

ESTUDO SETORIAL DA CADEIA DE CACAU

Volume 01

2024



Elaboração
Brazil In Participações



Apresentação

Estudo de Mercado sobre as Micro e Pequenas Empresas Industriais (MPEI) da cadeia de Cacau e Chocolates da Bahia.

Esta publicação tem a cooperação da FIEB e Sebrae BA e tem como objetivo a ampliação e atualização da capacidade institucional na formulação e gestão das políticas públicas para a inovação e a competitividade do setor produtivo baiano.

As indicações de nomes e a apresentação do material ao longo deste livro não implicam a manifestação de qualquer opinião por parte das instituições aqui representadas a respeito da condição jurídica de qualquer país, território, cidade, região ou de suas autoridades, tampouco da delimitação de suas fronteiras ou limites.

As ideias e opiniões expressas nesta publicação são as dos autores e não refletem obrigatoriamente as das instituições nem comprometem a Organização.

Salvador, 23 de abril de 2024

Atenciosamente.

Juliano Gomes Malta Soares

Administrador e Consultor Empresarial
Brazil In



Convênio de elaboração

30934208.2023.GSSA.CD.7210.FIEB

Execução, coordenação, texto e pesquisa

Juliano Gomes Malta Soares
Coordenador Técnico

Danilo Endringer
Consultor Sênior e Pesquisador

Andreia de Santana
Entrevistadora e Consultora

Valnair Mendes de Oliveira
Entrevistadora e Consultora

Ana Beatriz Vianna Silva
Consultora Júnior

Colaboradores em pesquisa e informações - FIEB

Carlos Danilo

Colaboradores em pesquisa e informações – Sebrae BA

Claudiana Figueiredo

Colaboradores em pesquisa e informações - SINCAOL

Ana Carolina Santos



Sumário

1. Definição do objeto do estudo.	06
2. Contextualização.	07
2.1 Contextualização: panoramas internacional, brasileiro e baiano.	07
2.2 A ascensão do mercado nacional e baiano.	14
3. Diretrizes de competitividade: fornecedores, custos, mercado consumidor.	25
3.1 Análise das 5 Forças Competitivas da Cadeia de Cacau e Chocolates na Bahia.	27
3.2 Análise da competitividade sob a ótica da matriz SWOT	36
3.3 Custo da produção na Bahia.	40
4. Identificação das indústrias produtoras de cacau/chocolate.	44
4.1. Identificar os produtores de cacau/chocolate, a relação entre as empresas, fornecedores, suprimento de matérias-primas e a relação com os consumidores.	44
4.2 Um comparativo entre o Varejo e Indústria da Transformação.	51
5. Identificação e mapeamento da produção das MPEI de cacau/chocolate na Bahia.	53
5.1. Panorama do setor de Cacau, Chocolate e Derivados na Bahia.	53
5.2. Cenário retrospectivo – última década (10 anos).	62
5.2.1 A história do cacau na Bahia é a história do Brasil.	62
5.2.2 A Defasagem.	64
5.3. Participação da indústria na Bahia e comparativo com estados selecionados.	66
5.3.1 Comparativo com Estados Selecionados.	66
5.3.2 Participação da Indústria na Bahia.	72
5.4. Principais mercados/segmentos.	76
5.5. Portfólio de produtos.	81
5.6. Evolução da produção/vendas.	82
6. Cenário prospectivo (tendências) – próxima década (10 anos).	83
6.1 Tamanho do mercado da cadeia de valor do cacau.	83
6.2 Tendências do mercado da cadeia de valor do cacau.	84
6.3 Concentração na Cadeia Global de Valor dos Grãos de Cacau.	86
6.4 Pesquisa de Mercado 2024 – Tendências de consumo.	92
7. Panorama das MPEI de cacau/chocolate da Bahia.	96
7.1 Entrevista com os empresários MPEIs e parceiros comerciais.	97
7.2 Persona MPEI Produtoras de cacau/chocolates e derivados da Bahia.	112
8. Recomendações iniciais e conclusões.	114
Anexos	115
Referências	117



ESTUDO SETORIAL DA CADEIA DE CACAU

ESTUDO SOBRE AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS INDUSTRIAIS (MPEI) DA CADEIA DO CACAU E CHOCOLATE DA BAHIA

Volume 01



1. Definição do Objeto de Estudo

A FIEB e o SEBRAE estabeleceram uma parceria para analisar a atividade das micro e pequenas indústrias que produzem cacau, chocolate e seus derivados. O objetivo é identificar os principais desafios enfrentados por essas empresas locais e sugerir medidas para aumentar a competitividade desse setor crucial da economia da Bahia. Para alcançar essa meta, será contratada uma empresa de consultoria que conduzirá uma avaliação para identificar oportunidades e ameaças, e apresentará um conjunto de propostas viáveis para serem implementadas pelo setor privado, associações comerciais e pelo governo local.

A pesquisa incluirá a análise de aspectos técnicos do setor, juntamente com entrevistas realizadas junto a empresas representativas atuantes no segmento de produção de cacau, chocolate e seus derivados, assim como com representantes do Sindicato Patronal e das Associações Empresariais.

Como metodologia utilizamos o Estudo técnico da consultoria e entrevistas com Empresas, Sindicatos e Associações Representativas do Setor. Foram realizadas 10 entrevistas, com empresários e entidades indicados pela FIEB e pelo SEBRAE.



2. Contextualização

2.1. Panorama internacional, brasileiro e baiano.

O chocolate sem dúvidas é um produto consumido com frequência no mundo inteiro por todas as gerações. No entanto, existem países nos quais o doce é parte intrínseca de suas culturas e são inclusive famosos por suas fábricas e longa relação com o chocolate.

A saber, o país com o maior número de chocólatras amantes de chocolate é obviamente a Suíça, cujo consumo por habitante é de 10.06 kg por ano. Certamente em quantidades absolutas, existem países que consomem muito mais que a Suíça, mas são mais populosos. Por isso, utilizamos a média per capita.

Não é à toa que os chocolates suíços são conhecidos no mundo inteiro: suas marcas mais tradicionais foram criadas em 1845 (Lindt) e 1908 (Toblerone). Como veremos adiante, a Europa é o continente que mais consome chocolate e isso pode ser notado nos outros principais países consumidores depois da Suíça.

Levando em conta o consumo anual por habitante, em segundo lugar temos Áustria (9.06 kg), seguido da Estônia (8.80 kg), Irlanda (8.76 kg) e Alemanha (8.12 kg). Outros países com consumo expressivo são Reino Unido (8.10 kg), Noruega (8.07 kg), Suécia (6.57 kg), Cazaquistão (5.89 kg) e Eslováquia (5.70 kg).

Só para ilustrar a sua popularidade pelo mundo, estima-se que a indústria global de chocolate girou em torno de US\$131.7 bilhões em 2023. Esse número grandioso nos reforça alguns pontos, por exemplo:

- O poder da indústria de chocolate a nível global;
- Seu potencial de atingir sucesso com os negócios;
- A importância de entender o mercado para se manter competitivo.

As três empresas responsáveis por 35% de toda a participação no mercado global são Nestlé, *Mars* e *Hershey's*. Os principais players do mercado são:

- *Mars Incorporated*: criada em 1911 nos Estados Unidos, a dona de produtos como *M&Ms*, *Snickers* e *Twix* faz parte da grande corporação *Mars*;



- *Mondelez International Inc*: fundada em 2012 a partir da separação do setor de doces da *Kraft Foods*, é dona de *Oreo*, *Lacta* e *Toblerone*;
- *Nestlé SA*: empresa suíça criada em 1866, é dona de marcas conhecidas pela população brasileira, como *Kit Kat*, *Alpino*, *Garoto*, *Prestígio* e *Chokito*;
- *Ferrero Group*: fundada em 1946 na Itália, possui as linhas *Ferrero Rocher* e *Kinder*, bem como a tradicional *Nutella*;
- *The Hershey's Company*: empresa norte-americana, da tradicional barra de chocolate *Hershey's*, criada em 1894.

Segundo o *Chocolate Market Outlook*, o mercado global estava estimado em US\$205.6 bilhões em 2022 e deve chegar a US\$262.5 bilhões até 2030. Os especialistas preveem que entre 2020 e 2025 o mercado global cresça a uma taxa anual de 4,78%. Quanto ao volume de produção para o *Chocolate Market Outlook* a taxa anual de crescimento entre 2022 e 2030 deve ser de 1.9%. Dessa forma, em 2030 a produção mundial será de 43,5 milhões de toneladas. Alguns dos motivos que impulsionam esse crescimento são, por exemplo:

- Aumento da popularidade do chocolate premium e amargo;
- Consciência da importância da saúde entre os consumidores;
- Ascensão do *e-commerce*.

Há especialistas, contudo, que afirmam que as mudanças climáticas podem começar a afetar a produção mundial de cacau. Os principais países produtores do fruto são de clima tropical, próximos da linha do Equador. Porém, se a temperatura do planeta seguir aumentando, essas regiões se tornarão mais quentes e secas nas próximas décadas, o que deve inviabilizar a produção.

Só para ilustrar, algumas das tendências para o consumo são:

- Halloween como época mais popular para compra: na semana da comemoração foram US\$ 3 bilhões em vendas nos EUA;
- Preocupação dos consumidores com as condições trabalhistas na produção: 63% deles consideram tais condições o critério mais importante na escolha da marca;



- Preferência por chocolates certificados com o selo *Fair Trade*: 57% dos consumidores preferem comprar os chocolates certificados em detrimento do que não são;
- Aumento do e-commerce: as vendas online são responsáveis por 40% do total de vendas.

O fato é que certamente o doce é apreciado por pessoas do mundo inteiro, tanto em sua forma tradicional, ao leite, como em outros formatos.

Em 2021 três produtores de cacau brasileiros foram premiados entre os 50 melhores do mundo no *Cocoa of Excellence Awards*. Também nesse ano o chocolate belga Nicolas, produzido com amêndoas do Pará, ficou em segundo lugar na premiação do concurso *Belgium Chocolate Awards 2022*.

De acordo com a Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC) no período de janeiro a maio de 2022, foram exportadas pelo Brasil 14.038 mil toneladas de chocolates, 20.232 mil toneladas de derivados e 273 mil toneladas de amêndoas de cacau. A Apex salientou que no cenário do chocolate, que é um dos doces mais consumidos em todo o mundo, o cacau fino produzido na Amazônia é considerado um dos melhores.

O Brasil é o 6º maior produtor de cacau no mundo e ocupa também a 6ª posição entre os maiores exportadores do produto e seus derivados. A Consultoria Agro Itaú BBA divulgou em fevereiro de 2024 um panorama detalhado do mercado global de cacau, destacando importantes tendências na produção, consumo e preços dessa commodity fundamental.

- Produção: atualmente, mais de 70% da produção mundial de cacau concentra-se no continente africano, liderado pela Costa do Marfim, Gana, Equador, Camarões e Nigéria. O Brasil, figurando como o sexto maior produtor global, destaca-se com uma produção de 220 mil toneladas por ano, sendo os estados do Pará e Bahia responsáveis por aproximadamente 96% da oferta nacional.
- Consumo: a distribuição do processamento das amêndoas de cacau é mais igualitária entre os continentes, liderada pela Europa, seguida por África, Ásia & Oceania e Américas. A indústria do chocolate, por sua vez, tem Costa do Marfim, Holanda, Indonésia, Alemanha e Malásia como os principais países



processadores, totalizando 5 milhões de toneladas de amêndoas processadas em 2022/2023, segundo a ICCO (*The International Cocoa Organization*).

- Mercado de Cacau: o mercado global de cacau enfrenta uma persistente escassez de oferta, resultando em um déficit na safra global pelo terceiro ano consecutivo. Fatores climáticos, incluindo um clima mais seco na Costa do Marfim, excesso de chuvas, El Niño e ventos *Harmattan*, afetam a produção africana. O Brasil, especialmente o sul da Bahia, também sofre com os reflexos do El Niño, impactando a produção.
- Preços: Devido às questões relacionadas à oferta, o cacau teve uma valorização de 63% na bolsa de Nova Iorque em 2023. No Brasil, em Ilhéus, os preços subiram 56% no último ano. Em 2024, as cotações continuam em alta, registrando elevação de 29% em Nova Iorque e 22% em Ilhéus nos primeiros meses do ano. A curva de preços futuros indica patamares elevados ao longo de 2024, sustentada pelo consumo forte e demora na regularização da oferta, mas ajustes podem ocorrer diante de uma possível destruição da demanda devido aos preços elevados.

No gráfico abaixo os contratos futuros de cacau (NYMEX) negociados na bolsa de *New York* nos 12 últimos meses tiveram um alta de mais de 134%, isso reforça curva da oferta x demanda. Quando a demanda não diminui e a oferta é mais escassa, geralmente os preços se elevam.

Figura: gráfico de contratos futuros do cacau NYMEX em 12 meses.



Fonte: site www.brtradingview.com



No mercado interno os preços continuam inflacionados, dados recentes evidencia a valorização das amêndoas seja em arroba (@), saca ou em quilos (Kg).

Figura: Tabela comparação preço entre competidores nacionais.

Fechamento: 15/04/2024		
Estado	Preço (R\$)	Variação (%)
Bahia /@	840,00	+6,33
Espírito Santo / saca	3.360,00	+6,33
Pará / Kg	55,00	+5,77

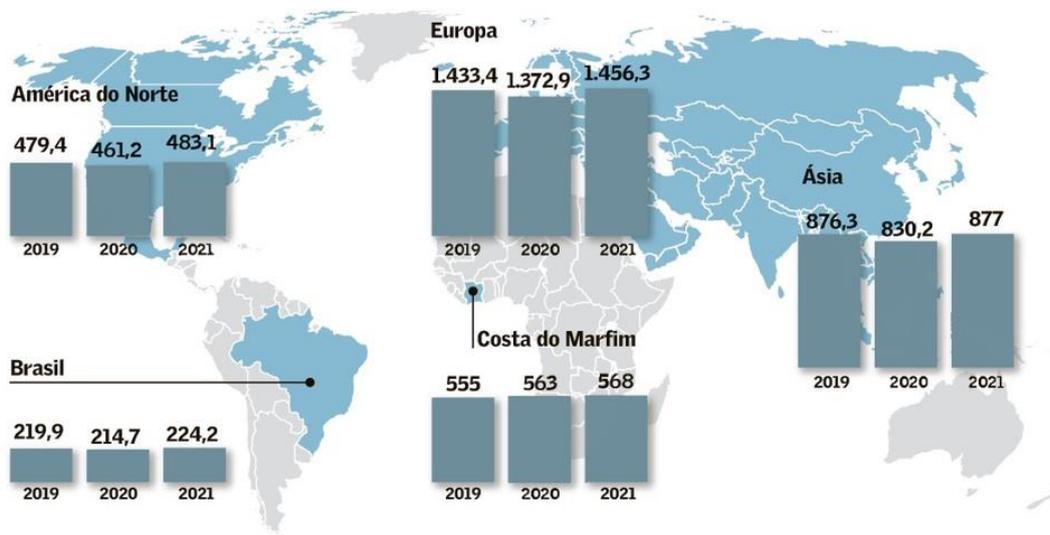
Fonte: site noticiasagricolas.com.br

Desde 2019 a configuração dos maiores países processadores de cacau é a mesma. Atualmente, liderado pelos países Europeus, seguido dos países Asiáticos e Africanos, juntos processam mais de 80% das amêndoas no mundo.

Figura: Gráfico comparativo entre os principais mercados mundiais

Moagem de cacau

Evolução do processamento pelas principais indústrias (mil toneladas)



Fonte: European Cocoa Association, National Confectioners Association, Cocoa Association of Asia, AIPC, Gepex/StoneX.

Fonte: *European Cocoa Association*



O Brasil apresenta grande expressão no cenário internacional, mas ainda distante dos países com maior representatividade.

O Mercado Brasil de Chocolate é segmentado por Variante de Confeitaria (Chocolate Amargo, Chocolate ao Leite e Chocolate Branco) e por Canal de Distribuição (Loja de Conveniência, Loja de Varejo Online, Supermercado/Hipermercado, Outros). O valor de mercado em dólares americanos e o volume são apresentados.

Os principais dados observados incluem divisão segmentar de mercado por confeitos, variante de confeitaria, teor de açúcar e canal de distribuição.

Figura: Tamanho e Análise de Participação do Mercado Brasileiro de Chocolate até 2030.



Fonte: Mordor Intelligence.

O tamanho do mercado brasileiro de chocolate é estimado em 4,04 bilhões de dólares em 2024, e deve atingir 5,23 bilhões de dólares até 2030, crescendo a um CAGR (Compound Annual Growth Rate) de 4,38% durante o período de previsão (2024-2030). O CAGR Trata-se de um indicador que, quando calculado, traz a taxa de retorno necessária para que determinado investimento flutue do saldo inicial para o final em um período determinado. Como o nome sugere, o cálculo deve sempre considerar períodos anuais.



Figura Infográfico: Análise do mercado de chocolate no Brasil – CAGR.



Fonte: *Mordor Intelligence*.

Figura Infográfico: Análise do mercado de chocolate no Brasil - Segmento



Fonte: *Mordor Intelligence*.



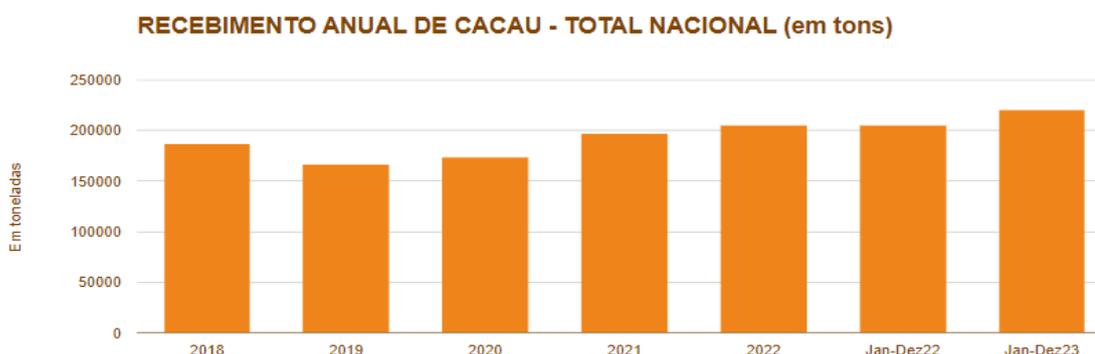
Os supermercados/hipermercados sempre mantiveram forte liderança nas vendas de confeitos no país. O chocolate é vendido principalmente em supermercados e hipermercados, representando uma participação em volume de mercado de 81,16% em 2023.

O posicionamento estratégico do produto nas prateleiras dedicadas à categoria de chocolate influencia o comportamento de compra por impulso entre potenciais consumidores. Supermercados Casino, Carrefour, *Woolworths* e *Spar* são alguns dos principais operadores de supermercados do país.

2.2 A ascensão do mercado nacional e baiano.

O ano de 2023 registrou crescimento de 7% no volume recebido de amêndoas nacionais pela indústria processadora de cacau. Foram 220 mil toneladas recebidas no período de janeiro a dezembro de 2023 em contraste com as 205 mil toneladas recebidas em 2022 de acordo com os dados compilados pelo SindiDados – Campos Consultores e divulgados pela Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC).

Gráfico: Recebimento Anual de Cacau 2023

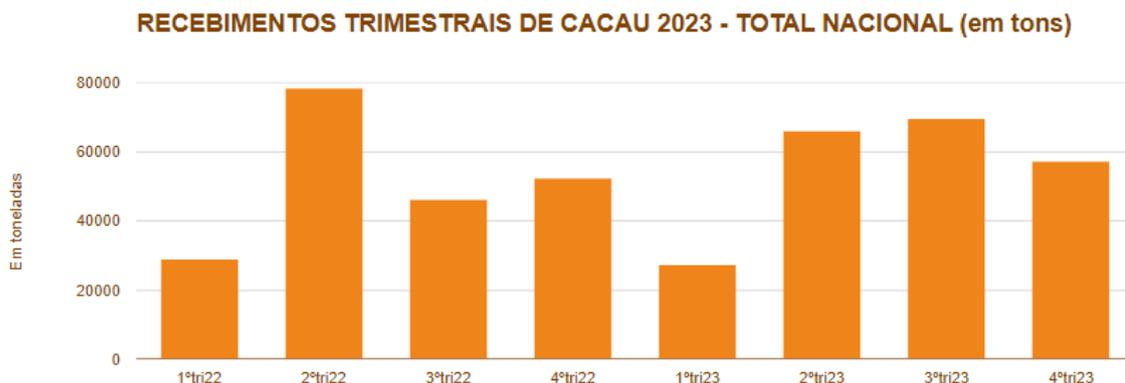


Fonte: SindiDados

Na comparação do volume de recebimento do 4º trimestre de 2023, ou seja, do período de outubro a dezembro de 2023, com o volume de recebimento do terceiro trimestre do mesmo ano, houve uma queda de 17,6%, passando de 69 mil toneladas para 57 mil toneladas conforme demonstrado no gráfico abaixo.



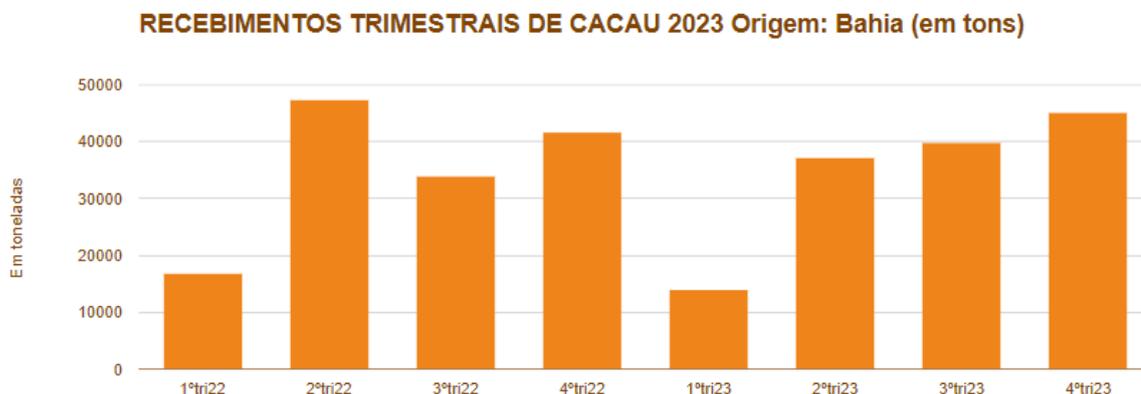
Gráfico: Recebimentos Trimestrais de Cacau 2023.



Fonte: SindiDados

A Bahia foi responsável por 57,31% do volume total de amêndoas nacionais recebidas pela indústria processadora no 3º trimestre de 2023, totalizando 39.920 toneladas. Em comparação com o 2º trimestre de 2023 o volume fornecido pelo estado foi de 37.149 toneladas. Desta forma podemos afirmar que houve um crescimento de aproximadamente 7% do 2º para o 3º trimestre de 2023.

Gráfico: Recebimentos Trimestrais de Cacau 2023 - Origem: Bahia.

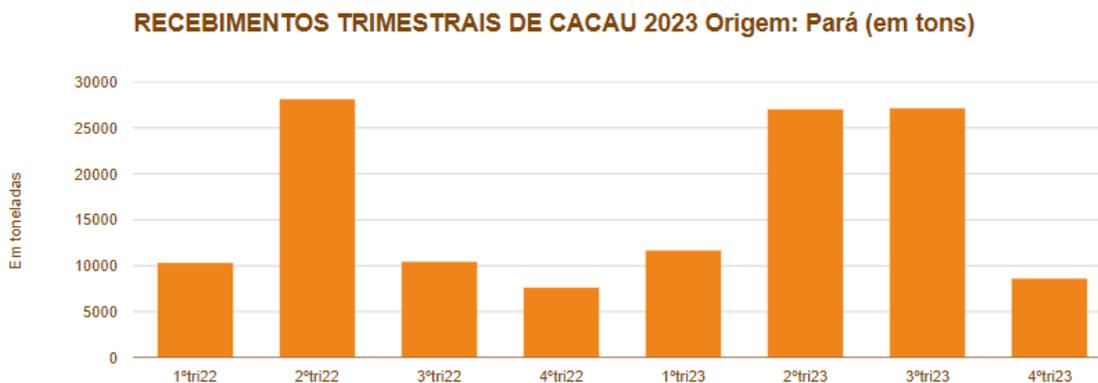


Fonte: SindiDados



O Pará foi responsável por 39% do volume total de amêndoas nacionais recebidas pela indústria processadora no 3º trimestre de 2023, totalizando 27.160 toneladas. Em comparação com o 2º trimestre de 2023 o volume fornecido pelo estado foi de 27.028 toneladas. Desta forma podemos afirmar que o crescimento se manteve estável do 2º para o 3º trimestre de 2023.

Gráfico: Recebimentos Trimestrais de Cacau 2023 - Origem: Pará.



Fonte: SindiDados

O Espírito Santo (1.923 toneladas), Rondônia (605 toneladas) e outros estados (38 toneladas) foram responsáveis por 3,7% do volume total recebido no 3º trimestre de 2023. As exportações de derivados que atendem principalmente os mercados da Argentina, Estados Unidos e Chile, cresceram do ano de 2022 para 2023 e ficaram próximas de 42 mil toneladas.

Gráfico: Importação de Amêndoas 2024



Fonte: AliceWeb/ Comex Stat

Fonte: SindiDados



A importação de amêndoas em 2024 tem reduzido gradativamente na medida que houve um aumento na cadeia produtiva no Brasil a partir de 2020.

