHALAD E RAMASWAMY, 2004).

Na cadeia de valor do cacau e chocolate no Brasil a co-criação de valor pode ser considerada como uma nova prática, identificada na análise do tipo das relações comerciais estabelecidas a partir do século XXI entre alguns grupos de produtores, chocolateiros profissionais e/ou fabricantes de chocolates para ações como o projeto e desenvolvimento de chocolates diferenciados apresentado no item 4.26 da pesquisa realizada.

A criação e co-criação de valor são processos identificados ao longo da cadeia produtiva do cacau, mas a distribuição do valor entre os atores é desigual e reflete o alto grau de concentração do segmento.

Dados da pesquisa sobre a cadeia produtiva do cacau no Brasil (PwC, 2012), apontaram que o valor total do mercado do cacau e chocolates foi de US\$ 4,7 bilhões e na distribuição os produtores receberam apenas US\$ 329 milhões, equivalentes à 7% do valor total, enquanto o mercado dos chocolates agregou US\$ 3,4 bilhões, referentes à 74% do valor total do mercado global. As empresas compradoras e as indústrias processadoras de cacau agregaram em torno dos 19% restantes. A figura 43 a seguir apresenta a distribuição de valor na cadeia.



Figura 43: Distribuição do valor monetário na cadeia produtiva do cacau brasileira

Fonte: CEPLAC (2012) citado por PwC (2012). Adaptada pela autora (2013).

As funções de criação dos valores de uso são executadas pelos produtores de amêndoas de cacau, através da diferenciação dos processos produtivos (da seleção do material genético às práticas do beneficiamento pós-colheita); pelas indústrias processadoras do cacau e fábricas de chocolates. Esses atores criam novos valores de uso a partir dos valores

identificados na análise dos canais de distribuição; no caso dos chocolates, principalmente os supermercados e as franquias e/ou dos consumidores finais.

A figura 44 a seguir apresenta a visualização dos atores da cadeia produtiva do cacau no Brasil e de onde ocorrem os processos de geração de valor. Apresenta também as perspectivas do fluxo tradicional à jusante e à montante e do fluxo da co-criação de valor que está diretamente relacionado ao uso e à percepção dos valores de uso, daí a importância do estabelecimento dos canais de comunicação com os consumidores e da administração de marketing ou mercadológica para a competitividade do segmento produtivo.

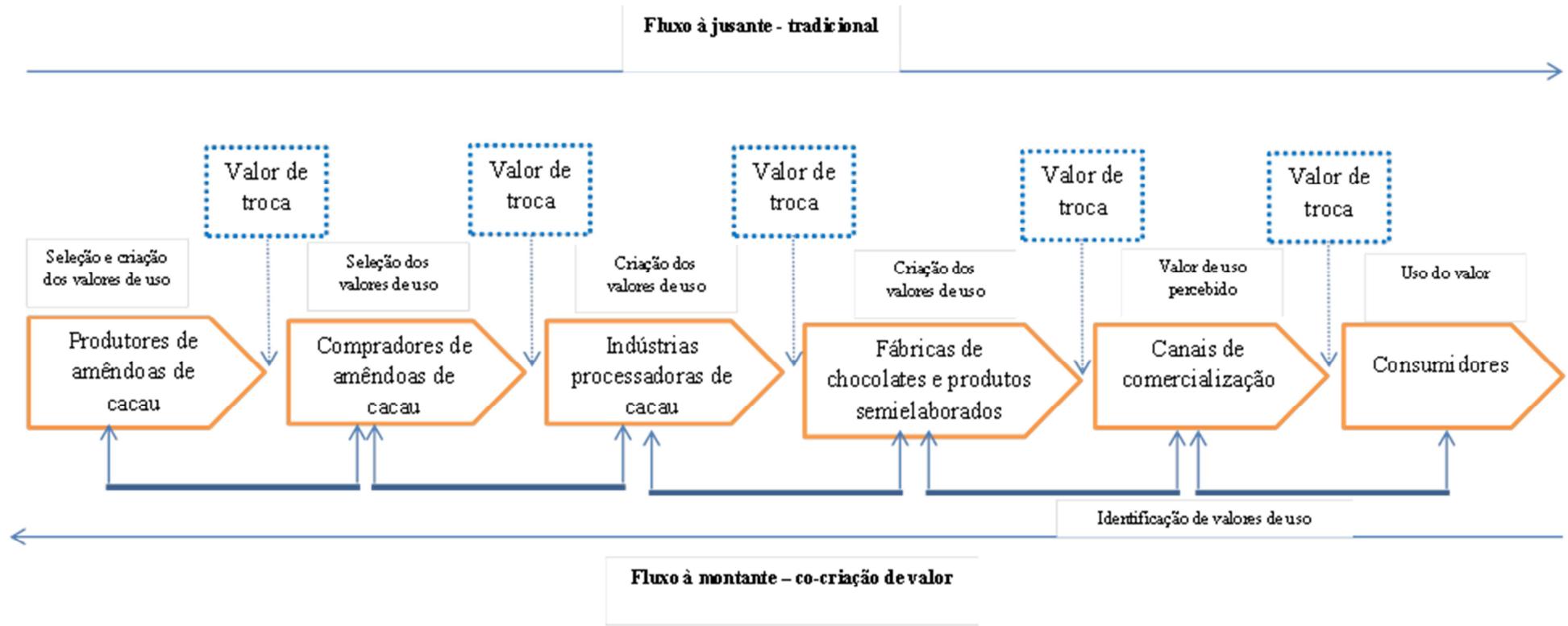


Figura 44: Valor e vantagem competitiva na cadeia produtiva do cacau do Brasil. Fonte: dados da pesquisa (2013) com base em Ito *et al* (2012).

- **Cálculo do valor criado em cada segmento dos mercados de qualidade do cacau**

A aplicação do modelo de análise do cálculo do valor criado pela firma para cada segmento dos mercados de qualidade do cacau no Brasil é apresentado nesse item com o objetivo de identificar quais os nichos de mercado das amêndoas de cacau entre o convencional superior tipo I (anexo E), com certificação orgânica, sustentável e fino ou de aroma apresenta o maior e o menor valor criado.

Não foi considerado na análise o nicho do cacau com certificação de procedência de Linhares/Es, pois não foi identificada até a data da pesquisa de campo na região (outubro de 2012) a comercialização desse tipo de amêndoas de cacau.

O valor é um conceito que está associado tanto ao comprador quanto ao produtor sob a visão da utilidade. Quando as organizações adquirem as matérias primas para a transformação no processo produtivo, analisam o potencial de transformação dessas, o potencial é então trabalhado no processo produtivo e gerado um novo valor de uso para o produto que será comercializado. Essa lógica pode ser representada através da seguinte equação:

$$Cf (\text{valor criado pela firma}) = Un (\text{novo valor de uso}) - Uo (\text{valor de uso inicial})$$

A organização adquire o valor de uso inicial e realiza a transformação, o que gera um novo valor de uso que será superior ao inicial, maior que os custos de produção (BARNEY, 1994 *apud* ITO *et al*, 2012).

Com base na cotação dos preços para a compra do cacau convencional comum aplicada no mercado brasileiro no mês de outubro de 2012 e nos percentuais médios de preços prêmios pagos para cada tipo de cacau (com base nas informações da pesquisa sobre a cadeia produtiva do cacau no Brasil – PwC, 2012, p.23, com adaptação à realidade dos preços aplicados identificados no processo da pesquisa de campo da tese); foram realizados os cálculos dos valores criados pelas firmas na relação comercial entre os produtores (agricultura familiar, médio e grande porte) e empresas compradoras ou operadores logísticos das indústrias processadoras de cacau.

- **Cacau convencional tipo I superior**

A cotação dos preços das amêndoas do cacau convencional aplicadas no mercado brasileiro no mês de outubro de 2012 foi em média R\$ 68,70 para a arroba @ do cacau – cada @ equivale a 15 quilos.

De acordo com as informações do relatório sobre o estudo da cadeia produtiva do cacau (PwC, 2012) o cacau convencional tipo I, classificado como superior, pode receber em ocasiões especiais relacionadas à variações na oferta e demanda até 30% de pagamento de preço prêmio sob a cotação do cacau.

No período da pesquisa foi identificado o pagamento de preços prêmios máximos para o cacau convencional tipo I superior (anexo E – classificação da norma técnica da identidade do cacau) de até 13% sob a cotação do cacau convencional.

A aplicação da equação do valor criado pela firma apresentou o seguinte resultado:

$$Cf = (13\% \times R\$ 68,70) = \mathbf{R\$ 8,93}$$

O resultado obtido indica que R\$8,93 é o valor monetário criado pelas firmas na comercialização da arroba @ do cacau do tipo convencional I superior no Brasil.

- **Cacau orgânico ou sustentável**

De acordo com as informações do relatório sobre o estudo da cadeia produtiva do cacau (PwC, 2012) o cacau certificado como orgânico ou sustentável, pode receber de 30% à 50% de pagamento de preço prêmio sob a cotação do cacau convencional.

No período da pesquisa foi identificado o pagamento de preços prêmios máximos para as amêndoas de cacau com certificações orgânica ou de sustentabilidade (*Rainforest Alliance* ou *Fair for Life*) de entre 30% à 63% de pagamento de preço prêmio do cacau com certificação de sustentabilidade *Fair for Life*.

Para o cálculo do valor criado pela firma foi considerado o percentual médio de 50% de pagamento de preço prêmio.

A aplicação da equação do valor criado pela firma apresentou o seguinte resultado:

$$Cf = (50\% \times R\$ 68,70) = \mathbf{R\$ 34,35}$$

O resultado obtido de indica que R\$ 34,35 é o valor monetário criado pelas firmas na comercialização da arroba @ das amêndoas de cacau certificado como orgânico ou sustentável no Brasil.

- **Cacau fino ou de aroma**

De acordo com as informações do relatório sobre o estudo da cadeia produtiva do cacau (PwC, 2012) o cacau fino ou de aroma pode receber 100% de pagamento de preço prêmio sob a cotação do cacau convencional.

No período da pesquisa foi identificado o pagamento de preços prêmios médios para o cacau fino ou de aroma de 100% sob a cotação do cacau convencional.

A aplicação da equação do valor criado pela firma apresentou o seguinte resultado:

$$Cf = (100\% \times R\$ 68,70) = \mathbf{R\$ 68,70}$$

O resultado obtido de indica que R\$ 68,70 é o valor monetário criado pelas firmas na comercialização da arroba @ do cacau fino ou de aroma no Brasil.

- **Relação entre o custo e a geração de valor**

De acordo com a aplicação do modelo do cálculo do valor criado pelas firmas na relação comercial estabelecida entre os produtores e as empresas compradoras de cacau ou operadores logísticos das indústrias processadoras, o maior valor criado pelas firmas foi identificado na comercialização do cacau fino ou de aroma (R\$ 68,70), seguido pelo cacau orgânico ou sustentável (R\$ 34,35) e cacau convencional tipo I superior (R\$ 8,93).

Se considerarmos a estrutura de custos de produção estimada no processo produtivo de cada tipo de amêndoas de cacau: convencional, orgânico ou sustentável, fino ou de aroma apresentada na figura 45 a seguir, é possível verificar que na relação entre o custo de produção e a geração de valor, o tipo de amêndoas de cacau que apresenta o maior potencial para agregar valor na perspectiva de gerar um novo valor de uso que será o maior com relação aos custos de produção é o cacau fino ou de aroma. Os custos de produção do cacau fino ou de aroma variam pouco com relação aos custos da produção do cacau convencional (em

média 20%), pois a diferenciação da qualidade é obtida nos processos pós-colheita nas etapas de fermentação e secagem.

As amêndoas do cacau orgânico ou sustentável, apresentam os maiores custos de produção com relação ao potencial de agregação de valor, pois existem os maiores custos relacionados à obtenção e manutenção da certificação.

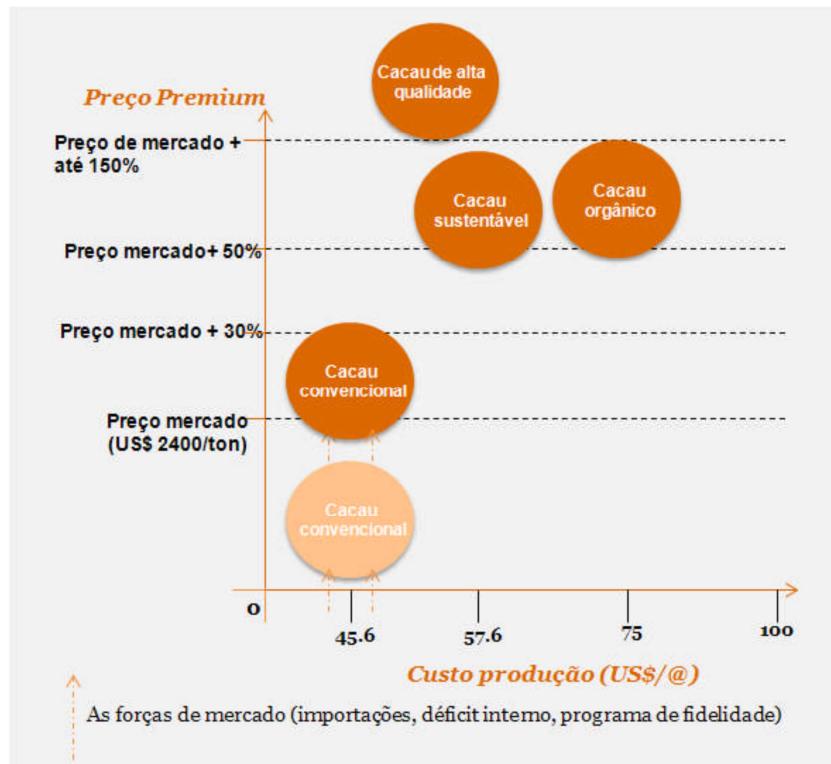


Figura 45: Prêmios e custos de produção dos diferentes tipos de cacau no Brasil. Fonte: PwC, 2012.

Apesar do modelo de análise do valor criado pelas firmas sinalizar no resultado final que o mercado mais atrativo com a consideração da relação entre os custos de produção e a geração de valor para a comercialização do cacau seria o do cacau fino ou de aroma, é importante ressaltar que se trata de um tipo de análise que não considera as informações sob a ótica integrada da criação e da captura de valor.

A existência da captura de valor dependerá do cenário concorrencial, da estrutura da cadeia de valor e principalmente da percepção de valor e disposição a pagar dos mercados consumidores dos chocolates e produtos à base de cacau.

Há necessidade de ampliação dos critérios de análises utilizados para avaliação sobre as formas nas quais a relação da criação e da captura de valor poderiam atingir maior equilíbrio.

É importante considerar também que a criação de valor pelas firmas não pode ser limitada ao incremento dos valores monetários, mas deve ser também associada aos conceitos

de criação de valor compartilhado (Porter e Kramer, 2011) onde as organizações geram valor econômico de forma a criar valor para a sociedade. A criação de valor não seria medida, portanto, apenas no contexto interno da organização, mas incluiria também a avaliação dos resultados externos que poderiam ser promovidos pela própria organização para a melhoria dos retornos econômicos de comunidades e colaboradores (parceiros, fornecedores, etc).

É diante do contexto apresentado que foi desenvolvido o modelo de análise utilizado que é descrito no tópico a seguir.

• **Descrição do modelo de análise utilizado**

A combinação da análise da cadeia de valor, fatores determinantes da qualidade, do cálculo do valor criado pelas firmas e do uso da modelização para identificação dos dez estados fundamentais dos mercados – que na combinação com as atividades da cadeia de valor concentrou 5 (cinco) dos 10 (dez) estados fundamentais na atividade de marketing e vendas das empresas; se constitui como um possível modelo de análise do valor criado pelas empresas que consideraria a história do valor e a perspectiva das relações sociais estabelecidas pelos atores. Sinalizou, também, a necessidade do estabelecimento de estratégias mercadológicas de captação das informações sobre as demandas com relação aos desejos, as necessidades e a disposição a pagar dos consumidores de chocolates e produtos semi-elaborados à base de cacau.

As análises apresentadas a seguir nas tabelas 19 à 24, referentes as pontuações obtidas por cada grupo de atores na análise da cadeia de valor, a partir da presença/ausência dos fatores determinantes da qualidade e da identificação da presença/ausência de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais para a presença dos mercados, foram baseadas no cruzamento nas informações apresentadas anteriormente nas tabelas 13 à 18.

Para cada presença dos fatores determinantes da qualidade, associados a cada atividade da cadeia de valor, foi atribuído 1 (um) ponto. No caso da não identificação do fator determinante da qualidade na atividade da cadeia de valor analisada foi atribuído 0 (zero) ponto. Se a identificação da presença/ausência do fator for parcial é atribuído 0,5 (meio) ponto.

Para a análise da presença/ausência de cada um dos dez estados fundamentais para a existência dos mercados foram atribuídas as respostas sim ou não. Para cada resposta sim foi atribuído 1 (um) ponto e para cada resposta não foi atribuído 0 (zero) ponto.

Os resultados obtidos através do uso da análise proposta apontaram os pontos fortes e pontos fracos de cada região produtiva e/ou de cada grupo de atores a partir da perspectiva sócio-técnica da análise da cadeia de valor (Porter, 1999), com a inclusão da análise dos fatores determinantes da qualidade do cacau e chocolates, propostos por Bastide (2012).

Na perspectiva da análise da cadeia de valor foi possível identificar também quais as atividades da cadeia (de apoio e primárias) agregam valor à atividade produtiva e quais as atividades que representam gargalos para a melhoria da atividade produtiva.

Para que fosse possível efetuar o cruzamento dos resultados obtidos na análise sob a perspectiva da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade com o modelo de identificação dos 10 (dez) estados fundamentais propostos para a identificação dos mercados (Marques, 2003, p.43), a pesquisadora alocou cada um dos dez estados fundamentais para a existência dos mercados em atividades correspondentes da cadeia de valor. Para cada presença de um estado fundamental identificada foi atribuído 1 (um) ponto e para cada ausência atribuiu-se 0 (zero) ponto.

O resultado final possibilitou a análise da competitividade de cada região produtora de cacau e/ou de cada grupo de atores entrevistados através das perspectivas das teorias da gestão combinadas à proposta da Nova Sociologia Econômica, especificamente do estudo da construção social dos mercados.

