

PRODUTOS DA FLORESTA



PROPOSTA DE NEGÓCIOS
NOVEMBRO | 2019

CACAU

EXPLOÇÃO DE SABOR E OPORTUNIDADES

Fruto do cacaveiro e marcado pelo mercado de chocolate, o cacau vem tendo o seu uso reinventado. Diferentes nichos de mercado surgem com novas demandas das populações e com o apoio de pesquisas que analisam as tendências de consumo. Cacau puro em produtos que têm sabores e corantes naturais são o destaque da vez. Neste material você vai entender como pode se beneficiar com esse panorama.



02

Benefícios para a saúde

Saiba quais os benefícios para a saúde ao consumir o cacau na **página 3**.

Empreendedorismo e mercado

Conheça as principais estratégias para alcançar o sucesso profissional na **página 5**.



04

03

Cenário econômico
Conheça os dados sobre o mercado do cacau e saiba mais sobre a sua história na **página 2**.

Oportunidade
Descubra as principais oportunidades para empreender no ramo do cacau na **página 4**.



05



06



04

Tendências do setor

Conheça mais sobre as tendências no ramo do chocolate e inspirações para o seu negócio nas **páginas 6 e 7**.



07



CENÁRIO ECONÔMICO APONTA CAMINHOS PARA ALÉM DO CHOCOLATE

É fato que cacau lembra chocolate e isso não é à toa, o alimento vem sendo utilizado desde o século XVI em cerimônias religiosas realizadas pelo povo asteca. Com o passar do tempo esse item se popularizou e virou um dos doces preferidos da população, mas, atualmente, não é o único item que representa o fruto do cacauzeiro. Existe um mercado amplo e imediato para outras variáveis do cacau, como o **suco** que é feito a partir da extração da sua polpa. Também com essa polpa é possível ainda produzir **geleias, destilados finos, fermentados (a exemplo do vinho e do vinagre), xaropes para confeito, além de néctares, sorvetes, doces e para o uso em iogurtes**. Entenda um pouco mais o mercado do cacau:

- O cacau é cultivado em cerca de 11 milhões de hectares em todo o mundo. De acordo com a FAO, Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, o **Brasil** foi um dos **dez maiores produtores mundiais** em 2017.

- Atualmente, segundo o IBGE, cerca de 90% de todo o cacau brasileiro é exportado, mas a produção regional tem chamado a atenção para a **comercialização interna**.

- De acordo com o Governo do Estado do Pará, em 2017 a produção de cacau no estado chegou a 116.419 toneladas e, **em 2018**, esse número saltou para **131.282 toneladas por ano**.

- A biodiversidade e potencial agropecuário dão

ao **Pará** uma **vocação para a produção de chocolate**, o que é alvo de investimentos governamentais que incentivam a produção e a divulgação do produto e seus derivados.

- Espécie nativa da Amazônia, o fruto hoje é encontrado em diversas regiões do estado, entre elas o sudeste paraense, onde municípios como **Tucumã e São Félix do Xingu** se mostram como terrenos férteis para o afloramento da produção, pelas condições naturais e pela organização das cooperativas de agricultores.

- É no sudoeste do **Pará**, entretanto, que fica o **pólo de produção** que mais se destaca no Brasil e no mundo. A região sob influência da Rodovia BR-230, conhecida como Transamazônica, é o grande expoente em produtividade e área plantada, com destaque para Medicilândia, distante cerca de 900 quilômetros de Belém.

- Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (Abicab) 75% da população consomem chocolate, sendo 56% mulheres e 35% não o trocaria por outro alimento.

- **O preferido entre os brasileiros é o chocolate ao leite**, em segundo lugar o branco e por fim, o meio amargo.

- 88% dos brasileiros compram chocolates para consumo próprio e as **datas de maior compra são a páscoa, natal e dia dos namorados**.

PRODUTOS VARIADOS QUE TRAZEM BENEFÍCIOS À SAÚDE

Mesmo os tradicionais chocolates estão passando por mudanças, muito influenciadas pelas demandas socioambientais e pelos gostos mais recentes de quem consome o produto. Nesse aspecto, o cacau tem apresentado um contexto inovador que vai desde o chocolate até outras formas de consumir o fruto, veja:

Barras de chocolate orgânicas

São produzidas por um **método artesanal chamado de Bean to Bar**, que é um movimento de algumas marcas de chocolate que acompanham o processo de produção da amêndoa do cacau (bean) até a barra (bar). Além da qualidade do produto, o movimento preza pelas questões socioambientais. As amêndoas de cacau orgânico são compradas, diretamente, de produtores que fazem parte de uma cooperativa e, por isso, têm mais chances de serem livres de agrotóxicos. Nesse sentido, a iniciativa ainda dá apoio técnico aos fornecedores locais e ajuda a melhorar os métodos de produção, incentivando o trabalho local nessas regiões.