Gráfico: Importação de Derivados 2024.

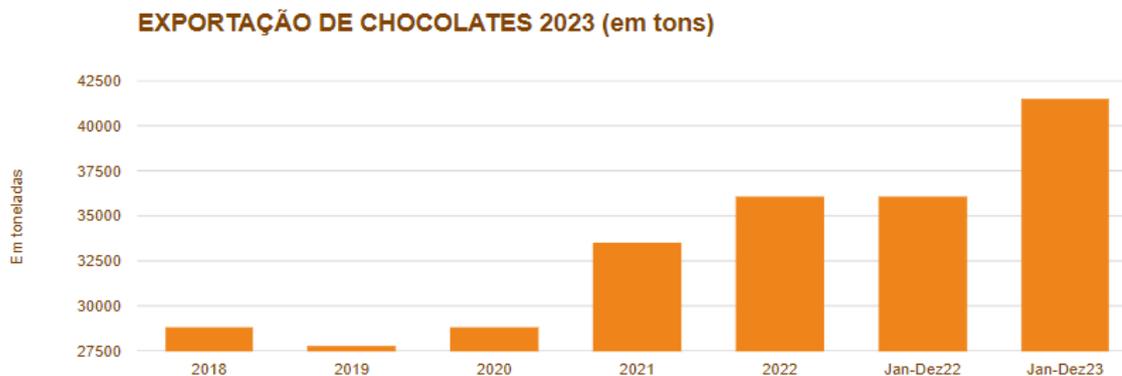


Fonte: AliceWeb/ Comex Stat

Fonte: SindiDados

A exportação de chocolates em 2023 deu um salto significativo a partir do ano 2021, devido aos elevados investimentos pelos grandes players do mercado no Brasil, saímos de 33 mil toneladas para 41 mil toneladas em jan-dez 2023.

Gráfico: Exportação de Chocolates 2023.

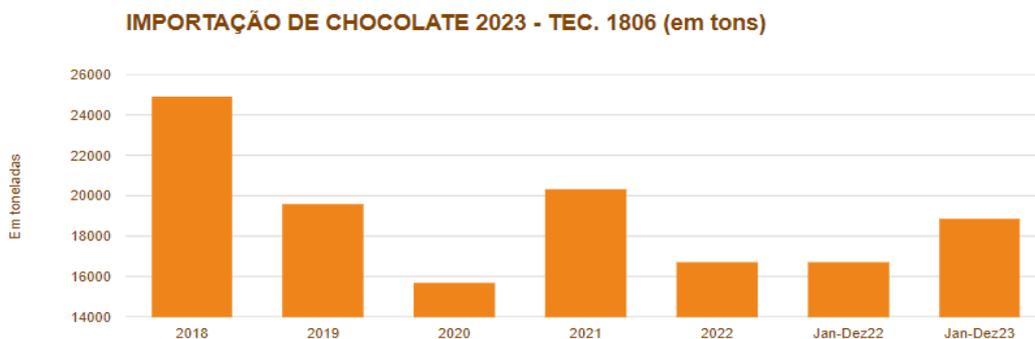


Fonte: SindiDados

As importações de derivados atendem principalmente os mercados da Argentina, Estados Unidos e Chile, cresceram do ano de 2022 para 2023 e ficaram próximas de 42 mil toneladas.



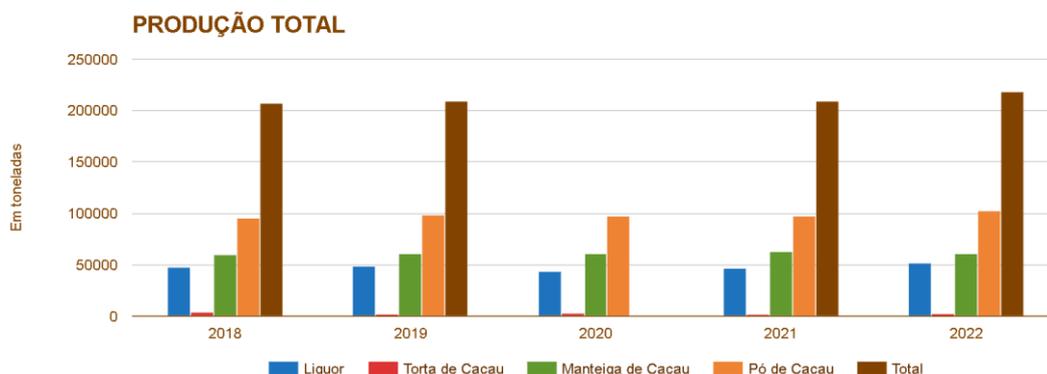
Gráfico: Importação de Chocolates 2023.



Fonte: SindiDados

Produção de derivados de cacau no mercado interno consolidado por tonelada. Os principais subprodutos são manteiga de cacau e pó de cacau que juntos representam cerca de 160 Mil toneladas acumuladas até 2022.

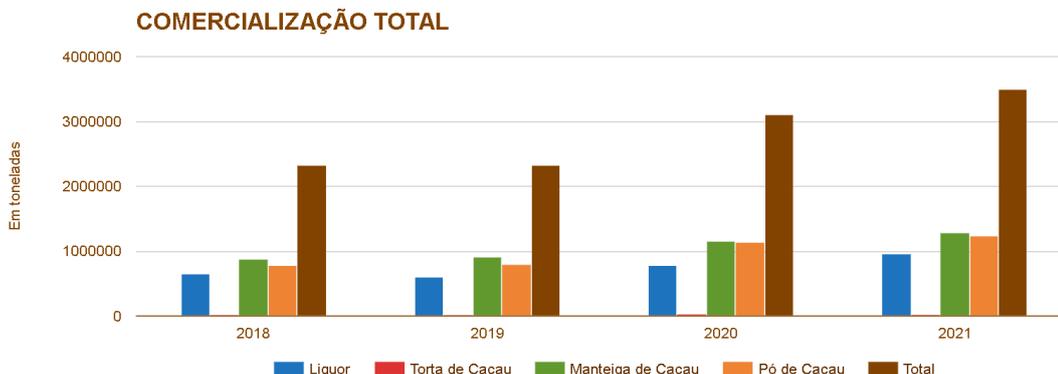
Figura: Gráfico produção total de derivados do cacau.



Fonte: SindiDados – Campos Consultores

Comercialização de derivados do cacau no mercado interno consolidado.

Figura: Gráfico de consumo de derivados do cacau no mercado interno.



Fonte: SindiDados – Campos Consultores



Parte da produção que não é aproveitada no mercado interno é exportada. Até o ano de 2019 e 2020 tínhamos um cenário de exportação principalmente para atingir os países do eixo Americano, as exportações de cacau em pó, manteiga ou pasta de cacau são representados na tabela abaixo.

	País	%	US\$ FOB
1º	Argentina	39%	78,6 Mi
2º	Estados Unidos	33%	66,4 Mi
3º	Chile	11%	21,7 Mi
4º	Países Baixos (Holanda)	8,2%	16,4 Mi
5º	Uruguai	2,8%	5,61 Mi
6º	França	1,1%	2,22 Mi

Figura: Tabela de países destino das exportações de derivados do cacau
Fonte: site.fazcomex.com.br/comex/exportacoes-de-cacau/

Dados retirados do ComexStat, de janeiro até dezembro de 2019. Já em 2020, o primeiro lugar foi para os Estados Unidos, seguido da Argentina, Chile, Holanda, Canadá e França.

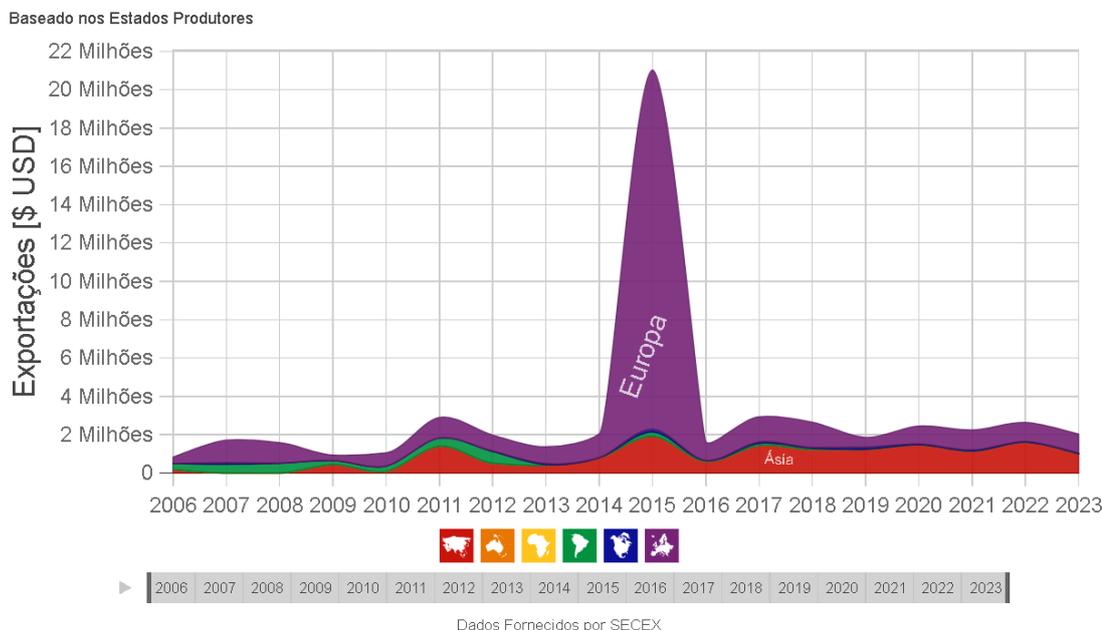
O Regime Aduaneiro Especial de Drawback é considerado, um incentivo fiscal à exportação. O regime consiste na suspensão ou eliminação de tributos incidentes sobre a aquisição de insumos utilizados na produção de bens a serem exportados.

Já em 2021, até o mês de novembro, o Brasil totaliza um valor corrente de negociações de US\$454.996,8 Milhões. Sendo US\$256.028,3 Milhões de exportações, e US\$198.968,5 Milhões. Gerando um superávit de US\$57.059,8 Milhões.



No cenário mais atual o destino das exportações de cacau em grãos muda conforme demonstrado abaixo.

Figura: Gráfico das Exportações 2006 - 2023



O Destinos das Exportações dos Cacau em Grãos do Brasil teve grande predominância entre 2014 e 2015 o mercado Europeu, isso se deu pela alta demanda de grãos na Europa e políticas de incentivos à importação.

Em 2023 as maiores exportações são registradas nos países Asiáticos, com a liderança do Japão, e Europeus com alta demanda na Holanda, França e Bélgica.

Figura: Tabela de Maiores Países exportadores.

2023

Ásia

Valores Básicos

Exportações \$1,01 Milhão USD

Incluindo

Japão \$1,01 Milhão USD

Macau \$8 USD

2023

Europa

Valores Básicos

Exportações \$984 Mil USD

Incluindo

Holanda \$712 Mil USD

França \$130 Mil USD

Bélgica \$95 Mil USD

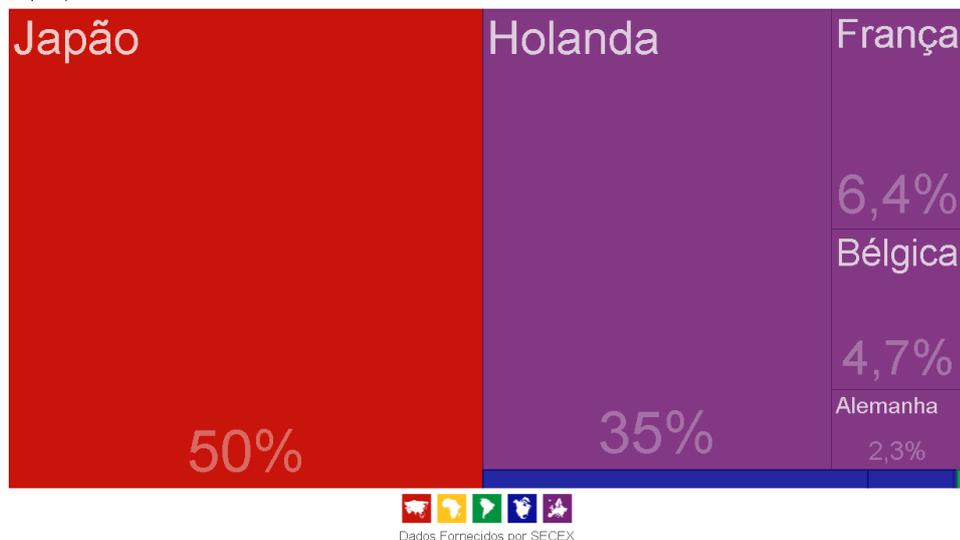
Fonte: Secex

Somente o Japão foi responsável por 50% das exportações de cacau em grãos do Brasil, seguido da Holanda com 35%.



Figura: Tree Map exportações 2023

Baseado nos Estados Produtores
Exportações: \$2,03 Milhões USD

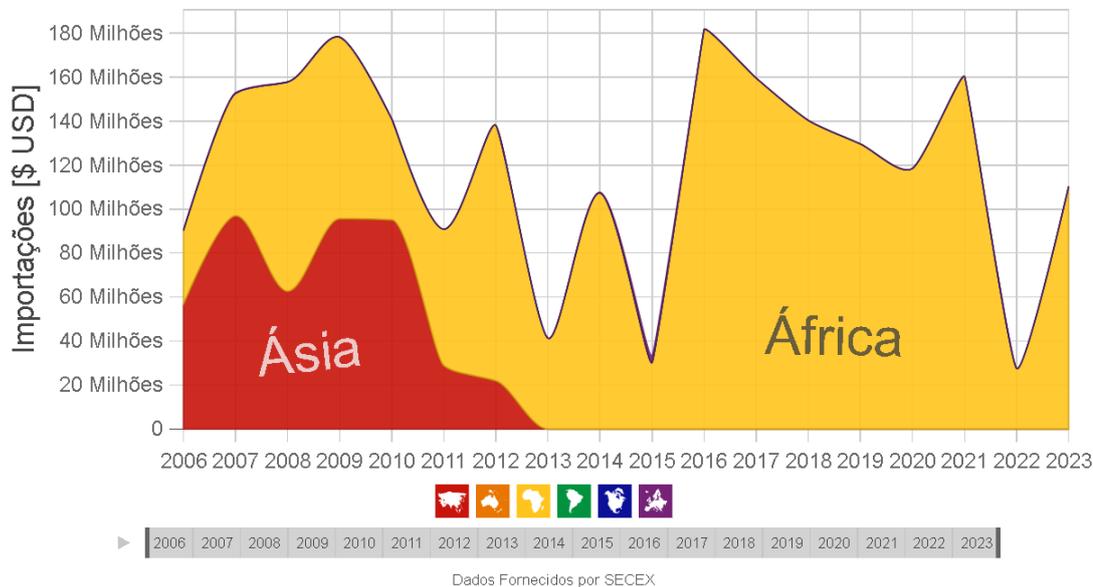


Fonte: SECEX.

No gráfico abaixo é possível compreender a origem das Importações do Cacau em Grãos do Brasil (Jan 2006-Dez 2023).

Figura: Gráfico dos países importadores de cacau em Grãos do Brasil.

Baseado nos Estados Produtores



Fonte: SECEX.

Historicamente o cacau em grãos é importado pelo Brasil diretamente pelos países Asiáticos e Africanos.



Figura: Maiores Importações de grãos de cacau pelo Brasil

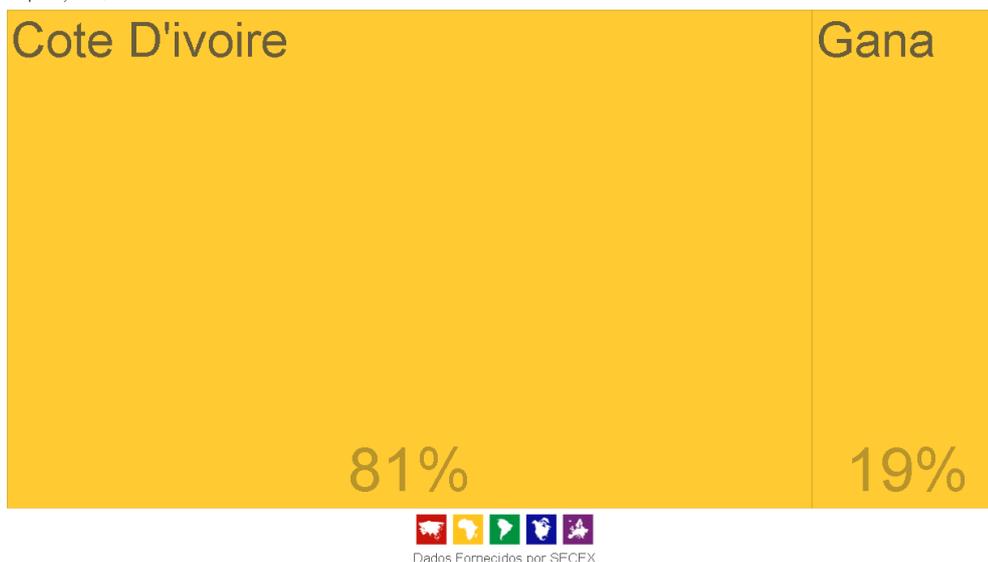
2023		2013	
 África		 Ásia	
Valores Básicos		Valores Básicos	
Importações	\$110 Milhões USD	Importações	\$22 Milhões USD
Incluindo		Incluindo	
Cote D'ivoire	\$89,1 Milhões USD	Indonésia	\$22 Milhões USD
Gana	\$21,1 Milhões USD	Japão	

Fonte: SECEX.

Com um volume aproximado de \$90 milhões USD, *Cote D'ivoire* (Costa do Marfim) lidera o ranking de países que mais importa grãos para o Brasil, seguido da Indonésia e Japão com \$22 milhões USD cada um.

Figura: Tree Map importações 2023

Baseado nos Estados Produtores
Importações: \$110 Milhões USD

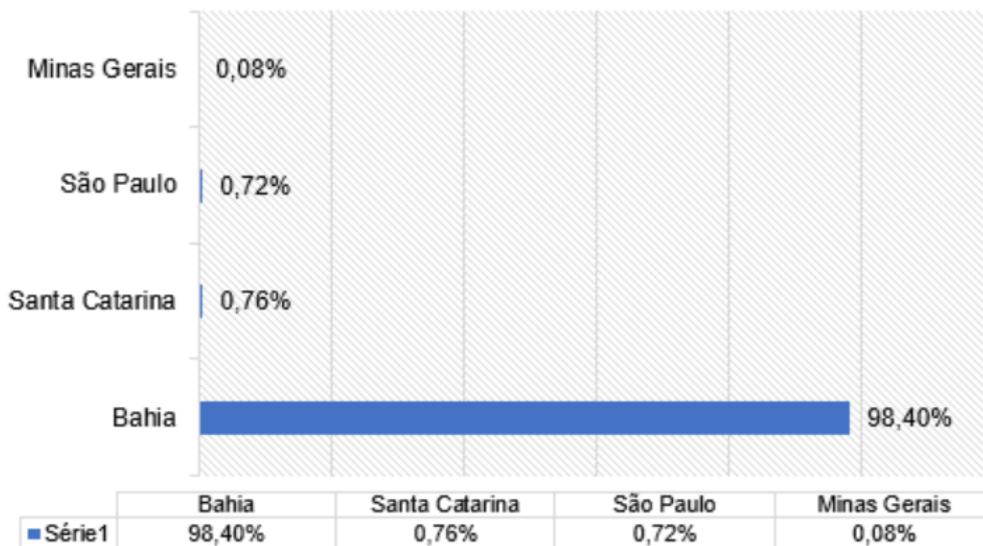


Fonte: SECEX

O continente Africano representa cerca de 67,5% do volume total das importações, somente Cote D'ivoire (Costa do Marfim) representa 81% do volume das importações dos grãos de cacau do continente para o Brasil.



Figura: Exportação do cacau por estado brasileiro



Fonte: fazcomex.com.br

O Estado da Bahia representa 98,40% das exportações do cacau Brasileiro. As exportações são facilitadas pelo regime aduaneiro especial de *Drawback*, O Regime Aduaneiro Especial de Drawback é considerado, um incentivo fiscal à exportação. O regime consiste na suspensão ou eliminação de tributos incidentes sobre a aquisição de insumos utilizados na produção de bens a serem exportados.

Já em 2021, até o mês de novembro, o Brasil totaliza um valor corrente de negociações de US\$454.996,8 Milhões. Sendo US\$256.028,3 Milhões de exportações, e US\$198.968,5 Milhões. Gerando um superávit de US\$57.059,8 Milhões.

Historicamente o Brasil foi um grande protagonista no cenário mundial como produtor de cacau. Na década de 80 nossa estrutura agrícola colapsou devido a praga “vassoura de bruxa” que atingiu nossa lavoura, provocando uma queda brusca de produtividade e desestimulando o produtor rural na retomada do plantio de cacau.

Países com a Costa do Marfim e Gana na África passaram a liderar o mercado mundial de produção de cacau, com uma área plantada – mil hectares, 400% maior do que a do Brasil.

A produtividade do Brasil também tem caído muito ao longo das décadas, se comparado com os países Africanos, é quase sete vezes menor, se comparado à 1.718,4 produção – mil toneladas, contra 249,4 no Brasil.



Figura: Comparativo Brasil e países produtores de Cacau.

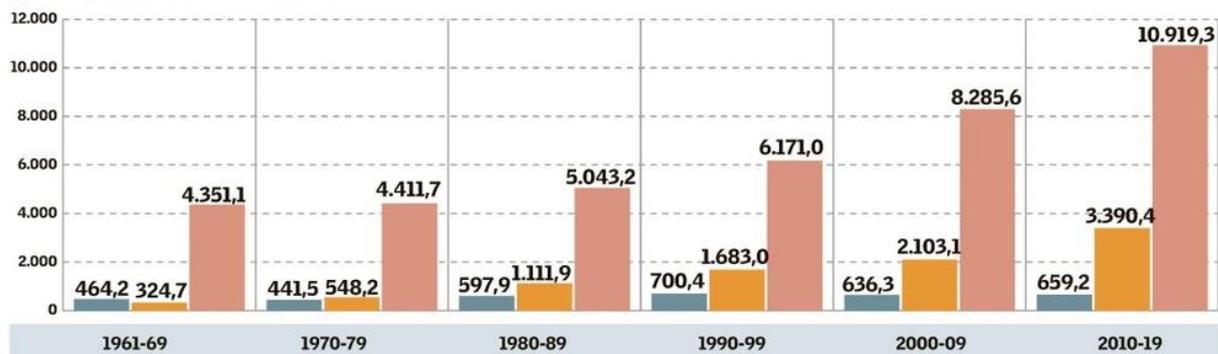
De protagonista a coadjuvante

Evoluções médias da produção de cacau nas últimas décadas

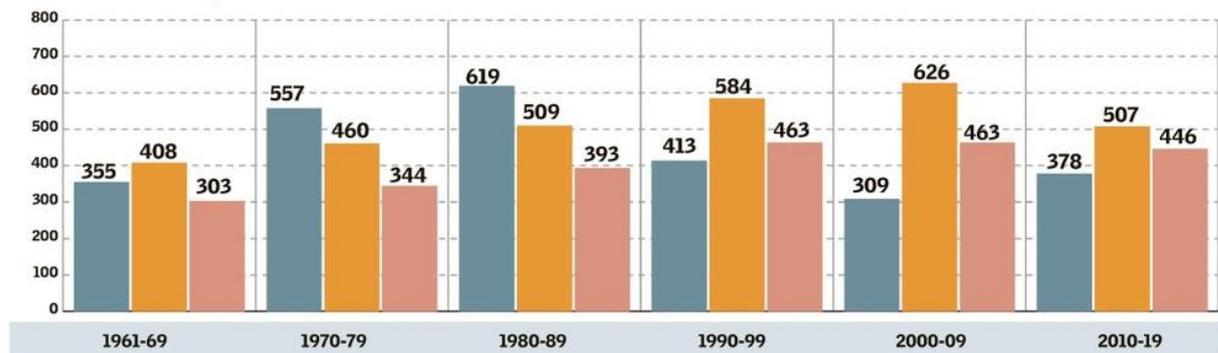


- **R\$ 3,8 bilhões** foi o valor bruto da produção agrícola do cacau no país em 2020; Pará e Bahia representaram 94% do total
- **R\$ 2,1 bilhões** foi o valor bruto da produção das indústrias processadora de cacau associadas à AIPC no ano passado
- **R\$ 12,2 bilhões** é o valor bruto anual da produção estimado para a indústria de chocolates que operam no Brasil

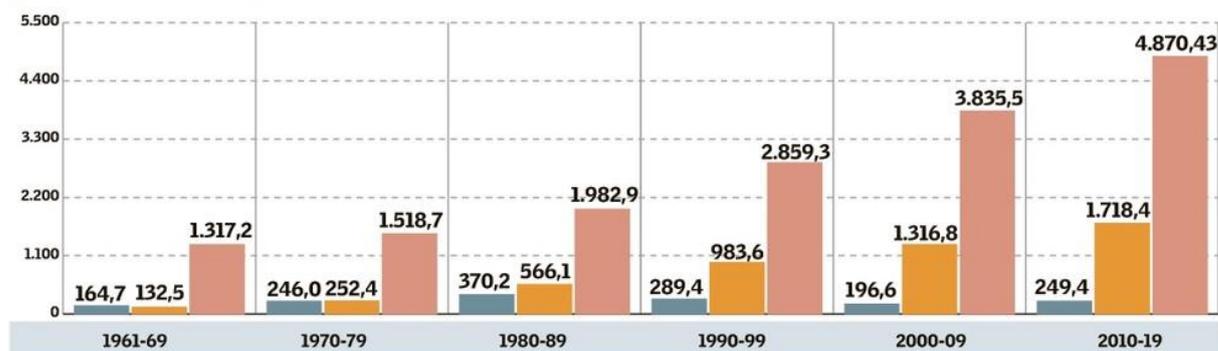
Área plantada - mil hectares



Produtividade - kg/ha



Produção - Mil toneladas

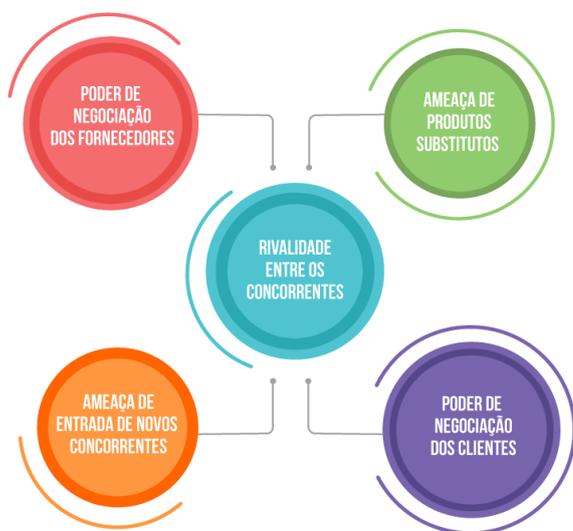


Fonte: Deagro (Fiesp), a partir de dados da FAOSTAT



3. Diretrizes de Competitividade: fornecedores, custo e mercado consumidor.

Quatro fatores determinam o ambiente competitivo num país, conferindo vantagem em relação a outras cadeias produtivas e a outros países – condições de fatores de produção; condições de demanda interna; presença indústrias correlatas; e estratégia, estrutura e rivalidades das empresas (PORTER, 1989).