Os resultados obtidos são apresentados a seguir.

5.2 Produtores da agricultura familiar

A análise sob a perspectiva da pontuação total obtida na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor apontou que os produtores da agricultura familiar com melhores condições de competitividade estão localizados no Estado do Pará, que obteve 13 (treze) pontos do total de 20 (vinte) pontos possíveis, referente à 65% de presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau.

Na segunda posição na análise da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade do cacau foi identificado o Estado da Bahia com 6,5 (seis e meio) pontos (32,5%) e em terceira colocação o Espírito Santo, que obteve 4 (quatro) pontos do total de 20 (vinte) analisados (20%).

No Estado da Bahia os agricultores familiares entrevistados são integrantes dos projetos de assentamentos rurais e de acordo com as informações apresentadas no item 4.5 apresentam o maior número de problemas com relação à gestão, produção e comercialização do cacau, assim como condições precárias relacionadas à qualidade de vida.

No Estado do Espírito Santo os fatores que levaram ao baixo percentual de estruturação da cadeia de valor dos pequenos produtores foram: ausência da profissionalização, baixos níveis de produção e produtividade, alta incidência das doenças do cacaueiro, principalmente da vassoura de bruxa e a descapitalização dos produtores.

Na análise da estrutura da cadeia de valor, o Estado do Pará obteve as melhores pontuações nas atividades de apoio, relacionadas à infraestrutura disponível, gestão dos recursos humanos e também nas atividades primárias de gestão das operações, marketing e vendas.

Os pontos fracos identificados na avaliação das atividades da cadeia de valor que são comuns a todos os entrevistados estão associados às atividades de aquisições de insumos e logística (interna e externa).

Os pontos fortes dos atores da agricultura familiar estão relacionados às atividades de apoio relacionadas à infraestrutura - acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção, tipo e estrutura do solo são adequados para a produção, tipo de clima adequado, disponibilidade de área produtiva e gestão dos recursos humanos - presença de respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista e existência de práticas para criação de valor compartilhado junto aos colaboradores e comunidade.

A análise sob a perspectiva da modelização dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados apontou também o Estado do Pará como o mais competitivo no segmento da agricultura familiar, pois obteve 10 (dez) pontos do total de 10 (dez) propostos para a análise.

Em segundo lugar o Estado da Bahia obteve 2 (dois) pontos e o Espírito Santo apenas 1 (um) do total de 10 (dez) fatores analisados. Os baixos resultados obtidos por esses Estados podem ser associados a baixo grau de profissionalização dos produtores, inexistência de estrutura mercadológica, ausência de cooperativas e associações que promovam o trabalho coletivo e o desenvolvimento do capital social como apresentado nos itens 4.5 e 4.7 do presente trabalho.

Os resultados na perspectiva da identificação dos estados fundamentais para a existência dos mercados apontaram que o Estado do Pará apresenta a construção social dos

mercados de qualidade do cacau no segmento da agricultura familiar consolidada, o que garante a existência do mercado competitivo.

A presença de todos os fatores analisados no Estado do Pará pode ser associada ao perfil dos produtores entrevistados: todos são integrantes de cooperativas ou associações de produtores desde o início da atuação na atividade. A atividade dos produtores da agricultura familiar da produção cacaueira na região foi construída com base no estabelecimento de relações sociais entre os produtores e na valorização do capital social através da formação das cooperativas. Foram identificadas ações de apoio e assistência técnica viabilizada através do estabelecimento de parcerias com organizações não governamentais e governamentais.

Na perspectiva integrada dos modelos de análise das atividades da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e da identificação da presença/ausência dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência do mercado, a maior pontuação no somatório final foi obtida pelo Estado do Pará, seguido pelos Estados da Bahia e Espírito Santo.

Do total de 30 (trinta) pontos possíveis de serem obtidos na análise sob a perspectiva de integração das teorias propostas, o Pará obteve 23 (vinte e três) pontos (76,6%), Bahia 8,5 (oito e meio) – 28,3% e o Espírito Santo apenas 5 (cinco) pontos (16,6%).

Para obter as conclusões apresentadas foram considerados os resultados das análises qualitativas apresentadas nos itens 4.5 à 4.7 do presente trabalho, o uso integrado das teorias de gestão e construções sociais dos mercados na análise dos agricultores familiares.

A tabela 19 a seguir apresenta o resumo da análise comparativa realizada entre os produtores da agricultura familiar dos Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo.

Tabela 19: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau e fatores determinantes da qualidade por região produtora e análise dos estados fundamentais para a existência do mercado entre os produtores da agricultura familiar

ATIVIDADES DE APOIO	BA	PA	ES	ESTADOS FUNDAMENTAIS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO				BA	PA	ES	
INFRAESTRUTURA (0 à 4)	2	4	3								
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (0 à 2)	1	2	1	1. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta.	0	1	0				
				2. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos	0	1	0				
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS (0 à 2)	1	1	0								
AQUISIÇÕES (0 à 1)	0	0	0								
ATIVIDADES PRIMÁRIAS								BA	PA	ES	
LOGÍSTICA INTERNA (0 à 1)	0	0	0								
GESTÃO DAS OPERAÇÕES (0 à 5)	0	3	0								
LOGÍSTICA EXTERNA (0 à 1)	0	0	0								
MARKETING E VENDAS (0 à 3)	1,5	2	0	3. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos	0	1	0				
				4. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida.	0	1	0				
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS (0 à 1)	1	1	0	5. Definição de modalidades aceitáveis de transações.	1	1	1				
				6. Criação ativa de necessidades e desejos.	0	1	0				
				7. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.	0	1	0				
CLASSIFICAÇÃO	BA	PA	ES	8. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades.	0	1	0				
				9. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal.	1	1	0				
				10. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.	0	1	0				
PONTUAÇÃO	6,5	13	4					BA	PA	ES	
PERCENTUAIS PARCIAIS	32,5%	65%	20%					20%	100%	10%	
SOMATÓRIO FINAL								8,5	23	5	
PERCENTUAIS TOTAIS								28,3%	76,6%	16,6%	

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

5.3 Grandes e médios produtores

A análise sob a perspectiva da pontuação total obtida na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor apontou que os grandes e médios produtores de cacau com melhores condições de competitividade estão localizados no Estado da Bahia, que obteve 16 (dezesseis) pontos do total de 20 (vinte) pontos possíveis, referente a 80% de presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau.

Na segunda posição na análise da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade do cacau foi identificado o Estado do Espírito Santo com 11,5 (onze e meio) pontos (57,5%) e em terceira colocação o Pará, que obteve 5,5 (cinco e meio) pontos do total de 20 (vinte) analisados (27,5%).

No Estado do Espírito Santo os pontos fracos identificados como ausentes na avaliação da cadeia de valor estão relacionados à atividade de aquisição de insumos e inexistência da assistência governamental para a atividade

No Estado do Pará os baixos percentuais identificados com relação à presença das condições competitivas são justificados devido a ausência das atividades da cadeia de valor relacionadas ao desenvolvimento de tecnologias, acessibilidade para aquisição de insumos, logística, atividades de marketing e vendas e assistência governamental.

Na análise da estrutura da cadeia de valor, o Estado da Bahia obteve as melhores pontuações nas atividades de apoio, relacionadas à gestão dos recursos humanos e ao desenvolvimento de tecnologias e também nas atividades primárias de gestão das operações, logística, marketing e vendas.

Os pontos fracos identificados na avaliação das atividades da cadeia de valor que são comuns a todos os entrevistados estão associados às atividades de aquisições de insumos e assistência dos órgãos de apoio governamentais.

Os pontos fortes dos grandes e médios cacaueiros estão relacionados à atividade primária da cadeia de valor referente à gestão das operações: respeito às normas sanitárias, uso de fertilizantes, controle de doenças e pragas, estrutura e controle de fermentação, estrutura e controle para secagem do cacau.

A análise sob a perspectiva da modelização dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados apontou também o Estado da Bahia como o mais competitivo no

segmento dos grandes e médios produtores, pois obteve 9 (nove) pontos do total de 10 (dez) propostos para a análise.

O estado fundamental para a existência do mercado que não foi identificado na análise dos grandes e médios produtores da Bahia até o período da pesquisa (julho 2012) foi a disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo, referente à integração dos produtores entrevistados através de ações coletivas para estabelecimento de normas como padronização do processo produtivo do cacau ou comercialização coletiva. No período de finalização da escrita da tese (maio de 2013) foi identificado movimento para organização dos produtores para ações coletivas através da implantação de cooperativas.

Em segundo lugar, o Estado do Espírito Santo obteve 7 (sete) pontos e o Pará apenas 3 (três) do total de 10 (dez) fatores analisados. O baixo resultado obtido pelo Estado do Pará pode ser associado à inexistência de estrutura mercadológica, presença de entraves logísticos, ausência de cooperativas e associações que promovam o trabalho coletivo dos grandes e médios produtores, dificuldade de obtenção e manutenção da mão de obra, ausência de assistência técnica e apoio a atividade.

Os resultados na perspectiva da identificação dos estados fundamentais para a existência dos mercados apontaram que o Estado da Bahia apresenta a construção social dos mercados de qualidade do cacau no segmento dos grandes e médios produtores consolidada, o que garante a existência de condições mínimas para competitividade.

A presença de 90% dos fatores analisados no Estado da Bahia pode ser associada ao conhecimento acumulado pelos produtores que foram os primeiros a se destacarem no cenário dos mercados de qualidade do cacau no Brasil e no Mundo, e devido à tradição familiar na produção cacaueira que possibilitou que desenvolvessem o conhecimento tácito.

Nas entrevistas realizadas nos Estados do Espírito Santo e Pará os produtores citaram o Estado da Bahia como referência de excelência nas práticas de plantio, manejo, colheita e principalmente na etapa da fermentação do cacau.

Na perspectiva integrada dos modelos de análise das atividades da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e da identificação da presença/ausência dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência do mercado, a maior pontuação no somatório final foi obtida pelo Estado da Bahia, seguido pelos Estados do Espírito Santo e Pará.

Do total de 30 (trinta) pontos possíveis de serem obtidos na análise sob a perspectiva de integração das teorias propostas, a Bahia obteve 28,5 (vinte e oito e meio) pontos (95%),

Espírito Santo 18,5 (dezono e meio) – 61,6% e o Pará apenas 8,5 (oito e meio) pontos (28,3%).

Para obter as conclusões apresentadas foram considerados os resultados das análises qualitativas apresentadas nos itens 4.10 à 4.12 do presente trabalho, o uso integrado das teorias de gestão e construções sociais dos mercados na análise dos agricultores familiares.

A tabela 20 a seguir apresenta a visão geral das pontuações obtidas pelos grandes e médios produtores na utilização de cada modelo de análise.

Tabela 20: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau e fatores determinantes da qualidade por região produtora e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre os grandes e médios produtores

ATIVIDADES DE APOIO	BA	PA	ES	ESTADOS FUNDAMENTAIS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO	BA	PA	ES
INFRAESTRUTURA (0 à 4)	2	2	1,5				
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (0 à 2)	2	1	1	1. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta. 2. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos	1	1	1
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS (0 à 2)	2	0	1				
AQUISIÇÕES (0 à 1)	0	0	0				
ATIVIDADES PRIMÁRIAS					BA	PA	ES
LOGÍSTICA INTERNA (0 à 1)	1	0	1				
GESTÃO DAS OPERAÇÕES (0 à 5)	5	2,5	5				
LOGÍSTICA EXTERNA (0 à 1)	1	0	1				
MARKETING E VENDAS (0 à 3)	3	0	2	3. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos 4. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida. 5. Definição de modalidades aceitáveis de transações. 6. Criação ativa de necessidades e desejos. 7. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.	1	0	1
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS (0 à 1)	0	0	0	8. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades. 9. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal. 10. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.	1	0	0
					1	1	0
PERCENTUAIS PARCIAIS	80%	27,5%	57,5%		90%	30%	70%
PERCENTUAIS TOTAIS					83,3%	28,3%	61,6%

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

5.4 Cooperativas e associações de produtores

A análise sob a perspectiva da pontuação total obtida na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor apontou que as cooperativas de produtores de cacau com as melhores condições de competitividade estão localizadas no Estado do Pará, que obteve (dezesseis e meio) pontos do total de 20 (vinte) pontos possíveis, referentes a 82,5% de presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau.

Na segunda posição na análise da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade do cacau foi identificado o Estado da Bahia com 12,5 (doze e meio) pontos (62,5%) e em terceira colocação o Espírito Santo, que obteve 6,5 (seis e meio) pontos do total de 20 (vinte) analisados (32,5%).

No Estado da Bahia os pontos fracos identificados como ausentes na avaliação da cadeia de valor estão relacionados desenvolvimento de tecnologias, atividade de aquisição de insumos e logística.

No Estado do Espírito Santo os baixos percentuais identificados com relação a presença das condições competitivas são justificados devido a ausência das atividades da cadeia de valor relacionadas ao desenvolvimento de tecnologias, acessibilidade para aquisição de insumos, logística e assistência governamental. No Estado não foi identificada a existência de cooperativas de produtores, somente de associações.

Na análise da estrutura da cadeia de valor, o Estado do Pará obteve as melhores pontuações nas atividades de apoio, relacionadas à infraestrutura, gestão dos recursos humanos e também nas atividades primárias de gestão das operações, marketing e vendas.

Os pontos fracos identificados na avaliação das atividades da cadeia de valor que são comuns a todos os entrevistados estão associados às atividades de aquisições de insumos, desenvolvimento de tecnologias e logística.

Os pontos fortes cooperativas e associações de cacauicultores estão relacionados à atividade primária da cadeia de valor referente à gestão dos recursos humanos, gestão das operações e infraestrutura: acesso ao crédito para os investimentos na estrutura de produção, tipo e estrutura do solo adequado para a produção, tipo de clima adequado e disponibilidade de área produtiva.

A análise sob a perspectiva da modelização dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados apontou também o Estado do Pará como o mais competitivo no grupo das cooperativas e associações, pois obteve 10 (dez) pontos do total de 10 (dez) propostos para a análise.

O sucesso das cooperativas do Estado do Pará na análise realizada pode ser associado à capacidade de organização e articulação dos produtores cooperados que trabalham de forma integrada em programas, projetos e constituíram também uma central de cooperativas para que fosse possível a troca de conhecimentos e a realização de parcerias para a comercialização com garantia de maior escala para os compradores.

Em segundo lugar, o Estado da Bahia obteve 9 (nove) pontos e o Espírito Santo apenas 3 (três) do total de 10 (dez) fatores analisados. O baixo resultado obtido pelo Estado do Espírito Santo pode ser associado à inexistência de cooperativas de produtores e de ações implantadas para a negociação e comercialização coletiva, apesar de existirem projetos futuros com esse objetivo de acordo com as análises apresentadas no item 4.7 da tese.

Os resultados na perspectiva da identificação dos estados fundamentais para a existência dos mercados apontaram que o Estado do Pará apresenta a construção social dos mercados de qualidade do cacau no segmento dos grandes e médios produtores consolidada, o que garante a existência de boas condições para a competitividade.

Na perspectiva integrada dos modelos de análise das atividades da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e da identificação da presença/ausência dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência do mercado, a maior pontuação no somatório final foi obtida pelo Estado do Pará, seguido pelos Estados da Bahia e Espírito Santo.

Do total de 30 (trinta) pontos possíveis de serem obtidos nas análises sob a perspectiva de integração das teorias propostas, o Pará obteve 26,5 (vinte e seis e meio) pontos (88,3%), Bahia (21,5) – 71,6% e o Espírito Santo apenas 9,5 (nove e meio) pontos (31,6%).

Para obter as conclusões apresentadas foram considerados os resultados das análises qualitativas apresentadas nos itens 4.15 à 4.17 do presente trabalho, o uso integrado das teorias de gestão e construções sociais dos mercados na análise das cooperativas e associações.

A tabela 21 a seguir apresenta a visão geral das pontuações obtidas pelas cooperativas e associações na utilização de cada modelo de análise.

Tabela 21: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau, fatores determinantes da qualidade e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre as cooperativas e associações de produtores

ATIVIDADES DE APOIO	BA	PA	ES	ESTADOS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO	BA	PA	ES
INFRAESTRUTURA (0 à 4)	4	4	2,5	1. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta.	1	1	0
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (0 à 2)	1	2	1	2. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos	1	1	0
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS (0 à 2)	0	1	0				
AQUISIÇÕES (0 à 1)	0	1	0				
ATIVIDADES PRIMÁRIAS					BA	PA	ES
LOGÍSTICA INTERNA (0 à 1)	0	0,5	0				
GESTÃO DAS OPERAÇÕES (0 à 5)	3,5	3	2				
LOGÍSTICA EXTERNA (0 à 1)	0	1	0				
MARKETING E VENDAS (0 à 3)	3	3	1	3. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos	1	1	0
				4. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida.	1	1	1
				5. Definição de modalidades aceitáveis de transações.	1	1	0
				6. Criação ativa de necessidades e desejos.	0	1	0
				7. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.	1	1	0
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS (0 à 1)	1	1	0	8. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades.	1	1	1
				9. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal.	1	1	1
				10. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.	1	1	0
CLASSIFICAÇÃO	BA	PA	ES		BA	PA	ES
PONTUAÇÃO	12,5	16,5	6,5		9	10	3
PERCENTUAIS PARCIAIS	62,5%	82,5%	32,5%		90%	100%	30%
PERCENTUAIS TOTAIS					71,6%	88,3%	31,6%

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

5.5 Empresas compradoras de cacau

A análise sob a perspectiva da pontuação total obtida na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor apontou que a empresa compradora de cacau com as melhores condições de competitividade está localizada no Estado do Espírito Santo, que obteve 18,5 (dezoito e meio) pontos do total de 20 (vinte) pontos possíveis, referentes à 92,5% de presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau.

Na segunda posição na análise da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade do cacau foi identificado o Estado do Pará com 15 (quinze) pontos (75%) e em terceira colocação a Bahia, que obteve 10 (dez) pontos do total de 20 (vinte) analisados (50%).

No Estado do Pará os pontos fracos identificados como ausentes na avaliação da cadeia de valor estão relacionados às atividades primária da gestão das operações e marketing e vendas.