Sabor direto do cacaeiro

O suco de cacau possui sabor bem característico, considerado exótico e muito agradável ao paladar, assemelhando-se ao suco de outras frutas tropicais, como o bacuri, cupuaçu, graviola, acerola e taperebá. É fibroso e rico em açúcares (glicose, frutose e sacarose) e também em pectina. Em termos de proteína e de algumas vitaminas, é equivalente aos sucos de acerola, goiaba e umbu. Algumas das substâncias que compõem o suco de cacau lhe conferem uma alta viscosidade e aspecto pastoso.



Foto: Café Atelier



CONFIRA OS PRINCIPAIS BENEFÍCIOS DO CACAU PARA A SAÚDE:

1. Melhora o humor
2. Fonte de antioxidantes: ajuda a prevenir doenças cardiovasculares
3. Rico em ferro: previne doenças como a anemia ferropriva
4. Controle da ansiedade
5. Melhora a saúde respiratória
6. Protege as células cerebrais

Ainda sobre o chocolate

A adição de extratos de frutas ao cacau tem sido uma fórmula inovadora para adoçar o chocolate e trazer a essência de cada sabor. Segundo o empreendedor, Jorge Carlos Neves, que tem Licenciatura em Tecnologia de Alimentos, a união pode tornar o chocolate menos ácido e trazer efeitos benéficos para a saúde digestiva e equilíbrio alimentar.

Mel de cacau

É um substrato aquoso, transparente, viscoso e de sabor ácido adocicado, rico em açúcares e pectina, extraído da mucilagem (polpa) que envolve as sementes frescas. Pode ser obtido artesanalmente pela prensagem das sementes ou da polpa.

Geleia de cacau

É feita com o mel de cacau obtido por prensagem e constitui em uma mistura com açúcar, submetida à cocção/fervura, até obter a concentração de 65 a 69° Brix ou temperatura de 106 °C.

MERCADO CHAMA A ATENÇÃO PARA O CHOCOLATE REGIONAL



O Pará apresenta uma característica diferencial dos outros estados no que diz respeito à produção do cacau. O clima e a possibilidade e a fertilidade do solo apresentam um cenário mais favorável para a produção de chocolates orgânicos e com um **sabor exclusivamente amazônico**.

Com o trabalho de produtores e pesquisadores, aumentou a qualidade do chocolate paraense, o que já é comprovado por essas pesquisas, que mapeiam os microrganismos e substâncias que participam do processo de fermentação do cacau na região e que caracterizam um cacau genuinamente paraense.

O que o mercado de cacau na região nos ensina:

- É preciso **agregar valor à produção**. Entre o cacau e o chocolate existe uma indústria intermediária, a processadora de nibs, massa e manteiga de cacau, que são insumos essenciais à fabricação do chocolate. Uma cadeia de produção harmoniosa, que respeita os produtores locais e é bem alinhada com essa empresa intermediária dá mais credibilidade ao seu produto.

- **Chocolates orgânicos feitos com alfarroba**, apesar de mais caros, são produtos que saciam a vontade daqueles que procuram por um doce e possuem uma preocupação com a intolerância a algum ingrediente.

- Quanto mais doce o chocolate, mais popular. Quem empreende que deverá decidir em **que segmento deseja atuar**.

- **Bombons regionais** são exemplos de produtos artesanais que são mais em conta porque não pagam frete, seguro sobre o frete e ICMS. Pode ser uma possibilidade interessante para quem quer começar a empreender com o fruto porque estes produtos são requisitados pelo sabor e por terem uma forte ligação com a cultura local.

Outras formas do uso do cacau

Casca do cacau: Segundo pesquisas da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, a casca do fruto do cacaueiro também pode ter aproveitamento econômico. Ela serve para alimentar bovinos, tanto in natura como na forma de farinha de casca seca ou de silagem, como também para suínos, aves e até peixes.

Biogás e fertilizante: A casca do fruto do cacaueiro pode ainda ser utilizada na produção de biogás e biofertilizante, no processo de compostagem ou vermicompostagem, na obtenção de proteína microbiana ou unicelular, na produção de álcool e na extração de pectina. Uma tonelada de cacau seco produz 8 toneladas de casca fresca.

TENDÊNCIA DE MERCADO

Se tem um produto que nunca sai de moda é o chocolate, mas o mercado requer produtos cada vez mais elaborados que atendam a demandas de públicos diversos. Isso significa novas oportunidades para quem trabalha com chocolate ou busca empreender no ramo que segue mostrando crescimento. Confira algumas tendências:



Chocolate com alto teor de cacau

a busca por alimentos mais saudáveis faz com que os consumidores desse segmento permaneçam atentos, por exemplo, a quantidade de açúcar de um produto. Chocolates com uma maior concentração de cacau ou simplesmente o cacau puro constitui a principal tendência desse mercado.

Chocolate de origem

a busca pelos saberes tradicionais em concordância com o aroma e características do cacau próprio de uma região chamam a atenção do público e agregam valor no produto final.