Utilizamos a metodologia das Cinco Força de Michael Porter para facilitar os estudos e análises. As questões levantadas neste estudo foram extraídas do relatório do estudo realizado pelo Ministério da Indústria e comércio exterior e serviços realizado em 2018, mas que ainda tem grande aderência ao cenário atual. No cruzamento das informações pesquisadas e para resumir a

complexidade da cadeia logística do cacau foi utilizado de forma complementar a Análise SWOT.

A Análise SWOT é uma ferramenta de gestão que se baseia no estudo das forças, fraquezas, oportunidades e ameaças a uma situação ou empresa, produto, indústria ou até uma pessoa.

Inclusive, o acrônimo SWOT

é uma sigla para Forças (Strengths), Fraquezas (Weaknesses), Oportunidades (Opportunities) e Ameaças (Threats). No Brasil, é também conhecido como análise FOFA, basicamente traduzindo a sigla.



O framework original dela foi criado pelo consultor empresarial Albert Humphrey no Instituto de Pesquisa Stanford, ainda no fim da década de 1960. No entanto, ao mergulhar na literatura e nas referências disponíveis hoje, entende-se que não há um consenso sobre quem de fato criou.

Fato é que a análise FOFA começou a se popularizar (ainda sem utilizar esse nome, que hoje é conhecido) em várias publicações de administração empresarial.

Na prática, trata-se de um diagrama visual que permite um estudo simplificado e objetivo de diferentes situações.

A produção de cacau e chocolate no Brasil têm aderência completa a estas metodologias, o que demonstra a competitividade inata desta cadeia produtiva no país:

- a) O Brasil é produtor importante da principal matéria-prima do chocolate, o cacau;
- b) Também produz as demais matérias-primas utilizadas na produção de chocolate, especialmente açúcar e leite, assim como embalagens diversificadas;
- c) Conta com parque processador que comporta toda a produção nacional atual de cacau e eventual crescimento de curto prazo;
- d) Da mesma forma, seu parque industrial de fabricação de chocolate é amplo e diversificado, formado por empresas locais e internacionais;
- e) É um dos maiores mercados consumidores de chocolate do mundo;
- f) Tem ambiente organizacional e institucional estabelecido e forte, através de regulações, negociações e fóruns específicos.

Nesse aspecto existem diversos órgãos públicos e associações privadas atuando na cadeia produtiva, além de contar com comissão executiva especialmente dedicada à atividade dentro do MAPA, chamada CEPLAC.

Sendo assim, a avaliação da cadeia produtiva do cacau e do chocolate irá descrever e detalhar as principais forças que exercem pressão mútua – rivalidade entre empresas, poder dos fornecedores, poder dos compradores, novos competidores e produtos substitutos.



Para melhorar a visualização e análise dos principais elos da cadeia produtiva, serão especificadas essas forças para produção de cacau, para processamento de cacau e para fabricação de chocolate, de maneira que fique claro como cada característica impulsiona ou restringe sua competitividade.

3.1 Análise das 5 Forças Competitivas da Cadeia de Cacau e Chocolates na Bahia.

3.1.1 A competitividade na Produção do Cacau.

A produção agrícola de cacau é a base da cadeia produtiva e tem importantes particularidades, especialmente ligadas à questão social e ambiental. Por isso, deve ser analisada de maneira separada do restante da cadeia produtiva.

I – Rivalidade entre as empresas (produtores rurais).

- Baixa rivalidade entre os produtores de cacau;
- Fornecedores de cacau em regime de concorrência perfeita Estudo de Competitividade do Cacau e Chocolate no Brasil Desafios para aumentar a Produção e Participação no Comércio Global 107 Versão Digital
- Produção pulverizada em dezenas de milhares de propriedades, com pouco volume individual, grande parte produzindo em sistema com quase nenhum moderno manejo agrícola;
- Produtores de cacau com pouca força para negociar com a indústria;
- A formação de preços se dá com base em bolsas de mercadorias situadas no exterior;
- O preço ao produtor no Brasil costuma ter diferencial de preço positivo em relação ao praticado nos demais países;
- Os certificados - ambiental, social e de qualidade - permitem agregação de valor para alguns produtores;
- Crescente estímulo à agregação de valor através de agroindústrias, mas que ainda resulta em baixo volume de produtos finais.



- Incipiente estímulo à ação cooperativa, integrando cacauicultores e pequenas e médias chocolateiras, especialmente no formato de arranjos produtivos coordenados;

- Quase todos os países exportadores estão se movimentando em direção à certificação, especialmente ambiental e social.

II – Poder de barganha dos fornecedores (insumos).

- De maneira geral, são utilizados poucos insumos na produção de cacau;
- O sistema de produção mais comum não usa quase nenhum insumo;
- Os tratos culturais são básicos, utilizando especialmente ferramentas como foice e facão. Não há compras frequentes de fertilizantes e agroquímicos.

- O desenvolvimento de novas variedades de cacau no Brasil, assim como a produção e distribuição de mudas, é feito principalmente pelo setor público, através da CEPLAC;

III – Poder de barganha dos compradores (processadoras).

- Três indústrias processadoras dominam mais de 95% do mercado, o que lhes dá grande poder de barganha;

- Os atravessadores, que atuam no interior comprando cacau diretamente dos produtores, formam seus preços alinhados às processadoras;

- O volume de comércio de cacau fora desse sistema tradicional é residual, apesar de incentivos para produção de chocolate em pequenas agroindústrias e do uso de cacau em outras aplicações além de alimentar e cosmética;

- A valorização social e ambiental por parte do consumidor está fazendo que as processadoras incentivem a ampliação da produção certificada;

- Já existe excesso de cacau com certificação ambiental e/ou social nas lavouras e que não é vendido com o sobre preço esperado;

- Podem importar dos principais países se faltar cacau localmente;

- As processadoras têm força por estarem estabelecidas em vários países exportadores de cacau e controlar partes da cadeia de suprimentos;



IV – Novos competidores

- Em decorrência de exigências edafoclimáticas, as regiões onde é possível produzir cacau estão bem estabelecidas, assim dificilmente surgirão novos países que possam se tornar grandes produtores de amêndoa;
- No entanto, deve ocorrer ampliação da área de plantio e da produção de cacau nos países já tradicionais;
- Do mesmo modo, deverá ocorrer expansão do plantio e da produção na Bahia e no Pará e, talvez, em outros estados do Norte do país.
- A adoção da certificação de identidade geográfica constitui-se em barreira à entrada de novos concorrentes, pois cria padrão que não pode ser facilmente reproduzido em outros locais.

V – Produtos substitutos:

- Quanto maior for o teor de cacau necessário para o alimento receber a denominação chocolate, maior o poder de barganha do produtor rural;
- Na produção de alimentos sabor chocolate são utilizados outros ingredientes, como gordura hidrogenada;
- Pouca possibilidade de substituição direta, porém:
 - Potencial de substituição parcial por óleo de palma;
 - Cupuaçu tem potencial de crescimento, mas é mercado de nicho;
- Há crescente oferta de doces feitos de outras matérias primas.



3.1.2 Competitividade: processamento de cacau.

O processamento do cacau é parte fundamental da produção, por transformar o produto agrícola em diversas matérias primas que são passíveis de homogeneização, padronização, transporte e armazenamento. Tem a característica de alta concentração industrial e, por isso, merece análise à parte.

I – Rivalidade entre as empresas (processadoras)

- Três indústrias processadoras dominam mais de 95% do mercado;
- Rivalidade moderada;
- Contam com grande quantidade de atravessadores fazendo o trabalho de reunir a produção, que é bastante pulverizada;
- Podem importar dos principais países se faltar cacau localmente, permitindo que as plantas industriais trabalhem com pouca ociosidade.
- Produtos podem ser exportados (líquor, manteiga, cacau em pó) se o preço baixar e/ou a oferta aumentar no Brasil
- As processadoras estão estabelecidas em vários países exportadores de cacau e controlam partes da cadeia de suprimentos;

II – Poder de barganha dos fornecedores (produtores rurais)

- Fornecedores de cacau em regime de concorrência perfeita
- Produtores de cacau com pouca força para negociar com a indústria;
- Produção é pulverizada em dezenas de milhares de propriedades de pequeno porte;
- Os certificados - ambiental, social e de qualidade - permitem agregação de valor para alguns produtores;
- A formação de preços se dá com base em bolsas de mercadorias situadas no exterior;
- O preço ao produtor no Brasil costuma ter diferencial de preço positivo em relação ao praticado nos demais países;



- Crescente estímulo à agregação de valor através de agroindústrias, mas que ainda resulta em baixo volume de produto final;
- Já existe excesso de cacau com certificação ambiental e/ou social nas lavouras e que não é vendido com o sobre preço esperado;
- Capacidade de processamento das indústrias garante mercado para aumento da produção de amêndoa.

III – Poder de barganha dos compradores (indústria de chocolate).

- Brasil é um dos maiores mercados de chocolate do mundo;
- Concentração na indústria de chocolate menor que a de processamento, pois três indústrias representam 65% do mercado;
- Existência de centenas de pequenos e médios fabricantes atuando regionalmente no Brasil;
- Existe quantidade importante de chocolateiras que gozam de prestígio junto ao consumidor brasileiro, atuando às vezes com redes de lojas sob regime de franquia;
- Das 10 maiores empresas mundiais de chocolate, 7 atuam no Brasil, seja através de plantas industriais próprias, seja através de joint-ventures;
- As fábricas de chocolate podem fazer importação de líquido, manteiga, ou cacau em pó para utilizar como matéria prima;
- As fábricas de chocolate podem fazer importação de chocolate de suas matrizes situadas em países tradicionais.

IV – Novos competidores.

- Alta barreira à entrada, pelo tamanho necessário para a planta industrial, assim como acesso difícil ao conhecimento tecnológico aplicado;
- As três concorrentes estão bem estabelecidas e suprem com certa folga o mercado brasileiro;
- Todas têm domínio de tecnologia e conhecimento profundo do mercado interno e externo;



- Atuam em vários países, tanto os produtores de cacau quanto consumidores de líquido, manteiga e cacau em pó.

V – Produtos substitutos.

- Deve ser considerado que as empresas processadoras atuam de forma direta ou indireta nas cadeias produtivas que mais podem ameaçar a ampliação da utilização de derivados de cacau:

- Na produção de alimentos sabor chocolate são utilizados outros ingredientes, como gordura hidrogenada oriunda de soja;
- Há potencial de substituição parcial por óleo de palma em algumas aplicações;
- Pouca possibilidade de substituição direta, porém:
 - Cupuaçu tem potencial de crescimento, mas é mercado de nicho;
 - Doces feitos de outras matérias primas;



Chocolates são a principal forma que o cacau e seus derivados assumem do ponto de vista do consumidor. Para muita gente são quase sinônimos. Também é o elo da cadeia onde ocorre maior agregação de valor e, por estes motivos, será analisado em separado.

I – Rivalidade entre as empresas (indústrias de chocolate).

- Regras estabelecidas entre as grandes indústrias, com aplicação de normas de *compliance* que limitam práticas desleais de comércio;
- Porém há uma faixa de mercado com muitos pequenos fabricantes de atuação local, que atendem principalmente a periferia das grandes cidades, as cidades mais afastadas do interior brasileiro e outros mercados menos atrativos para as empresas;
- Grande parte dos produtos tem pouca ou nenhuma diferenciação, resultando em forte competição por preço;
- Quem consegue consolidar uma marca junto ao consumidor tem melhores condições de lucratividade. As demais sofrem com o poder das grandes redes varejistas;
- Das 10 maiores empresas mundiais de chocolate, 7 atuam no Brasil, seja através de plantas industriais próprias, seja através de joint-ventures;
- Existe quantidade importante de chocolateiras, fábricas de volume relativamente pequeno, que gozam de prestígio junto ao consumidor brasileiro, atuando às vezes com redes de lojas sob regime de franquia;
- Dificuldade de acesso a capital de investimento pelas pequenas e médias indústrias para financiar a modernização de suas plantas industriais;
- Os países emergentes estão aumentando seu consumo de chocolate, o que traz oportunidades de mercado longe dos países tradicionais;
- O chocolate brasileiro já atende parte do mercado da América Latina e tem potencial de aumentar sua participação.



II – Poder de barganha dos fornecedores (processadoras e outros).

- Três indústrias processadoras dominam mais de 95% do mercado;
- Produtos podem ser exportados (líquor, manteiga, cacau em pó) se o preço baixar e/ou a oferta aumentar no Brasil;
- As processadoras estão estabelecidas em vários países exportadores de cacau e controlam partes da cadeia de suprimentos;
- Fornecedores de açúcar e leite são cadeias produtivas menos concentradas que a de chocolate e, por isso, detêm menor poder de barganha.

III – Poder de barganha dos compradores (varejo e países importadores).

- Apesar de as indústrias de chocolate serem um pouco mais concentradas do que o grande varejo, o consumidor dá ampla preferência a esse canal de compra;
- O poder de compra das redes varejistas pressiona as indústrias de chocolate pela diminuição de preços;
- A expansão das marcas próprias de chocolates do varejo é mais um fator baixista de preços;
- O fato de o varejo estar em contato direto com o consumidor permite que esse segmento entenda antes as tendências de demanda, utilizando esta informação como trunfo na negociação com a indústria de chocolates;
- O varejo realiza importações diretas de chocolates, especialmente da Europa;
- Grande parte do comércio internacional é realizado intra-firmas, assim uma grande empresa de chocolates estabelecida no Brasil dificilmente fará exportações que possa competir com a matriz, mesmo em terceiros mercados;
- Para exportações devem ser seguidas as regras comerciais e sanitárias dos países de destino, o que se torna barreira para pequenas e médias indústrias.



IV – Novos competidores.

- Em teoria há pouca barreira de entrada para a indústria de chocolates, sendo fácil o estabelecimento de novos concorrentes;
- No entanto, para empresas de grande porte a entrada no mercado é mais difícil, normalmente demandando aquisição de empresas já estabelecidas;
- Diversas das maiores empresas internacionais já atuam no Brasil e dificilmente se estabelecerão outras no curto prazo;
- Os chocolates importados gozam de grande prestígio no Brasil. Assim, mesmo produtos de qualidade intermediária são vendidos no mercado brasileiro com relativa facilidade.

V – Produtos substitutos

- Chocolate é produto afetado pela renda do consumidor: se a renda diminui, há diminuição no consumo.
- Outro fenômeno relacionado à renda do consumidor é a migração para produtos mais baratos, com menor valor agregado para a indústria;
- Há crescente ativismo contra produtos industrializados, com barulhenta atuação nas redes sociais;
- Também há pressão pela diminuição do consumo de gorduras e açúcares, que pode resultar em legislação de rotulagem contrária ao interesse da cadeia produtiva;
- Doces feitos a partir de outras matérias primas:
 - Grande parte das indústrias de chocolate produzem outros alimentos e doces.



3.2 Análise da Competitividade sob a ótica da matriz SWOT.

Para visualizar de forma mais direta os pontos fortes e fracos, as ameaças e as oportunidades para agregação de valor ao cacau e chocolate brasileiro, se utilizará a matriz SWOT (pontos fortes, pontos fracos, oportunidades e ameaças) como forma de resumir as diversas abordagens encontradas ao longo do Estudo, conforme já descrito.

3.2.1 Pontos Fortes

- a) Estado é um importante e tradicional produtor de cacau;
- b) Conta com grande mercado consumidor interno, com mais de 210 milhões de pessoas mesmo com o crescimento populacional estabilizado;
- c) Grande parte das propriedades exploram diversas atividades, o que ajuda a diminuir os custos fixos, aumentar a renda e torna o produtor menos suscetível à flutuação de preços do cacau;
- d) Ainda há disponibilidade de terras para a expansão do cultivo, assim como água em abundância;
- e) Há grande distância geográfica entre as principais regiões produtoras no mundo – Bahia e Pará, o que confere ao Brasil uma zona de amortecimento de impacto em caso de crises sanitárias;
- f) País domina as técnicas de produção de cacau em diversos sistemas produtivos;
- g) Brasil é gerador das próprias informações científicas necessárias à modernização e ampliação da área cultivada, assim como da melhoria da qualidade da amêndoa;
- h) Há rede de extensão rural pública para difusão de técnicas de produção;
- i) O parque industrial de processamento de cacau processa toda a produção brasileira e pode suportar aumento da colheita;
- j) Brasil e Estado da Bahia são grandes produtores dos outros insumos para o chocolate: leite em pó e açúcar, assim como de embalagens.
- k) O setor industrial domina a tecnologia de produção de diversos tipos de chocolate;



- l) Há centenas de indústrias de chocolate, distribuídas por todo o país;
- m) Posicionamento estratégico como fornecedor do Mercosul e de demais países da América Latina.

3.2.2 Pontos Fracos.

- a) Os índices de produtividade são abaixo do potencial na Bahia, que é a região mais tradicional de produção no Brasil, transformando a cacauicultura em atividade de pouca rentabilidade para a maior parte dos produtores;
- b) Há grande quantidade de produtores de subsistência, formando uma cadeia de fornecedores pouco competitiva e bastante pulverizada;
- c) A tendência é que ocorra escassez crescente de mão de obra no meio rural, agravada pelo pouco interesse das novas gerações na cacauicultura, especialmente na Bahia;
- d) O preço do cacau no Brasil é superior ao praticado no mercado internacional, com prêmios sistemáticos mesmo pelo cacau padrão;
- e) Grande parte dos insumos necessários para agricultura intensiva – fertilizantes e agroquímicos - são importados, e por isso são influenciados diretamente pela taxa de câmbio;
- f) O cacau é produzido em níveis variáveis de qualidade, prejudicando o trabalho de processamento dos produtos finais que serão oferecidos ao consumidor;
- g) A informação técnica não chega ao campo com rapidez, havendo grande intervalo de tempo entre a geração da tecnologia e sua adoção pelos produtores;
- h) Falta assistência técnica pública para atender aos produtores menos tecnicizados;
- i) O processamento do cacau produzido no Pará é realizado na Bahia, o que encarece o custo de produção, especialmente os ligados à logística, e termina por castigar o produtor paraense com preço menor que a média nacional.
- j) Infraestrutura geral deficiente, especialmente estradas e armazenamento, impactando nos custos de produção do cacau;



k) Endividamento crônico de parte significativa dos produtores na Bahia leva à insolvência e desestimula o investimento na melhoria das lavouras de cacau;

l) Os dados de produção, processamento, industrialização e comercialização de cacau, derivados e chocolate apresentam inconsistência entre as diversas fontes que são encarregadas de produzi-los;

m) Há pouca colaboração e alto grau de competição entre os agentes da cadeia produtiva, gerando frequentes conflitos;

n) Falta de reconhecimento pelo ICCO do Brasil como produtor de cacau fino;

o) Toda a estrutura de comercialização, armazenamento e processamento é formatada para o cacau padrão. Para aumentar a produção de cacau fino serão necessários investimentos para garantir sua segregação ao longo do processo produtivo;

p) Carga tributária complexa, que incide sobre os participantes da cadeia produtiva, em especial a Indústria de Processamento e de Chocolate.

3.2.3 Oportunidades.

a) É relativamente fácil melhorar a produtividade do cacau, através da aplicação dos conhecimentos existentes em manejo e na disponibilidade genética de novas variedades;

b) O fato de o preço do cacau brasileiro ser mais alto que a cotação de outros países se constitui em fator de atratividade para a ampliar a produção até determinado volume total, quando a tendência será de os preços convergirem para um valor unificado com o restante do mundo;

c) A legislação ambiental do Brasil é mais rigorosa do que a média mundial, o que deixa o produtor brasileiro mais próximo das exigências crescentes neste aspecto, apesar de parecer um empecilho no curto prazo;

d) Como o Brasil tem importado parte do cacau consumido pelas processadoras, a eliminação desse déficit doméstico cria mercado cativo para o aumento de produção;

e) O consumo brasileiro de chocolates ainda tem potencial de crescer;



f) Os novos hábitos e tendências de consumo possibilitam grande oportunidade para inovação em chocolates, especialmente aqueles relacionados ao mercado de nicho, como *gourmet/premium*, artesanais, fino, etc.

g) A demanda mundial de chocolate deve seguir crescendo, puxado pelos países emergentes de grande população, especialmente China e Índia;

h) Existe a perspectiva de crescimento da demanda por cacau fino e, especialmente, por chocolates fino e *gourmet/premium* nos mercados maduros.

3.2.4 Ameaças

a) Risco sanitário, especialmente Monília, que pode causar impacto de perda de produtividade e diminuição da produção total pelo país, semelhante ao que já ocorreu no passado com a Vassoura-de-Bruxa;

b) Houve perda de poder de compra pela população, e isso impacta o consumo per capita, que pode inclusive continuar diminuindo nos próximos anos, a depender da política econômica;

c) Falta de reconhecimento do Brasil no exterior como produtor de cacau fino. O país é apenas reconhecido como tradicional e importante produtor de commodity;

d) Haverá necessidade de investimento para garantir a segregação do cacau fino e de outros mercados de nicho ao longo da cadeia produtiva. Isso se torna mais relevante devido à baixa escala desse tipo de produto, que pode ser pouco atrativo para as empresas maiores, que são justamente as que contam com maior capacidade de investimento;

e) Os chocolates importados gozam de prestígio no mercado brasileiro e, por isso, são vendidos no varejo local mesmo quando são de qualidade inferior ao produto nacional;

f) O acordo de livre comércio do Mercosul com a União Europeia ameaça diretamente a indústria brasileira de chocolate, pois pode diminuir ou mesmo zerar as alíquotas de importação para nosso principal mercado de exportação – Mercosul – e também para o próprio mercado interno brasileiro;

g) Há crescente propaganda negativa contra produtos industrializados, tanto na mídia tradicional quanto nas redes sociais. Por terem fundo ativista e ideológico são



mais difíceis de combater, mesmo que essa publicidade tenha pouco embasamento científico. A adoção de sistema de rotulagem com parâmetros discutíveis é exemplo da força desse movimento.

3.3 Custo de Produção: Bahia

Na Bahia há dois sistemas de produção principais:

- Cacau-Cabruca, sistema de produção multiespecífico com espécies arbóreas nativas;
- Derruba total, cultivado sob a proteção de sombreamento monoespecífico.

As principais características de produção do cacau-cabruca são:

- a. Densidade: menos de 300 plantas por hectare
- b. Genética: plantas velhas, híbridos seminais e clones Inter compatíveis
- c. Luminosidade: excesso de árvores de sombra
- d. Nutrição: pouco investimento em fertilizantes, competição por nutrientes com as demais árvores
- e. Manejo: plantas com copas malformadas, entrelaçamento de galhos, pouca utilização de agroquímicos.

A derruba total foi estimulada em substituição à mata nativa, onde se plantavam mudas de cacau em linha e espécies florestais, normalmente exóticas, de rápido crescimento.

Com o tempo, grande parte das áreas estabelecidas sob este formato, por falta de manejo adequado, acabaram se transformando em matas e o sistema produtivo se aproximou do que é considerado como cacau-cabruca. Cada sistema de produção permite que se alcance produtividades distintas, variando normalmente entre 10 e 80 arrobas por hectare.

Quem tem área com mata densa sofre com impedimentos legais, ligados à legislação ambiental, de eliminar o excesso de sombra, situação agravada pelo comportamento arraigado de não ver necessidade de modernizar seu sistema de produção e pela falta de crédito para investimento e custeio das lavouras cacauceiras.



Pode-se ver que práticas agrícolas relativamente simples têm impacto significativo sobre a produtividade.

Com base em sete sistemas de produção é possível estimar a produtividade da cacauicultura, como pode ser visto nas tabelas abaixo.

Tabela 01: Sistema de Produção e suas práticas.