No Estado da Bahia os pontos fracos identificados com relação à presença das condições competitivas são justificados devido à ausência das atividades de apoio da cadeia de valor relacionadas ao desenvolvimento de tecnologias e acessibilidade para aquisição de insumos.

Na análise da estrutura da cadeia de valor, o Estado do Espírito Santo obteve as melhores pontuações nas atividades de apoio, relacionadas à gestão dos recursos humanos desenvolvimento de tecnologias, aquisições e também nas atividades primárias relacionadas a logística, gestão das operações, marketing e vendas e relações com os órgãos de assistência e governo. A empresa compradora analisada apresentou a maior pontuação referente as análises das atividades presentes nas atividades da cadeia de valor entre todos os atores entrevistados na pesquisa.

Os pontos fracos identificados na avaliação das atividades da cadeia de valor que são comuns na análise das empresas compradoras da Bahia e Pará estão associados às atividades primárias de marketing e vendas.

Os pontos fortes das empresas compradoras estão relacionados à atividade primária da cadeia de valor referente à logística interna: presença de estrutura adequada de armazenamento do cacau para o estoque.

No estudo das empresas compradoras de cacau é importante ressaltar que na perspectiva apresentada a análise das atividades da cadeia de valor no Estado da Bahia considerou os resultados obtidos através do cálculo das médias de 3 (três) empresas de grande, médio e pequeno porte, enquanto que nos Estados do Espírito Santo e Pará foi considerada para análise apenas 1 (uma) empresa de cada região na categoria de grande porte. Portanto, se considerarmos na análise apenas a empresa compradora de grande porte da Bahia em comparação com as demais empresas do Espírito Santo e Pará, essa apresentou índices superiores à 90% na pontuação geral da análise da cadeia de valor.

A análise sob a perspectiva da modelização dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados apontou também o Estado do Espírito Santo como o mais competitivo no grupo das empresas compradoras de cacau, pois obteve 10 (dez) pontos do total de 10 (dez) propostos para a análise.

O sucesso da empresa compradora do Estado do Espírito Santo na análise realizada pode ser associado ao alto grau de profissionalização dos gestores e a experiência adquirida no desempenho em todos os elos da cadeia de valor do cacau – já atuaram em empresas processadoras de cacau e são produtores com importantes parcerias estratégicas estabelecidas com grandes empresas fabricantes de chocolates do Brasil.

Em segundo lugar, o Estado do Pará obteve 9 (nove) pontos e a Bahia 8 (oito) do total de 10 (dez) fatores analisados. Foi verificado que todos os atores entrevistados nesse grupo afirmaram reconhecerem a necessidade do estabelecimento de parcerias com os fornecedores de cacau, no caso os produtores, para o repasse de orientações e construção de uma relação de parceria para a melhoria da qualidade das amêndoas de cacau.

Os resultados na perspectiva da identificação dos estados fundamentais para a existência dos mercados apontaram que o Estado do Espírito Santo apresenta a construção social dos mercados de qualidade do cacau no segmento das empresas compradoras de cacau consolidada, o que garante a existência de ótimas condições para a competitividade.

Na perspectiva integrada dos modelos de análise das atividades da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e da identificação da presença/ausência dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência do mercado, a maior pontuação no somatório final foi obtida pelo Estado do Espírito Santo, seguido pelos Estados do Pará e Bahia.

Do total de 30 (trinta) pontos possíveis de serem obtidos nas análises sob a perspectiva de integração das teorias propostas, o Espírito Santo obteve 28,5 (vinte e oito e meio) pontos (95%), Pará (24) – 90% e a Bahia 18 (dezoito) pontos (60%).

A análise das empresas compradoras entrevistadas na pesquisa apontou que este grupo apresentou os maiores índices de presença das atividades avaliadas na cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade e presença dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados.

Para obter as conclusões apresentadas foram considerados os resultados das análises qualitativas apresentadas nos itens 4.20 à 4.22 do presente trabalho.

A tabela 22 a seguir apresenta a visão geral das pontuações obtidas na utilização de cada modelo de análise.

Tabela 22: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau e fatores determinantes da qualidade por região produtora e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre as empresas compradoras de cacau

ATIVIDADES DE APOIO		BA	PA	ES	ESTADOS FUNDAMENTAIS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO			BA	PA	ES
INFRAESTRUTURA (0 à 4)		3	4	2,5						
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (0 à 2)		1	2	2	1. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta.				1	1
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS (0 à 2)		0	2	2	2. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos				1	1
AQUISIÇÕES (0 à 1)		0	1	1						
ATIVIDADES PRIMÁRIAS					BA	PA	ES			
LOGÍSTICA INTERNA (0 à 1)		1	1	1						
GESTÃO DAS OPERAÇÕES (0 à 5)		3	2	5						
LOGÍSTICA EXTERNA (0 à 1)		0	1	1						
MARKETING E VENDAS (0 à 3)		2	1	3	3. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos				1	1
					4. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida.				1	1
					5. Definição de modalidades aceitáveis de transações.				1	1
					6. Criação ativa de necessidades e desejos.				0	1
					7. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.				1	1
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS (0 à 1)		0	1	1	8. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades.				1	1
					9. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal.				1	1
					10. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.				0	0
CLASSIFICAÇÃO	BA	PA	ES		BA	PA	ES			
PONTUAÇÃO	10	15	18,5		8	9	10			
PERCENTUAIS PARCIAIS	50%	75%	92,5%		80%	90%	100%			
PERCENTUAIS TOTAIS					60%	80%	95%			

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

5.6 Indústrias de chocolates e produtos à base de cacau

A análise sob a perspectiva da pontuação total obtida na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor apontou que a empresa fabricante de chocolates com as melhores condições de competitividade é a empresa B – fabricante de chocolates finos e orgânicos, que obteve 24 (vinte e quatro) pontos do total de 26 (vinte e seis) pontos possíveis, referentes a 92,3% de presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau.

Na segunda posição na análise da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade do cacau foi identificada a empresa C – fabricante de produto à base de amêndoas de cacau cru com 23 (vinte e três) pontos (88,4%) e em terceira colocação a empresa A da agricultura familiar fabricante de chocolates, que obteve 17 (dezessete) pontos do total de 26 (vinte e seis) analisados (65,3%).

Na empresa C os pontos fracos identificados como ausentes na avaliação da cadeia de valor estão relacionados à atividade de apoio – infraestrutura, referente ao acesso ao crédito e a atividade primária de assistência de órgãos governamentais.

Na empresa A – fábrica da agricultura familiar que produz chocolates, os pontos fracos identificados com relação à presença das condições competitivas são justificados devido à ausência das atividades de apoio da cadeia de valor relacionadas à gestão dos recursos humanos e as atividades primárias relacionadas à logística interna e externa.

Na análise da estrutura da cadeia de valor, a empresa B – fabricante de chocolates finos e orgânicos obteve as melhores pontuações nas atividades de apoio, relacionadas à infraestrutura, desenvolvimento de tecnologias, aquisições e também nas atividades primárias relacionadas à logística, gestão das operações, marketing e vendas.

Os pontos fracos identificados na avaliação das atividades da cadeia de valor que são comuns na análise das empresas fabricantes de chocolates e produtos à base de cacau estão associados à atividade de apoio – gestão dos recursos humanos e às atividades primárias relacionadas à assistência dos órgãos governamentais (na empresa A – vinculada à agricultura familiar foi identificada a relação com os órgãos governamentais, nas empresas B e C as relações foram avaliadas como inexistentes).

Os pontos fortes comuns a todas as empresas fabricantes de chocolates e produtos à base de cacau estão relacionados às atividades de apoio referentes ao desenvolvimento de tecnologia e aquisição de insumos.

No estudo das empresas fabricantes de chocolates e produtos a base de cacau é importante ressaltar que na perspectiva apresentada a análise das atividades da cadeia de valor considerou a amostragem das empresas entrevistadas localizadas no Estado da Bahia, conforme apresentação qualitativa das análises do item 4.24 à 4.25.

Na análise da presença/ausência das atividades da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade dos chocolates e produtos à base de cacau a amostra analisada atingiu desempenho entre bom à excelente.

É importante ressaltar que a empresa (A) que atingiu o menor percentual (65%) da presença das condições consideradas como competitivas na análise da cadeia de valor, teve a viabilização possível devido a subsídios governamentais e apresentou diversos problemas no processo de gestão: centralização de informações, deficiência da administração mercadológica e gestão dos recursos humanos, entre outros, conforme apresentado no item 4.24.

As empresas B e C foram criadas por gestores que possuem tradição familiar na produção cacaueira e ainda atuam como produtores na atividade da cacauicultura, fatores que podem favorecer o bom desempenho das empresas se considerada a importância do conhecimento acumulado sobre a atividade produtiva e o funcionamento do mercado.

A análise sob a perspectiva da modelização dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados apontou também a empresa B como a mais competitiva no grupo das empresas fabricantes de chocolates e produtos à base de cacau, pois obteve 10 (dez) pontos do total de 10 (dez) propostos para a análise.

O sucesso da empresa B na análise realizada pode ser associado ao alto grau de profissionalização dos gestores, a experiência adquirida no desempenho em todos os elos da cadeia de valor do cacau – são produtores com importantes parcerias estratégicas estabelecidas com grandes empresas fabricantes de chocolates do mercado externo e interno.

Em segundo lugar, a empresa C também obteve 10 (dez) pontos e pode ter o sucesso da análise atribuído aos mesmos fatores identificados na empresa B: experiência dos gestores na atividade e funcionamento dos mercados, parcerias estratégicas e alto grau de profissionalização.

A empresa A obteve somente 3 (três) do total de 10 (dez) fatores analisados. Conforme a análise qualitativa apresentada no item 4.24 e 4.25 do presente trabalho, apesar da proposta da fábrica ter sido desenvolvida como um projeto para a agricultura familiar com a gestão conduzida por cooperativas de produtores, na prática foi identificado um processo de centralização das atividades e deficiência no processo de gestão, colaboração e cooperação.

Na perspectiva integrada dos modelos de análise das atividades da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e da identificação da presença/ausência dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência do mercado, a maior pontuação no somatório final foi obtida pela empresa B, seguida pelas empresas C e A.

Do total de 36 (trinta e seis) pontos possíveis de serem obtidos nas análises sob a perspectiva de integração das teorias propostas, a empresa B obteve 34 (trinta e quatro) pontos (94,4%), empresa C (33) – 91,6% e a empresa A 20 (vinte) pontos (55,5%).

A tabela 23 a seguir apresenta a visão geral das pontuações obtidas na utilização de cada modelo de análise.

Tabela 23: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau, fatores determinantes da qualidade e análise dos estados fundamentais para existência do mercado entre as empresas fabricantes de chocolates da Bahia

ATIVIDADES DE APOIO	A	B	C	ESTADOS FUNDAMENTAIS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO	A	B	C
INFRAESTRUTURA (0 à 1)	1	1	0				
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (0 à 2)	0	1	1	1. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta. 2. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos	0	1	1
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS (0 à 1)	1	1	1				
AQUISIÇÕES (0 à 2)	2	2	2				
ATIVIDADES PRIMÁRIAS					A	B	C
LOGÍSTICA INTERNA (0 à 1)	0	1	1				
GESTÃO DAS OPERAÇÕES (0 à 12)	9	12	12				
LOGÍSTICA EXTERNA (0 à 1)	0	1	1				
MARKETING E VENDAS (0 à 5)	3	5	5	3. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos 4. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida. 5. Definição de modalidades aceitáveis de transações. 6. Criação ativa de necessidades e desejos. 7. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.	0	1	1
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS (0 à 1)	1	0	0	8. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades. 9. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal. 10. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.	0	1	1
CLASSIFICAÇÃO	A	B	C		A	B	C
PONTUAÇÃO	17	24	23		3	10	10
PERCENTUAIS PARCIAIS	65,3%	92,3%	88,4%		30%	100%	100%
SOMATÓRIO FINAL					20	34	33
PERCENTUAIS TOTAIS					55,5%	94,4%	91,6%

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

5.7 Chocolateria profissional

A análise sob a perspectiva da pontuação total obtida na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor apontou que a empresa identificada como chocolateria profissional denominada na pesquisa como empresa A obteve 22 (vinte e dois) pontos do total de 26 (vinte e seis) pontos possíveis, referentes à 84,6% de presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade na produção de chocolates.

Na análise da estrutura da cadeia de valor, a empresa A obteve as pontuações máximas em todos os itens com exceção das atividades de apoio referentes às aquisições – foi identificado que havia dificuldade para aquisição e acesso de insumos como chocolate cobertura fabricado com cacau de qualidade superior 100% brasileiro e relações com órgãos governamentais – a relação foi identificada como inexistente.

A análise sob a perspectiva da modelização dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados apontou também que a empresa A obteve 9 (nove) pontos do total de 10 (dez) propostos para a análise. O único estado que não foi identificado nas práticas da empresa foi a disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo, se considerado que esse item estaria relacionado a ação integrada com outras empresas para aquisição de insumos, comercialização coletiva ou articulação política para o segmento.

Na perspectiva integrada dos modelos de análise das atividades da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e da identificação da presença/ausência dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência do mercado, a pontuação no somatório final obtida pela empresa A foi de 31 (trinta e um) dos 36 (trinta e seis) pontos totais possíveis, referente à 86% da presença das condições de competitividade da cadeia de valor, fatores determinantes da qualidade e de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais para a presença dos mercados.

Entre os motivos que possibilitaram a empresa (A) atingir a avaliação excelente da presença das condições consideradas como competitivas, pode-se identificar: alto grau de profissionalização da empresária – possui experiência e formação no ramo da gastronomia e chocolateria profissional, acesso à matéria-prima (amêndoas de cacau) de qualidade superior com características diferenciadas com relação à utilizada pelos concorrentes, estabelecimento de parcerias com produtor de cacau fino e empresa brasileira fabricante de chocolate

cobertura fino – matéria-prima final para fabricação do produto utilizado pela empresa e desenvolvimento da administração mercadológica – preço, projeto do produto, canais de distribuição e formas de distribuição diferenciadas (conforme apresentado nos itens 4.26 e 4.27 do presente trabalho).

A tabela 24 a seguir apresenta a visão geral das pontuações obtidas na utilização de cada modelo de análise.

Tabela 23: Pontuação da análise da cadeia de valor do cacau, fatores determinantes da qualidade e análise dos estados fundamentais para existência do mercado na estrutura da chocolateria profissional

ATIVIDADES DE APOIO	A	ESTADOS FUNDAMENTAIS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO	A
INFRAESTRUTURA (0 à 1)	1		
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (0 à 2)	1	1. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta. 2. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos	1 1
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS (0 à 1)	1		
AQUISIÇÕES (0 à 2)	1		
ATIVIDADES PRIMÁRIAS			
LOGÍSTICA INTERNA (0 à 1)	1		
GESTÃO DAS OPERAÇÕES (0 à 12)	12		
LOGÍSTICA EXTERNA (0 à 1)	1		
MARKETING E VENDAS (0 à 5)	4	3. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos 4. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida. 5. Definição de modalidades aceitáveis de transações. 6. Criação ativa de necessidades e desejos. 7. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.	1 1 1 1 1
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS (0 à 1)	0	8. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades. 9. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal. 10. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.	1 1 0
CLASSIFICAÇÃO	A		A
PONTUAÇÃO	22		9
PERCENTUAIS PARCIAIS	84,6%		90%
PERCENTUAIS TOTAIS			86,1%

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

6. QUAL A REGIÃO COM AS MELHORES CONDIÇÕES COMPETITIVAS?

Neste item são apresentados os resultados obtidos na análise comparativa da estrutura da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e dos estados fundamentais para a existência do mercado estabelecida entre os produtores da agricultura familiar, grandes e médios produtores, associações/cooperativas e empresas compradoras de cacau integrantes da pesquisa realizada nos Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo.

A análise sob a perspectiva da pontuação total obtida na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor apontou que o Estado com maior potencial competitivo seria o Pará, que obteve 50 (cinquenta) pontos do total de 80 (oitenta) pontos possíveis de serem obtidos nas análises, que equivale a 62,5% dos pontos possíveis de serem atingidos nas análises.

Na segunda posição, o Estado da Bahia obteve 45 (quarenta e cinco) pontos (56%) e o Espírito Santo, 41,5 (quarenta e um e meio) pontos (51,8%).

O Estado do Pará obteve as melhores pontuações nas atividades de apoio da cadeia de valor relacionadas à infraestrutura, gerenciamento de recursos humanos, desenvolvimento de tecnologias e aquisições. Teve a melhor pontuação obtida também nas relações de parceria com os órgãos de apoio e governamentais: 3 (três) pontos dos 4 (quatro) possíveis.

O Estado da Bahia obteve a melhor pontuação na análise da atividade de marketing e vendas da cadeia de valor: 9,5 (nove e meio) pontos dos 12 (doze) possíveis de serem obtidos na avaliação.

O Estado do Espírito Santo apresentou a maior pontuação em comparação aos demais na atividade da gestão das operações da cadeia de valor, pois obteve 12 (doze) pontos dos 20 (vinte) possíveis.

Na perspectiva da análise da presença/ausência das atividades da cadeia de valor entre os atores integrantes da pesquisa o desempenho global pode ser avaliado como regular, pois mesmo o Estado do Pará que obteve a maior pontuação 50 (cinquenta) pontos dos 80 (oitenta) possíveis, atingiu na avaliação 62,5% de resultados positivos.

Os demais Estados avaliados atingiram médias inferiores à 60%: (Bahia, 56% e Espírito Santo, 51%).

Pode-se concluir parcialmente sob a perspectiva da análise da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade que os grupos dos produtores, sejam de grande, médio ou pequeno porte; associações, cooperativas e empresas compradoras de cacau apresentam vantagens competitivas e pontos fracos que se assemelham entre si.

As atividades consideradas como críticas para todos os atores da cadeia de valor analisados na pesquisa são: logística interna – se há estrutura adequada de armazenamento do cacau na colheita, fermentação, secagem e estoque; logística externa – condições das vias de acesso e utilização de técnicas ou padronização para a embalagem e transporte do cacau aos compradores e aquisições – existência de alternativas de viabilização para aquisição e acesso aos insumos. Todos os atores analisados obtiveram as menores pontuações na avaliação desses itens.