Chocolates 'liberados'

outro nicho em crescimento é o chocolate direcionado a diabéticos, vegetarianos e intolerantes à lactose. São produzidos sem glúten, sem açúcar, sem leite, recheadas com hortelã. Adoçado com frutose e adoçantes. Não contém sabores artificiais, corantes ou conservantes.



OUTRAS TENDÊNCIAS

Além das inovações frequentes referentes ao sabor, textura e aroma no setor de chocolate, as embalagens desses produtos também requerem uma atenção extra. O primeiro contato do consumidor com o que uma marca representa é através dos rótulos e embalagens, responsáveis por apresentar o produto e repassar os valores e políticas do fabricante. Se a embalagem não for bem produzida pode se tornar mais um item no mercado, agora uma embalagem que chama a atenção faz com que o consumidor busque em outros meios mais informações sobre a marca, produtos e valores.

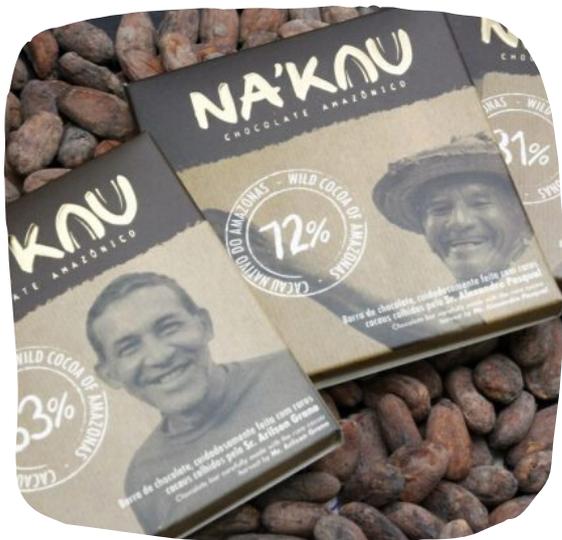
CERTIFICAÇÕES

Os selos e certificações agregam valor e atestam a qualidade dos produtos e os padrões de segurança. Ao falar do mercado de cacau, segundo a Ceplac, apenas 1% do cacau produzido no Brasil tem certificação de sustentabilidade. Conheça algumas certificações:

- Certificação Fair Trade, é ligado a sustentabilidade e organização de pequenos produtores.
- Certificação de Produtos Orgânicos, confirma que o produto é livre de agrotóxicos, fertilizantes e transgênicos.
- Certificação de Origem, atesta a origem e qualidade do produto.

OPORTUNIDADE E INSPIRAÇÃO

NA'KAU CHOCOLATE AMAZÔNICO



A fábrica de chocolate amazonense Na'kau traz a proposta de utilização dos recursos naturais e valorização do homem e da mulher da floresta. A Na'kau realiza o processamento do chocolate a partir de amêndoas de cacau selvagem da Amazônia, tendo todo o cuidado desde a colheita, maturação do fruto, fermentação e secagem. Orgânico por natureza, os produtos são ideais para veganos, por não utilizar recurso animal em todo em seu processo de produção. Com uma identidade visual forte e que repassar aos consumidores as 'raízes' da marca, a Na'kau coloca os seus fornecedores como protagonistas do negócio. Em sua cartela de produtos consta barras de chocolates e o nibs de cacau.

Para conhecer mais: www.nakau.com.br

CHOCOLATERIA BRASILEIRA

Para aqueles que buscam um modelo de negócio mais estruturado para investir, a opção fica a cargo das franquias. E para o segmento de chocolates são diversas as opções com preços e propostas diferenciadas. Como exemplo trazemos o caso da Chocolateria Brasileira: fundada em 2013, a rede oferece opções de quiosques com e sem cafeteria e lojas completas que possibilitam adequar a capacidade de investimento. A marca está consolidada no mercado de chocolates e os investimentos para obtenção de uma franquia Chocolateria Brasileira são a partir de R\$ 115 mil, com prazo de retorno de 24 a 36 meses. A rede prevê um faturamento médio mensal que varia de R\$50 a 70 mil.



Para conhecer mais: www.chocolateriabrasileira.com.br

FONTES

14 benefícios do Cacau para a saúde – Propriedades e para que serve. Portal Alimentos. 2018. **Certificação do cacau no Brasil: desafios para a conquista de mercado.** Ceplac. **Doce franquia: confira 10 franquias de chocolate, uma delícia de investimento.** Portal do Franchising. 2019. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Líder nacional na produção de cacau, Pará ainda não é reconhecido pelo chocolate que produz.** G1 Pará. 2019. **Made in Amazonas: empresa baré produz o chocolate mais puro do mundo.** Portal Em Tempo. 2017. **Maior produtor de cacau, Pará avança na produção de chocolate.** Portal Amazônia. 2018. **O doce mercado de chocolate no Brasil.** Negócio em movimento. 2019. **Pesquisador desenvolve chocolate mais saudável com insumos da Amazônia.** Portal Acrítica. 2019. **Tendências da confeitaria.** Eduk. 2017.

Fotos e ilustrações: Banco de Imagens.