SP	Práticas
0	Colheita e beneficiamento, poda, roçada, desbrota e remoção das partes infectadas pela vassoura de bruxa
1	SP 0 + combate às pragas
2	SP 0 + fertilizantes (NPK em única dosagem)
3	SP 0 + fertilizantes (duas dosagens - ureia e NPK)
4	SP 0 + combate da podridão parda
5	SP0 + controle de vassoura de bruxa nos frutos
6	SP0 + controle podridão parda + controle da vassoura de bruxa + calcário + inseticida + fertilizantes

Fonte: Unesco e Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços.

Note-se que no Sistema de Produção (SP) 0 são realizados apenas os procedimentos básicos de cultivo ao passo que o Sistema de Produção 6, além dos procedimentos básicos adiciona-se técnicas de controle de pragas e fertilização de solo, isso a princípio encarece muito o processo produtivo.

Na tabela 02 é possível que, como já se espera, a produtividade varia conforme a adoção de práticas agrícolas é realizada, também mudando a produção mínima necessária para que a atividade seja rentável.

Tabela 02: Produção por hectare e relação receita/custo nos sete sistemas de produção.

SP	@/hectare	Ponto de Nivelamento (@)	Receita/Custo	% Custos na Receita
0	20	18,28	1,09	91,40
1	30	22,14	1,35	73,80
2	36	27,38	1,31	76,06
3	42	29,98	1,40	71,38
4	48	40,72	1,18	84,83
5	60	47,78	1,26	79,63
6	80	56,10	1,43	70,13

Fonte: Unesco e Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços.

O professor e consultor Sr. Piotto (2018) realizou pesquisa com 1.623 produtores de cacau no sul da Bahia e encontrou produtividade média de 7,4 arrobas por hectare, muito baixa para que a produção seja minimamente rentável e permita alcançar sustentabilidade econômica da propriedade, sob qualquer ponto de vista.

Tabela: Cacau, características das propriedades típicas da região sula da Bahia.



Indicadores	Média	Mediana
Pés de cacau na propriedade*	740	750
Área de cacau na propriedade (ha)	12	5
Produção de cacau na propriedade (@)	89	27
Pés por hectare	61,7	150
Produtividade (@/ha)	7,4	5,4

Fonte: Unesco e Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços.

* 43% dos entrevistados não sabem a quantidade de pés na propriedade.

Mesmo a situação acima sendo recorte de poucos municípios, em ano de clima desfavorável, permite que se visualize a dificuldade que grande parte dos produtores da Bahia enfrentam para se manter na atividade cacauceira. A Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) estima os custos de uma lavoura típica de cacau na região de Ilhéus para uma produtividade de 25 arrobas por hectare, na forma apresentada a seguir.

Tabela: Estrutura de Custos da produção de cacau em Ilhéus - BA

Custos (25@/hectare)	Ilhéus	
	R\$/ha	R\$/@
I – Custos Variáveis		
Custeio da lavoura (a)	2.756,75	110,27
Pós-Colheita (b)	64,98	2,60
Financeiras (c)	122,52	4,90
Total Custos Variáveis (a+b+c = d)	2.944,25	117,77
II – Custos Fixos		
Depreciações (e)	371,62	14,87
Total de Outros Custos Fixos (f)	24,47	0,97
Total Custos Fixos (e+f = g)	396,09	15,84
Custos Operacionais (d+g = h)	3.340,34	133,61
Total de Renda de Fatores (i)	12,35	0,49
Custo Total (h+i = j)	3.352,69	134,10

Fonte: Unesco e Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços.

Agentes da cadeia produtiva que atuam na Bahia estimam que 50 a 75% da área de produção de cacau é composto pelo sistema cacau-cabruca. Com base na produtividade da cabruca, pode-se estimar a produtividade do restante da área, como pode ser visto nas figuras acima.

No cenário em que o cacau-cabruca ocupa 75% da área, sua produção total chega a 35,1 mil toneladas, ou 1/3 do total. No cenário em que este sistema ocupa 50% da área, sua participação na produção total é de menos de 1/4, ou 23,4 mil toneladas. Fica fácil visualizar que na Bahia, enquanto o cacau-cabruca alcança produtividade média que não remunera nem estimula a atividade, as demais áreas alcançam produtividades que podem ser sustentáveis economicamente.



Um dos fatores que possivelmente mais afetam a baixa produtividade baiana é o endividamento dos produtores, reflexo do baixo investimento desde o aparecimento da vassoura-de-bruxa.

Zugaib (2017) alerta para a dificuldade de obtenção de crédito pelos produtores baianos, pois parte das propriedades estão com hipotecas de primeiro e segundo grau. Na pesquisa do professor Piotto (2018), de 1621 produtores de cacau pesquisados apenas 2 receberam crédito nos últimos 3 anos.

A dívida dos produtores é proveniente do Programa de Recuperação da Lavoura Cacaueira (PRLC), sendo esse um financiamento oferecido pelo governo federal na década de 1990 para o combate a vassoura-de-bruxa. Esse empréstimo previa a aplicação de um pacote tecnológico da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC).

O pacote não solucionou o problema fitossanitário e endividou os agricultores causando o problema atual. A dívida atual é estimada em R\$ 2,5 bilhões, atingindo 18 mil produtores baianos, com dívida média de aproximadamente R\$ 140 mil por produtor, conforme levantamento da Frente Parlamentar da Agropecuária (FPA) com o Banco do Brasil e o Banco do Nordeste (MERCADO DO CACAU, 2018).



4. Identificação das indústrias produtoras de cacau/chocolate.

4.1 Identificação das Indústria produtores de cacau e chocolates, relação entre as empresas, fornecedores, suprimentos de matérias-primas e a relação com os consumidores.

A cadeia produtiva do cacau na Bahia abrange diversas etapas, começando com o cultivo dos frutos nas fazendas. As fazendas de cacau da Bahia são conhecidas pela sua qualidade premium, resultado da combinação única de clima, solo e técnicas de cultivo cuidadosamente aprimoradas ao longo das gerações.

A colheita do cacau é um momento crucial, onde os agricultores experientes selecionam os frutos maduros, prontos para serem transformados em chocolate. Após a colheita, as amêndoas de cacau passam por um processo de fermentação e secagem, essencial para desenvolver os sabores complexos e nuances que caracterizam o chocolate baiano.

A produção de chocolate na Bahia combina tradição e inovação. As amêndoas de cacau são habilmente processadas em fábricas modernas, onde são transformadas em chocolate de alta qualidade. Desde o delicado processo de torra até a meticulosa conchagem, cada etapa é realizada com precisão para garantir a excelência do produto final.

Além da produção de chocolate, a Bahia também se destaca na fabricação de uma ampla variedade de produtos derivados do cacau, como barras de chocolate, bombons, licores e produtos voltados para cosmética.

Os principais atores da cadeia de produção abaixo são um panorama geral do que acontece os produtores na Bahia:

Insumos agrícolas: há baixa utilização de insumos na produção primária, com exceção das áreas que foram plantadas mais recentemente, especialmente as que são irrigadas. De qualquer forma, a maioria dos insumos utilizados são comuns e fáceis de encontrar - fertilizantes, ferramentas e alguns implementos agrícolas.

Produtor rural: bastante pulverizada com mais de 93 mil propriedades entregando regularmente, com área média de 6 hectares cada. As duas principais regiões de produção, Bahia e Pará, possuem características diferentes. Na Bahia as lavouras cacaeiras estão no meio da Mata Atlântica com sombreamento (chamada cabruca) e baixa produtividade, abaixo de 20 arrobas por hectare. Já no Pará, as lavouras são em linha sem sombreamento e com produtividade média entre 33 e 60



arrobas por hectare (AIPC, 2018). Após a colheita e beneficiamento, o cacau é vendido pelos produtores rurais, que muitas vezes se organizam em cooperativas ou associações para fortalecer sua posição no mercado. Esses produtores vendem suas amêndoas de cacau para intermediários ou diretamente para os armazéns de compra.

Intermediários: Possuem a função de formação de lotes homogêneos de amêndoa de cacau para comercialização com as processadoras. O perfil desse elo é diferente em cada região, sendo que na Bahia é predominantemente formada por antigos exportadores de cacau e no Pará, além de intermediários locais, há presença de cooperativas de cacau realizando esse trabalho. Na cadeia de comercialização, os intermediários desempenham um papel importante, atuando como agentes de compra e venda entre os produtores rurais e as fábricas de chocolate. Eles podem adquirir grandes volumes de cacau dos produtores e revendê-los para os compradores finais, agregando valor e facilitando a logística da cadeia produtiva.

Armazéns: Os armazéns de cacau funcionam como centros de recebimento, armazenamento e processamento das amêndoas de cacau. Nesses locais, o cacau é inspecionado, classificado e armazenado adequadamente antes de ser enviado para as fábricas de chocolate. Os armazéns também podem oferecer serviços adicionais, como secagem e fermentação, para garantir a qualidade do produto final.

Processadoras de amêndoas: É concentrado em quatro indústrias que detém aproximadamente 98% do processamento nacional. As três principais indústrias estão localizadas em Ilhéus, sul da Bahia, e possuem capacidade de processamento de aproximadamente 275 mil toneladas. — Indústria de chocolate: mercado oligopolizado com competição, com mais de cem indústrias espalhadas por todo o Brasil. Porém, três grandes empresas concentram aproximadamente 80% do mercado.

Fábricas de chocolate: Nas fábricas de chocolate, as amêndoas de cacau são processadas e transformadas em chocolate. Aqui, ocorrem etapas como torra, moagem, conchagem e temperagem, resultando em uma ampla variedade de produtos de chocolate, desde barras até bombons e trufas. As fábricas de chocolate na Bahia são conhecidas pela sua excelência na produção de chocolates finos, valorizando as características únicas do cacau local. Na fabricação de chocolate no Brasil referencia-se como padrão utilizar açúcar e leite em pó desnatado na proporção



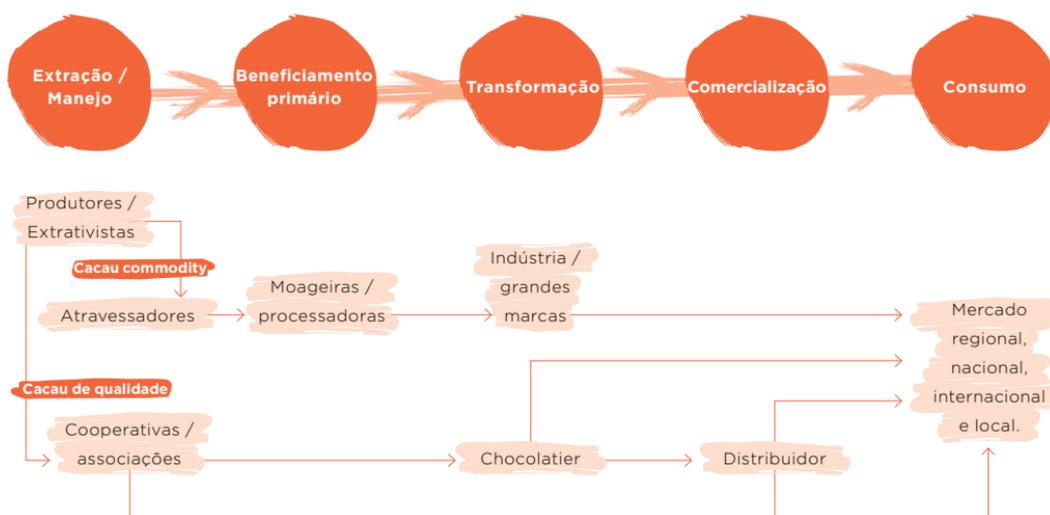
de 30% cada um. Estimativas apontam que os gastos em embalagens alcançam entre 1% e 3% do custo de produção total de chocolates.

Distribuição e venda: Após a produção, os produtos de chocolate são distribuídos para uma rede de varejistas, que inclui supermercados, lojas especializadas, e-commerce e outros canais de venda. Os consumidores têm acesso a uma ampla variedade de chocolates baianos, apreciando não apenas seu sabor excepcional, mas também sua origem e qualidade.

Cliente Final: O principal ator da cadeia produtiva, tem um papel decisivo na comercialização e linhas de produtos. Cada vez mais exigente e abertos a novidades do mercado. No mercado externo o Brasil exporta todos os produtos da cadeia, de acordo com as condições de mercado de cada ano agrícola: cacau, amêndoa, manteiga de cacau e chocolate. O caminho inverso também é comum, e é realizado pelas processadoras de amêndoas, indústria de chocolate e pelas empresas de distribuição e varejo.

O fluxograma abaixo mostra de forma simples a cadeia de participantes no mercado de cacau e chocolates no Brasil.

Figura: cadeia de produção do cacau e chocolate.



Fonte: livro cacau.

Essa cadeia de comercialização do cacau na Bahia é essencial para promover a sustentabilidade econômica e social da região, garantindo que os produtores rurais recebam preços justos por seu trabalho e que os consumidores tenham acesso a produtos de qualidade superior. Ao longo dessa jornada, desde a fazenda até a mesa



do consumidor, o cacau baiano continua a encantar e inspirar, consolidando seu lugar como um dos melhores do mundo.

Diante da complexidade e da riqueza da cadeia produtiva do cacau na Bahia, elaboramos uma representação visual clara e concisa (infográfico), compreendendo de forma geral todo o processo, desde o cultivo até a chegada do chocolate ao consumidor final, é essencial para valorizar cada etapa e os diversos atores envolvidos.

Neste sentido, o infográfico ilustrará de forma visual e acessível todas as fases da cadeia produtiva do cacau. Através de elementos gráficos claros e intuitivos, o infográfico destacará as etapas-chave, como o cultivo do cacau, o beneficiamento, a produção de chocolate nas fábricas, a comercialização e a distribuição até o consumidor final. Além disso, será enfatizada a conexão entre os diferentes estágios e a contribuição de cada um para a qualidade e sustentabilidade do produto final.

Esse resumo visual será uma poderosa ferramenta de comunicação, permitindo que todos compreendam e apreciem a jornada do cacau na Bahia. Com ele, poderemos transmitir de maneira eficaz a história, o valor e o potencial dessa importante indústria, inspirando uma maior valorização e reconhecimento do cacau baiano em escala global.



Figura: Infográfico cadeia produtiva do cacau.

1

PRODUÇÃO

O cacau é produzido principalmente nos estados da BA, PA, ES e RO, são cerca de 93 mil produtores cultivando o fruto.



A safra principal ocorre entre outubro e abril e a temporã de maio a setembro. Dos frutos são extraídas as amêndoas.

2

COMERCIALIZAÇÃO

Essas amêndoas são comercializadas pelos produtores, que podem exportar ou vender no mercado interno. Para o mercado interno, a comercialização pode ocorrer por meio de cooperativas/armazéns/ intermediários ou diretamente para a indústria. O produtor pode ainda processar suas amêndoas e comercializar o produto industrializado.



Diretamente para processadoras

Por meio de cooperativas/armazéns e intermediários



licor pó manteiga



Nas fábricas os subprodutos do cacau são usados na produção de chocolates, biscoitos, achocolatados e entre outros setores, como na indústria dos cosméticos.



Esses produtos primários são comercializados para a indústria chocolateira e de alimentos em geral.



Das indústrias esses produtos saem diretamente para o consumidor final, geralmente varejo e lojas especializadas, inclusive on line.



Figura: Mapa de regiões produtoras de cacau

Mapa das regiões produtoras de cacau

Principais áreas produtoras de cacau (>65.000 ton)

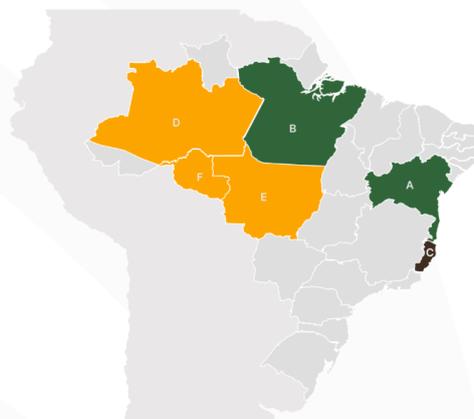
A Bahia **B** Pará

Áreas com produção crescente (>5.000 ton)

C Espírito Santo

Áreas de baixa produção (<2.000 ton)

D Amazonas **E** Mato Grosso **F** Rondônia



Fonte: <https://worldcocoafoundation.org>

Sua produção, concentrada principalmente nos estados da Bahia, Pará, Espírito Santo e Rondônia, contribui para a geração de renda para mais de 93 mil produtores, a maior parte deles pequenos proprietários, que praticam a agricultura familiar em áreas que variam entre 5 e 10 hectares, em média. O setor ainda gera cerca de 200 mil empregos, entre diretos e indiretos, em todos os elos produtivos, desde o campo, até chegar às mãos do consumidor final, transformado em chocolates, biscoitos, misturas para bolos, bebidas e até cosméticos.

Essa rica história do cacau na Bahia transcende fronteiras, conquistando paladares e corações ao redor do mundo. Com sua qualidade excepcional e sabor inconfundível, o chocolate baiano ganhou reconhecimento internacional, posicionando a região como um dos principais players no mercado global de chocolates finos.

Além do impacto econômico, a cadeia produtiva do cacau na Bahia desempenha um papel fundamental na promoção do desenvolvimento sustentável e na preservação do meio ambiente. Muitas fazendas adotam práticas agrícolas sustentáveis, protegendo as florestas nativas e promovendo a biodiversidade. Além disso, iniciativas de comércio justo e certificações de qualidade garantem que os agricultores recebam preços justos por seu trabalho, contribuindo para o bem-estar das comunidades locais.



No entanto, apesar dos sucessos alcançados, a indústria do cacau na Bahia enfrenta desafios significativos, como as mudanças climáticas, pragas e doenças que afetam as plantações. Diante desses desafios, é essencial investir em pesquisa e inovação, buscando soluções sustentáveis para garantir a resiliência e o crescimento contínuo do setor.

À medida que avançamos para o futuro, é imperativo fortalecer as parcerias entre os diversos atores da cadeia produtiva do cacau na Bahia, incluindo produtores, fabricantes, governo e instituições de pesquisa. Somente por meio da colaboração e do compromisso conjunto poderemos enfrentar os desafios que se apresentam e aproveitar as oportunidades que surgem neste setor dinâmico e promissor.

Em suma, a cadeia produtiva do cacau na Bahia é muito mais do que a simples produção de chocolate; é uma história de resiliência, inovação e paixão compartilhada. À medida que continuamos a escrever esse capítulo emocionante, estamos confiantes de que o cacau baiano continuará a brilhar como um símbolo de excelência e orgulho regional, inspirando gerações presentes e futuras.



4.2 Um comparativo entre o Varejo e Indústria da Transformação.

Ao analisarmos o ranking das 100 maiores empresas de chocolate na Bahia por faturamento que estão imputadas na plataforma de BI do econodata, podemos constatar que 21% são classificadas como indústrias de transformação e 79% como comércio varejista de cacau.

Descrevemos abaixo as indústrias de transformação:

Tabela: Indústrias de transformação de chocolates na Bahia.

Nº	Nome	Faturamento
1	Chocolates Axebahia	R\$ 104 milhões
2	Fábrica de chocolates Di Porto Landenberger e Cia	R\$ 4,8 milhões
3	Mendoá Chocolates	R\$ 4,8 milhões
4	Gran Kakao	R\$ 4,8 milhões
5	Chocolate Caseiro	R\$ 2,8 milhões
6	Choc Chocolates Finos	R\$ 750 mil
7	ICB - Indústria de Chocolate da Bahia	R\$ 360 mil
8	Chocolate Massaquara	R\$ 360 mil
9	Mago Chocolates	R\$ 360 mil
10	Casa Opera Fábrica e Chocolates	R\$ 360 mil
11	Chocolate Premium da Melina Pinheiro dos Santos	R\$ 360 mil
12	Cacau Vivo - Fazendas Vargito Cacau Chocolates e Derivados	R\$ 360 mil
13	Chocolates Mucuge	R\$ 360 mil
14	Havayah Chocolate - Tognini Indústria e Comércio de Chocolates	R\$ 360 mil
15	Chocolates Mata Atlântica	R\$ 360 mil
16	Modaka Cacau Gourmet	R\$ 360 mil
17	Natucoa Chocolates	R\$ 360 mil
18	Chocolate Artesanal Terra Vista	R\$ 360 mil
19	Benevides Chocolates	R\$ 360 mil
20	Theobroma Cocoa Indústria e Comércio	R\$ 360 mil
21	Aliança Chocolates Artesanais	R\$ 360 mil

Fonte: Data MPE Sebrae

Dentro deste ranking das 100 maiores empresas de chocolate na Bahia foram identificadas 34 lojas da franquia Cacau Show e enquadradas como comércio varejista, ou seja, do total apurado de 79% podemos afirmar que 34% pertencem a franquia Cacau Show que é oriunda do estado de São Paulo e que pelo visto possui um *Market Share* bem expressivo e estratégias de expansão e desenvolvimento de mercado no estado da Bahia.

Um diferencial da Cacau Show é a fidelização com seus fornecedores, que atualmente estão instalados nos estados do Pará, Bahia e São Paulo.



Abaixo a lista das empresas que atuam como comércio varejista na Bahia:

Tabela: Comércio varejista de chocolates na Bahia.

Nº	Franquia	Razão Social	Faturamento
1	Cacau Show	Vita Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 2,4 milhões
2	Cacau Show	Paula Porto Chocolates Ltda	R\$ 2,3 milhões
3	Cacau Show	Chocoimperial Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 1,8 milhões
4	Cacau Show	G da S Rios Casa de Chocolates	R\$ 1,6 milhões
5	Cacau Show	Nunes e Silva Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 1,5 milhões
6	Cacau Show	OS Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 1,4 milhões
7	Cacau Show	JR Chocolates Ltda	R\$ 840 mil
8	Cacau Show	Canela Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 750 mil
9	Cacau Show	Chocolate Martins Sampaio Ltda	R\$ 450 mil
10	Cacau Show	J Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
11	Cacau Show	C Balmant Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
12	Cacau Show	Trom Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
13	Cacau Show	Ck Rocha Comercio de Chocolate Ltda	R\$ 360 mil
14	Cacau Show	Chocolates e Afins Comercial Ltda	R\$ 360 mil
15	Cacau Show	Elzira Debora Santos Carvalho Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
16	Cacau Show	F2 e Filhos Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
17	Cacau Show	Comercio de Chocolates Stella Maris Ltda	R\$ 360 mil
18	Cacau Show	C S Comercio de Chocolates e Presentes Ltda	R\$ 360 mil
19	Cacau Show	A F Oliveira da Paz Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
20	Cacau Show	SBM Comercio de Chocolates e Bombons Ltda	R\$ 360 mil
21	Cacau Show	Cruz e Calheira Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
22	Cacau Show	Freitas Almeida Comercio de Chocolate Ltda	R\$ 360 mil
23	Cacau Show	Chocostore Comercio e Distribuição de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
24	Cacau Show	Chocomelt Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
25	Cacau Show	Arkad Comercio Varejista de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
26	Cacau Show	Pedro Moreira Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
27	Cacau Show	Rocha Veloso Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
28	Cacau Show	Borges Comercio Varejista de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
29	Cacau Show	KSGM Comercial Chocolate Ltda	R\$ 360 mil
30	Cacau Show	ROS Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
31	Cacau Show	Faria Monteiro Chocolateria Ltda	R\$ 360 mil
32	Cacau Show	E V W Chocolates Finos Ltda	R\$ 360 mil
33	Cacau Show	RMM Comercio de Chocolates Ltda	R\$ 360 mil
34	Cacau Show	La Sorella Chocolates e Alimentos Ltda	R\$ 360 mil

Fonte: Data MPE Sebrae

Atualmente a Cacau Show é considerada a maior rede de chocolates finos do mundo.



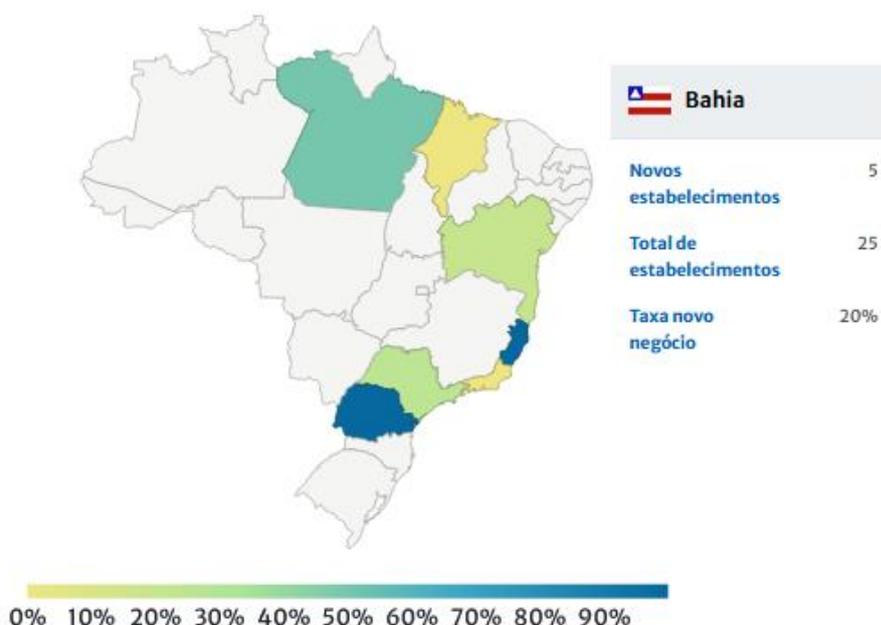
5. Identificação e mapeamento da produção das MPEI de cacau/chocolates na Bahia

5.1 O panorama do setor de Cacau, Chocolate e Derivados na Bahia.

Em 2023, foi registrada uma taxa de criação de empresas de 29.5% no cultivo de cacau (obtido a partir do total de novas empresas ativas dividido pelo total de empresas registradas no ano, independentemente de seu status), cujos dados foram fornecidos pela Receita Federal (RF).