As atividades da cadeia de valor nas quais os atores obtiveram melhores pontuações foram às relacionadas à infraestrutura - acesso ao crédito para investimentos na estrutura de produção, tipo e estrutura do solo são adequados para a produção, tipo de clima adequado, disponibilidade de área produtiva e gestão dos recursos humanos - presença de respeito aos direitos humanos e legislação trabalhista e existência de práticas para criação de valor compartilhado junto aos colaboradores e/ou comunidade.

Na perspectiva da análise da presença dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados o Estado do Pará apresentou a presença de 80% dos estados avaliados, com menor pontuação obtida somente no item referente à disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo, pois entre os grupos analisados no Estado, apenas os produtores da agricultura familiar, cooperativas e associações possuem aplicam regras e padronização coletiva.

Os grupos de atores analisados nos Estados da Bahia e do Espírito Santo apresentaram respectivamente a presença de 72,5% e 52,5% dos estados fundamentais para a existência dos mercados.

A ausência de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo é o ponto mais crítico identificado na análise dos estados fundamentais entre todos os atores. Esse resultado pode ser associado à existência de poucas iniciativas estabelecidas entre os atores da cadeia como cooperativas, associações e também a dificuldade para o estabelecimento de relações de confiança entre os próprios atores e intra e inter-organizações que atuam no segmento produtivo.

A criação ativa de desejos e necessidades, associada à atividade da cadeia de valor relacionada à administração mercadológica e vendas, foi avaliada como ruim nos Estados da Bahia e Espírito Santo.

A utilização do modelo integrado de análise da cadeia de valor, fatores determinantes da qualidade do cacau e existência dos estados fundamentais dos mercados apontou que o Estado mais competitivo seria o Pará com 68,3% de fatores identificados na estrutura da cadeia de valor, fatores determinantes da qualidade e presença dos estados fundamentais para a existência dos mercados, seguido pelo Estado da Bahia com 61,6% e o Espírito Santo com 52%.

A conclusão é que todas as regiões produtoras de cacau do Brasil possuem condições de competitividade semelhantes se forem consideradas as perspectivas da estrutura da cadeia de valor, da presença dos fatores determinantes da qualidade e de cada um dos estados fundamentais para a existência dos mercados.

A tabela 25 a seguir apresenta o resumo dos resultados obtidos na análise comparativa realizada.

Tabela 25: Pontuações obtidas na análise da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade e dos estados fundamentais para a existência do mercado entre os produtores da agricultura familiar, grandes e médios produtores, associações, cooperativas e empresas compradoras de cacau do Brasil

ATIVIDADES DE APOIO	BA	PA	ES	ESTADOS PARA EXISTÊNCIA DO MERCADO	BA	PA	ES
INFRAESTRUTURA (0 à 16)	11	14	9,5				
GERENCIAMENTO DE RECURSOS HUMANOS (0 à 8)	5	7	5	1. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta. 2. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos	4	4	2
DESENVOLVIMENTO DE TECNOLOGIAS (0 à 8)	3	4	3				
AQUISIÇÕES (0 à 4)	0	2	1				
ATIVIDADES PRIMÁRIAS	BA	PA	ES				
LOGÍSTICA INTERNA (0 à 4)	2	1,5	2				
GESTÃO DAS OPERAÇÕES (0 à 20)	11,5	10,5	12				
LOGÍSTICA EXTERNA (0 à 4)	1	2	2				
MARKETING E VENDAS (0 à 12)	9,5	6	6	3. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos 4. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida. 5. Definição de modalidades aceitáveis de transações. 6. Criação ativa de necessidades e desejos. 7. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços.	3	3	2
ASSISTÊNCIA E POLÍTICAS PÚBLICAS (0 à 4)	2	3	1	8. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades. 9. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal. 10. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo.	3	3	2
CLASSIFICAÇÃO	BA	PA	ES		BA	PA	ES
PONTUAÇÃO	45	50	41,5		29	32	21
PERCENTUAIS PARCIAIS	56,2%	62,5%	51,8%		72,5%	80%	52,5%
PERCENTUAIS TOTAIS		61,6%	68,3%	52%			

Fonte: Porter (1999); Bastide (2012) e Marques (2003, p.43) com adaptações da autora (2013).

7. QUAIS ATORES POSSUEM AS MELHORES CONDIÇÕES DE COMPETITIVIDADE?

Para a identificação do grupo de atores integrantes da pesquisa que teria o maior potencial de competitividade, com a possibilidade de se estabelecer como um grupo disseminador de boas práticas de gestão e promoção do desenvolvimento do mercado de qualidade do cacau e chocolates no Brasil foram considerados os resultados finais obtidos em cada grupo e ator entrevistado: (agricultura familiar, grandes e médios produtores, cooperativas e associações, empresas compradoras de cacau, fábricas de chocolates e chocolateira profissional) após as análises da estrutura da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade do cacau e chocolates e existência de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais dos mercados.

Para identificação de qual ator entrevistado teria o maior potencial competitivo foram estabelecidos os seguintes critérios:

1. Seleção do ator e/ou região produtora com a maior pontuação obtida em cada uma das análises realizadas: cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade e existência dos estados fundamentais dos mercados (Tabelas 19 à 24) ;
2. Cálculo do percentual de resultados positivos obtidos com relação ao total de fatores propostos para cada tipo de análise: cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade; presença de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais dos mercados e resultados do somatório final obtidos no uso do modelo integrado proposto para a pesquisa.

É importante ressaltar que os resultados obtidos apresentados nesse item se referem às condições de competitividade dos atores independente das regiões nas quais atuam.

Os resultados obtidos são apresentados na tabela 26 a seguir.

Tabela 26: Percentuais de resultados positivos obtidos nas análises da estrutura da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade, existência dos estados fundamentais dos mercados e da aplicação do modelo integrado proposto considerando os atores mais competitivos identificados em cada grupo pesquisado

Atores mais competitivos	% sob a perspectiva da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade	% sob a perspectiva da existência dos estados fundamentais dos mercados	% modelo integrado proposto
AGRICULTURA FAMILIAR (Pará)	65%	100%	76,6%
GRANDES E MÉDIOS PRODUTORES (Bahia)	80%	90%	83,3%
COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES (Pará)	82,5%	100%	88,3%
EMPRESA COMPRADORA (Espírito Santo)	92,5%	100%	95%
FÁBRICAS DE CHOCOLATES (Bahia – empresa B)	92,3%	100%	94,4%
CHOCOLATEIRA (Rio de Janeiro)	84,6%	90%	86%

Fonte: dados da pesquisa, 2013.

A Tabela 26 acima apresenta os percentuais de resultados positivos obtidos nas análises da estrutura da cadeia de valor, existência dos estados fundamentais dos mercados e da aplicação do modelo integrado proposto considerando os atores mais competitivos identificados em cada grupo pesquisado.

A primeira coluna da tabela apresenta o grupo e a localização dos atores que obtiveram os maiores percentuais positivos que indicaram a maior presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau e/ou fabricação dos chocolates.

A segunda coluna apresenta os percentuais positivos obtidos na análise das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade que refletem a pontuação máxima obtida na análise de cada grupo.

A terceira coluna apresenta os percentuais positivos obtidos na análise da presença/ausência de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais propostos para a análise da existência dos mercados.

A última coluna expressa em percentuais o resultado final obtido na combinação dos modelos propostos (análise da cadeia de valor, dos fatores determinantes da qualidade e da presença/ausência de cada um dos 10 estados fundamentais para a existência dos mercados).

Para a obtenção dos resultados expressos na última coluna da Tabela 26, foram considerados os resultados dos somatórios finais obtidos na combinação dos modelos de análise utilizados para cada grupo (agricultura familiar, grandes e médios produtores, cooperativas e associações, empresas compradoras, fábricas de chocolates e chocolateira profissional).

Os somatórios finais obtidos por cada ator com maior potencial competitivo identificado em cada grupo analisado foram divididos pelo número total da pontuação que poderia ser obtida para sua categoria: agricultura familiar, grandes e médios produtores, cooperativas e associações, empresas compradoras – máximo de 30 (trinta pontos), sendo 20 (vinte) referentes à análise da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade do cacau e 10 (dez) referentes à identificação da existência dos estados fundamentais dos mercados.

Para os grupos das fábricas de chocolates e produtos à base de cacau e chocolateira profissional os somatórios finais do ator com maior potencial competitivo foram divididos pelo número total da pontuação que poderia ser obtida para sua categoria: máximo de 36 (trinta e seis pontos), sendo 26 (vinte e seis) referentes à análise da cadeia de valor e fatores determinantes da qualidade dos chocolates e produtos à base de cacau e 10 (dez) referentes à identificação da existência dos estados fundamentais dos mercados.

A análise geral da tabela 26 aponta que os atores mais competitivos identificados na pesquisa realizada no mercado de qualidade do cacau no Brasil são: agricultura familiar – Pará; grandes e médios produtores de cacau – Bahia; cooperativas e associações de produtores – Pará; empresa compradora de cacau - Espírito Santo; fábrica de chocolates finos e orgânicos (B) – Bahia e chocolateira profissional – Rio de Janeiro.

As presenças das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau e chocolates, apresentaram percentuais superiores à 65%, o que significa que os atores mais competitivos identificados na análise são aqueles que possuem condições entre excelentes e muito boas com relação à infraestrutura, gestão dos recursos humanos, desenvolvimento de tecnologias, aquisições de insumos, logística, gestão das operações, marketing e vendas, assistência externa na estrutura de gestão e operações das unidades produtivas rurais, cooperativas ou associações, empresas e indústrias.

A análise da presença de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados e no uso do modelo de análise integrado, apresentaram percentuais superiores à 90%, o que indica que os atores mais competitivos estão inseridos em um mercado que possui construções sociais estabelecidas e identificáveis, com base nos critérios da modelização utilizada:

1. Diferenciação e segmentação dos produtos oferecidos
2. Profissionalização dos agentes que conduzem a oferta
3. Existência de uma estrutura de competição e de organização identificável e reconhecida
4. Criação de uma retórica e de uma legitimidade comuns que se impõem aos participantes que se reorientam em suas atividades
5. Presença de uma regulação institucional e normativa, formal ou informal
6. Disponibilidade de mecanismos de controle e de sancionamento coletivo
7. Diferenciação dos agentes envolvidos nos processos
8. Definição de modalidades aceitáveis de transações
9. Criação ativa de necessidades e desejos
10. Criação de uma forma social de valorização que hierarquize e regularize as conversões entre bens e serviços (MARQUES, 2003, pág. 43).

O uso do modelo integrado de análise proposto para a pesquisa considerou o resultado do **somatório final**: pontuação total obtida na análise da cadeia de valor e dos fatores determinantes da qualidade do cacau + pontuação total obtida na análise da presença de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais propostos para análise da existência dos mercados) divididos pelo número total de pontos possíveis de serem obtidos na análise de cada grupo: 30 – trinta pontos para a agricultura familiar, grandes e médios produtores, cooperativas e

associações e empresas compradoras de cacau e 36 – trinta e seis pontos para as fábricas de chocolates e chocolateira profissional.

O uso do modelo integrado para a análise indicou a coerência e a complementariedade entre os modelos de análises utilizados e que a avaliação da competitividade das empresas necessita considerar fatores além dos critérios tradicionais da gestão propostos na análise da cadeia de valor e da presença dos fatores determinantes da qualidade, mas necessitam incluir também a perspectiva da análise dos mecanismos sociais existentes, das condições e variáveis nas quais o mercado de qualidade do cacau é construído.

Os resultados finais apontaram que no contexto dos atores e dos grupos mais competitivos identificados na pesquisa realizada, com os maiores percentuais obtidos no estudo da presença das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor, fatores determinantes da qualidade, na análise da presença de cada um dos 10 (dez) estados fundamentais para a existência dos mercados e no uso do modelo integrado proposto para a análise foram identificados na empresa compradora de cacau localizada no Estado do Espírito Santo e na fábrica de chocolates à base de cacau fino e orgânico localizada no Estado da Bahia, pois apresentaram em cada modelo de análise utilizado percentuais superiores à 92%.

A análise com a utilização do modelo integrado apontou que todos os atores que obtiveram as maiores pontuações nas análises realizadas possuem condições competitivas se considerarmos a avaliação realizada da cadeia de valor, da presença dos fatores determinantes da qualidade nos processos de produção do cacau e chocolates e dos mecanismos sociais para desenvolvimento dos mercados.

A maior diferenciação nos percentuais obtidos pelos atores considerados como referência nos grupos em que atuam foi identificada no grupo da agricultura familiar, que mesmo na região do Pará, que obteve a melhor pontuação entre as regiões avaliadas, ainda apresenta pontos fracos com relação ao desenvolvimento das atividades de apoio e primárias da cadeia de valor, dificuldades comuns identificadas com maior impacto no segmento da agricultura familiar dos Estados da Bahia e Espírito Santo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento da tese apresentada buscou identificar nas análises dos mercados de qualidade do cacau a combinação proposta na Nova Sociologia Econômica, na formulação de Marques (2003) entre a existência de mecanismos sociais apropriados e de uma racionalidade econômica que leve em conta as especificidades de mercados de qualidade.

Um dos principais pontos de complementariedade identificados no uso integrado das teorias foi a relevância do aspecto mercadológico ou da função de marketing, apresentada com ênfase na NSE através da preocupação em repensar a dinâmica social da criação das necessidades e dos mecanismos de desejo dos consumidores.

Frente a essa afirmação a proposta de análise utilizada para o presente trabalho não teve a pretensão de desenvolver um modelo teórico padronizado para a análise das organizações ou de um segmento produtivo, mas sim de construir e apresentar novas possibilidades de interação entre as propostas da Nova Sociologia Econômica e de outras áreas do conhecimento acadêmico como a gestão organizacional.

A premissa para o início do trabalho de pesquisa foi à consideração de que não bastava afirmar que o mercado de qualidade do cacau seria uma construção social, mas que era necessário apresentar e discutir sob quais condições e variáveis o mercado de qualidade do cacau foi construído a partir da primeira década desse século.

As lógicas sociais identificadas no processo histórico da cacaicultura no Brasil influenciaram e influenciam o direcionamento dos mercados de qualidade.

Aspectos como a dificuldade para o estabelecimento das relações de confiança entre os atores, a má reputação do cacau brasileiro no passado, a inexistência do poder de barganha dos produtores, a dificuldade para o acesso à assistência técnica, ocorrência e alta proliferação das doenças do cacaueiro, ineficiência das políticas estabelecidas para o segmento, os baixos investimentos em pesquisa, baixo nível de desenvolvimento de tecnologias de máquinas e equipamentos acessíveis aos produtores, a dificuldade para o estabelecimento de relações de cooperação entre os atores, são alguns dos fatores identificados no passado da cacaicultura brasileira que de acordo com as análises do estudo realizado ainda se fazem presentes no cenário do segmento no Brasil.

O mercado do cacau ainda transporta as marcas das suas origens históricas. A motivação dos produtores em geral, principalmente daqueles que possuem origem familiar

ligada ao trabalho na cacaicultura, é da retomada dos índices de produção e produtividade que obtiveram nos chamados tempos áureos da produção cacaueira, antes da crise da doença da vassoura de bruxa no final da década de 1980 no caso da Bahia e em tempos mais recentes nos casos dos Estados do Pará e Espírito Santo.

Foi possível identificar que as práticas tradicionais para o plantio, manejo e beneficiamento primário do cacau dentro das propriedades rurais buscam conhecimentos do passado que são reconhecidos, re-estabelecidos e valorizados. São utilizados de forma associada às novas tecnologias para o processamento, principalmente nas etapas de fermentação e secagem das amêndoas de cacau dentro das áreas de produção dos cacaicultores.

Pode ser identificada a influência das novas escolhas dos mercados consumidores na criação e desenvolvimento dos nichos dos mercados de qualidade do cacau e chocolates no Brasil.

A participação dos consumidores no processo de co-criação de valor dos produtos descrita por (Prahad e Ramaswamy, 2004) influenciou as mudanças ocorridas no mercado do cacau na perspectiva de montante à jusante da análise da cadeia produtiva. Verifica-se a preocupação dos consumidores com a composição, aspectos da saudabilidade e origem dos produtos, assim como com o gosto referente ao sabor e aroma do cacau e chocolates, o que alterou os hábitos de consumo e se traduziu na necessidade de reorientação do comportamento das indústrias de chocolates, processadoras de cacau e produtores.

Com relação ao estabelecimento das relações de confiança foi possível constatar que não existe esse tipo de relação entre os produtores e as indústrias processadoras apesar da tradição da produção cacaueira brasileira. A situação ficou evidente no caso do aumento das importações do cacau dos países africanos ocorrido no ano de 2012, onde as empresas processadoras foram motivadas exclusivamente pelo fator preço para a mudança do fornecedor. Daí a importância do estabelecimento da política de preços para o cacau brasileiro.

Nas regiões produtoras e nos grupos de atores que possuem assistência de organizações não governamentais, governamentais e/ou apoio/partnerships com empresas para o desenvolvimento da atividade produtiva, a estrutura da cadeia de valor apresentou melhor pontuação na análise dos aspectos positivos, portanto tendência a apresentar maior capacidade competitiva. O melhor exemplo identificado na pesquisa foi o Programa Cacau Orgânico, desenvolvido junto a um grupo de 6 (seis) cooperativas de produtores de cacau da região

Transamazônica no Estado do Pará.

Nos mercados de qualidade do cacau e chocolates a concorrência tanto do mercado interno quanto externo impulsionou as mudanças da produção cacaueira ocorridas a partir do início desse século e a inserção nos novos mercados.

A concentração das indústrias processadoras e chocolateiras apresentou forte poder de influência sobre a dinâmica dos atores e impulsionou a movimentação dos produtores para a introdução de técnicas para a melhoria da qualidade e inserção dos produtores nos mercados de qualidade do cacau, apesar dos variáveis preços prêmios pagos pelos produtos diferenciados.

Frente à perspectiva de que a maioria das organizações é mais interessada na sobrevivência do que na maximização dos resultados e diante do anúncio de grandes empresas processadoras de cacau como a Mars Cacau (Seguine, 2012) da aquisição somente de amêndoas certificadas até o ano de 2020; nos mercados de qualidade foi possível estimar através da pesquisa realizada que a produção e comercialização do cacau fino ou de aroma apresentou o maior valor criado pelas firmas para a venda e pequena participação no mercado global, assim tenderia a se consolidar como um nicho com o maior potencial de sobrevivência e geração de valor.

