

A revitalização da cacauicultura brasileira

Waldeck Araújo Júnior¹
Lucimara Chiari²

O cacau faz parte da história do Brasil, que já figurou entre os maiores produtores e exportadores de amêndoas do mundo. A Bahia já foi responsável por cerca de 70% da produção nacional do fruto, mas a vassoura-de-bruxa³ e a queda mundial dos preços do cacau impuseram drástica queda de produtividade aos cacauais do estado, o que fez o Brasil passar de exportador para importador do produto (Mascarenhas, 2004).

Com o enfrentamento da crise, muita aprendizagem foi adquirida. As instituições de ciência e tecnologia e produtores se reciclaram e, sob a liderança da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac), foram desenvolvidas várias inovações tecnológicas para o combate à doença, como variedades clonais resistentes e bioinsumos, além da promoção da diversificação da produção com os vários modelos de sistemas agroflorestais com cacauieiro (SAF-Cacau).

Com ações de pesquisa dirigidas, a Ceplac foi fundamental para o início da recuperação da cacauicultura na Bahia e também para a sua expansão para outros estados. Com sede em Brasília, a Ceplac possui estações de pesquisa e escritórios em seis estados: Amazonas, Bahia, Espírito Santo, Mato Grosso, Pará e Rondônia.

O Brasil é o sexto maior produtor mundial de amêndoas de cacau, com 210 mil toneladas em 2021 (ICCO, 2022), e se destaca por ser o

único país com representatividade em toda a cadeia de valor, sendo exportador líquido de derivados de cacau e chocolate e detentor do quinto lugar na produção e no consumo de chocolate (Puente, 2022). Bahia e Pará são os maiores produtores nacionais e, juntos, respondem por cerca de 96% da produção; uma pequena, mas importante parcela, é produzida por Espírito Santo, Rondônia, Amazonas e Mato Grosso, além de outros estados cuja produção ainda está no estágio inicial (IBGE, 2021).

Nesse contexto, vale destacar a expansão da cacauicultura para regiões da Bahia não tradicionais no cultivo, principalmente o oeste, no cerrado baiano, onde o cultivo ocorre, em geral, a pleno sol, com fertirrigação, uso de árvores para quebra-vento, uso intensivo de tecnologias e alto nível de gestão, e a produtividade pode atingir 3 mil kg/ha. Entretanto, a produção anual de amêndoas de cacau ainda é insuficiente para abastecer o parque industrial brasileiro. (Taguchi, 2021).

É notável o entusiasmo que a cacauicultura e a produção de chocolate vêm despertando no Brasil. É o que mostra o início da produção em vários estados: Roraima, Amapá, Tocantins, Ceará, Pernambuco, Sergipe, Minas Gerais e São Paulo.

Segundo a Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC), que abrange as

¹ Diretor da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac).

² Coordenadora Geral de Pesquisa e Inovação da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac).

³ Doença causada pelo fungo *Moniliophthora perniciosa* (Stahel) Aime & Phillips-Mora, é um dos principais problemas fitossanitários da cacauicultura mundial. Esse patógeno infecta os tecidos meristemáticos em desenvolvimento, brotos vegetativos, almofadas florais e frutos, provocando sintomas característicos da doença, com hipertrofia dos tecidos infectados (Albuquerque et al., 2005).

três principais indústrias moageiras, a capacidade instalada na Bahia permite a moagem de 275 mil toneladas de amêndoas/ano (Ribeiro, 2021). O parque moageiro brasileiro conta também com unidades de processamento de médio e pequeno portes e com pelo menos 100 marcas de chocolates que usam diretamente a amêndoa para fabricar seus produtos. Pode-se, portanto, estimar, com segurança, que a capacidade de processamento de cacau no Brasil é superior a 300 mil toneladas de amêndoas/ano. Mas como no País a produção anual está aquém dessa capacidade, nossas indústrias ainda precisam importar cacau para reduzir a ociosidade e continuar suas operações.

Ainda segundo a AIPC, o total nacional de recebimento anual de cacau vem crescendo consistentemente desde 2020. O total de 2021 foi 19% superior ao de 2019, e o período de janeiro a julho de 2022 registrou alta de 13% em relação ao mesmo período de 2021. Esses números apontam crescimento anual médio de 10% e projeção para a produção brasileira de cerca de 240 mil toneladas em 2022. (Ribeiro, 2021).

Nesse contexto, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por intermédio da Ceplac, trabalha para atingir a meta de autossuficiência na produção de cacau até 2025 e para alcançar 400 mil toneladas/ano até 2030, o que permitirá ampliar as exportações de cacau, derivados e chocolate, com potencial de elevar o Brasil para a terceira posição entre os maiores produtores de cacau no mundo. Além disso, estabeleceu-se também a meta para o aumento da produção de amêndoas de cacau fino, estimada em 3%, para 10% do total de amêndoas produzidas até 2030. (Revista Capital Econômico, 2022).