Os estados com maior taxa de criação de novos negócios foram Paraná (100%), Espírito Santo (100%), Pará (50%), São Paulo (25%) e Bahia (20%).

Figura: Gráfico Taxa de novos negócios ativos em 2023.

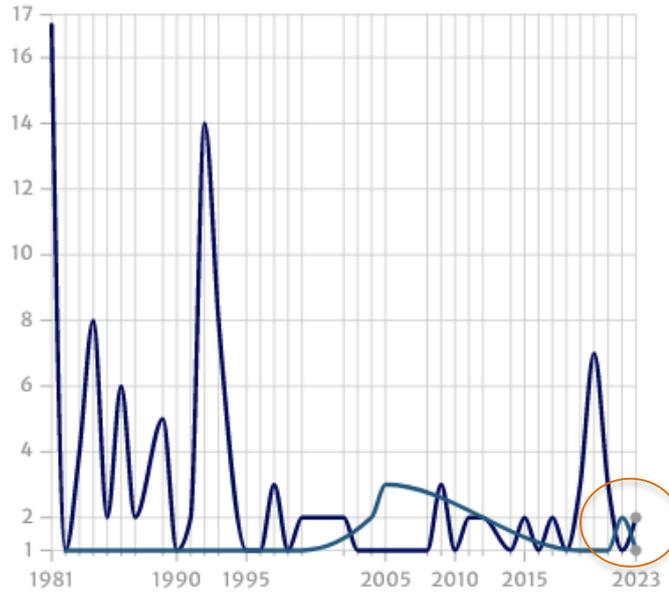


Fonte: Data MPE Sebrae

Das novas empresas ativas em 2023, 30,8% correspondem à Outros (cerca de 4 estabelecimentos), 46,2% correspondem à Microempresa (ME) e 23,1% correspondem à Empresa de Pequeno Porte - EPP (3 estabelecimentos).



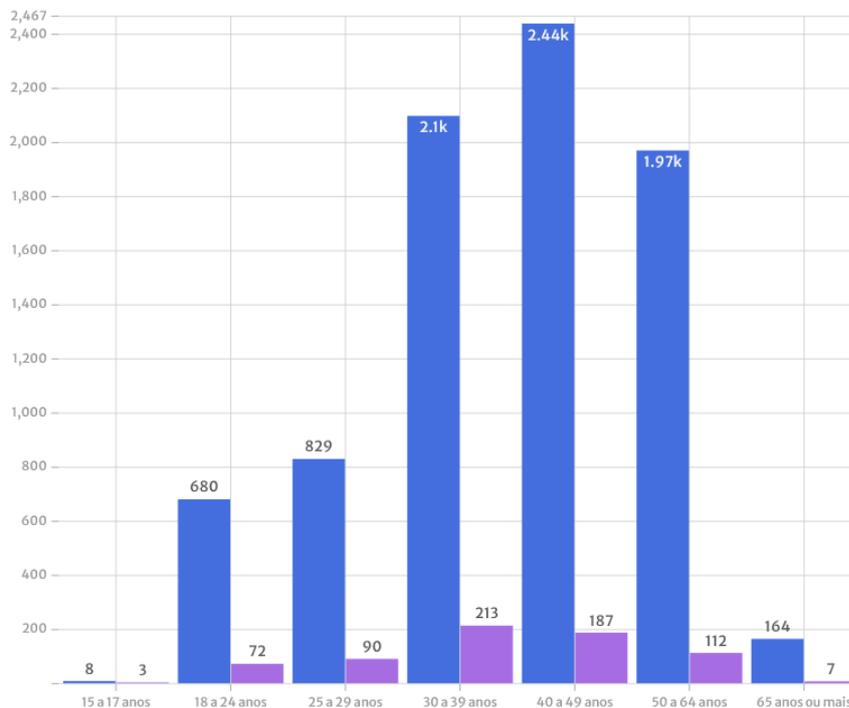
Figura: Gráfico da evolução de novos negócios na Bahia.



Fonte: Data MPE Sebrae

Ao analisarmos o gráfico acima extraído da base de dados da plataforma Data MPE Brasil desenvolvida pelo SEBRAE, percebe-se nitidamente que houve uma pequena evolução de novos negócios no cultivo de cacau durante os anos de 2021 a 2023 na Bahia.

Gráfico: Empregados por sexo e faixa etária em 2022.



Fonte: Data MPE Sebrae



Este gráfico mostra a distribuição dos empregados da subclasse econômica de cultivo de cacau por faixa etária, de acordo com a relação anual de informações sociais (RAIS).

Em 2022, a força de trabalho feminina era de 684 empregados (7.71%) com uma remuneração média por trabalhador de R\$2.013,89 reais enquanto a força de trabalho masculina era de 8.185 empregados (92.3%) com uma remuneração média por trabalhador de R\$1.535,51 reais.

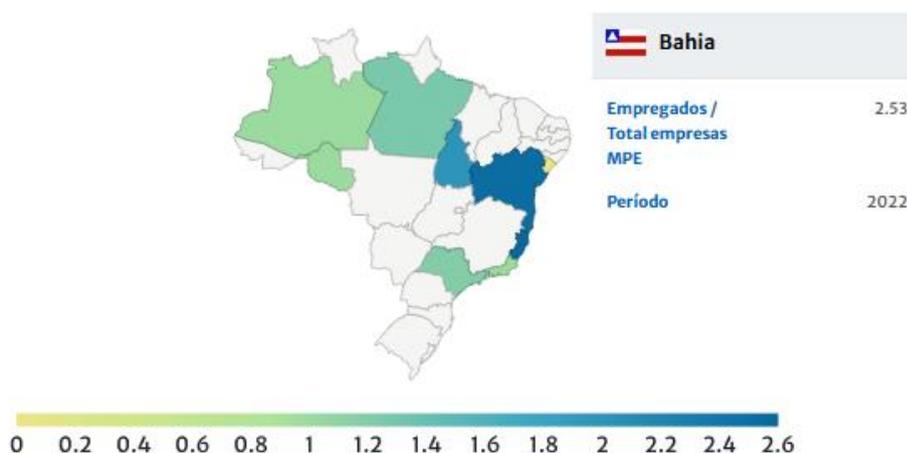
A subclasse econômica de comércio atacadista de cacau registrou 503 empregados em 2022, o que representa uma variação de **-8.21%** em relação ao ano anterior. Os estados com maior número de empregados no comércio atacadista de cacau em 2022 foram Bahia (390), São Paulo (6) e Tocantins (2).

A remuneração média do trabalhador em comércio atacadista de cacau no ano de 2022 foi de R\$1.753,65 reais o que representa uma variação de 2.44% em relação ao ano anterior.

Os estados com melhores remunerações médias do trabalhador no comércio atacadista de cacau em 2022 foram Bahia (R\$1.779,89), São Paulo (R\$1.727,08) e Tocantins (R\$1.554,64).

No ano de 2022, 17.7% da força de trabalho feminina teve uma remuneração média por trabalhadora de R\$1.791,72 reais enquanto a força de trabalho masculina representou 82.3% com uma remuneração média por trabalhador de R\$1.745,47 reais.

Figura: Gráfico Empregados / Total empresas MPE do comércio atacadista de cacau por estados.



Fonte: Data MPE Sebrae



Os estados com maior índice de empregados sobre o total de MPEs do comércio atacadista de cacau no ano de 2022 foram Espírito Santo (2.6), Bahia (2.53) e Tocantins (2). Em 2024, 384 estabelecimentos estão ativos no comércio atacadista de cacau.

Os estados com maior número de estabelecimentos ativos foram Bahia (8 estabelecimentos) e Pará (2 estabelecimentos). Do total de empresas no Brasil com registro até 2024, 30.8% correspondem a Outros, 0.087% correspondem a Microempresário, 60% correspondem a Microempresa (ME) e 9.13% correspondem a Empresa de Pequeno Porte (EPP).

O chocolate é uma tradição do território baiano e alguns dos melhores representantes dessa cultura estão nas cidades do Sul do Estado, localizadas na bela região da Costa do Cacau.

Figura: Gráfico Costa Litorânea da Bahia



Fonte: Fonte: Redalyc.Org

A costa sul da Bahia é uma região conhecida pela sua beleza natural e diversidade cultural. Essa área compreende algumas das praias mais deslumbrantes do estado, como Itacaré, Trancoso e Arraial d'Ajuda.

Principais características da região:

Litoral com praias de areias claras e águas azul-esverdeadas, circundadas por vegetação exuberante.



Presença de importantes reservas naturais, como o Parque Nacional do Descobrimento e a Reserva Extrativista Marinha de Canavieiras.

Economia baseada no turismo, pesca artesanal e cultivo de cacau.

Influência da cultura indígena e africana, refletida na gastronomia, artesanato e manifestações culturais.

Clima tropical quente e úmido, com temperaturas médias anuais em torno de 25°C.

Área de grande biodiversidade, abrigando espécies endêmicas da Mata Atlântica.

Em resumo, a costa sul da Bahia se destaca por sua beleza natural, riqueza cultural e importância ambiental, sendo um dos principais destinos turísticos do estado.

Figura: Gráfico Costa do Cacau



A área da região conhecida como Costa do Cacau ou Região Cacaueira, localizada no sul da Bahia, abrange aproximadamente 26.000 km². Essa região se estende ao longo do litoral sul da Bahia.

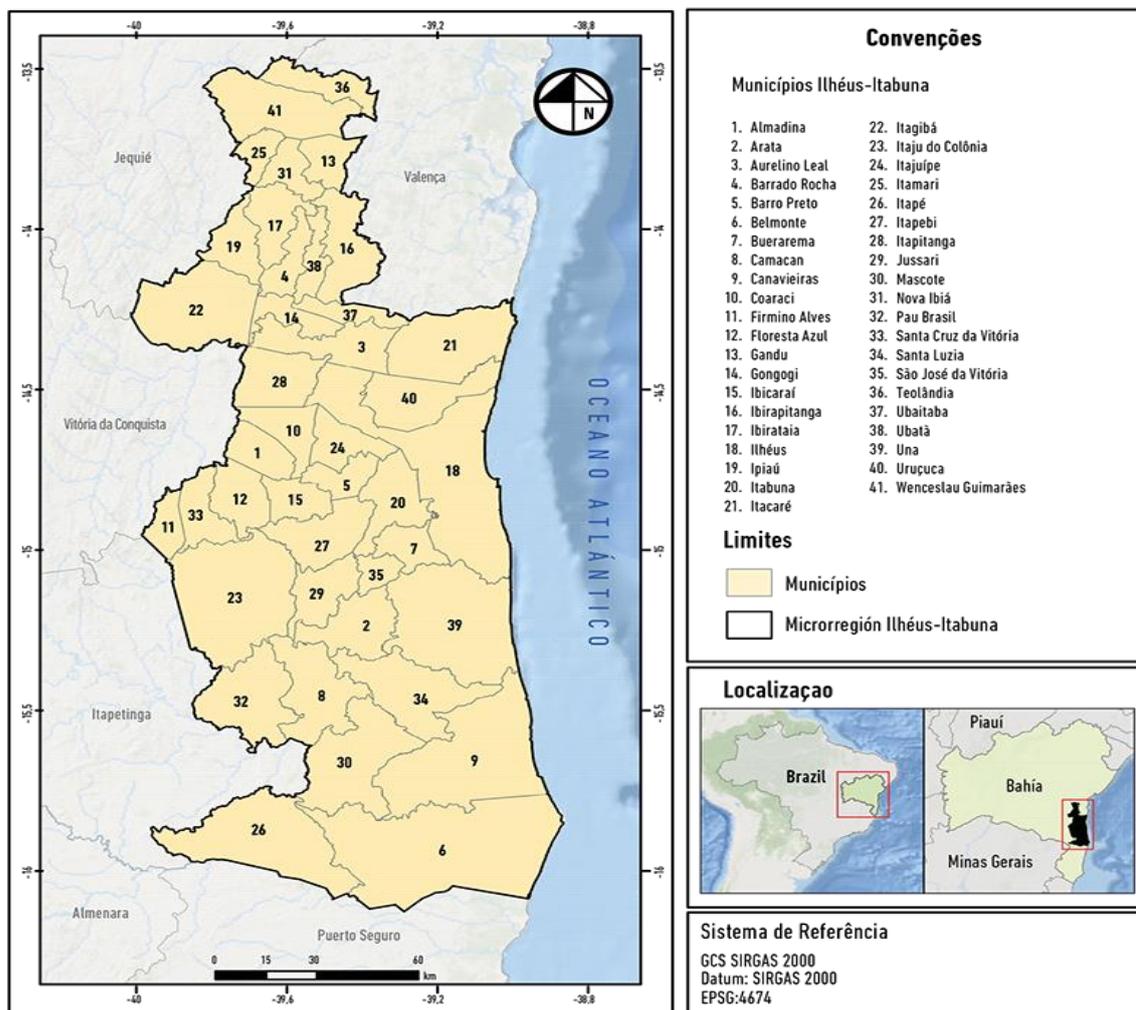
Trata-se de uma extensa área, que engloba desde o sul da cidade de Valença até o município de Eunápolis, na divisa com o Espírito Santo.

A região é caracterizada pela presença marcante das plantações de cacau e pela riqueza da Mata Atlântica, que cobria grande parte dessa área.

Fonte: Fonte: Redalyc.Org



Gráfico: Municípios da Microrregião Ilhéus-Itabuna.



Fonte: Redalyc.Org

Os municípios que compõem a Microrregião Ilhéus-Itabuna no gráfico acima são: Almadina, Arataca, Aurelino Leal, Barra do Rocha, Barro Preto, Belmonte, Buerarema, Camacan, Canavieiras, Coaraci, Firmino Alves, Floresta Azul, Gandu, Gongogi, Ibicaraí, Ibirapitanga, Ibirataia, Ilhéus, Ipiaú, Itabuna, Itacaré, Itagibá, Itaju do Colônia, Itajuípe, Itamarí, Itapé, Itapebi, Itapitanga, Jussari, Mascote, Nova Ibiá, Pau Brasil, Santa Cruz da Vitória, Santa Luzia, São José da Vitória, Teolândia, Ubaitaba, Ubatã, Una, Uruçuca e Wenceslau Guimarães.

A Mesorregião Sul Baiano é constituída de três microrregiões:

1. Microrregião de Valença (Baixo Sul), composta de 10 municípios;
2. Microrregião Ilhéus-Itabuna (Cacaueira), composta de 41 municípios;
3. Microrregião de Porto Seguro (Extremo Sul), composta de 19 municípios.

Durante o 20º Chocolat Festival, evento gastronômico que reúne chefes, empreendedores e amantes do cacau foram selecionadas 10 marcas de chocolate baianas que se destacam pela qualidade dos produtos, produção responsável e atestado compromisso socioambiental. As marcas oferecem variedade de produtos como barras, nibs, bebidas e opções inclusivas para veganos, celíacos e diabéticos.

Além disso, inovam na combinação de sabores com grãos, nozes, frutas e diferentes métodos de fabricação em sua produção e na estética dos produtos, criando uma experiência singular e multissensorial. São chocolates com poucos ingredientes em suas fórmulas e que conservam os nutrientes da matéria prima, proporcionando o melhor da experiência gustativa.

Segue abaixo a lista de 10 marcas de chocolate baianas consagradas durante o 20º Chocolat Festival, sendo:

- **CHOR CHOCOLATE DE ORIGEM:** criada em 2013 em Ilhéus pelo casal Marco e Luana Lessa, a marca utiliza amêndoas selecionadas de cacau da região, sendo 100% bean to bar e promete “uma viagem do cacau ao prazer”. Distribuem em toda a Bahia e enviam para todo o Brasil, além de exportarem suas barras para comercialização em Portugal. Destaque do dia: barra de chocolate “Bahia Terra da Felicidade” 55%, ganhadora do Prêmio Gourmet Bronze AVPA 2021 em Paris;
- **VAR CHOCOLATES:** Var Chocolates é uma empresa *tree to bar* da região sul da Bahia. Toda produção é feita regionalmente com o cacau da Fazenda Lajedo do Ouro, que já realiza produção há mais de 80 anos. Apresenta chocolates de diversas porcentagens com o diferencial do tipo de fruto, podendo este ser Catongo, Forasteiro Amazônico ou Trinitário. Destaque do dia: chocolate drageado em formato esférico sabor capuccino e amêndoa ao chocolate branco;
- **NATUCOA:** A Natucoa surgiu em 2019 e parte do conceito da natureza, simplicidade, saúde e sustentabilidade. É a marca de chocolates finos da Coopessab e tem sua sede em Ilhéus. Possui variedade de chocolates e outros produtos como diferentes tipos de cacau em pó, licores e geleias. A apresentação do produto é um destaque, possuindo embalagens bonitas e criativas. Destaque do dia: cerveja “Cabruca” com nibs de cacau e rapadura;



- **ALIANÇA CHOCOLATES ARTESANAIS:** A marca segue a linha *bean to bar* e fabrica chocolates a partir de 50%, partindo de uma rigorosa seleção de amêndoas originárias da fazenda Aliança, localizada nos municípios de Ubatã e Ibirapitanga. Destaque do dia: chocolate 70% com grãos torrados de café;
- **BENEVIDES CHOCOLATES FINOS:** A marca de Itabuna tem 4 anos e é um negócio familiar coordenado pela chocolatier Leilane Benevides. De produção *bean to bar*, combina o chocolate com uma diversidade de sabores como jaca, coco, sapucaia, cupuaçu, limão siciliano e pimenta. Destaque do dia: chocolate da “Linha Sensações” sabor Canjica Baiana;
- **CONJUNTO ESTRELA GUIA:** Fazenda produtora de cacau orgânico há mais de 20 anos, localizada em Itajuípe, que preza “cuidar da saúde do consumidor e do Planeta Terra”. Segue a produção *tree to bar* em sua linha de derivados de cacau. Em 2019 a amêndoa de cacau da Conjunto Estrela Guia foi premiada entre as 8 melhores do Brasil. Destaque do dia: amêndoa de cacau caramelizada com leve camada de açúcar de coco;
- **CACAULIER:** Empresa de netos de cacaicultores que fabrica produtos artesanais desde 1997, na Fazenda São Lucas em Coaraci. Além dos chocolates de 50% a 80%, contam bombons, nibs, mel de cacau, cacau em pó, geleias e licores entre seus produtos. Destaque do dia: cocada de cacau;
- **JUPARÁ:** Utilizando matéria prima de Ilhéus, a Jupará tem como missão produzir chocolates *bean to bar* e outros derivados de cacau, feitos artesanalmente com amêndoas de cacau fino, cultivadas de forma sustentável e com responsabilidade socioambiental. Destaque do dia: chocolate branco com nibs de cacau;
- **FAZENDA SAGARANA:** Homônima do romance de Guimarães Rosa, a Fazenda Sagarana produz chocolates a 12 anos em Coaraci. Porém, a exportação do cacau da família data de 1888 e já passou por três gerações. Justiça social, respeito à natureza, valorização da cultura local e excelência no manejo do cacau são suas regras imperativas. Já foi fornecedor de cacau para os chocolates Bonnat, da França. Destaque do dia: bebida mel de cacau;
- **FAZENDA CRUZEIRO DO SUL:** A Fazenda Cruzeiro do Sul fica localizada em Uruçuca e produz cacau desde 1910. Suas amêndoas possuem os



certificados Orgânico e Biodinâmico e são voltadas para produção de barras de chocolate que variam de 60% a 85%. Possuem os sabores: puro, ao leite de cabra, ao leite de coco, cacau com cupuaçu, menta com nibs e laranja com tangerina. Destaque do dia: chocolate ao leite de cabra.



5.2 O cenário retrospectivo – última década (10 anos).

5.2.1 A história do cacau na Bahia é a história do Brasil.

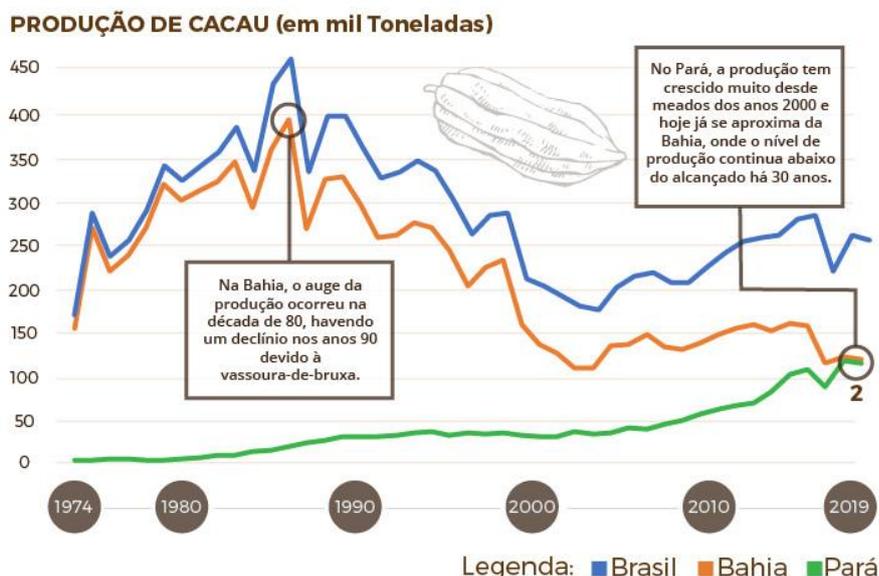
Por décadas a predominância da monocultura cacauceira no Sul da Bahia marcou substancialmente a construção socioeconômica local. A última das três principais crises da lavoura cacauceira contribuiu significativamente para que ocorressem mudanças na paisagem tanto ruralmente quanto socioeconomicamente, o que imputou um processo de reorganização socioeconômica e gerou uma ressignificação dessa microrregião.

Os principais fatores endógenos identificados foram: forte crise na cacauicultura em razão de estiagens; podridão parda e infestação pela praga *crinipellis* perniciosa (vassoura-de-bruxa); falta de modernização da produção; descapitalização e endividamento dos cacauicultores; e falências de empresas industriais e comerciais.

Os principais fatores exógenos identificados foram: instabilidade macroeconômica; superproduções de cacau em outros países; diminuição dos preços do produto; mudanças estruturais no Brasil; transformações em razão da globalização.

No gráfico abaixo é possível perceber uma grande ruptura na produção devido à crise da vassoura-de-bruxa, fazendo com que toda economia local fosse prejudicada.

Figura: Gráfico evolução da produção de cacau.



Fonte: *Cocoa Action*

A história da lavoura cacaeira no Brasil é permeada por momentos de altos e baixos. O país que já foi o maior exportador de cacau, hoje figura entre a sexta e sétima posição no mercado mundial, mas com perspectivas de aumentar sua participação, principalmente na venda de produtos com maior valor agregado, como chocolate fino.

A Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac) foi criada exatamente em um momento de crise por causa de uma forte queda nos preços na região Sul da Bahia, que concentra a maior parte da produção nacional. O Decreto 40.987, assinado em fevereiro de 1957 pelo então presidente Juscelino Kubitschek, instituiu o Plano de Recuperação Econômico-Rural da Lavoura Cacaueira e a Ceplac como gestora do plano.

O objetivo era executar medidas para restaurar a lavoura, ampliar e melhorar as condições de colheita, armazenagem, preparo, beneficiamento, além de criar meios para combater pragas e doenças.

O plano também promovia a assistência técnica para modernizar os métodos de produção, aumentar a produtividade de cacau e estabelecia que os cacauicultores pudessem receber assistência financeira, nos casos em que os custos de produção fossem maiores que a capacidade do produtor.

Uma das primeiras iniciativas da Ceplac foi criar o Centro de Pesquisas do Cacau (Cepec) com o foco em desenvolver tecnologia para produção e manejo. Para transferir as novas tecnologias para o agricultor, foi necessário também estruturar o serviço de extensão rural e implantar as chamadas Escolas Médias Agropecuárias (Emarcs), voltadas para o desenvolvimento da educação.

Alguns anos depois do início do aporte econômico e científico, a cacauicultura brasileira respondeu ao incentivo e alcançou resultados expressivos. Ainda na década de 70, a produção de cacau no Brasil subiu de 164,6 mil toneladas para 336,6 mil toneladas, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Neste período, foi implementado o Programa de Diretrizes da Cacauicultura Brasileira (Procacau), que vigorou de 1976 a 1985. Na década de 80, a produção chegou ao recorde nacional, atingindo 458,7 mil toneladas, com mais de 655 mil hectares de área colhida, no ano de 1986.



Na época, o volume alçou o país à condição de maior produtor de cacau do mundo. E nos anos 2000, a produção regrediu ao patamar abaixo de 200 mil toneladas e, desde então, vem oscilando até atingir a média atual de 250 mil toneladas por ano.

A queda decorreu de diversos fatores, como estiagens, queda nos preços e o avanço da doença “vassoura-de-bruxa ” sobre as lavouras da Bahia, maior produtor do país. O ataque da praga devastou a cacauicultura baiana, que ainda se recupera das perdas socioeconômicas. Hoje, o Brasil retoma o lugar de destaque como um grande player produtor de cacau no mundo, com produção puxada pela Bahia, Pará, Rondônia, Amazonas, Mato Grosso e Espírito Santo.