No caso da produção das amêndoas de cacau orgânico e/ou com Selo Verde Cabruca, mesmo com os critérios da qualidade reconhecidos tecnicamente e com a perspectiva socioambiental associada à produção, caso não se estabeleçam parcerias com as indústrias processadoras e/ou a construção de alianças com parceiros relevantes para a comercialização do cacau esse tipo de produto poderá não sobreviver como um nicho, com riscos de se estabelecer como uma *commodity* convencional, sem a existência do pagamento de preços prêmio. Esse nicho poderia ser inviabilizado também devido aos maiores custos de produção estimados com relação aos demais caso não receba subsídios para manutenção dos sistemas produtivos agroflorestais como o sistema Cabruca.

O mercado de qualidade do cacau que tende a se consolidar como responsável por maior parte do faturamento dos produtores é o mercado do cacau convencional tipo I, chamado também de superior – que atende às especificações da norma técnica da identidade do cacau, disponível no anexo E do trabalho. Além do atendimento às especificações mais rígidas da norma técnica, os produtores terão que atender especificações que tendem a serem mais rigorosas, demandadas por empresas compradoras e indústrias processadoras de cacau.

Os critérios de qualidade para a compra do cacau exigidos, que são superiores à

norma técnica estabelecida, estão relacionados principalmente a redução das impurezas e sujeiras do cacau, boa fermentação, ausência de mofo e umidade inferior à 9%.

As influências das questões de legitimação e controle político cultural na cadeia produtiva do cacau no Brasil foram identificadas como tão decisivas quanto aquelas estabelecidas no jogo econômico, considerando a importância e os possíveis impactos do estabelecimento de políticas de fomento aos produtores, da implantação de subsídios e ampliação da acessibilidade ao crédito para a capitalização e investimento em melhorias.

A confiança pode ser identificada entre os atores entrevistados tanto como um elemento moral - principalmente no caso da movimentação e organização política verificada entre os cacauicultores do Sul da Bahia, quanto motivada pela possibilidade de gerar economias nas transações - situação percebida como motor da motivação para a constituição e desenvolvimento das cooperativas e associações de produtores nos Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo.

Foi possível identificar maior ocorrência das relações de confiança entre os grupos de atores integrados às associações, cooperativas, com parcerias efetivas com empresas para desenvolvimento de mercados, processos e produtos e entre os atores beneficiados por subsídios e apoio técnico de organizações governamentais e não governamentais.

Como existem atores da cadeia produtiva do cacau (produtores da agricultura familiar, principalmente os produtores dos assentamentos rurais), que no período da pesquisa se relacionavam de forma direta com as instituições governamentais e não governamentais, verificou-se a forte relação de desconfiança entre este grupo e os grandes e médios produtores, que se veem como uma classe prejudicada devido ao apoio e forma de relação estabelecida entre os produtores familiares e as instituições. Essa situação se reflete na desconfiança apontada com relação à legitimidade da atuação das organizações governamentais e não governamentais que executam atividades de apoio e assistência no segmento da agricultura familiar.

O reconhecimento do Brasil como produtor de amêndoas de cacau de qualidade superior a partir das premiações obtidas nos concursos do Salão do Chocolate de Paris, a partir do ano de 2010, da inserção nos mercados de qualidade do cacau certificado, a partir do ano de 2004 e do estabelecimento das relações de parcerias com chocolateiros nacionais e internacionais de excelência reconhecida a partir do século XXI, favoreceu a quebra do paradigma da "má reputação" do cacau e dos produtores brasileiros, construída no passado devido à ocorrência das chamadas fraudes nas relações comerciais, como as citadas por

Guerreiro de Freitas (FREITAS, 2012).

Outro fator que favoreceu o desenvolvimento do mercado de qualidade do cacau brasileiro foi a aprovação e difusão da norma técnica para identidade da amêndoas de cacau (anexo E) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil (MAPA), assim como o rigor dos padrões de produção estabelecidos pelas empresas certificadoras e/ou criados e difundidos pelos produtores de cacau para a avaliação e classificação das amêndoas, que se constituíram como salvaguardas legais que sinalizaram formas para a ordenação social do mercado de qualidade.

A análise das formas assumidas pelo capital social nos mercados de qualidade do cacau identificadas no trabalho foram as cooperativas e as associações, que apresentaram potencial competitivo avaliado como muito bom considerando as análises dos Estados da Bahia e Pará apresentadas na tese.

A cooperação entre os produtores dessas regiões possibilitou boas condições para a melhoria da infraestrutura, acesso aos mercados e aos programas de apoio governamentais para a comercialização da produção. A grande incerteza que permeia essas relações de cooperação é se elas sobreviverão quando o apoio e/ou subsídio governamental e/ou não governamental for excluído. A questão é se realmente teriam capacidade competitiva com auto sustentabilidade.

Com base na análise da construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil foi possível concluir que a inserção dos produtores brasileiros nos mercados de qualidade do cacau não foi fruto da inovação no processo produtivo do cacau, mas sim do processo de revalorização das práticas produtivas existentes no passado para a produção das amêndoas de cacau com qualidade superior e da introdução de novas tecnologias em máquinas, equipamentos e processos com o objetivo de incrementar a melhoria da qualidade, aumentar produção e produtividade.

Parafraseando o texto de (Marques, 2003, p.44): *"As indústrias surgem porque existem atores poderosos que aplicam determinadas técnicas de uma forma visível e lucrativa, tendo a capacidade de gerar um movimento de adoções que generalizam uma prática e difundem um conjunto de técnicas"*. A partir dessa afirmação é possível refletir que o mercado de qualidade do cacau no Brasil foi desenvolvido por existirem produtores com a estrutura da cadeia de valor em condições mínimas para a adoção das práticas diferenciadas de produção.

Com base nos pontos necessários para a construção social dos setores produtivos: 1) estruturação interna das organizações que compõem o segmento produtivo; 2) estruturação

das relações entre as firmas e os seus parceiros a montante e a jusante; 3) estruturação das relações entre as firmas e outras organizações (associações, cooperativas, outras); 4) relações entre as organizações e o governo (Marques, 2003); verificou-se que no segmento da cacauicultura a estrutura competitiva das atividades da cadeia de valor e o estabelecimento de relações de comerciais de parceria para a pesquisa, desenvolvimento e investimentos diretos entre os diversos atores com os quais estabelecem relações diretas ou indiretas são fatores que determinam a sobrevivência ou não nos mercados de qualidade.

O estudo da construção social dos mercados de qualidade do cacau no Brasil possibilitou a afirmação de que os atores e as demandas da cadeia de valor do mercado de qualidade estão presentes no segmento produtivo e substituíram a perspectiva do passado dos chamados mercados convencionais ou *bulk* do cacau, aonde era possível comercializar as amêndoas de cacau sem controles de qualidade ou com a aplicação de padrões mínimos.

A adoção de formas de classificações a partir na norma técnica para a identidade da amêndoas (anexo E) e/ou desenvolvidas pelos atores e a inclusão de critérios mínimos de qualidade - sejam tangíveis ou intangíveis, técnicos, estéticos ou éticos, são adotados por todos os grupos de atores analisados devido às demandas expressas pelos compradores - sejam os partidistas – empresas compradoras de cacau, indústrias processadoras, chocolateiros ou pelos próprios consumidores finais, que acompanham a perspectiva da participação ativa não somente na avaliação escolha do produto alimentar final, mas também nas etapas do processo produtivo, com o aumento das exigências com relação à origem e rastreabilidade das matérias-primas.

Logo, a perspectiva para o pagamento de preços diferenciados ou preços prêmio na comercialização das amêndoas de cacau apresenta tendência em se estabelecer e consolidar em nichos como o cacau fino ou de aroma ou aqueles que agreguem diferenciais que possam ser desenvolvidos no processo produtivo primário, de difícil cópia por parte dos concorrentes e reconhecidos por compradores dispostos a pagar preços diferenciados por características avaliadas como especiais dos produtos associadas aos aspectos históricos, culturais, éticos e principalmente relativos ao sabor e aroma do cacau.

Nas cadeias globais de valor dos sistemas agroalimentares verifica-se a tendência para a apropriação industrial da produção rural, onde os processos executados na produção rural tendem a ser apropriados pelo capital industrial (GOODMAN;SORJ e WILKINSON, 1990). Na análise dos mercados de qualidade do cacau no Brasil, se verifica que existem alternativas para que a produção cacauícola não acompanhe essa tendência de apropriação industrial do

processo produtivo rural, pois a qualidade do produto final chocolate, depende diretamente das características relacionadas à sua origem, rastreabilidade e da qualidade da execução da etapa do processamento pós-colheita do cacau. Consequentemente dos processos produtivos realizados na matéria prima (amêndoas de cacau) no ambiente da produção rural.

Se os produtores de cacau criam valor à matéria-prima através do processo produtivo que desenvolvem na sua atividade produtiva, um tipo de processo que não pode ser apropriado pelas indústrias, por que recebem apenas 7% do faturamento total do mercado global dos chocolates? Se a indústria de chocolates recebe 74% do faturamento total do mercado global existiria interesse estratégico em tornar mais igualitária a distribuição do valor ao longo dos atores que atuam na cadeia?

As respostas para esses questionamentos devem ser buscadas através da organização e articulação dos atores menos favorecidos na perspectiva do retorno obtido na participação na cadeia de valor do cacau e chocolates, nesse caso os produtores, sejam de grande, médio, pequeno porte ou agricultura familiar.

O estudo realizado apontou que a organização dos grupos de produtores, seja na forma de cooperativas, associações ou parcerias estratégicas com empresas fabricantes de chocolates ou produtos a base de cacau tende a resultar em melhor capacidade de articulação, no aumento do poder de negociação dos preços e na melhoria das condições de comercialização.

Através da organização e da maior integração entre os próprios produtores seria possível obter maior escala de produção do cacau para a comercialização, padronizar os critérios de estabelecimento de preços de acordo com as distinções dos mercados de qualidade (convencional superior tipo I, orgânico ou sustentável, fino ou de aroma, indicação de origem, entre outros) e formar parcerias com grandes empresas compradoras, indústrias processadoras ou chocolateiros para a comercialização.

A organização dos produtores de forma integrada também favorece a construção de uma retórica comum para o segmento e a possibilidade do desenvolvimento de políticas e programas governamentais que atendam ao segmento.

Os resultados apresentados apontaram que o Estado produtor de cacau com as melhores condições de competitividade nos mercados de qualidade do cacau no Brasil, considerados os modelos de análises utilizados, suas possíveis limitações e a amostra de participantes da pesquisa, seria o Pará, seguido pela Bahia e Espírito Santo. O que não significa que os demais Estados não teriam condições competitivas, pois na análise comparativa geral todos as regiões analisadas atingiram a avaliação superior a 52 %, o que

indicou que atendem acima de 50% a todos os critérios mínimos de estruturação da cadeia de valor, fatores determinantes da qualidade do cacau e da existência dos estados fundamentais dos mercados.

Na perspectiva da análise das condições de competitividade dos atores que atuam na cadeia de valor, apresentada no item 7 da tese, mesmo com a representação do Pará com boas condições competitivas identificadas no segmento da agricultura familiar, nesse segmento os Estados da Bahia e Espírito Santo apresentaram as menores condições competitivas relacionadas principalmente ao baixo grau de profissionalização dos produtores, problemas com relação à logística, deficiência da gestão mercadológica e da infraestrutura para o processamento pós-colheita do cacau e ineficiência dos mecanismos de ação coletiva.

Entre as principais ameaças ao desenvolvimento das condições de competitividade citadas pelos atores tem destaque como problema comum a todos à dificuldade para obter mão de obra com a qualificação necessária para o trabalho na lavoura cacauícola e nos processos de pós-colheita – aspecto que preocupa principalmente os produtores de cacau de todas as regiões que citaram a concorrência para a contratação de mão de obra existente entre a atividade agrícola e as empresas que executam grandes obras de infraestrutura nas regiões produtoras: Bahia – Complexo Porto Sul; Pará – Usina de Belo Monte e Espírito Santo – obras da Petrobrás na região do município de Linhares.

A dificuldade de acesso aos financiamentos para investimentos em melhorias como a aquisição de máquinas, equipamentos, novas tecnologias para agregar valor às amêndoas de cacau dentro das unidades produtivas e a ausência ou pouca atuação dos órgãos governamentais de apoio à atividade na assistência técnica aos produtores também foram problemas citados.

Frente às ameaças citadas foi possível concluir também que existem atores com excelentes condições competitivas em todas as regiões e grupos pesquisados, conforme apresentado e discutido no item 7 do trabalho.

Os atores com as melhores condições competitivas identificados na pesquisa realizada no mercado de qualidade do cacau no Brasil foram: agricultura familiar – Pará; grandes e médios produtores de cacau – Bahia; cooperativas e associações de produtores – Pará; empresa compradora de cacau - Espírito Santo; fábrica de chocolates finos e orgânicos (B) – Bahia e chocolateira profissional – Rio de Janeiro.

O que fazem de diferente os atores mais competitivos com relação aos demais? A possível resposta é a capacidade de estruturação das atividades da cadeia de valor,

principalmente a excelência na profissionalização, administração mercadológica, criação ativa de desejos e necessidades, acesso às informações sobre o mercado e o estabelecimento de parcerias estratégicas para a viabilização do acesso aos mercados, pesquisa e desenvolvimento e aquisição de tecnologias.

Portanto, com base na utilização dos modelos de análise propostos para a pesquisa, foi possível concluir que a inserção de cada grupo de atores nos mercados de qualidade do cacau no Brasil é uma estratégia que independe das regiões produtoras nas quais estão inseridos. Todos os atores de qualquer região produtora entre as analisadas podem competir em condições mais igualitárias se conseguirem desenvolver as atividades de apoio e primárias da cadeia de valor – relacionadas à necessidade da estruturação da gestão profissional associadas ao cumprimento dos fatores determinantes da qualidade do cacau e dos mecanismos sociais que resultem no estabelecimento de relações de confiança e no desenvolvimento do capital social.

Foi possível constatar o reflexo da distribuição desigual dos lucros ao longo da cadeia de valor, sendo os produtores da agricultura familiar os atores mais desfavorecidos, assim como a necessidade da revitalização do apoio governamental com relação à assistência técnica, principalmente da CEPLAC e proposição de políticas públicas mais abrangentes para que os produtores, sejam grandes, médios ou agricultura familiar possam atingir os critérios mínimos de qualidade relacionados à infra-estrutura, gestão e processos produtivos.

Ficou evidente também que existem problemas no segmento da cacaicultura persistentes há décadas nos Estados da Bahia, Pará e Espírito Santo relacionados ao manejo, pragas e doenças do cacau, mas também existem ações de excelência e a possibilidade de melhoria dos ganhos financeiros quando os produtores conseguem realizar articulações coletivas entre si - caso da central de cooperativas da região Transamazônica do Pará, com as empresas, organizações não governamentais.

Para a articulação coletiva ser bem sucedida, com possibilidades de ampliação da comercialização e melhor distribuição dos lucros é necessário que os produtores e grupos que atuam de forma coletiva estejam previamente preparados para a produção e beneficiamento primário das amêndoas de cacau.

O discurso coletivo do segmento também precisa ser construído. Grandes, médios e pequenos produtores apresentam potenciais para atuação diferenciados, mas sofrem os mesmos problemas, então se verifica que as políticas, programas e projetos necessitam abranger as demandas do segmento como um todo.

Na análise realizada na pesquisa da tese, com reconhecimento da possibilidade das limitações do modelo utilizado foi possível constatar que existe a movimentação para a consolidação do mercado de qualidade do cacau, mas a tendência que se torne uma regra geral com a ocorrência de pagamentos diferenciados (cacau tipo I superior e orgânico), acima de 50% de pagamento de preço prêmio como uma realidade em casos específicos, nas relações produtor-chocolateiro na comercialização do cacau fino ou de aroma.

As regiões produtoras apresentam condições de competir de forma igualitária e será possível num futuro não muito distante produzir cacau em diversas regiões, com o acesso às novas tecnologias de produção.

O grande gargalo é a necessidade de viabilizar aos produtores (grandes, médios, agricultura familiar) recursos (sejam financeiros ou técnicos) para que possam produzir mais e com qualidades diferenciadas, de acordo com os mercados que estão mais capacitados para atuação. Por exemplo, no caso do fino ou de aroma, a agricultura familiar tem condições competitivas menos favoráveis para a inserção, mas os grandes e médios produtores tem maior potencial para a inserção. No caso do cacau sustentável ou classificado com o selo verde cabruca teria um perfil mais acessível para a agricultura familiar dos assentamentos.

O mercado do cacau convencional tende a se consolidar com qualidade superior tipo I e também a certificação de sustentabilidade, como já sinalizou a demanda futura da Mars Cacau (SEGUINE, 2012).

Mas afinal, quem ganha e quem perde na cadeia produtiva do cacau? Quem ganha é quem tem acesso ao capital, tecnologia e conhecimento ou a alguém que tem acesso ao capital e torna-se parceiro. Quem perde são aqueles que estão com alto grau de endividamento, sem acesso aos mercados, ao capital e a assistência técnica, de forma direta ou indireta (sem assistência governamental ou não governamental).

No trabalho foi apresentado o diagnóstico e análise sob as perspectivas da análise das atividades da cadeia de valor e construções sociais dos mercados dos produtores e demais atores da cadeia, mas é importante considerar que as informações levantadas consideraram o universo dos atores que estão inseridos ou em processo de inserção nos mercados de qualidade do cacau identificados no Brasil até o ano de 2012: origem, fino ou aroma, certificados orgânicos e/ou sustentáveis, convencional superior tipo I, logo é importante reconhecer que podem existir demandas que não foram incluídas nas análises e que se constituem como importantes objetos para a continuidade da pesquisa e realização de estudos futuros, como por exemplo, realização de estudos sobre o desenvolvimento do mercado

convencional do cacau, dos possíveis produtos substitutos, matérias-primas e tecnologias de processamento dos chocolates.