É importante destacar que a produção de cacau acontece em países em desenvolvimento e que o Brasil reúne as melhores condições para

[...] o Brasil reúne as melhores condições para liderar o desenvolvimento de inovações tecnológicas nessa cultura

liderar o desenvolvimento de inovações tecnológicas nessa cultura, por causa do know-how gerado por bases científicas sólidas, lideradas principalmente pela Ceplac, por ser detentor do maior banco ativo de germoplasma (BAG) do mundo e por possuir uma indústria altamente desenvolvida. O desenvolvimento de inovações tecnológicas para o campo, especialmente nos processos pós-colheita, quebra dos frutos, fermentação e secagem de amêndoas, é vital para ampliar a produtividade e a qualidade do cacau brasileiro, reduzir os riscos laborais e mitigar a falta de mão de obra no campo. Isso nos permitirá competir com o modelo de mão de obra intensivo com baixo salário usado na África e acontecerá com investimento em CT&I e com forte participação do setor privado.

Para alcançar esse objetivo e incentivar e incrementar as ações no âmbito da pesquisa e inovação para a cacauicultura, foi criada a Unidade Mista de Pesquisa e Inovação do Cacau (Umipi-Cacau), por meio de um acordo de cooperação técnica entre a Ceplac e a Embrapa, que permitirá a união de esforços técnicos e científicos e o compartilhamento de materiais, laboratórios, recursos humanos e infraestrutura. Essa Umipi deverá ser o núcleo de uma rede integrada de pesquisa e inovação que visa disponibilizar soluções inovadoras e transferência de tecnologia para o desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva do cacau (Unidade Mista de Pesquisa do Cacau..., 2021).

Está no escopo da Umipi-Cacau atuar na conservação, caracterização e informatização do BAG de cacau; no melhoramento genético do cacau para torná-lo resistente às principais pragas e obter outros atributos agronômicos e industriais; na geração de soluções tecnológicas para o controle da monilíase⁴ e da vassoura-de-bruxa; e em processos relacionados ao manejo

⁴ Doença que ataca o cacau e o cupuaçuzeiro, causada pelo fungo *Moniliophthora roreri* (Cif.) H. C. Evans, que ainda não ocorre no Brasil. No entanto, a doença tem sido relatada em quase todos os países produtores de cacau nas Américas e, recentemente, sua ocorrência foi relatada no Acre (Gramacho et al., 2022).

do cacau em diferentes sistemas de produção (Unidade Mista de Pesquisa do Cacau..., 2021).

A reestruturação e crescimento do setor já é perceptível e passa por reinventar a forma de produzir amêndoas de cacau de qualidade diferenciada, originárias de sistemas de produção sustentáveis, que já começam a abastecer um mercado consumidor altamente exigente e preocupado com as questões ambientais e socioeconômicas.

Nesse contexto, verifica-se grande demanda dos consumidores dentro e fora do Brasil por tipos especiais de chocolates: chocolates de origem, chocolates da categoria free (para diabéticos, vegetarianos, veganos e intolerantes à lactose), chocolates certificados, chocolates orgânicos, chocolates gourmet e, sobretudo, chocolates com alto teor de cacau, fundamentados nos benefícios para a saúde. Para atender a essa demanda, o Brasil precisa, portanto, aumentar sua produção de cacau fino⁵.

As pesquisas realizadas pela Ceplac e parceiros mostraram que a variedade de cacau, por si só, não define se ele é aromático. Técnicas de colheita e de pós-colheita, como a fermentação, podem inibir ou fortalecer e ressaltar alguns aromas e sabores. Os frutos devem ter origem controlada e provenientes de um terroir delimitado. Resultado desse modelo, o Brasil se tornou capaz de produzir cacau fino, com aromas diferenciados, como alcaçuz, frutas secas e especiarias. É importante ressaltar a Indicação de Origem para o cacau brasileiro, com destaques para o cacau cabruca, no sul da Bahia, e em Tomé-Açu, no Pará, e o cacau de Linhares, no Espírito Santo. (Brasil, 2011).

Governo, produtores, pesquisadores e indústrias continuam trabalhando para tornar o cacau brasileiro uma referência mundial de qua-

lidade. Cerca de 3% do cacau brasileiro é considerado fino, e o País vem conquistando vários prêmios internacionais que atestam, há mais de uma década, o reconhecimento desse segmento e também dos chocolates brasileiros. (Brasil, 2011). Recentemente, em 2019, o Brasil foi reconhecido pela International Cocoa Organization (ICCO) como produtor de cacau fino de aroma para exportação e vem acumulando prêmios internacionais. (Brainer, 2021). Em dezembro de 2021, o País chegou a uma tríplice premiação, inédita, no Salão do Chocolate de Paris. (Mirás, 2022).