5.2.2 A Defasagem

A queda na produção brasileira ocorreu de maneira inversamente proporcional ao crescimento da indústria nacional de processamento das amêndoas e fabricação de chocolates. Segundo a Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC), a capacidade instalada no país permite atualmente a moagem de 275 mil toneladas de amêndoas. Como a produção nacional está abaixo desse volume, a indústria nacional precisa importar cacau para se manter abastecida e ativa.

Em 2018, o Brasil importou 62,4 mil toneladas de amêndoas de cacau de países do continente africano, que é o maior produtor mundial. Mais de 90% da importação são provenientes de Gana e o restante da Costa do Marfim, de acordo com balanço da AIPC.

O levantamento mostra também que, no ano passado, o Brasil comprou mais de 85 mil toneladas de chocolate, sendo que a maior parte veio da Suíça, e 35,5 mil de derivados de cacau, principalmente da Indonésia, Holanda e Costa do Marfim. Já o volume brasileiro exportado de amêndoas de cacau em 2018 foi de 616 toneladas. Os principais compradores da commodity brasileira são Japão, França e Holanda.

Já as exportações de chocolate apresentaram um volume de 28,8 mil toneladas no ano passado, com destinação majoritariamente para Argentina, Paraguai e Bolívia. “A exportação brasileira de chocolate é muito grande, foi exatamente isso que tornou esse PIB de R\$ 24 bilhões ”, diz Manfred Muller, coordenador-geral de Administração, Finanças, Pesquisas, Extensão e Desenvolvimento da Ceplac.



“Em termos de qualidade, o continente americano está na frente do africano. Colômbia, Equador, Venezuela têm um cacau geneticamente bem superior ao dos países africanos. E agora o Brasil também está produzindo uma amêndoa muito boa, não só de origem genética, mas principalmente pelo tratamento pós-colheita”, explica.

O cenário nacional ainda está em fase de recuperação, mas os especialistas e produtores apostam que a cadeia produtiva do cacau já tem condições de retomar o mesmo ritmo de décadas anteriores. A expectativa é que a produção ultrapasse a capacidade de moagem nos próximos cinco anos.

Empresas multinacionais com a Nestle implementou o Programa Cacaicultores do Futuro, realizado em parceria com o Instituto Ampliê. O programa busca preparar jovens produtores à sucessão familiar, além de promover ações para uma indústria sustentável e auxiliar na manutenção da cadeia produtiva do cacau.

"Um dos maiores desafios dos produtores é a gestão da propriedade. O programa tem como conteúdo a gestão, a inovação regenerativa e o empreendedorismo. Nosso objetivo é tirar o jovem da área de conforto para a transição da sociedade mais sustentável", afirma Igor Mota, gerente de agricultura da Nestlé.



5.3 A participação da indústria na Bahia e comparativo com estados selecionados

5.3.1 Comparativo com Estados Selecionados.

O Brasil mesmo ocupando a 6^o posição em relevância no cenário internacional, pouco evoluiu em ampliação de novas áreas plantadas e colhidas, um comparativo com o ano de 2023 e 2024 o crescimento foi abaixo de 1%.

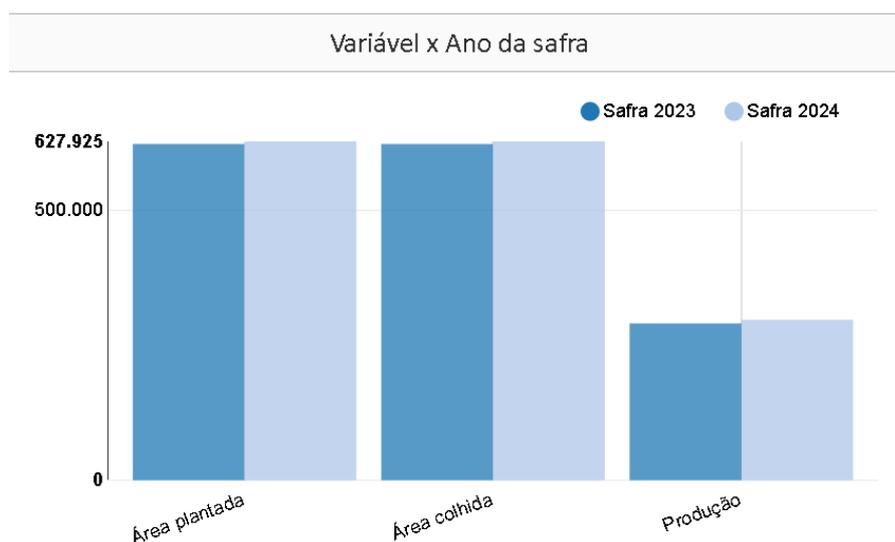
O Estado da Bahia sozinho é responsável por 70,87% da área plantada (Ha) de cacau no Brasil em 2024, ainda assim o crescimento em relação ao ano anterior foi muito tímido, também abaixo de 1%.

Figura: Tabela comparativo área plantada, colhida e produção 2023/2024.

Indicador	2023	2024	Crescimento %
Área Plantada (Ha)	623.131	627.935	0,76
Área Colhida (Há)	623.083	627.913	0,99
Produção (T)	290.630	297.376	0,98

Fonte: Sidra/IBGE

Figura: gráfico comparativo área plantada, colhida e produção 2023/2024.



Fonte: IBGE - Levantamento Sistemático da Produção Agrícola

Fonte: Sidra/IBGE



Figura: Tabela área plantada em hectares.

Área Plantada em hectares			
UF	2023	2024	Crescimento %
Rondônia	7.431	6.737	0,91
Amazonas	1.219	1.197	0,98
Roraima	90	90	1
Pará	155.889	156.327	1
Bahia	440.050	445.050	1
Espírito Santo	17.665	17.727	1
Mato Grosso	797	797	0
TOTAL	623.131	627.935	0,76

Fonte: Sidra/IBGE

O Estados responsáveis pela maior parte de áreas plantadas de cacau no Brasil, são Bahia (70,87%) e Pará (24,89%), os dois Estados sozinhos representam 95,76% das áreas plantadas no Brasil.

Todos os Estados com representação na cadeia produtiva do cacau no Brasil apresentam um crescimento em relação ao ano anterior abaixo de 1%.

Analisando o total das áreas colhidas de cacau no Brasil, em hectares, a configuração da participação não varia muito, os Estados da Bahia (70,87%) e Pará (24,89%) juntos são responsáveis por mais de 95% das áreas colhidas, ainda assim em comparação com o ano anterior o crescimento fica abaixo de 1%.

As plantas de cacau têm um ciclo de vida longo. Há um ditado na Bahia que diz que um cacauzeiro tem o tempo de vida do homem. Contudo, as plantas podem atingir idades centenárias.

Os primeiros frutos surgem cerca de 2 anos após o plantio, o que significa que os produtores de cacau miram safras em um prazo mais longo do que quem planta feijão ou trigo, por exemplo. A planta atinge seu potencial produtivo a partir do 5º ano de vida.

Geralmente, os cacauzeiros são plantados nas estações mais chuvosas. Isso ocorre porque a planta, que é nativa da Amazônia, não tolera bem o tempo seco e precisa de bastante umidade para se desenvolver bem.

Além desse detalhe, vale destacar que a maioria dos cultivos é feita em áreas sombreadas. Por ser originário da bacia do rio Amazonas — onde é possível encontrar árvores gigantescas — o cacauzeiro se adaptou ao desenvolvimento sem muita



iluminação solar direta. Quanto mais nova é a planta, mais ela precisa de sombra. Esse sombreamento pode ser provisório (enquanto a planta se fortifica) ou permanente.

No início de seu ciclo de vida, o cacauero precisa de apenas 25 a 50% de entrada de luz, ao longo do tempo, será necessário equilibrar essa porcentagem em 70%.

De acordo com o SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), é recomendado que o agricultor prepare a lavoura sombreada até um ano antes de começar o cultivo.

O objetivo é permitir que as plantas geradoras de sombra se desenvolvam bem e o solo se adapte à nova incidência solar.

A colheita do cacau ocorre duas vezes ao ano. A primeira, chamada de temporão, acontece entre os meses de maio e setembro. A colheita principal geralmente ocorre entre outubro e dezembro.

Os frutos do cacau levam, em média, 140 a 200 dias para maturar, o que significa que é possível encontrar frutos prontos duas vezes ao ano ou então ter colheita o ano todo. Para isso, é preciso que o produtor sincronize o tempo de vida de sua lavoura para que parte dela esteja pronta na colheita temporão e parte na colheita de fim de ano.

Os dados abaixo referentes à colheita (hectares) e produção (toneladas) referem-se a acumulados em abril no momento da pesquisa realizada em abril de 2024. Estima-se um crescimento de 8% na produção do fruto para o ano de 2024 se comparado com 2023 na produção em toneladas do cacau na Bahia.

A tabela abaixo, demonstra que no Brasil o crescimento das áreas colhidas de cacau, em hectares, nos principais estados o crescimento foi muito tímido, ficando em abaixo de 1% comparado com o ano anterior.



Figura: Tabela de área colhida em hectares

Área Colhida em Hectares			
UF	2023	2024	Crescimento %
Rondônia	7.431	6.737	0,91
Amazonas	1.204	1.185	0,98
Roraima	90	90	0
Pará	155.859	156.327	1
Bahia	440.050	445.050	1
Espírito Santo	17.665	17.727	1
Mato Grosso	797	797	0
TOTAL	623.083	627.913	0,99

Fonte: Sidra/IBGE

Ao analisarmos a tabela abaixo é importante entender o conceito de produtividade. Esse conceito pode variar muito de um autor para o outro e ter aplicações diferentes em diversas áreas da economia.

A produtividade é um dos temas mais recorrentes na rotina de profissionais e empresas. E não dá para ser diferente, já que ela define a agilidade de um negócio, capacidade de trabalho de uma pessoa, eficiência, otimização e até o valor de um serviço no mercado.

No agronegócio produtividade se refere à relação existente entre a produção da fazenda e o investimento realizado para a aplicação e uso de insumos agrícolas na fazenda. Para obter uma boa produtividade, o ideal é que a relação entre esses dois elementos seja equilibrada.



Na tabela abaixo o Estado do Pará se destaca dos demais Estados, especialmente se comparadora com o Estado da Bahia no quesito produtividade.

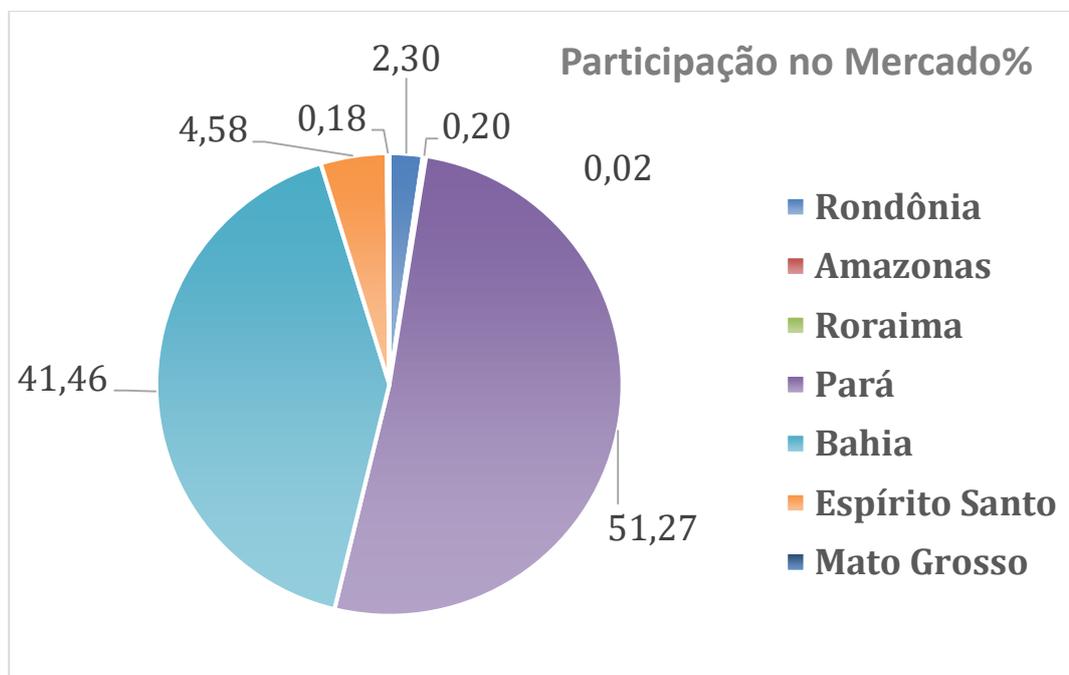
Figura: Variável da Produção em Toneladas

Variável da Produção em Toneladas			
UF	2023	2024	Crescimento %
Rondônia	5.069	6.826	1,35
Amazonas	610	600	0,98
Roraima	162	55	0,34
Pará	150.565	152.456	1
Bahia	120.045	123.303	1
Espírito Santo	13.665	13.612	0,99
Mato Grosso	524	524	0

Fonte: Sidra/IBGE

O Pará sozinho é responsável por 51,27% da produção em toneladas das amêndoas de cacau no Brasil, seguido da Bahia com 41,46%. Com exceção do Estado de Rondônia que cresceu 1,35% se comparado com o ano anterior, os demais Estados mantiveram um crescimento abaixo de 1%

Figura: Gráfico participação no mercado - produção em toneladas.

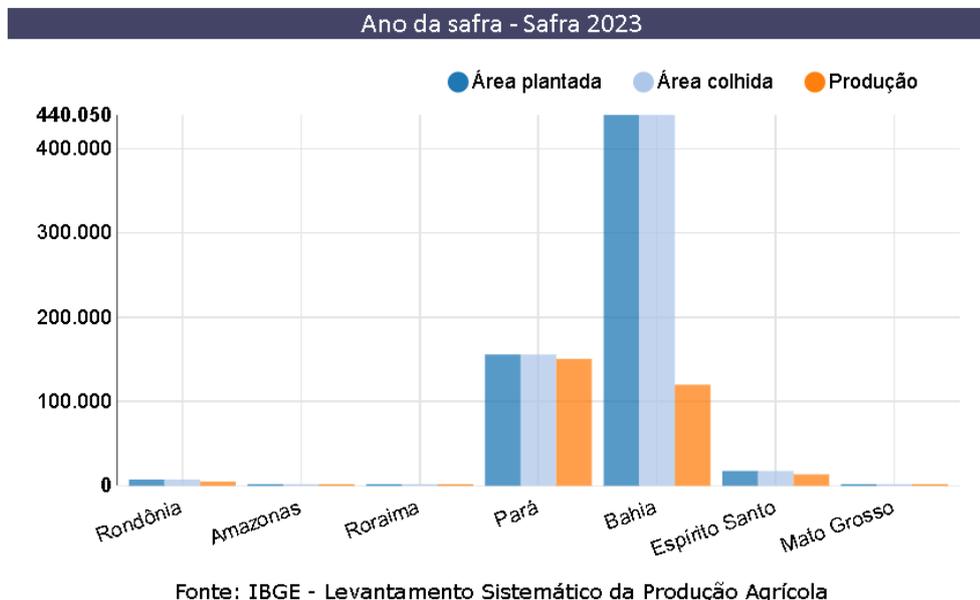


Fonte: Elaborado por Brazil In



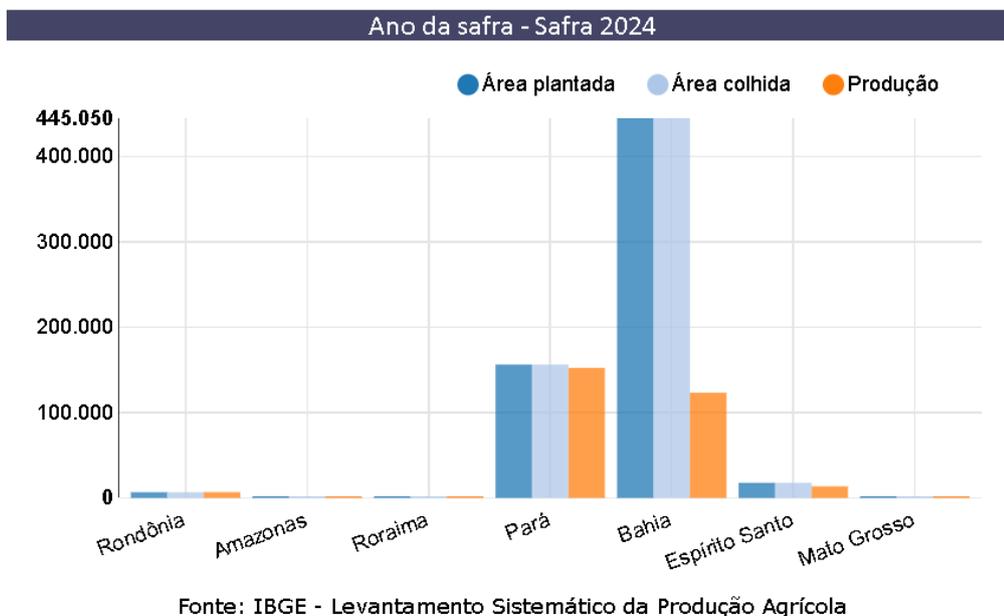
No gráfico abaixo a safra 2023 mostra o tamanho da participação do Estado da Bahia em relação aos demais participantes da cadeia do cacau no Brasil.

Figura: Gráfico ano da safra 2023.



No ano de 2024 até o mês de abril, a configuração do gráfico não muda, permanecem como líderes os Estados da Bahia e Pará.

Figura: Gráfico ano da safra 2024.



5.3.2 Participação da Indústria na Bahia.

A participação da Bahia na produção de cacau é de fundamental importância para a economia do estado e do Brasil. O cacau é um dos principais produtos agrícolas da Bahia, sendo uma das principais fontes de renda e emprego para muitas comunidades rurais.

No que diz respeito à safra de 2023, os dados mostram um crescimento significativo na produção de cacau no estado. De acordo com os relatórios da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), a Bahia produziu aproximadamente 180 mil toneladas de cacau, um aumento de 12% em relação à safra anterior (2022). Esse resultado reflete os investimentos realizados pelos produtores em tecnologias de produção mais eficientes, bem como as condições climáticas favoráveis durante o ano.

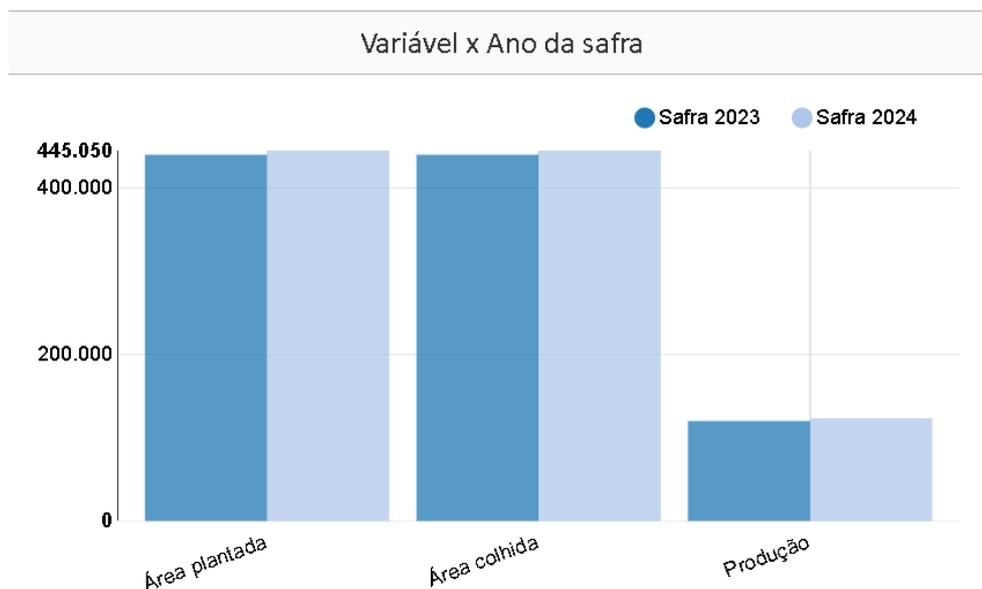
Em relação à safra de 2024, as perspectivas são ainda mais promissoras. As projeções indicam que a produção de cacau na Bahia deverá alcançar cerca de 195 mil toneladas, um aumento de aproximadamente 8% em comparação com a safra de 2023. Esse crescimento é atribuído a diversos fatores, como a expansão das áreas de cultivo, a melhoria das técnicas de manejo e o incremento da produtividade das lavouras.

Ademais, o mercado baiano de cacau vem apresentando um forte desempenho nos últimos anos. A crescente demanda por produtos de qualidade, tanto no mercado interno quanto no externo, tem impulsionado os investimentos no setor. Além disso, a crescente adoção de práticas sustentáveis de cultivo e processamento tem contribuído para a valorização do cacau baiano no mercado internacional.

Portanto, a participação da Bahia na produção de cacau é de grande relevância para a economia do estado e do país, e as perspectivas para as safras de 2023 e 2024 indicam um cenário promissor de crescimento e fortalecimento desse importante segmento agrícola.



Figura: Gráfico variável x ano safra 2023 – 2024.



Fonte: IBGE - Levantamento Sistemático da Produção Agrícola

A Bahia possui a maior área plantada (em hectares) de pés de cacau no País, cerca de 70%, que representa 445.050 mil do total de 627.935 mil hectares no Brasil. O Pará vem em segundo lugar com uma área de 145.327 mil hectares, representando cerca de 24% do total de áreas plantadas de pés de cacau.

Figura: Tabela de área plantada em hectares.

Área Plantada em hectares				
UF	2023	2024	Crescimento %	% Mercado
Pará	155.889	156.327	1	24,90
Bahia	440.050	445.050	1	70,88

Fonte: Sidra/IBGE

O estado do Pará tem uma área (hectares) dedicada ao plantio do cacau que corresponde a aproximadamente 35,12% do total da área da Bahia. Porém consegue uma produção superior ao estado da Bahia em 19% aproximadamente, referente ao volume de cacau medido em toneladas. Veja na tabela abaixo.

Figura: Tabela variável da produção em toneladas.

Variável da Produção em Toneladas				
UF	2023	2024	Crescimento %	% Mercado
Pará	150.565	152.456	1	51,27
Bahia	120.045	123.303	1	41,46

Fonte: Sidra/IBGE



Mesmo com uma área plantada menor, o Estado do Pará consegue uma produção maior em toneladas, conquistando assim uma participação de mercado superior ao Estado da Bahia.

O Estado do Pará possui um modelo agrícola diferente da matriz Baiana, os sistemas de cultivo e o tipo de cacau, afetam diretamente a produtividade em toneladas do fruto.

No Estado do Pará:

O cacau é cultivado principalmente na região do baixo Amazonas, em áreas de floresta amazônica. O sistema de cultivo predominante é o sombreado, com uso de árvores de sombra como o ingá e o castanheiro. O cultivo é feito em pequenas propriedades familiares, com baixo nível tecnológico. A produtividade geralmente é mais baixa, em torno de 300-500 kg/ha. Há desafios com pragas e doenças devido ao clima quente e úmido da região.

Estado da Bahia:

O cultivo de cacau se concentra na região sul da Bahia, conhecida como "Região Cacaueira". O sistema de cultivo é mais tenrificado, com uso de variedades melhoradas e maior controle de pragas e doenças. Há maior uso de insumos agrícolas e maquinário, resultando em maior produtividade. A produtividade média chega a 700-900 kg/ha. O clima mais seco e com menor incidência de doenças favorece o cultivo. As propriedades são geralmente maiores, com produção em maior escala.

Apesar da Bahia ter um maior potencial, ela tem registrado uma produtividade muito aquém da média mundial. O Estado do Pará, segundo dados do Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) do Sidra (Sistema de Recuperação Automática) do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a produção de cacau do Pará atingiu 145 mil toneladas na safra 2021/2022, com uma produtividade média de 977 quilos por hectare, quase o dobro da média nacional, de 520 kg/ha, e bem maior que a média mundial de 550 kg/ha.

A ascensão do cacau paraense, é resultado do empenho dos produtores locais e das ações maciças que estão sendo postas em práticas pelo governo do estado. Fomento, manejo, assistência técnica continuada, através da Ateg Mais Cacau, lançado no início do mês em Altamira, parceria com instituições como o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e Sebrae, além do envolvimento dos órgãos



como a Emater e a Adepará e a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac), são algumas das iniciativas, que estão surtindo efeitos positivos no embalo da produção Paraense do cacau.

A Sedap é o órgão coordenador do Fundo de Apoio à Cacaucultura do Estado do Pará (Funcacau), composto por mais sete instituições, totalizando 16 membros entre titulares e suplentes. Além da Sedap, a Secretaria Estadual da Fazenda (Sefa), a Emater, a Ceplac e a Federação da Agricultura do Pará (Faepa), entre outras, integram o conjunto de instituições parceiras.

A Sedap, mantém, ainda, o Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Cacau (Procacau), que apoia diversos projetos e iniciativas que visam estimular a produção no estado.

Todo esse conjunto de atores engajados ao mesmo tempo em pró de uma causa forte, fazem com que o Pará se projete com um dos principais mercados do cacau no Brasil.

Em resumo, a principal diferença está no nível de tecnificação e produtividade, sendo a Bahia mais avançada no cultivo de cacau em comparação ao Pará. O clima e o tamanho das propriedades também influenciam as técnicas adotadas.



5.4. Principais mercados/segmentos

O mercado alvo em potencial para a agroindústria em destaque são os estados do sul e sudeste para as barras de massa de cacau e chocolate de 1kg, mercado esse denominado *food service*, representado por empresas que utilizam o chocolate para a fabricação de trufas, bombons, tabletes, sobremesas, pratos, bebidas e sorvetes.