Os resultados obtidos no presente trabalho podem subsidiar o desenvolvimento de políticas públicas, programas e projetos para o desenvolvimento da cadeia de valor do cacau e chocolates no Brasil através da disponibilização da contextualização do cenário atual de gestão e do contexto do desenvolvimento de mecanismos sociais de cada grupo de atores que atuam na cadeia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABICAB. Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoins, Balas e Derivados. *Dados setoriais*. Disponível em: <http://www.abicab.org.br/associado-chocolate-e-cacau/estatisticas/>. Acesso em: 23 de fevereiro de 2013.

ABRAMOVAY, R. *Entre Deus e o Diabo: mercados e interação humana nas ciências sociais*. Tempo Social, Revista de Sociologia da USP, v. 16, n.2. 2004.

AMADO, Jorge. *Cacau*. Ariel Editora. Primeira edição. Rio de Janeiro, 1934.

ANDRADE, Reymar Coutinho de. Palestra: *Mecanização do beneficiamento e secagem do cacau*. Anais do III Congresso Brasileiro do Cacau, Ilhéus, Bahia, Brasil, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012. Disponível em: http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras/P7_1.pdf. Acesso em: 20 de abril de 2013.

APC. *Associação dos Produtores de Cacau*. Disponível em: <http://www.apcacau.org/site/>. Acesso em 15 de julho de 2011.

APCFE. Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial. *Apresentação realizada no ano de 2005 sobre a União da Cadeia Cacau Chocolate*. Disponível em: <http://www.apcfe.com>. Acesso em 21 de maio de 2011.

APCFE. Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial. *Apresentações*. Disponível em: www.apcfe.com. Acesso em 21 de fevereiro de 2012.

AQUIM, Samantha. *Publicação informativa ao consumidor: Chocolate Q 0*. Aquim, Rio de Janeiro, 2010.

BAHIA. Governo do Estado da Bahia. Jornal da Integração. *Agricultura familiar: Bahia ganha fábrica de chocolates finos*. Páginas 3-5. Ano II, número 6, janeiro de 2011.

BANCO DO NORDESTE (BNB). Informe Rural ETENE – Escritório técnico de estudos econômicos do Nordeste. *Artigo: Produção e efetivo do cacau no Nordeste*. Autor: José Vladimir Cardoso Sena. Disponível em: http://www.bnb.gov.br/content/aplicacao/etene/etene/docs/ire_ano5_n2.pdf. Acesso em 01 de agosto de 2012.

BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições Setenta, 1994.

BARNEY, J. B. *Firms resources and sustained competitive advantage*. Journal of Management, 17(1), 99-120. doi: 10.1177/014920639101700108. 1991.

BARRIENTOS, STEPHANIE, OKYERE-ASENKO KWADWO. *Cocoa value chain: challenges facing Ghana in a changing global confectionary market*. Journal Für Entwicklungspolitik (2009) .Volume: XXV, Issue: 2, Pages: 88-107.

BASTIDE, Philippe. *Palestra: Qualidade do cacau no Brasil: atual e perspectivas*. Anais do III Congresso Brasileiro do Cacau, Ilhéus, Bahia, Brasil, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras.asp>. Acesso em 20 de fevereiro de 2013.

BEAGLE, Bob. *The Chocolate Directive*. Disponível em: http://www.britanniafood.com/english/invite_01.htm. Acesso em 16 de abril de 2010.

BECKERT, J. *The Social Order of Markets*. Max Planck Institute for the study of societies. P 1-32. 2007.

BONDAR, G. *Sombreamento dos Cacauais*. Instituto de Cacau da Bahia. Boletim Técnico N. 4, 1938. 63 p.

BRASIL, Lei 11.326, de 24 de Julho de 2006. *Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais*. Diário Oficial da União, dia 25/07/2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Instrução Normativa Número 38 de 23 de junho de 2008. Regulamento técnico da amêndoia de cacau*. 7 p. 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Legislação. VisaLegis. Resolução *RDC n.264, de 22 de setembro de 2005. Aprova Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Chocolate e Chocolate Branco*. Disponível em: <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=18823&word=chocolate>>. Acesso em: 10 março de 2010.

BRASIL. Agência Câmara de Notícias. *Agricultura aprova política de conservação do cacau “cabruca”*. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/agencia/noticias/AGROPECUARIA/151752-AGRICULTURA-APROVA-POLITICA-DE-CONSERVACAO-DO-CACAU-%E2%80%98CABRUCA%C2%B4.html>. Acesso em 18 de julho de 2011.

BRASIL. CÂMARA DE DEPUTADOS - PROJETO DE LEI N° 3.665, DE 2012, *Proposta de criação de Selo Verde Cacau Cabruca*. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/agencia/noticias/AGROPECUARIA/424762-AGRICULTURA-APROVA-SELOS-VERDES-PARA-PLANTIO-SUSTENTAVEL-DE-CACAU.htm>. Acesso em 30 de agosto de 2012.

BRASIL. *Acordo complementar ao acordo do cacau celebrado por troca de notas a 3 de outubro de 1942, entre Brasil e Estados Unidos da América em 3 de outubro de 1942. MM/4684 – 9 -10- 42.*

BRASIL. *PORTARIA número 14 de 17 de novembro de 2004, da Secretaria de Comércio Exterior, do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, no Título 2, Capítulo I, que descreve os aspectos gerais do regime de drawback*. Disponível: http://www.mdic.gov.br/arquivo/legislacao/portarias/sececx/2004/prtsececx14_2004.pdf. Acesso em: 23 de fevereiro de 2013.

BRASIL. *CMN ajusta preço mínimo do café.* Disponível em: <http://www.fazenda.gov.br/audio/2009/abril/a300409.asp>. Acesso em: 09 de abril de 2013.

BNDES. Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social. *Palestra: Inovação e sustentabilidade: nova geração de políticas de desenvolvimento sustentável.* PASSOS, Pedro. Palestra realizada em 30 de novembro de 2010. Disponível em: http://www.bnDES.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bnDES_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/seminario/novas_politicas_desenvolvimento_2.3Passos.pdf . Acesso em 10 de fevereiro de 2013.

CALDEIRA, Clóvis. *Fazendas de Cacau na Bahia.* Documentário da vida rural número 07. Serviço de Informação Agrícola. Ministério da Agricultura do Brasil. 1954. 59 p.

CALLON, Michel; MÉADEL, Cécile; RABEHARISOA, Vololona. *The economy of qualities.* In: *Economy and Society.* n.2, p. 194–217, 2002.

CAMTA. *Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açú.* Disponível em: <http://www.camta.com.br/companyP.htm>. Acesso em 22 de julho de 2011.

CARE BRASIL. *Quem somos.* Disponível em: <http://www.care.org.br/quem-somos/care-brasil/>. Acesso em 22 de julho de 2011.

CARVALHO, José Murilo de. *Mandonismo, Coronelismo, Clientelismo: Uma Discussão Conceitual.* Dados [online]. 1997, vol.40, n.2 ISSN 0011-5258. <http://dx.doi.org/10.1590/S0011-52581997000200003>.

CEPLAC (a). Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. *Informações de mercado.* Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/paginas/infomercado/informações%20de%20mercado%209.pdf>. Acesso em 30 de junho de 2011.

CEPLAC (b). Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. *Cartilha: Melhoria da qualidade do cacau.* Centro de Extensão da CEPLAC. CENEX. 2011.

CEPLAC – SUEPA. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. Superintendência Executiva do Estado Pará. *Comparação de preços de compra entre os Estados brasileiros produtores de cacau.* Disponível em: <http://www.ceplacpa.gov.br/site/?cat=4> Acesso em: 21 de fevereiro de 2013.

CHOCOLATIERS. *Fine & Unusual Chocolate from Zotter, Grenada and more.* Disponível em: <http://www.chocolatiers.co.uk/products/zotter-labooko-brazil>. Acesso em 17 de maio de 2013.

COADY, Chantal. *O guia do chocolate: guia especializado dos melhores chocolates do Mundo.* Tradução: Teresa Carvalho. Copyright da versão portuguesa. Central livros LTDA, sob a chancela de livros e livros: São Paulo, 1998.

COCOA OF EXCELLENCE. *A celebration of cocoa diversity. Edition 2011.* Disponível em: http://www.cocoaoftexcellence.org/index.php?option=com_content&view=article&id=73&Itemid=93. Acesso em 21 de fevereiro de 2013.

COCOBOD. *Ghana Cocoa Board*. Disponível em: <http://www.cocobod.gh/>. Acesso em 30 de junho de 2011.

COMUNIDADE EUROPÉIA. Official Journal of the European Communities L 197/19. *DIRECTIVE 2000/36/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 23 June 2000. Relating to cocoa and chocolate products intended for human consumption. 3.8.2000.*

COOPERBAHIA. *Cooperativa Agroindustrial de Cacau Fino*. Disponível em: http://www.cooperbahia.com.br/_novo/cooperativa.php. Acesso em: 20 de abril de 2013.

COOPERATIVA CABRUCA. *Cooperativa Cabruca*. Disponível em <http://www.cabruca.com.br>. Acesso em 22 de julho de 2011.

CORRÊA, Solange Rodrigues Santos; ESTIVAL, Katianny Gomes Santana; CORRÊA XAVIER, Márcio. *Artigo: O mercado multifuncional da agricultura: o caso do sistema cabruca de cultivo de cacau no Sul da Bahia*. Anais do VIII Congresso Latinoamericano de Sociología Rural, Pernambuco, Porto de Galinhas, Brasil, 2010.

CRUZ, Gustavo da; ÁVILA, Marco Aurélio; FIGUEIRA, William Araújo. *Diagnóstico mercadológico participativo: comunidades da poligonal do Porto Sul, Ilhéus, Bahia – Brasil* – Relatório final / coordenação de Gustavo da Cruz, Marco Aurélio Avila, William Araújo Figueira. – Ilhéus, BA: ISUS, [2012].70p.

CRUZ, F. T.; SCHNEIDER, S. *Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais*. Revista Brasileira de Agroecologia, v. 5, p. 22-38, 2010.

DILLINGER, T. L. et al. *Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate*. American Society for Nutritional Sciences. 2000.

ESPÍRITO SANTO. Departamento de Imprensa Oficial. *Programa para revitalizar lavoura cacauícola é lançado em Linhares*. Disponível em: <http://www.dio.es.gov.br/NoticiaDetalharForm.aspx?Id=1796>. Acesso em: 20 de novembro de 2012.

ESPÍRITO SANTO. *Governo lança programa para revitalizar áreas produtoras de cacau*. Disponível em : <http://www.es.gov.br/Noticias/155643/governo-lanca-programa-para-revitalizar-areas-produtoras-de-cacau.htm>. Acesso em 09 de abril de 2013.

ESTADÃO. Artigo : *A fantástica fazenda de chocolate*. Encarte Paladar. Por : Daniel Telles Marques. Disponível em : <http://blogs.estadao.com.br/paladar/fantastica-fazenda-de-chocolate>. Acesso em 20 de abril de 2013.

ESTIVAL (a), Katianny Gomes Santana. *Apresentação sobre Projeto Cacau Cream*. Palestra: Apresentação realizada no evento I2P Idea to Product. Fundação Getúlio Vargas, setembro de 2009. São Paulo.

ESTIVAL (b), Katianny Gomes Santana; CORREA, Solange dos Santos; CINTRA, Lino Arnulfo. *Do Consumo de Chocolates à Produção Cacaueira: Alternativas para Agregar Valor à Cadeia Produtiva do Cacau Fino na Bahia, Brasil*. Anais do VIII Congresso Latinoamericano de Sociología Rural, Pernambuco, Porto de Galinhas, Brasil, 2010.

ETHICAL COFFEE. *Bird Friendly Coffee*. Disponível em: <http://www.ethicalcoffee.net/bird.html>. Acesso em 18 de julho de 2011.

FAIR FOR LIFE. *Critérios de certificação e operadora no Brasil*. Disponível em: http://www.fairforlife.net/logicio/pmw/indexDOM.php?client_id=fairforlife&page_id=certified&lang_iso639=en&company_id=62. Acesso em: 20 de fevereiro de 2013.

FALCÓN, Gustavo. *Coronéis do cacau*. Salvador, BA: Solisluna Design Editora, 2010. 130 p.

FAOSTAT. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Disponível em: <http://faostat3.fao.org/home/index.html#DOWNLOAD>. Acesso e 17 de junho de 2013.

FAPESP. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. Revista de Pesquisa da Fapesp. *Artigo: Sinais de Renascimento. Exclusivo Online. Material complementar à reportagem A vassoura varrida, da edição de nº 128, de outubro de 2006*. Disponível em: <http://www.revistapesquisa.fapesp.br/?art=3406&bd=2&pg=1&lg>. Acesso em 15 de agosto de 2009.

FILHO, Adonias. *Sul da Bahia: Chão de Cacau*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1976. 113 p.

FIOCRUZ. Fundação Oswaldo Cruz. FASE. *Publicação on-line: Mapa de conflitos envolvendo injustiça ambiental e saúde no Brasil*. Disponível em: <http://www.conflitoambiental.icict.fiocruz.br/index.php?pag=resumo>. Acesso em: 20 de agosto de 2012.

FIORAVANTI, Carlos. Revista de Pesquisa da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo. *Artigo: Sinais de Renascimento. Exclusivo Online. Material complementar à reportagem A vassoura varrida, da edição de nº 128, de outubro de 2006*. Disponível em: <http://www.revistapesquisa.fapesp.br/?art=3406&bd=2&pg=1&lg>. Acesso em 15 de agosto de 2009.

FLEXOR, Georges. *A globalização do sistema agroalimentar e seus desafios para o Brasil*. Páginas 273 à 294. LIMA, Eli Napoleão de; DELGADO, Nelson G.; MOREIRA, Roberto José. *Mundo Rural IV: configurações rural-urbanas: poderes e políticas*. Rio de Janeiro: Mauad X: Edur, 2007. 371 p.

FLEXOR, Georges. *A Globalização do Sistema Agroalimentar e seus desafios para o Brasil*. Economia Ensaios (UFU. Impresso), v. 21, p. 63-96, 2006.

FLIGSTEIN, N. *O Mercado enquanto política: uma abordagem político-cultural às instituições de mercado*. A Nova Sociologia Econômica. Ed. Celta. 2003.

FOLD, Niels. *Lead Firms and Competition in 'Bi-polar' Commodity Chains: Grinders and Branders in the Global Cocoa-chocolate Industry*. Journal of Agrarian Change, Vol. 2 No. 2, April 2002, pp. 228-247.

FREITAS, A. F. G. M. *Artigo: A Formação da Região Cacaueira Baiana ou das Amêndoas Douradas e o seu Doce/Amargo Chocolate*. In: Ulrich Gmüder. (Org.). *Metamorfoses do Cacau: Economia, Sociedade, Cultura*. 1a.ed. Salvador: Instituto Cultural Brasil-Alemanha (Goethe-Institut), 2012, v. 01, p. 116-122.

FVPP. FUNDAÇÃO VIVER, PRODUZIR E PRESERVAR. *Palestra: Criação de cooperativas orgânicas na Amazônia e criação de mercados diferenciados*. I Fórum de sustentabilidade da cadeia do cacau. Instituição promotora: IMAFLORA. Palestra realizada em 01 de julho de 2011.

G1. *Laudo confirma líquido corrosivo em embalagem de Ades em Ribeirão, SP*. Disponível em: <http://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/noticia/2013/04/laudo-confirma-liquido-corrosivo-em-embalagem-de-ades-em-ribeirao-sp.html>. Acesso em: 05 de abril de 2013.

GARCIA-PARPET, Marie France. *Artigo: A construção social de um mercado perfeito: o caso de Fontaines-en-Sologne*. Revista Estudos Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro/RJ, número 20, abril 2003: 5-44.

GARCIA-PARPET, Marie France. *Palestra: Globalização dos mercados, padrões de qualidade e agricultura familiar*. III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural: a Construção de Mercados para Agricultura Familiar - Desafios para o Desenvolvimento Rural. Porto-Alegre.2011.

GIL, Antônio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, G. *Algumas notas sobre cultura e ambiente*. In: Meio ambiente no século 21: 21 especialistas nas suas áreas de conhecimento. TRIGUEIRO, A. (Coord.) Rio de Janeiro: Sextante, 2003.

GONÇALVES JR, Oswaldo. *Da tradição ao mercado: construção social e caprinovinocultura no Semiárido*. 2010. 336 f. Diss. Tese de Doutorado em Administração Pública e Governo da Escola de Administração de Empresas de São Paulo da Fundação Getúlio Vargas, São Paulo, 2010.

GOODMAN, David; SORJ, Bernardo e WILKINSON, John. *Da lavoura às biotecnologias: agricultura e indústria no sistema internacional*. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

GRANOVETTER, M. "The Strength of Weak Ties", *American Journal of Sociology*.78, 1973.

GRANOVETTER, M. "The Old and New Economic Sociology: A History and an Agenda", in Beyond the Market Place, Friedland, R. & Robertson, A (eds), NY, 1990.

HARALD. *Harald e Laureate anunciam parceria para incentivar o uso do cacau fino brasileiro na Gastronomia*. Disponível em:

<http://www.harald.com.br/novidades/DetalheNovidade.aspx?idNovidade=38>. Acesso em 09 de abril de 2013.

HUMPHREY, John. *Shaping Value Chains for Development: Global Value Chains in Agribusiness*. Editor: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH. Trade Programme Sectoral Project Trade Policy, Trade and Investment Promotion Sectoral Project Agricultural Trade. GTZ, 2005.

IBD. Instituto Biodinâmico. *Certificações do cacau orgânico no Brasil*. Disponível em: http://www.ibd.com.br/pt/ClientesResultadoPesquisa.aspx?ID_CERTIFICADO=0&PRODUTO=caca u&CLIENTE=&PAIS=Brasil&ESTADO_SIGLA=0#. Acesso em 10 de janeiro de 2013.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo Agropecuário 2006*. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/censoagro/default.shtm>. Acesso em: 20 de julho de 2011.

IBOPE MEDIA. *Pesquisa: Mapeamento do Consumo de Chocolates no Brasil*. Disponível em:
<http://www.ibope.com.br/calandraWeb/servlet/CalandraRedirect?temp=5&proj=PortalIBOPE &pub=T&db=caldb&comp=Notícias&docid=6355C9232552CFE883257593004ED1C4>. Acesso em 17 de agosto de 2009.

ICB. Instituto do Cacau da Bahia. *Relatório e Anuário de 1932*. Bahia, 1933.