A promoção da qualidade do cacau, além de importante para melhorar a remuneração do produtor, potencializa grande evolução, pois, na busca pela qualidade, uma série de atributos – inovação, tecnologias, práticas de sustentabilidade ambiental, aumento da produtividade, produtos de maior valor agregado, gestão da atividade, acesso a mercados locais, nacional e internacional e beneficiamento do produto, entre outros – são alcançados, que, obviamente, traz sustentabilidade à cadeia produtiva de forma geral.

Para finalizar, destaca-se aqui o grande diferencial do cacau e do chocolate brasileiros, frutos de trabalho decente e conservação do meio ambiente, totalmente aderentes às exigências do mundo atual.

O Brasil foi reconhecido pela International Cocoa Organization como produtor de cacau fino de aroma para exportação e vem acumulando prêmios internacionais

Referências

ALBUQUERQUE, P.S.B.; BASTOS, C.N.; LUZ, E.D.M.N.; SILVA, S.D.V.M. Doenças do cacau. In: KIMATI, H.; AMORIM, L.; BERGAMIN FILHO, A.; CAMARGO, L.E.A.; REZENDE, J.A.M. (Ed.). **Manual de fitopatologia: doenças das plantas cultivadas**. 4.ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 2005. v.2, p.151-164.

BRAINER, M.S. de C.P. Produção de cacau: crescer é preciso! **Caderno Setorial ETENE**, ano6, p.1-20, 2021.

⁵ Apresenta aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece depois da fermentação (Santos, 2009).

Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/1042/1/2021_CDS_199.pdf>. Acesso em: 25 ago. 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Cacau do Brasil**. Brasília, 2011. 22p.

GRAMACHO, K.P.; NIELLA, G.R.; PEREIRA, J.M.; CHIARI, L. **Constatação da monilíase do cacau no Acre**. 2p. Nota Técnica CEPLAC/MAPA. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/moniliasse>>. Acesso em: 26 ago. 2022.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção Agrícola Municipal: PAM - 2020**. 2021. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas>>. Acesso em: 25 ago. 2022.

ICCO. International Cocoa Organization. **Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics**, v.48, n.2, Cocoa year 2021/22, may 2022.

MASCARENHAS, G.C.C. A atual conjuntura socioeconômica e ambiental da região Sul da Bahia e a agricultura sustentável como uma alternativa concreta. In: UZÊDA, M.C. (Org.). **O desafio da agricultura sustentável: alternativas viáveis para o Sul da Bahia**. Ilhéus: Editus, 2004. p.13-32.

MIRÁS, D. Cacau brasileiro ganha prêmios na França e conquista excelência internacional. **Isto É**, n.2712, 2022. Disponível em: <<https://revista.istoe.com.br/cacau-brasileiro-ganha-premios-na-franca-e-conquista-excelencia-internacional>>. Acesso em: 25 ago. 2022.

PUENTE, B. Produção de chocolate cresce 6% no primeiro trimestre, diz associação. **CNN Brasil**, 7 jul.

2022. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/producao-de-chocolate-cresce-6-no-primeiro-trimestre-diz-associacao/#:~:text=De%20acordo%20com%20os%20dados,mesmo%20per%C3%ADodo%20do%20ano%20anterior>>. Acesso em: 13 set. 2022.

REVISTA CAPITAL ECONÔMICO. **Ceplac**: 65 anos de pesquisa e tecnologia para o cacau brasileiro. Disponível em: <<https://revistacapitaleconomico.com.br/ceplac-65-anos-de-pesquisa-e-tecnologia-para-o-cacau-brasileiro>>. Acesso em: 25 ago. 2022.

RIBEIRO, J. **Recebimento de cacau nacional cresce 10,89%, mas fica abaixo da moagem das indústrias**. 2021. Disponível em: <<https://revistacultivar.com.br/noticias/recebimento-de-cacau-nacional-cresce-1089percent-mas-fica-abaixo-da-moagem-das-industrias>>. Acesso em: 25 ago. 2022.

SANTOS, A.M. dos. **La filiere cacao-chocolat au Bresil et en France: fondements basiques pour une stratégie du cacao brésilien**. Montpellier: Moisa/Supagro, 2009.

TAGUCHI, V. **Retomada do cacau**: Sul da Bahia é o maior produtor, mas regiões novas, como Cerrado, Pará e Rondônia, despontam na atividade. 2021. Disponível em: <<https://economia.uol.com.br/reportagens-especiais/retomada-producao-de-cacau>>. Acesso em: 26 ago. 2022.

UNIDADE Mista de Pesquisa do Cacau reúne experiência e tecnologia para alavancar produção nacional. **Revista Cultivar**, 2021. Disponível em: <<https://revistacultivar.com.br/noticias/unidade-mista-de-pesquisa-do-cacau-reune-experiencia-e-tecnologia-para-alavancar-producao-nacional>>. Acesso em: 25 ago. 2022.