Já os tabletes menores, estes serão direcionados para comércios varejistas, além de atender os comércios locais, regionais e estaduais. Esses produtos ainda possuem um grande potencial de venda pela internet e também poderão ser ofertados em loja própria.

O preço do cacau atinge níveis recordes na bolsa de valores de Nova York no mês de abril de 2024. Os lotes da amêndoa para maio foram negociados, pela primeira vez na história, a 11.311 dólares a tonelada.

A alta tem efeito direto nas margens das varejistas de chocolate e é refletida em movimentos inéditos, como da Cacau Show, que investirá 1 bilhão de reais para o desenvolvimento de 7.000 hectares de cacau no Brasil em até 10 anos.

"O Brasil tem cerca de 600.000 hectares para a produção de cacau. Neste cenário, o anúncio de novos 7.000 hectares é um desafio hercúleo", diz Alexandre Costa, fundador e presidente da Cacau Show. Há onze anos a Cacau Show investe na fazenda própria localizada na cidade de Linhares no estado do Espírito Santo.

A fábrica da Cacau Show situada em Linhares foi inaugurada em 2022 e é responsável pela fabricação da massa de chocolate, trufas, tabletes e biscoitos da marca. A planta fabril representa 19% da produção da Cacau Show no Brasil.

Fundada em 1988, a Cacau Show tornou-se a maior rede de chocolates finos do mundo. Atualmente, conta com mais de 3.000 lojas nos principais shoppings, avenidas e ruas comerciais de todo o Brasil. Especialista em chocolates com diferentes intensidades de sabor, a Cacau Show está em constante inovação e oferece uma variedade de produtos para todos os gostos e momentos.



Segundo dados da Euromonitor as marcas que dominam as vendas de chocolate no mercado brasileiro, sem ordem de importância, são:

- Cacau Show;
- Lacta;
- Bis;
- Garoto;
- Ferrero Rocher.

O mercado brasileiro de chocolate é um dos maiores do mundo. Em 2023, movimentou impressionantes R\$ 25 bilhões, segundo dados da Euromonitor e pode chegar a até R\$ 40 bilhões em 2028. Essa cifra expressiva reflete o amor dos brasileiros por chocolates e a crescente demanda por produtos de qualidade.

O Target Group Index, estudo regular realizado pelo IBOPE Mídia, revelou um aumento no consumo de chocolate no Brasil desde 1999. Na época em que o estudo começou a ser realizado no País, 57% da população consumia chocolate. Atualmente 67% dos brasileiros afirmam consumir habitualmente os mais variados tipos de chocolate, sendo que em média são consumidas 10 unidades por semana.

O tablete puro tem a preferência da maioria (82%) e os bombons vêm logo em seguida, consumidos por 72%, enquanto as barras recheadas ficam em terceiro lugar na preferência nacional, com 58%. Confirmando todas as suspeitas, as mulheres são as maiores consumidoras do chocolate. Do total dos consumidores, elas representam 55,96% contra 44% de homens.

As quantidades consumidas impressionam: 67% dos consumidores de chocolate (ou seja, quem declara ter consumido o produto nos últimos 7 dias) consomem sete ou mais unidades de chocolate por semana e 23% comem entre três e seis unidades por semana.

Entre os "chocolatras", ou seja, aqueles que consomem sete ou mais unidades de chocolate por semana, as mulheres também são maioria (58%), sendo que o tablete puro é quase unanimidade: 90% dos "chocolatras" consomem essa variação do produto.



De acordo com dados do Pyxis, mapeamento geográfico do consumo brasileiro de bens e serviços realizado pelo IBOPE Inteligência, 50% dos gastos com chocolates, balas e doces em 2021 foram concentrados em 45 municípios, liderados pelas maiores cidades brasileiras: São Paulo (14,1%) e Rio de Janeiro (5,8%).

O consumo per capita na região Sudeste é o segundo maior do País (R\$28,26), ficando atrás apenas da região Sul (R\$28,58). Entretanto, é nessa região que se encontra o maior potencial de consumo de chocolates: 52,72%. Em seguida estão as regiões Sul (17,88%), Nordeste (15,85%) e, mais distante, Centro-Oeste (8,15%) e Norte (5,39%).

Os moradores de Brasília são os maiores consumidores de chocolate no Brasil. De acordo com pesquisa do Ibope Media, 73% dos consumidores da capital federal declararam que comem diariamente o chocolate. O segundo lugar ficou com os consumidores de Recife, São Paulo e Salvador, empatados com 71%.

Em véspera da Páscoa em 2024, o levantamento também mostrou que os cariocas são os que menos ingerem chocolate. Dos entrevistados, 60% afirmaram ter comido o produto nos últimos sete dias.

As mulheres respondem por aproximadamente 55% do consumo do chocolate no Brasil e os homens representam 45%.

Solteiros e jovens também são maioria: 75% dos entrevistados que não estão comprometidos ingeriram chocolate na última semana e brasileiros entre 12 e 24 anos representam 81% do consumo no mesmo período.

Ao analisarmos o ranking das 500 maiores empresas de chocolate no Brasil por faturamento que estão imputadas na plataforma de BI do econodata, levando em consideração a prospecção B2B, podemos constatar que as 20 maiores indústrias de transformação, confira na tabela abaixo o tamanho do mercado e onde estão localizados os maiores players do mercado.



Figura: Tabela das maiores indústrias B2B na indústria da transformação.

Nº	Nome	Localização	Faturamento
1	Chocolates Garoto	Vila Velha - ES	R\$ 1,7 bilhão
2	IBAC Indústria Brasileira de Alimentos	Itapevi - SP	R\$ 1,1 bilhão
3	Dengo Chocolates S/A	São Paulo - SP	R\$ 945,7 milhões
4	Top Cau Indústria e Com. Chocolates	São Paulo - SP	R\$ 647,1 milhões
5	Chocolates Pan	São Caetano Sul - SP	R\$ 192,2 milhões
6	Kikakau Ind. e Com. Chocolates	Taquarituba - SP	R\$ 183,0 milhões
7	Chocolates Axebahia	Salvador - BA	R\$ 104,0 milhões
8	Florend Indústria e Com. Chocolates	Cajamar - SP	R\$ 98,7 milhões
9	Chocolate Caseiro Gramado	Gramado - RS	R\$ 94,8 milhões
10	Divine Chocolates Finos	Encantado - RS	R\$ 85,8 milhões
11	Chocolates Natal	Cruzeiro do Sul - RS	R\$ 51,3 milhões
12	Fábrica de Chocolates Patrone	Petrópolis - RJ	R\$ 44,4 milhões
13	Du Jour Chocolate SA	São Paulo - SP	R\$ 43,2 milhões
14	Mercosul Indústria e Com. Chocolates	Gramado - RS	R\$ 33,9 milhões
15	Toc Mix Indústria de Chocolates	Perdoes - MG	R\$ 30,0 milhões
16	Chocolate do Parke Ltda	Gramado - RS	R\$ 23,9 milhões
17	Cacau Indústria e Com. Chocolates	Campos Jordão - SP	R\$ 20,8 milhões
18	Chocolateria Tiquinho	São Carlos - SP	R\$ 17,9 milhões
19	Lemilk Chocolates Ltda	São Tomé - PR	R\$ 16,5 milhões
20	Indústria de Chocolates Roma	Toledo - PR	R\$ 15,2 milhões

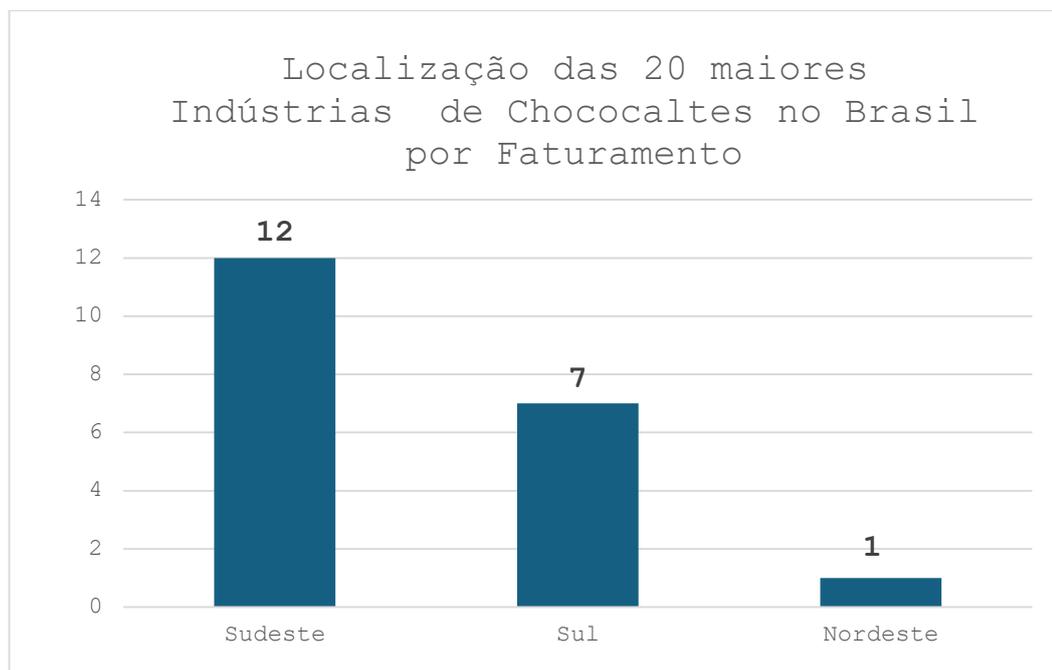
Fonte: Ibope Inteligência / Pyxis

Se fizermos uma análise quantitativa, podemos afirmar que estas 20 empresas estão instaladas nas regiões (sudeste, sul e nordeste) da seguinte forma:

- 12 indústrias estão localizadas na região sudeste e correspondem a 60% deste total;
- 7 indústrias estão localizadas na região sul e correspondem a 35% deste total;
- 1 indústria está localizada na região nordeste e corresponde a 5% deste total.



Figura: gráfico regional das 20 maiores indústrias.



Fonte: Ibope Inteligência / Pyxis

O gráfico demonstra que as regiões mais industriais do país, sudeste e sul, e economias mais pungentes predominam no segmento das indústrias de chocolates no Brasil. Isso ocorre ao longo do tempo. No Sul e no Sudeste há mais desenvolvimento porque as políticas do país são mais concentradas nessas regiões.

Segundo o professor de ciência política da Universidade Federal de Alagoas Ranulfo Paranhos, “as características de se fazerem as políticas públicas influenciam diretamente os números. Em geral, estados do Norte e Nordeste têm uma elite política que não circula, não abre espaço para inovação. Essas elites, normalmente familiares, se perpetuam muito mais que as do Sul e Sudeste e não têm uma oposição forte. E se essas elites não apresentaram solução para os problemas de suas regiões nos últimos cinco, dez anos; não vão fazê-lo nos próximos 20 anos.”



5.5. Portfólio de produtos.

O cacau (*Theobroma cacao*), uma planta nativa da região amazônica, é uma das matérias-primas mais importantes da indústria alimentícia global. Dessa valiosa semente, são extraídos diversos produtos com ampla aplicação em diversos setores, desde a confeitaria até a indústria farmacêutica.

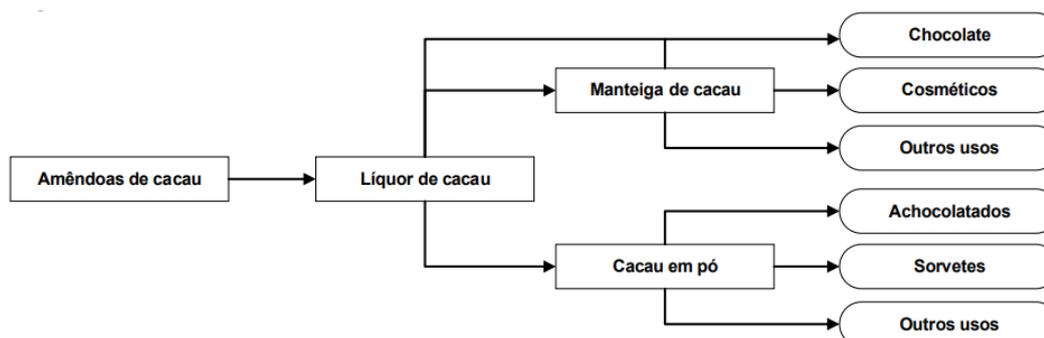
Um dos principais produtos derivados do cacau é o chocolate, uma das iguarias mais apreciadas mundialmente. O processo de fabricação do chocolate envolve a fermentação, secagem, torra e moagem dos grãos de cacau, resultando em uma pasta conhecida como líquido de cacau. Essa pasta é então misturada com açúcar, leite e outros ingredientes, dando origem aos diferentes tipos de chocolate, como o meio amargo, ao leite e branco.

Além do chocolate, o cacau também é fonte de manteiga de cacau, um produto gorduroso extraído dos grãos, amplamente utilizado na indústria cosmética e farmacêutica. A manteiga de cacau é conhecida por suas propriedades emolientes, nutritivas e protetoras da pele, sendo empregada em cremes, loções e até mesmo em formulações medicamentosas.

Outro produto derivado do cacau é o cacau em pó, obtido após a remoção da manteiga de cacau do líquido. O cacau em pó é amplamente utilizado na indústria alimentícia, tanto na fabricação de chocolates, bebidas cacauadas, como também em produtos de panificação e sobremesas.

Portanto, pode-se afirmar que o cacau é uma matéria-prima de grande versatilidade, dando origem a uma ampla gama de produtos com diversas aplicações, desde a indústria alimentícia até a farmacêutica e cosmética. O fluxograma abaixo representa a possibilidade de transformação das amêndoas de cacau.

Figura: Fluxograma dos principais produtos derivados do cacau



Fonte: Elaborado por Brazil In.



5.6. Evolução da produção/vendas.

A tabela abaixo descreve os produtos de cacau processados na Bahia e seus respectivos preços e volumes de venda.

Figura: Tabela de produtos processados e sua participação.

Produtos	Volume (kg)	Volume (%)	Valor (US\$)
Outros chocolates e preparações alimentícias contendo cacau	1.407.466	45,8	7.390.998
Chocolate e outras preparações alimentícias com cacau, não recheadas, em tabletes, barras e paus	795.989	25,9	5.122.718
Chocolate e outras preparações alimentícias com cacau, recheadas, em tabletes, barras e paus	827.492	26,9	4.009.726
Outras preparações alimentícias com cacau, em blocos ou barras, com peso > 2 kg	15.195	0,5	78.900
Sorvetes, mesmo contendo cacau	11.940	0,4	44.063
Outras preparações alimentícias de farinhas, sêmolos, amidos, féculas ou de extratos de malte sem cacau ou contendo menos de 40% de cacau em peso	12.826	0,4	42.758
Cacau em pó, com adição de açúcar ou outros edulcorantes	2.996	0,1	10.960
Cacau em pó, sem adição de açúcar ou outros edulcorantes	881	0,0	6.793
Total	3.074.785	100,00	16.706.916

Fonte: Ministério da Economia, 2022.

O gráfico acima mostra o tamanho da força da indústria de alimentos, com o volume de 45,8% do total de cacau em kg processados lidera o ranking de produtos processadas na Bahia. Grande parte do processamento das amêndoas, também se transformam em chocolates e barra, tabletes, cerca de 52,8% se somados chocolates e outras preparações alimentícias com cacau, recheados e não recheados, em tabletes, barra e paus.

Os volumes das três primeiras representam 98,6% do total de produtos processados no Estado da Bahia, isso representa um volume de 3.030.856 kg e em dólar de \$16.523.442,00 USD.

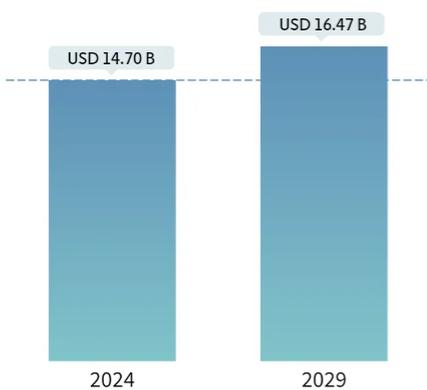


6. O cenário prospectivo (tendências) – próxima década (10 anos).

6.1 Tamanho do mercado da cadeia de valor do cacau.

Figura Projeção do tamanho do mercado.

Cocoa Beans Value Chain Analysis
Market Size in USD Billion
CAGR 2.30%



Source: Mordor Intelligence

Fonte: Mordor Intelligence.

Período de Estudo	2019 - 2029
Tamanho do mercado (2024)	USD 14.70 bilhões de dólares
Tamanho do mercado (2029)	USD 16.47 bilhões de dólares
CAGR(2024 - 2029)	2.30 %
Mercado de Crescimento	Ásia-Pacífico
Mais Rápido	
Maior Mercado	Europa

O tamanho do mercado de grãos de cacau é estimado em US\$ 14,70 bilhões em 2024, e deverá atingir US\$ 16,47 bilhões até 2029, crescendo a um CAGR de 2,30% durante o período de previsão (2024-2029).

- Prevê-se que a procura de grãos de cacau como intermediários aumente à medida que a indústria do chocolate nas economias emergentes, como a China e a Índia. O produto encontra aplicação em indústrias como alimentos e bebidas funcionais, confeitaria, farmacêutica e cosmética. Tem havido uma demanda crescente por variantes de chocolate, como chocolate ao leite, *brownies* e chocolate amargo.
- De acordo com a Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO), no ano de 2020, Costa do Marfim, Gana, Indonésia, Nigéria e Equador foram os produtores críticos de grãos de cacau com volume de 2.200,0 mil toneladas métricas, seguidos por 800,0 mil toneladas métricas, 739,4 mil toneladas, 340,1 mil toneladas e 327,9 mil toneladas.
- Os pequenos comerciantes compram grãos de cacau diretamente dos agricultores, visitando-os um por um. Na segunda etapa, os pequenos compradores vendem os grãos aos atacadistas, que os revenderão aos



exportadores. No outro extremo do espectro, os grãos de cacau são vendidos diretamente aos exportadores pelas cooperativas de agricultores ou mesmo agora exportados pela cooperativa.

- Embora o sector do cacau esteja a crescer significativamente, vários riscos vitais do lado da oferta de cacau podem limitar a expansão potencial da indústria. A volatilidade dos preços e a disparidade de rendimentos ao longo da cadeia de valor continuam a ser um desafio persistente no sector. Estes desafios podem ser enfrentados através de esforços coordenados entre os participantes da indústria, incluindo governos, organismos de definição de normas, organizações de desenvolvimento e empresas privadas, para garantir que o crescimento contínuo da procura de cacau seja partilhado equitativamente em toda a cadeia de valor.

6.2 Tendências do mercado da cadeia de valor do cacau.

O Fornecimento sustentável para melhorar as economias para as partes Interessada é uma premissa básica.

A produção de grãos de cacau enfrenta muitos riscos de sustentabilidade social e ambiental. Estes incluem o trabalho forçado e infantil, condições de trabalho desfavoráveis, conflitos sobre direitos fundiários e o cultivo de cacau em florestas protegidas, que devem ser abordados. Além disso, a complexidade dos direitos humanos e das questões ambientais, incluindo a pobreza, o trabalho infantil, a destruição das florestas e a contaminação do solo, foi identificada entre os produtores de cacau, que são principalmente pequenos proprietários. Portanto, os participantes da indústria mudaram o seu foco para uma política de abastecimento de cacau responsável ou sustentável para realizar atividades de apoio aos produtores de cacau.

Isto inclui aumentar a produtividade e a qualidade dos grãos de cacau e melhorar os padrões de vida dos agricultores, fornecendo apoio agrícola e educação. *UTZ Certified*, *Rainforest Alliance*, *Fairtrade* e *Organic* são os principais padrões voluntários de sustentabilidade (VSS) do setor do cacau. Costa do Marfim, UTZ, *Rainforest Alliance* e certificações orgânicas contam com a plataforma CCC SYDORE para verificar volumes, datas e informações do vendedor/comprador.



Muitos participantes proeminentes têm como objetivo alcançar o fornecimento sustentável de grãos de cacau com padrões de qualidade e serem utilizados no fornecimento de produtos saudáveis de grãos de cacau. Por exemplo, em abril de 2021, a Ferrero alcançou o fornecimento totalmente sustentável de grãos de cacau em toda a sua cadeia de abastecimento para ajudar a melhorar as condições de vida dos produtores de cacau e promover práticas sustentáveis.

O gráfico abaixo analisa a cadeia de valor dos grãos de cacau, produção certificada de grãos de cacau, em toneladas nos principais países em 2021.

Figura: Gráfico da produção certificada em grãos – 2021.



Source: Rainforest Alliance and UTZ Certification Association



Fonte: Mordor Intelligence

A Ferrero obtém cacau sustentável através de organismos de certificação líderes e outros padrões geridos de forma independente, como *Rainforest Alliance* (UTZ), *Fairtrade* e *Cocoa Horizons*. Isto garante que a empresa possa beneficiar de forma otimizada dos seus diferentes pontos fortes, enriquecendo a sua estratégia abrangente de sustentabilidade do cacau.



6.3 Concentração na Cadeia Global de Valor dos Grãos de Cacau.

Do lado da produção, a Costa do Marfim e o Gana dominam o mercado em conjunto, respondendo por mais de 60% da produção. Quaisquer perturbações na cadeia de abastecimento nestes países poderão levar a uma grande escassez de cacau. A complexidade do mercado do cacau é caracterizada pela facilidade de acesso aos recursos por parte das empresas e pela obtenção de economias de escala. Isso levou a uma maior integração vertical e horizontal na indústria. Como resultado, um número limitado de grandes empresas de comércio e processamento controla uma parte significativa dos mercados globais e locais de cacau.

Os fabricantes de chocolate na Europa tendem a processar eles próprios grãos de cacau ou a comprar produtos de cacau semiacabados a processadores europeus, tornando feroz a concorrência para os exportadores de produtos de cacau semiacabados. Multinacionais como Barry Callebaut, Cargill, ADM Cemoi, ECOM/Dutch Cocoa, Olam, Nederland SA e Crown Holland (apenas orgânico) estão sediadas na Europa e fornecem toda a gama de produtos semiacabados de cacau para a indústria alimentar e de confeitaria europeia.. Por exemplo, em outubro de 2022, Barry Callebaut lançou a segunda geração da categoria de chocolate redesenhando o cultivo, a fermentação e a torrefação dos grãos de cacau para atender às mudanças nas preferências do consumidor. Além disso, em abril de 2021, a Mondelez International e a Olum Food Ingredients (OFI) colaboraram na Indonésia com um módulo de cultivo de cacau de 2.000 hectares para criar a maior fazenda comercial de cacau sustentável do mundo.

Em última análise, estes aumentam a eficiência de custos ao longo da cadeia, que será finalmente repassada às diversas partes interessadas em toda a cadeia. As consolidações no processamento de cacau ao longo dos últimos anos foram impulsionadas principalmente pelo boom nos preços das matérias-primas. A indústria também se integrou bem verticalmente, expandindo as atividades desde o fornecimento sustentável de grãos até a produção de produtos à base de cacau.

Na figura abaixo conseguimos analisar o tamanho do mercado da cadeia de valor dos grãos de cacau no mundo. A região Europeia, o continente Africano e países Asiáticos são mercados com alta demanda.



Figura: Gráfico participação no mercado mundial.



Source: Mordor Intelligence

Fonte: Mordor Intelligence.

A cidade de Ibirapitanga, localizada no sul da Bahia, foi palco para o lançamento do Projeto CompensAÇÃO Cacau + Floresta considerada uma iniciativa pioneira para a sustentabilidade do cacau como o apoio da Organização de Conservação de Terras (OCT) em parceria com a Secretaria do Meio Ambiente (Sema) e financiamento do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola da ONU (FIDA) com o apoio financeiro da Alemanha.

O projeto visa promover a transição agroflorestal e combater a degradação florestal e o desmatamento na Região Cacaueira do Sul da Bahia (RCSB) por meio de:

- Investimento e metas: com um aporte de 4,9 milhões de dólares do FIDA, o projeto terá duração de quatro anos (2024-2027), buscando beneficiar famílias de agricultores familiares e recuperar 10,7 mil hectares de áreas degradadas, além de promover serviços ecossistêmicos. Espera-se a participação de 1,6 mil famílias, 50% delas de pequenos agricultores familiares. Além disso, pelo menos 20% serão quilombolas e 30%, assentados da reforma agrária. Do total de beneficiários, metade serão mulheres e 15% jovens;
- Estratégias e colaboração da Sema: a Sema, que já contribuiu com a concepção inicial do projeto, será parte integrante do Comitê Consultivo do Projeto (CCP) e ajudará a implementar estratégias como o Programa de Pagamento por Serviços Ambientais (PSA), atrelado à produção de cacau livre de desmatamento;



- Capacitação e assistência técnica: além de focar na sustentabilidade da cadeia produtiva do cacau, o projeto oferecerá capacitação, assistência técnica, pesquisa, certificação orgânica e tecnologias ligadas às cadeias produtivas locais, cujo objetivo é tornar a Bahia um referencial nacional e internacional em desenvolvimento socioambiental e econômico;
- Participação e apoio do Inema: o projeto em Ibirapitanga marca um passo significativo na direção da agroecologia e da conservação ambiental, unindo esforços governamentais, organizacionais e comunitários para um futuro mais sustentável e próspero para a região cacauzeira da Bahia.

Segundo o FIDA, isso implica integrar as melhores práticas agroflorestais nas atividades agrícolas e enriquecer a diversidade de espécies florestais nas áreas de cultivo existentes.