ICCO (a). Organización Internacional del Cacao. *Anais da Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao, 2010*. Ginebra, 21 a 25 de junio de 2010 Convenio Internacional del Cacao, 2010. 37 p.

ICCO (b). Organización Internacional del cacao. *Agreement*. Disponível em: <http://www.icco.org/about/agreement.aspx>. Acesso em 30 de junho de 2011.

ICCO (c). Organización Internacional del cacao. *Informe Anual 2006/2007*. <http://www.icco.org/about-us/icco-annual-report.html>. Acesso em 01 de agosto de 2012.

ICCO (d). Organización Internacional del cacao. *Informe anual 2009/2010*. Disponível em: <http://www.icco.org/about-us/icco-annual-report.html>. Acesso em 01 de agosto de 2012.

ICCO (f). Organización Internacional del cacao. *Informe anual 2010/2011*. Disponível em: <http://www.icco.org/about-us/icco-annual-report.html>. Acesso em 20 de dezembro de 2012.

ICCO (g). Organización Internacional del cacao. *A study on the market for organic cocoa*. Publicado em: 26 de julho de 2006. 12 p. Disponível em: http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/37-fair-trade-organic-cocoa.html Acesso em: 20 de fevereiro de 2013.

ICCO (h). Organización Internacional del cacao. *ICCO Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics*, Vol. XXXVIII, No. 4, Cocoa year 2011/12. Published: 30-11-2012. Disponível em: Acesso em: 20 de fevereiro de 2013.

IJSN. Instituto Jones dos Santos Neves. *Principais atividades produtivas do município de Linhares* – *Espírito Santo*. Disponível em: http://www.ijsn.es.gov.br/Sitio/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=51&Itemid=126. Acesso em 10 de novembro de 2011.

IMAFLORA. COUTO, Matheus T.P.; GALUCHI, Tharic; GONÇALVES, Eduardo Trevisan; REIS, Adriana; MELLO, Durval; AHNERT, Dario. *Guia de Boas Práticas e Certificação em Propriedades de Cacau*. Piracicaba, SP: Imaflora, 2011. 32 p.

IMAFLORA. Instituto de manejo e certificação florestal e agrícola. *Empresas certificadas Rainforest Alliance no Brasil*. Disponível em: <http://www.imaflora.org/empreendimentos-certificados.php>. Acesso em: 21 de fevereiro de 2013.

INCAPER. Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural. *Relatório do programa de assistência técnica e extensão rural Proater 2011 – 2013. Planejamento e programações das ações*. Linhares, Espírito Santo, 2011.

INIAP. INSTITUTO NACIONAL AUTÓNOMO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS QUEVEDO – ECUADOR. *Project to determine the physical, chemical and organoleptic parameters to differentiate between fine and bulk cocoa*. Authors: Freddy Amores (International Project Coordinator), David Butler, Gladys Ramos, Darin Sukha, Susana Espin, Alvaro Gomez, Alexis Zambrano, Neil Hollywood, Robert Van Loo and Edward Seguine. DATE OF REPORT: August 2007. Disponível em: <http://www.icco.org/about/press2.aspx?Id=1p59299>. Acesso em 30 de junho de 2011.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. *Registro de indicação geográfica número IG 200909 que reconhece a denominação de “Linhares” como indicação geográfica para o cacau em amêndoas*. Rio de Janeiro, 17 de agosto de 2012.

INSTITUTO CABRUCA. *Apresentação Instituto Cabruca*. Disponível em: <http://www.cabruca.org.br>. Acesso em 01 de agosto de 2011.

IPC. Instituto Pensar Cacau. *Estatuto Social do Instituto Pensar Cacau*, criado em 15 de março de 2011. Disponível em <http://www.noticiasagricolas.com.br/dbarquivos/apresentao-do-estatuto.pdf> : Acesso em: 24 de fevereiro de 2013.

ITO, Nobuiki Costa; HAYASHI Júnior, Paulo; GIMENEZ, Fernando Antônio Prado; FENSTERSEIFER, Jaime Evaldo. *Artigo: Valor e vantagem competitiva: buscando definições, relações e repercussões*. Revista de Administração Contemporânea (RAC). Rio de Janeiro, volume 16, número 2, artigo 7, páginas 290-307, mar/abr 2012.

KAGEYAMA, Ângela e HOFFMANN, Rodolfo (2006), *Pobreza no Brasil: uma perspectiva multidimensional*, Revista Economia e Sociedade, 15, 1(26):79-122.

KPMG. The International Cocoa Organization (ICCO). *Study on the costs, advantages and disadvantages of cocoa certification October 2012*. Disponível em: http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/37-fair-trade-organic-cocoa.html. Acesso em: 10 de fevereiro de 2013.

LEITER, Jeffrey, HARDING, Sandra. "Trinidad, Brazil, and Ghana:three melting moments in the history of cocoa." *Journal of Rural Studies* (2004) 113–130.

LOBÃO, D.E., *Cacau-Cabruca - um modelo sustentável de agricultura tropical*. CEPLAC, 2p, Ilhéus, 2000. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/sistema_agro.htm> Acesso: 20/08/2009.

LOPES, Bárbara. *O sexo do chocolate*. Disponível em: <http://blogueirasfeministas.com/2013/03/o-sexo-do-chocolate/>. Acesso em 01 de abril de 2013.

LYRIO, Cláudio. *Palestra: Certificação do cacau no Brasil: desafios para a conquista de mercado - o caso da Indicação Geográfica do cacau Sul da Bahia*. Anais do III Congresso Brasileiro do Cacau, Ilhéus, Bahia, Brasil, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras.asp>. Acesso em 20 de fevereiro de 2013.

MAILLOT, Nicolas. *Palestra: Cacau Fino 2004-2011. Inovação nacional e mercado internacional*. I Encontro Pensar Cacau. Camacan, Bahia, outubro de 2012. Disponível em: <http://www.apcfe.com>. Acesso em 21 de fevereiro de 2013.

MARQUES, Rafael, "Os Trilhos da Nova Sociologia Económica", in João Peixoto e Rafael Marques (org.), A Nova Sociologia Económica, Oeiras, Celta: 1-67. 2003.

MARTINI, A.M.Z., P. Fiaschi, A.M. Amori m, and J.L. Paixao. *A hot-point within a hot-spot: a high diversity site in Brazil's Atlantic Forest*. *Biodivers. Conserv.* 16:3111–3128. 2007.

MENDES COSTA, Francisco. *Políticas públicas e atores sociais na evolução da cacaucultura baiana*. 2012. 242 p. Tese (Doutorado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Políticas Públicas, Estado e Atores Sociais). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Departamento de Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, 2012.

MERCADO DO CACAU. *Notícia: Indústrias suspendem recebimento de cacau no Sul da Bahia*. Disponível em: http://www.mercadodocacau.com.br/noticia/Ind%C3%BAstrias_suspendem_recebimento_de_cacau_no_sul_da_Bahia. Acesso em 23 de agosto de 2012.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. MDA. *Palestra: O cacau e a agricultura familiar*. GREGOLIN, Adriana. Anais do III Congresso Brasileiro do Cacau, Ilhéus, Bahia, Brasil, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras.asp>. Acesso em 20 de fevereiro de 2013.

MLIBÂNIO. *Cacau*. Disponível em: http://mlibanio.com.br/pt-br/cacau_organizacao.php. Acesso em 10 de abril de 2013.

MOLES, Patrícia. I Fórum de sustentabilidade da cadeia do cacau. Instituição promotora: IMAFLORA . Instituto de manejo e certificação florestal e agrícola. Palestra realizada em 01

de junho de 2011: *Tendências do cacau sustentável no mundo e a experiência com o cacau Rainforest Alliance Certified.* Disponível em: http://www.imaflora.org/upload/repositorio/tendencias_em_sustentabilidade.pdf. Acesso em 20 de agosto de 2012.

MORORÓ, Raimundo Camelo. *Palestra: Aproveitamento dos subprodutos, derivados e resíduos do cacau.* Anais do III Congresso Brasileiro do Cacau, Ilhéus, Bahia, Brasil, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras.asp>. Acesso em 20 de fevereiro de 2013.

NUGALI. *NUGALI Chocolates.* Disponível em: <http://www.nugali.com.br>. Acesso em 01 de agosto de 2011.

OLIVEIRA, Luiz Pinto de. *Palestra: O agronegócio do cacau e o cooperativismo na Transamazônica.* Reunião do Departamento Nacional de Cooperativismo (DENACOOP) e CEPLAC – Pará. Medicilândia, Pará. Realizada em 07 de dezembro de 2012.

OXFAM a. *Equality for women starts with chocolate: Mars, Mondelez and Nestle and the fight for women's rights.* Disponível em: <http://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/equality-for-women-starts-with-chocolate-mb-260213.pdf>. Acesso em 03 de abril de 2013.

OXFAM b. *Vídeo: Gênero e produção de cacau.* Disponível em: <http://vimeo.com/61380203>. Acesso em: 04 de abril de 2013.

PORTILHO, Fátima. *Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados.* Disponível em: <http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/politica/article/view/2175-7984.2009v8n15p199>. Acesso em 09 de abril de 2013.

PRAHALAD, C. K., & RAMASWAMY, V. *Co-creation experiences: the next practice in value creation.* Journal of Interactive Marketing, 18(3), 5-14. doi: 10.1002/dir.20015. 2004

PTDS. PLANO TERRITORIAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL – PTDS. *Sistema de Informações Territoriais do Ministério de Desenvolvimento Agrário.* (2010) Disponível em: http://sit.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_qua_territorio090.pdf. Acesso em 20 de agosto de 2012.

PTDRS LITORAL SUL DA BAHIA. *Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável do Litoral Sul da Bahia.* Sistema de Informações Territoriais do Ministério de Desenvolvimento Agrário. (2009). Disponível em: <http://www.territoriolitoralsulbahia.com.br/docs/PTDRS2.doc>, acesso em 01 de julho de 2012.

PTDRS TRANSAMAZÔNICA. *Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável da Transamazônica: Território da Cidadania Transamazônica Estado do Pará.* Altamira: FVPP – Fundação Viver, Produzir e Preservar, 2010. 134p.

PEREIRA, Paulo Roberto Gonçalves. *Relação da qualidade do cacau no mercado atual e no mundo: Interação produção de cacau, preço versus qualidade*. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/semfaz/mercadoatual.htm>>. Acesso em: 30 de agosto de 2009.

PETCHERS, Seth. *The Market for Differentiated Cocoa: A Market Opportunity Assessment for Small Cocoa Grower Organizations*. Estados Unidos. 2004. Centro para la Competitividad de Ecoempresas (CeCoEco) del CATIE. Disponível em: <http://econegociosagricolas.com/ena/article.php?id=84&idSeccion=14&idNota=36>. Acesso em 20 de agosto de 2010.

PLANETA CACAU. *Nosso produto*. Disponível em: <http://www.planetacacau.com.br/nosso-produto/index.php>. Acesso em 18 de maio de 2013.

PORTRER, Michael E. *Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior*. 12 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

PORTRER, Michael E. ; KRAMER, Mark R. *How to reinvent capitalism—and unleash a wave of innovation and growth*. Harvard Business Review; Jan/Feb2011, Vol. Edição 89 1/2, p 62-77, 16p.

PwC Agribusiness Research and Knowledge Center. *The Brazilian cocoa industry market research*. PwC Brazil. Ribeirão Preto, São Paulo. Abril de 2012.

QUIVY, Raymond & CAMPENHOUDT, Luc Van. *Manual de investigação em ciências sociais*. Lisboa, Portugal: Gradiva, 2005.

ROMANO, Jorge O.; ANDRADE, Maristela de Paula; ANTUNES, M. *Olhar crítico sobre participação e cidadania: a construção de uma governança democrática e participativa a partir do local*. São Paulo, 1 ed, ACTION AID Brasil, 2007. 296 p.

ROMANO, Jorge O.; ANTUNES, Marta. *Empoderamento e direitos no combate à pobreza*. Páginas 9-21. Rio de Janeiro: Action Aid, 2003. 116 páginas.

SABOURIN, ERIC. *Multifuncionalidade da agricultura e manejo de recursos naturais: alternativas a partir do caso do semi-árido brasileiro*. Tempo da Ciência (15) 29 : 9-27, 1º semestre 2008.

SAMBUICHI, R. H. R. *Ecologia da vegetação arbórea de cabruca - Mata Atlântica raleada utilizada para cultivo de cacau - na região sul da Bahia*. Tese de Doutorado, Universidade de Brasília. 2003.

SAMBUICHI, R.H.R., 2006. *Estrutura e dinâmica do componente arbóreo em área de cabruca na região cacaueira do sul da Bahia, Brasil*. Acta. Bot. Bras. 20 (4): 943-54.

SEGUINE, Ed. Palestra: *Sustainability, Certification & Quality—An Interconnected Network Putting Farmers First*. III Congresso Brasileiro do Cacau. Ilhéus, Bahia, Brasil. 12 Nov 2012. Disponível em: http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras/P3_2.pdf. Acesso em: 03 de abril de 2013.

SEI. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. *Mapa do Território Litoral Sul da Bahia*. Disponível em: http://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1051:sei-inicia-actualizacao-dos-limites-municipais-do-territorio-litoral-sul&catid=1:latest-news&Itemid=243. Acesso em 23 de agosto de 2012.

SOCIOLOGICAL IMAGES. *Sex and chocolate propaganda research*. Disponível em: <http://thesocietypages.org/socimages/2010/12/02/guest-post-sex-desire-and-chocolate-propaganda-research/>. Acesso em: 04 de abril de 2013.

STEINER, Philippe. *A Sociologia Econômica*. São Paulo: Atlas, 2006.

STEINER, Philippe. *Artigo: Mercado, transação e laços sociais: a abordagem da sociologia econômica*. Rev. Sociol. Polít., Curitiba, v. 20, n. 42, p. 111-120, jun. 2012.

SWEDBERG, Richard. *Artigo: Sociologia econômica: hoje e amanhã*, pp. 7-34. Revista Tempo Social, Revista de Sociologia da USP, v. 16, n. 2, 2004.

TAVARES, João Dias. *A produção de cacau fino como alternativa para a exploração da atividade cacaueira: Estudo de Caso da Fazenda São Pedro*. Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, Bahia, 2009.

TOLEDO, José Carlos de; BATALHA, Mário Otávio and AMARAL, Daniel Capaldo. *Qualidade na indústria agroalimentar: situação atual e perspectivas*. Rev. adm. empres. [online]. 2000, vol.40, n.2, pp. 90-101. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v40n2/v40n2a10.pdf>. Acesso em 08 de abril de 2013.

TERRITÓRIO LITORAL SUL. *Território da cidadania Litoral Sul da Bahia*. Disponível em: http://www.territoriolitoralsulbahia.com.br/?pg=nozzo_territorio. Acesso em 10 de agosto de 2012.

THEDARKSIDEOFCHOCOLATE. *The dark side of chocolate*. Disponível em: <http://www.thedarksideofchocolate.org/>. Acesso em: 03 de abril de 2013.

UNITED NATIONS CONFERENCE ON TRADE AND DEVELOPMENT (UNCTAD). *Cocoa Study: Industry Structures and Competition*. New York and Geneva, UNCTAD, 2008.

VALLA, Victor V. *Artigo: Fatores relacionados com a distribuição fundiária na região cacaueira da Bahia*. LXV Coleção da Revista de História. Sob a direção do Professor Eurípedes Simões de Paula. Anais do VIII Simpósio Nacional dos Professores de História. Edição Propriedade Rural. Volume II. Páginas: 464 à 482. São Paulo, Brasil, 1976. Disponível em: <http://anpuh.org/anais/?p=18108>. Acesso em: 01 de março de 2013.

VILELA, Duarte, ARAUJO, Paulo Márcio M. (Org.). *Contribuições das Câmaras Setoriais e Temáticas à Formulação de Políticas Públicas e Privadas para o Agronegócio* /– Brasília : MAPA/SE/CGAC, 2006.496 p.

VIRGENS FILHO, Adonias de Castro. I Fórum de sustentabilidade da cadeia do cacau. Instituição promotora: IMAFLORA. *Palestra realizada em 01 de julho de 2011: Visão de futuro da cacaicultura no Brasil*. Disponível em:

[http://www.imaflora.org/upload/repositorio/Palestra_Visao_de_Futuro_-Cacaicultura_no_Brasil_\(2\).pdf](http://www.imaflora.org/upload/repositorio/Palestra_Visao_de_Futuro_-Cacaicultura_no_Brasil_(2).pdf) Acesso em 10 de agosto de 2012.

WILKINSON, John. *Mercados, redes e valores: o novo mundo da agricultura familiar*. Porto Alegre: Editora da UFRGS: Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, 2008.

WILKINSON, John. *Transformações e Perspectivas dos Agronegócios brasileiros*. Revista Brasileira de Zootecnia (Online), v. 01, p. 26-34, 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbz/v39sspe/04.pdf>. Acesso em: 15 de março de 2013.

YAHOO NOTÍCIAS. Artigo: *Cacau Show atende pedido do Procon-SP e trocará produtos impróprios*. Disponível em: <http://br.noticias.yahoo.com/cacau-show-atende-pedido-procon-sp-trocar%C3%A1-produtos-impr%C3%B3prios-203451554.html>. Acesso: 05 de abril de 2013.

ANEXOS



ANEXO A

QUESTIONÁRIO

(Pesquisa: Construções Sociais dos Mercados de Qualidades do Cacau no Brasil)

Nome do entrevistado: _____

Cargo do entrevistado: _____

Empresa: _____

Cidade: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pertence a algum grupo? Sim Especificar _____

Não

Qual a produção anual de cacau em toneladas, produtividade e área total da unidade produtiva?

Forma de obtenção da propriedade

Arrendamento

Compra

Herança

Outros _____

Há quanto tempo atua na atividade agrícola e produção cacauícola?

Qual a sua origem geográfica/ cultural?

Atividades produtivas	Contribuição % no faturamento

Usa financiamento para viabilização do negócio?

- () Sim - Qual o percentual de recursos financiados? _____ %
 () Não

Como ocorre a gestão da organização?

- () Familiar
 () Profissional
 () Outros _____

Qual o nível de formação da gestão da unidade produtiva?

- () sem escolaridade () 1º grau () 2º grau () Superior

Recorre ou já recorreu à assistência de profissionais autorizados?

- () Sim - Quais? _____
 () Não

COMERCIALIZAÇÃO

Qual (is) o (s) fator (es) que determina (m) o momento da comercialização do cacau?

Quais os principais clientes?

No mercado interno (Brasil)

No mercado externo (fora do Brasil)

Qual a expectativa de crescimento da participação no mercado do cacau para o próximo ano (2013), em (%)?

Como se dá a relação com seus clientes?

- de mercado
- contrato

Tipo de pagamento mais utilizado

- À vista À prazo - ____ dias

Quem tem o maior poder de determinação do preço do cacau no mercado?

- a unidade produtiva
- o cliente
- outros ?

Quais são os principais critérios de qualidade para a comercialização solicitados pelos seus clientes?

Existe pagamento diferenciado por qualidade do cacau que você comercializa?

- Não
- Sim Como ocorre?

Como o produto é transportado até o cliente?

- Frota rodoviária própria
- Frota rodoviária terceirizada
- Outros _____

Quem paga pelo transporte?

- unidade produtiva
- cliente

Como você avalia a relação comercial com seus clientes?

Qual a sua visão sobre o mercado de qualidades do cacau e chocolates no Brasil?

TRANSFORMAÇÃO/PRODUÇÃO

Qual é a capacidade máxima de produção de cacau da unidade produtiva considerando a infra-estrutura atual disponível?

Como ocorre o controle de qualidade no processo produtivo do cacau e/ou chocolates?

Quais os principais equipamentos utilizados na produção do produto?

O que mudou na tecnologia utilizada desde o início da atividade?

Qual a produtividade média atingida @ por hectare do cacau da propriedade?

Como você classifica o índice de produtividade atingido na atividade?

Excelente Bom Ruim Regular Baixo

Efetua algum controle formal de custos na produção?

Sim - Quais? _____
 Não

INSUMOS

Quais os principais insumos utilizados no processo produtivo?

A compra dos insumos é individual ou coletiva?

Quais as principais dificuldades na aquisição de insumos?

MÃO-DE-OBRA

Número de funcionários _____ Média dos salários (em reais)_____

Escolaridade média_____

Você acha que os profissionais da área têm a capacitação necessária para a atividade?

() Sim () Não

Oferece capacitação para os funcionários?

() Sim
() Não

Tipo de contrato de trabalho estabelecido:

CONCORRÊNCIA

Quais os principais concorrentes diretos ou indiretos que você identifica?

Quais os pontos fortes e fracos do seu negócio com relação aos concorrentes?

Quais são os problemas gerais na sua atividade?

O que poderia ser feito para melhorá-lo?

RELAÇÃO COM OS ÓRGÃOS DE ASSISTÊNCIA E DE ESTADO

Existe no município onde está sediada a propriedade algum órgão que preste assistência à produção cacaueira e /ou chocolates?

() Sim Quais? () Não

Como você avalia as suas relações com os órgãos de Estado e Assistência à atividade da cacaicultura e derivados?

, de de 2012

ANEXO B

QUESTIONÁRIO “A PARTICIPAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR NA CADEIA DE VALOR DO CACAU-CHOCOLATE NO BRASIL”

Data da entrevista: ____/____/2012.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Assentamento: _____

Data de ocupação ____/____/____ Tempo no assentamento? ____ anos

Relatar fatos referentes ao histórico:

1.2 Origem geográfica/cultural_____

1.3 Há quanto tempo atua como produtor rural? ____ anos

1.4 Área da unidade produtiva: _____ hectares

1.5 Número de familiares que residem na unidade produtiva:

Gênero: homens ____ mulheres ____ crianças ____ jovens ____

Idade dos familiares: 0 a 15 anos ____ 15 a 30 ____ 30 a 60 ____ Mais de 60 ____.

Grau de escolaridade : Analfabetos ____ 1º grau ____ 2º grau ____ 3º grau ____.

1.6 Número de membros da família que residem e trabalham na produção rural? _____

1.7 Renda média familiar mensal: R\$ _____

1.8 Renda familiar das atividades produtivas do assentamento? R\$ _____

1.9 Acesso à programas de apoio governamentais? () Sim () Não. Se sim quais? _____

1.10 Participa de Associação () Sim () Não. Se sim qual? _____

1.11 Participa de Cooperativa () Sim () Não. Se sim qual? _____

1.12 Participa de outra forma de organização (igrejas, grupos, etc)? _____

1.13 Acesso à financiamento () sim () não Se sim, qual? _____

1.14 Instalações:

Descrever condições das moradias:

1.15 Acesso à luz elétrica? () sim () não

1.16 Acesso à rede telefônica? () sim () não

1.17 Acesso à internet? () sim () não

1.18 Possui computador? () sim () não

1.19 Possui veículo? () sim () não meio de transporte mais utilizado?_____

1.19 Possui fossa séptica nas casas? () sim () não

1.20 Qual o destino do lixo? () queimado () jogado () enterrado () coletado

ATIVIDADES ECONÔMICAS

2.1 Agricultura:

Cacau ----() sim () não Qual a área?_____ Produção total e produtividade_____ P/ quem vende?_____ R\$_____ (preço médio) Existe pagamento diferenciado por qualidade: sim () não ()

Se sim, quanto R\$ _____

Possui Outras Atividades?

PROCESSO DE PRODUÇÃO

4.1 Quais práticas agrícolas mais utilizadas na unidade produtiva?

4.2 Possui conhecimentos sobre práticas de produção orgânica? () sim () não Quais?_____

4.3 Possui conhecimentos sobre práticas de produção de cacau fino? () sim () não Se sim, quais?_____

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.1 Quem presta assistência técnica?

Descrever Nomes:_____

Que tipo de assistência e quais culturas?_____

PRINCIPAIS DIFICULDADES PARA MELHORIA DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO?

QUAIS AS PRINCIPAIS DIFICULDADES COM RELAÇÃO ÀS CONDIÇÕES DE VIDA E TRABALHO?

ANEXO C

ENTREVISTADO:

FORMAÇÃO:

DATA E LOCAL:

QUESTÕES ESPECIALISTAS

Como avalia a participação do Brasil na cadeia global de valor do cacau chocolate?

Como avalia a participação do Pará na cadeia de valor?

Qual a posição do cacau brasileiro nos mercados domésticos e globais?

Qual é o perfil sócio demográfico dos produtores de cacau (atuais e prospectivas) na Bahia e Pará? Quais as oportunidades e ameaças em cada região?

Quais as principais dinâmicas dos mercados de trabalho do setor na Bahia e Pará?

Qual a sustentabilidade sócio econômica do setor a longo prazo?

Qual a situação ambiental das zonas produtoras de cacau?

Qual o impacto da produção do cacau na (agricultura familiar) e comunidades tradicionais?

Qual a sua visão sobre a vocação econômica do cacau: seria capaz de gerar emprego e renda na perspectiva de médio e longo prazo? Quais as possíveis estratégias de diferenciação do cacau brasileiro?

Quais as tecnologias de processo e produção, disponíveis para manejo, beneficiamento e transformação do cacau?

Qual o investimento em pesquisa e desenvolvimento para o setor?

Quais os produtos brasileiros desenvolvidos exclusivamente ou com maior percentual de cacau brasileiro?

Qual o grau de informação do consumidor para o pagamento de preços premium para os produtos à base de cacau e chocolates com origem Brasil, orgânicos, fino de aroma?

Quais as perspectivas com relação à legislação do sistema Cabruca? Sombreamento e preservação podem agregar valor para os produtos brasileiros? Se sim, de que forma?

Sistema cabruca representa efetividade para preservação e conservação da Mata Atlântica?

Quais as perspectivas para o pagamento de serviços ambientais e produção de cacau? Quais as expectativas com relação ao projeto de Lei sobre o Selo Verde do Cacau?

Qual a sua avaliação sobre o foco das políticas públicas estaduais para o segmento da cacauicultura no Pará?

Quais as principais oportunidades e ameaças visualizadas para o desenvolvimento da cadeia de valor do cacau e chocolate no Pará?

ANEXO D

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado (a) Sr/Sr^a

Convido o Sr. (a) para participar como voluntário (a), na pesquisa que tem o título de “CONSTRUÇÕES SOCIAIS DOS MERCADOS DE QUALIDADES DO CACAU E CHOCOLATE NO BRASIL”, e tem como objetivo analisar as construções sociais estabelecidas entre os atores da cadeia de valor do cacau chocolate no Brasil. Este estudo se justifica pelo contexto de desenvolvimento da cacaicultura brasileira no cenário global: oportunidades e ameaças. No caso de aceitar fazer parte da mesma, o Sr. (a) _____ estará colaborando para o conhecimento sobre a cadeia de valor do cacau e chocolate no Brasil e relações sociais estabelecidas entre os atores que atuam na cadeia. O Sr. (a) terá liberdade para pedir esclarecimentos sobre qualquer questão, bem como para desistir de participar da pesquisa a qualquer momento que desejar, mesmo depois de ter assinado este documento, e não será, por isso, penalizado de nenhuma forma. Caso desista, basta avisar ao (s) pesquisadores (s) e este termo de consentimento será devolvido, bem como todas as informações dadas pelo Sr. (a) serão destruídas. Informo que o resultado deste estudo poderá servir para subsidiar políticas públicas para o segmento e o desenvolvimento de outras demandas específicas para atividades de pesquisa e extensão. Como responsável por este estudo comprometo-me em manter sigilo de todos os seus dados pessoais e indenizá-lo (a), caso sofra algum prejuízo físico ou moral decorrente do mesmo.

Katianny Gomes Santana Estival

Pesquisador Responsável

Professora da Universidade Estadual de Santa Cruz

Matrícula 734493957

Telefone para contato: (73) 9119-3753 (73) 3680-5160

Eu, _____, RG _____, aceito participar das atividades da pesquisa: “CONSTRUÇÕES SOCIAIS DA CADEIA DE VALOR DO CACAU E CHOCOLATE NO BRASIL”. Fui devidamente informado sobre a entrevista. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isso leve a qualquer penalidade, e que os dados de identificação e outros pessoais não relacionados à pesquisa serão tratados confidencialmente. Obs.: Informo que o presente documento será obtido em duas vias (uma via para o sujeito da pesquisa e uma para guarda do pesquisador) e será impresso em folha única (frente e verso).

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 38, DE 23 DE JUNHO DE 2008

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, Parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.013771/2005-50, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da Amêndoa de Cacau, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, na forma do Anexo à presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 120 (cento e vinte) dias de sua publicação.

REINHOLD STEPHANES

REGULAMENTO TÉCNICO DA AMÊNDOA DE CACAU

Art. 1º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação da amêndoa de cacau, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 2º Para efeito deste Regulamento Técnico, considerase:

I - amêndoas de cacau: amêndoas provenientes da espécie *Theobroma cacao L.*;

II - achatadas ou chochas: as amêndoas que apresentam ausência de cotilédones ou que são tão finas que não permitem o corte;

III - amêndoas fermentadas: as amêndoas que, entre a colheita e a secagem, passaram por um processamento via fermentação;

IV - amêndoas secas: aquelas que apresentam teor de umidade dentro do limite recomendado neste Regulamento Técnico;

V - ardósia: as amêndoas não fermentadas, de coloração cinzento-escura (cor de ardósia) ou roxas, com embrião branco ou marfim e que podem se apresentar compactas;

VI - danificadas por insetos: as amêndoas que se apresentam avariadas, em razão de ataques de insetos, visíveis a olho nu, em qualquer de seus estágios evolutivos;

VII - fora de tipo: o produto que ultrapassar o limite máximo de tolerância de defeitos estabelecido para o Tipo 3, na Tabela 1, deste Regulamento Técnico;

VIII - fumaça: o aroma percebido nas amêndoas de cacau com características de defumado ou de presunto;

IX - germinadas: as amêndoas que apresentam a casca furada pelo desenvolvimento do embrião;

X - impurezas: todas as partículas oriundas do cacau, tais como: restos de polpa, fragmentos da placenta ou cordão central e de casca do fruto, entre outros;

XI - matérias estranhas: todas as partículas não oriundas do cacau, tais como: fragmentos vegetais,

Anexo C

**Países productores que exportan exclusiva o parcialmente
cacao fino o de aroma**

Colombia	Papua Nueva Guinea
Costa Rica	Perú
Dominica	República Dominicana
Ecuador	Santa Lucía
Granada	Santo Tomé y Príncipe
Indonesia	Trinidad y Tabago
Jamaica	Venezuela (República Bolivariana de)
Madagascar	



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA N° IG200909

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI reconhece a denominação “LINHARES” como INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para: CACAU EM AMÊndoAS, concedendo seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei n° 9.279, de 14 de maio de 1996, nos seguintes termos:

Espécie da Indicação Geográfica: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Apresentação: MISTA

Representação:



Natureza: PRODUTO

País: BRASIL

UF: ES

Delimitação da Área Geográfica: A DELIMITAÇÃO ESTÁ COMPREENDIDA NO TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO DE LINHARES NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, PARTINDO-SE DO PONTO DE COORDENADAS N7.825.873,49 E E412.485,48 NO ENCONTRO DO RIO DOCE COM O OCEANO ATLÂNTICO, LADO PRÓXIMO A VILA DE REGÉNCIA, SEGU-SE AO NORTE COM MARGEIM MONTANTE DO RIO DOCE ATÉ ATINGIR O PONTO 2 DE COORDENADAS APROXIMADAS N 7.845.435,53 E E394.239,33 DAÍ SEGU-SE RUMO SUDESTE COM 13.856 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATAIPEBA E PALHAL ATÉ ATINGIR O PONTO 3 DE COORDENADAS APROXIMADAS N 7.832.518,64 E E399.239,16 SEGU-SE RUMO OESTE COM 3.624 METROS CRUZANDO A ES 440 ATÉ ATINGIR O PONTO 4 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.831.683,22 E E395.699,14 SEGU-SE RUMO NOROESTE COM 18.978 METROS ENVOLVENDO A REGIÃO DE JATAIPEBA E PALHAL ATÉ O BAIRRO DE BEBEDOURO DO MUNICÍPIO DE LINHARES, ATÉ ATINGIR O PONTO 5 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.844.22,75 E E381.443,19 DAÍ SEGU-SE RUMO SUDOESTE COM 26.180 METROS MARGEANDO AS MATAS E MONTANTE AO RIO DOCE ATÉ PRÓXIMO A DIVISA COM O MUNICÍPIO SW COLATINA E ATINGIR O PONTO 6 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.835.985,72 E E356.592,76 SEGU-SE COM RUMO NORTE COM 4.605 METROS CRUZA O RIO DOCE E ATINGE O PONTO 7 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.840.591,34 E E356.643,13 SEGU-SE RUMO NOROESTE COM 26.678 METROS MARGEANDO AS MATAS A JUSANTE AO RIO DOCE ATÉ O VALE DO RIO PEQUENO ATINGINDO O PONTO 8 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.853.762,49 E E383.238,69 SEGU-SE RUMO SUDESTE COM 7.600 METROS ATÉ O ENCONTRO DO RIO PEQUENO COM O RIO DOCE NO PONTO 9 DE COORDENADAS APROXIMADAS DE N7.850.555,12 E E390.058,24 DAÍ SEGU-SE RUMO NORDESTE COM 22.250 METROS ENTRE A CIDADE DE LINHARES E O RIO DOCE ATÉ PRÓXIMO A REGIÃO DE BARRO NOVO E ATINGIR O PONTO 10 DE COORDENADAS APROXIMADAS E7.861.108,08 E E409.599,16 DAÍ SEGU-SE RUMO SUDESTE COM 25.300 METROS PASSANDO PELA REGIÃO DA LOGOA DO ZACARIAS ATÉ O PONTO 11 DE COORDENADAS APROXIMADAS N7.837.465,95 E E418.554,95, PRÓXIMO AO OCEANO ATLÂNTICO, A VILA DE POVOAÇÃO E RIO MONSARAS, DAÍ SEGU-SE RUMO SUL MARGEANDO O OCEANO ATLÂNTICO COM 13.100 METROS ATÉ O PONTO 1 DO INÍCIO DA DESCRIÇÃO, ENCERRANDO UMA ÁREA DE APROXIMADAMENTE 760.638 QUILÔMETROS QUADRADOS.

Data do Depósito: 22 DE DEZEMBRO DE 2009

Data do Registro: 31 DE JULHO DE 2012 – RPI 2169

Requerente: ASSOCIAÇÃO DOS CACAUICULTORES DE LINHARES

Rio de Janeiro, 17 de agosto de 2012.



Breno Bello de Almeida Neves

Diretor de Contratos, Indicações Geográficas e Registros

Jorge de Paula Costa Ávila

Presidente do INPI

ANEXO H

Country	Name of sample provider (farmer, cooperative...)	Name of the cooperative	Address	Village	Region	Name of sample collector	Place	Contact to reach farmer (national focal point, farmer...)	2011 International Cocoa Awards and top score flavours
	Fedecacao arauquita								
Ecuador	Association Campesinos de Catarama			Ciudadela los sauces	Catarama	Hector Ocana	Guayaquil	presidencia@anecacao.com	additional award
Ecuador	David Pastorelli, Sulagro					David Pastorelli	Guayaquil	presidencia@anecacao.com	Floral
Brazil	Adeir Boida de Andrade		Fazenda Conjunto União, Região do Brejo Mole	Camamu	Bahia	Adeir Boida		nalice@cepec.gov.br aipc@aipc.com.br almeidahenrique1954@yahoo.com.br	
Brazil	Edgar Morbeck Coelho		Fazenda Santa Ana, Região do Sóco, margem do rio de Contas	Itacaré	Bahia	Edgar Morbeck	Itacaré, Bahia	As above	
Brazil	Manuel Libanio Agrícola S.A		Fazenda Ladeira Grande	Gandu	Bahia	Claudio Menezes de Araújo	Gandu, Bahia	As above	
Brazil	Pedro Roberto Magalhães	APC e AGIIR	Fazenda Lajedo de Ouro	Ibirataia	Bahia	Pedro Magalhães	Ibirataia, Bahia	As above	
Brazil	João Dias Tavares Bisneto	APC	Fazenda Angelica, Região Vale do Almada	Ilhéus	Bahia	João Tavares	Ilhéus, Bahia	rochasbrasileiras@globo.com nalice@cepec.gov.br aipc@aipc.com.br almeidahenrique1954@yahoo.com.br	Dried fruit