A região produtora de cacau do sul da Bahia pertence à mata atlântica, uma das áreas mais ameaçadas pelo desmatamento no mundo. Quase 88% da cobertura florestal original foi perdida e 24% das espécies nativas de animais e plantas estão em risco.

Os preços do cacau subiram 136% entre julho de 2022 e fevereiro de 2024, de acordo com o monitoramento de preços de commodities da Conferência das Nações Unidas sobre Comércio e Desenvolvimento (Unctad). Segundo a agência, ondas de calor e chuvas intensas estão prejudicando as colheitas na África Ocidental, que produz três quartos do cacau do mundo.

Custos mais altos em todo o mundo estão em parte ligados às alterações que reduziram as safras e elevaram o valor do cacau; os cacauzeiros crescem perto da linha do Equador e são sensíveis às mudanças climáticas; Unctad afirma que preço por tonelada ultrapassou US\$ 10 mil pela primeira vez.

Os fatores descritos pela ONU News são:

- Colheitas prejudicadas pelo terceiro ano consecutivo: Os consumidores do chocolate em todo o mundo estão sendo atingidos pelos preços mais altos do cacau devido, em parte, à crise climática. O clima extremo e as mudanças nos padrões climáticos prejudicaram as colheitas das safras, que devem ficar aquém pelo terceiro ano consecutivo, afetando a oferta global e elevando os preços. O preço por tonelada no mercado futuro ultrapassou US\$ 10 mil pela



primeira vez em 26 de março de 2024. O aumento chegou aos consumidores em todo o mundo, que já sofrem com a inflação e uma crise geracional de custo de vida. De acordo com a Unctad, os cacauzeiros crescem perto da linha do Equador e são sensíveis às mudanças climáticas. O fenômeno El Niño, caracterizado por temperaturas superficiais mais quentes em partes do Oceano Pacífico, causou um clima mais quente e mudanças nos padrões de chuva;

- Pragas nos países responsáveis por 58% da produção: Na África Ocidental, que produz a maior parte do fornecimento global de cacau, as plantações estão cada vez mais ameaçadas por ondas de calor, chuvas intensas e outros riscos relacionados ao clima. Por exemplo, chuvas excessivas em Gana e em Cote d'Ivoire, também conhecida como Costa do Marfim, durante o quarto trimestre de 2023 levaram a um surto de vírus do broto inchado e da doença da vagem preta, uma condição que faz com que as vagens de cacau apodreçam e endureçam. A repercussão é global, já que os dois países produziram 58% do cacau mundial entre 2022 e 2023. A Organização Internacional do Cacau espera um déficit global de cerca de 374 mil toneladas para a temporada 2023-2024, em comparação com 74 mil toneladas na temporada passada;
- Impacto econômico da mudança climática: Segundo o economista sênior da Unctad, Rodrigo Carcamo "por essa razão, e diante da demanda mundial inelástica de preços de curto prazo pelo cacau, choques do lado da oferta resultam em picos de preços". A Unctad alerta que o aumento do preço do cacau é apenas um exemplo de como as mudanças climáticas têm impactos de longo alcance na sociedade e na economia;

O Plano Inova Cacau 2030 foi elaborado pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac) em parceria com a *CocoaAction* Brasil, tornando-se um plano setorial estratégico com o objetivo de unir esforços de todos os elos da cadeia para acelerar o desenvolvimento do setor produtivo e consolidar o Brasil como origem de cacau sustentável para o mundo, com foco na conservação produtiva, garantindo as condições de vida e trabalho em toda a cadeia.

O Plano Inova Cacau 2030 é fruto de um intenso trabalho de pesquisa, consolidação de dados, tratamento de informações e diálogo com diferentes setores.



É dinâmico e terá constante monitoramento para que possa ser aperfeiçoado. O foco é promover uma governança inovadora, consciente e articulada na tomada de decisões.

O Plano Inova Cacau 2030 reúne práticas e experiências com potencial para transformar o cenário do cacau brasileiro, possibilitando que o Brasil se torne referência mundial na produção sustentável do fruto. Os resultados impactarão na eficiência produtiva e na melhoria da qualidade de vida, de trabalho e de renda de milhares de famílias do nosso país.

Este plano está dividido em duas fases:

1. Plano Estratégico (lançamento atual);
2. Plano Tático-Operacional, que será estruturado a partir do início de 2024.

Trata-se de um plano do setor, que passará por um processo contínuo de revisão e melhoria e será implementado de maneira participativa e colaborativa pelos diversos elos da cadeia. São quatro os eixos do plano: Econômico-Produtivo; Social; Ambiental e Governança.

Cada um dos eixos possui objetivos e metas estratégicas norteadoras, como por exemplo: aumentar a eficiência produtiva da cacauicultura brasileira e a renda dos produtores para superar a produção de 400 mil toneladas de cacau ao ano, em 2030.

O Plano Inova Cacau 2030, contribuirá para o alcance direto de pelo menos 11 dos 17 objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, classificadas a seguir:

- 1 - Erradicação da pobreza;
- 2 - Fome zero e agricultura sustentável;
- 5 - Igualdade de gênero;
- 8 - Trabalho decente e crescimento econômico;
- 9 - Indústria, inovação e infraestrutura;
- 10 - Redução das desigualdades;
- 11 - Cidade e comunidades sustentáveis;
- 12 - Consumo e produção responsáveis;



13 - Ação contra a mudança global do clima;

15 - Vida terrestre;

17 - Parcerias e meios de implementação.

Cabe ressaltar que o *CocoaAction* é uma iniciativa pré-competitiva, ampla do setor de cacau, iniciada no Brasil em 2018, que trabalha unindo os diferentes atores da cadeia cacaueteira, dos setores público, privado e sociedade civil, para implementar ações que fomentam o desenvolvimento sustentável.

O *CocoaAction* Brasil tem oito membros financiadores: *Barry Callebaut*, Cargill, Dengo, *Harald*, Mars, Mondelez, Nestlé e dezenas de parceiros que colaboram para que a iniciativa execute suas ações e projetos. A iniciativa é coordenada pela P&A em parceria com a Fundação Mundial do Cacau (WCF).

A Nestlé Brasil e o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), apoiado pela Confederação Nacional da Indústria (CNI) estão com o edital aberto em 2024 visando promover a “Inovação em Alimentos: Transformando o Futuro do Sistema Alimentar”.

Com aporte de R\$ 6,25 milhões, sendo R\$5 milhões da Nestlé e R\$1,25 milhão do SENAI, a iniciativa busca impulsionar projetos inovadores para Elevação do Desenvolvimento da Sustentabilidade regenerativa, Circularidade e Energias Renováveis, através de novas aplicações das cadeias produtivas estratégicas do cacau, do leite e do café, com o fortalecimento dos *stakeholders*, tecnologias e projetos (P&D+I). Os projetos terão apoio financeiro e econômico não reembolsável e serão executados pelas instituições proponentes (Nestlé, Senai Nacional e Senai Regional).



6.4 Pesquisa de Mercado 2024 – Tendências de consumo.

A pesquisa de mercado foi realizada em fevereiro de 2024 a fim de explorar os hábitos da população brasileira que compram e consomem chocolate no Brasil e suas expectativas para a Páscoa em 2024. Foram entrevistadas 1.017 pessoas e a margem de erro é de 3.1pp, cujo resultado da pesquisa está demonstrado a seguir:

Gráfico: Frequência de compra

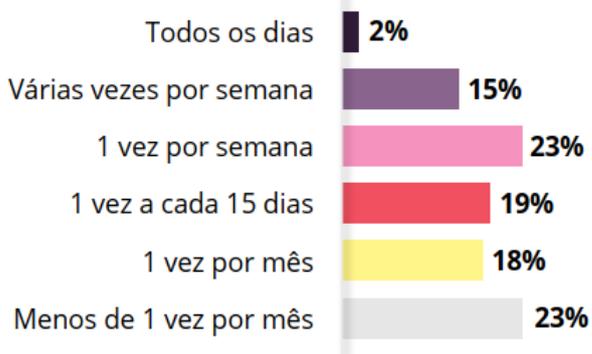
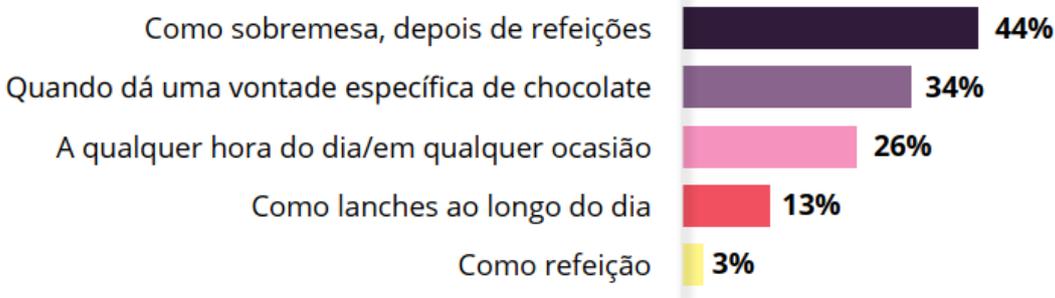


Gráfico: Frequência de consumo



Gráfico: Como consome o chocolate.



Fonte: Blog Opinion Box



Gráfico: Onde o chocolate é comprado.

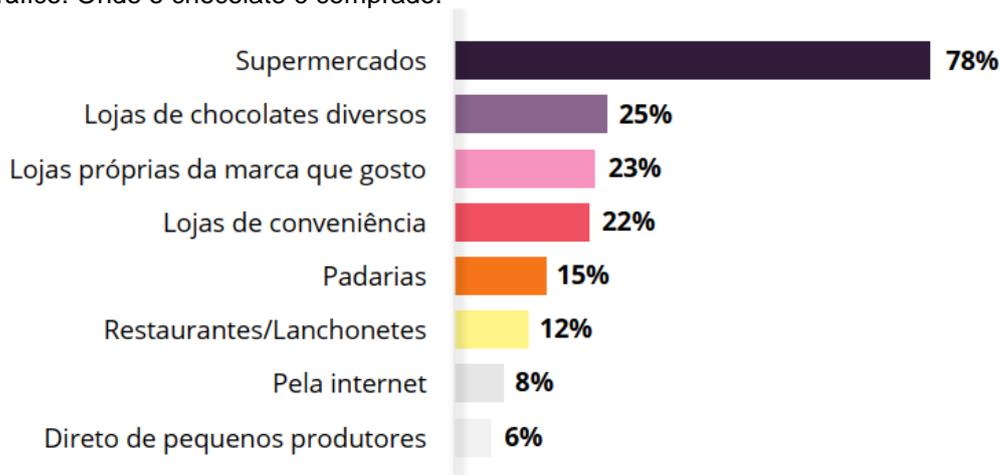


Gráfico: Gasto médio por compra.

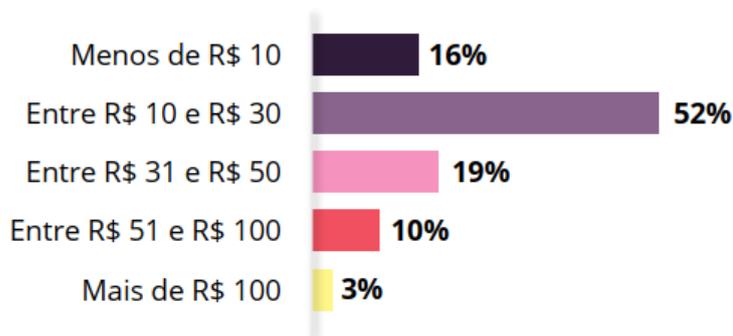


Gráfico: Principais fatores que motivam a compra.



Fonte: Fonte: Blog Opinion Box



Na hora de escolher um chocolate para comprar, o sabor é o que mais conta, pouco acima do preço. E falando em marca, o nome que vem na embalagem é o principal para 12% das pessoas que compram e consomem chocolate.

Gráfico: Formatos e tamanhos preferidos.

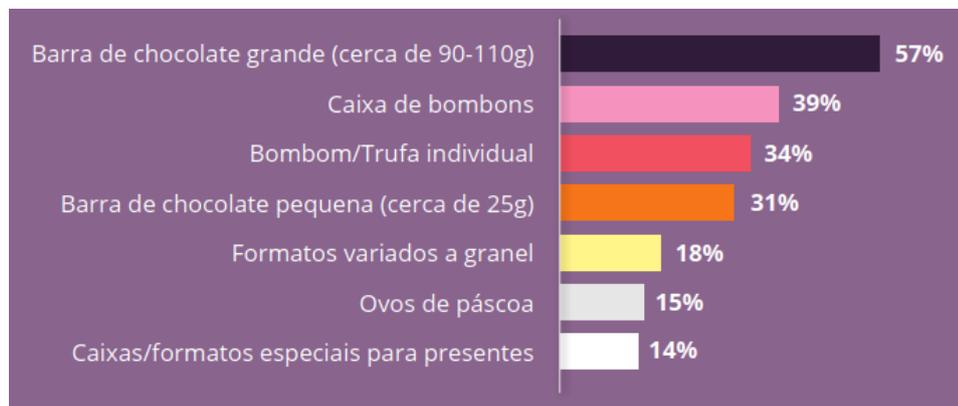


Gráfico: Chocolate de marcas conhecidas.

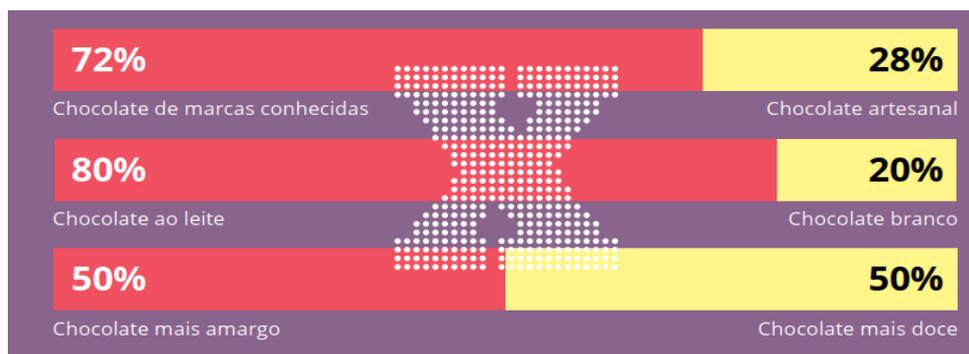
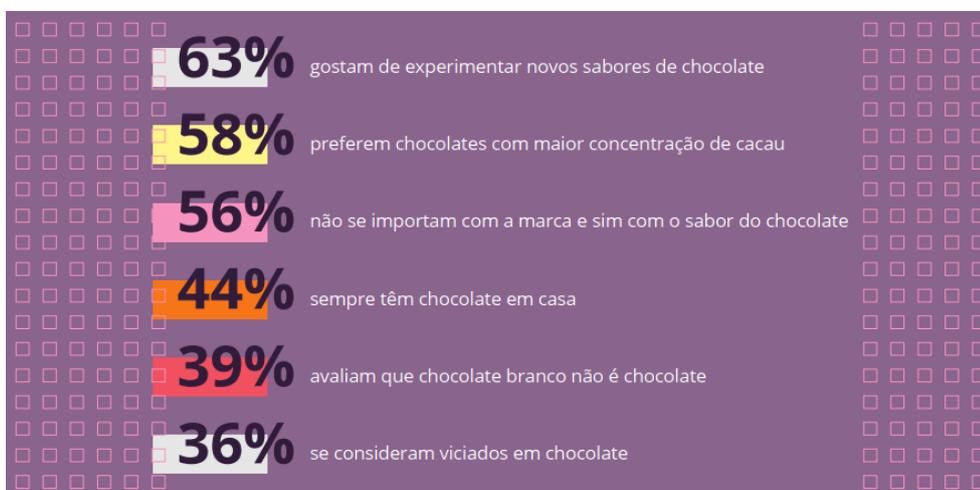


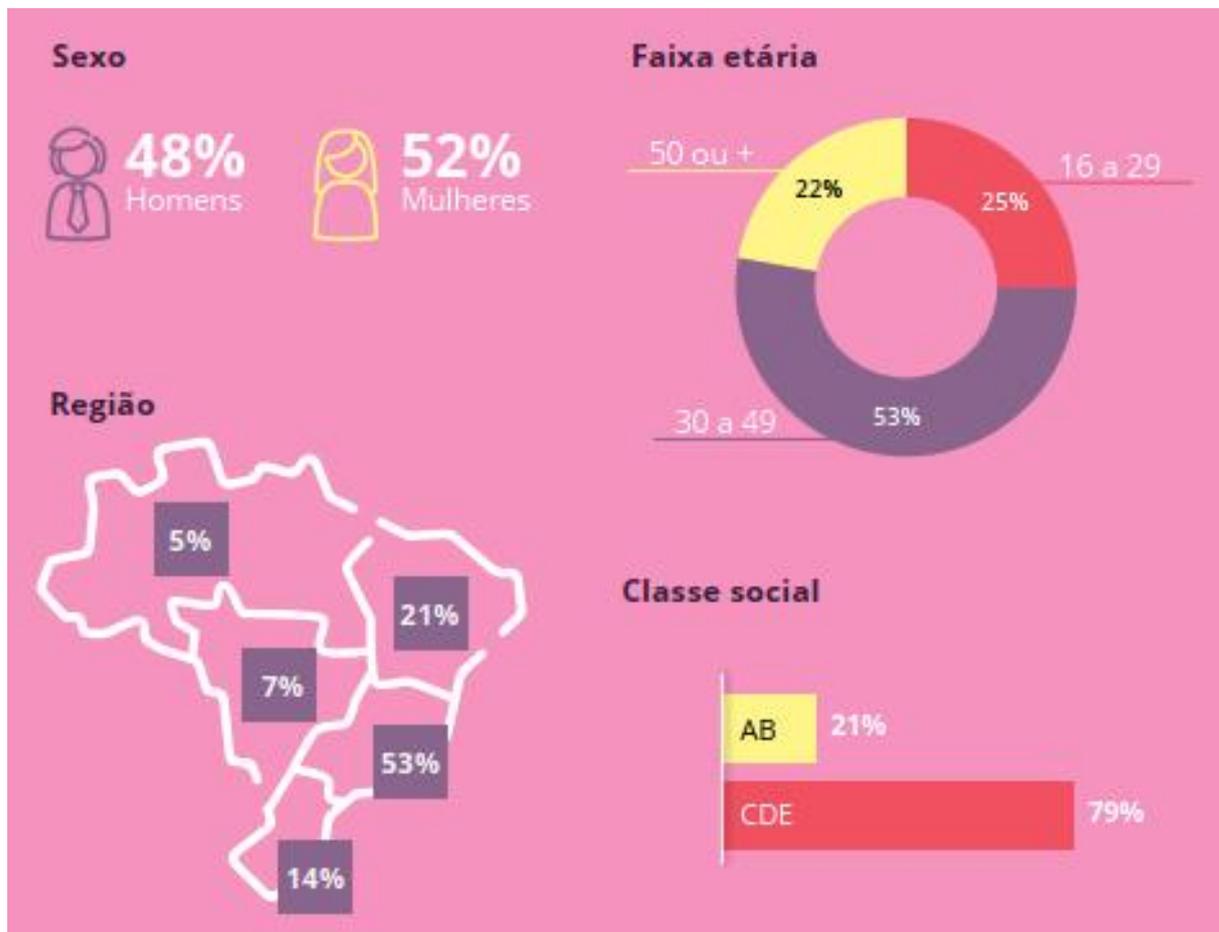
Gráfico: Preferências dos clientes



Fonte: Blog Opinion Box



Gráfico: Perfil dos entrevistados.



Fonte: Blog Opinion Box

Fazendo um balanço da pesquisa é possível perceber que existe um público comprador fiel de chocolate e sua grande maioria, cerca de 40% consomem semanalmente o chocolate, algumas até mais de uma vez no dia, 2%.

Os produtos são consumidos em sua maior parte nas redes de varejo, supermercados em geral, cerca de 75%, isso mostra o apelo popular do produto.

Quando analisamos o valor do ticket médio gasto, cerca de 52% revelou que compra o doce nos valores entre R\$10,00 e R\$30,00 é perceptível a escolha que cabe no bolso. A pesquisa também revelou que o consumidor não abre mão do sabor, 22% acredita que o sabor do produto é um diferencial na hora da compra.

As barras de chocolates pequenas são as campeãs em vendas, com 57% da preferência na hora da compra.



7. O panorama das MPEI de cacau/chocolate da Bahia.

O mercado de chocolates e cacau no estado da Bahia, Brasil, representa um setor de significativa relevância econômica e cultural, tanto nacional quanto internacionalmente. A Bahia, historicamente reconhecida como uma das principais produtoras de cacau no país, desempenha um papel crucial na cadeia produtiva do chocolate, contribuindo de forma substancial para a oferta global desse produto.

A produção de cacau na Bahia remonta ao século XVIII, quando a cultura do cacau foi introduzida na região, encontrando um ambiente propício para o seu desenvolvimento devido às condições climáticas favoráveis e ao solo fértil. Desde então, o estado tem desfrutado de uma posição proeminente na produção nacional de cacau, sendo responsável por uma parcela significativa da safra brasileira.

No entanto, o mercado de chocolates e cacau na Bahia tem passado por transformações significativas nas últimas décadas. Após um período de declínio causado pela crise da "vassoura-de-bruxa" na década de 1980, que devastou grande parte das plantações de cacau na região, o estado tem buscado se reerguer e revitalizar sua indústria cacauzeira.

Atualmente, observa-se um esforço por parte dos produtores, governos e entidades ligadas ao setor para promover a modernização e a sustentabilidade da produção de cacau na Bahia, buscando aumentar a produtividade e a qualidade do produto final. Além disso, iniciativas de certificação de origem e de práticas sustentáveis têm ganhado destaque, visando não apenas atender às demandas dos consumidores por produtos de qualidade, mas também promover a preservação ambiental e o desenvolvimento social nas comunidades produtoras.

Neste contexto, o mercado de chocolates e cacau na Bahia apresenta oportunidades e desafios para os diversos agentes envolvidos, desde os produtores rurais até as indústrias de processamento e os comerciantes. A busca por diferenciação, qualidade e sustentabilidade emerge como elementos-chave para o sucesso nesse mercado cada vez mais competitivo e globalizado.

Assim, compreender as dinâmicas e tendências desse setor torna-se fundamental para aqueles que buscam explorar suas potencialidades e contribuir para o seu desenvolvimento econômico e social. Neste contexto é importante ir à campo



conversar com os produtores rurais e indústrias que beneficiam as amêndoas de cacau e varejistas que colocam os produtos finais no mercado.

Para compreender melhor este cenário conversamos com Micro e Pequenas Empresas na Indústria (MPEI) no segmento produção e beneficiamento de cacau e chocolates da Bahia. Foram ouvidos 15 líderes do segmento, entre empresários, presidentes de sindicatos e associações comerciais. As questões e respostas foram extraídas na íntegra e a interpretação do questionário se concentra na leitura dos dados.

7.1 Entrevista com os empresários MPEI e parceiros comerciais

Após a realização de uma pesquisa abrangente, por meio de entrevistas conduzidas junto a microempresários atuantes no mercado de cacau e chocolates, é com grande expectativa que nos preparamos para divulgar os resultados obtidos.

As informações coletadas e as percepções adquiridas oferecem uma visão aprofundada do cenário atual do setor, destacando desafios, oportunidades e perspectivas futuras. Através da apresentação de dados em forma de gráficos e depoimentos, estaremos revelando insights valiosos que certamente contribuirão para uma compreensão mais abrangente do mercado de cacau e suas implicações para as micro e pequenas empresas e subsídios valiosos para elaboração de políticas públicas.

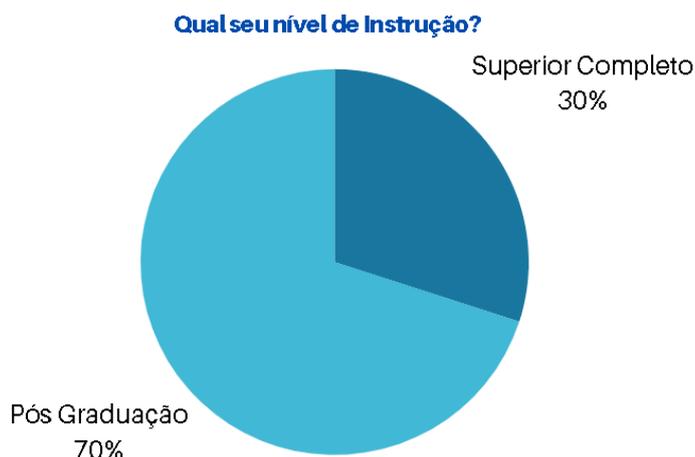
A primeira entrevista foi conduzida com o Sr. Hilton Morais Lima, presidente do Sindicato da Indústria da Extração de Óleos Vegetais, Animais e de Produtos de Cacau, Balas no Estado da Bahia (SINCAOL), na sede da FIEB, onde a atmosfera foi marcada por um equilíbrio entre a formalidade e descontração. A conversa, que se estendeu por aproximadamente uma hora, proporcionou um ambiente propício para a troca de informações e insights relevantes sobre o mercado de cacau.

Segundo o Sr. Hilton M. Lima “este é um setor que predominantemente é de grandes empresas. Com a crise do cacau as empresas produtoras locais passaram agregar valor na produção, aproveitando o cacau de melhor qualidade para fazer chocolates de maior valor agregado”. Ele ainda reforça que importante divulgar a qualidade de nossas amêndoas. “Alguns produtores de chocolates artesanais já participaram de várias feiras internacionais e algumas até ganharam prêmios

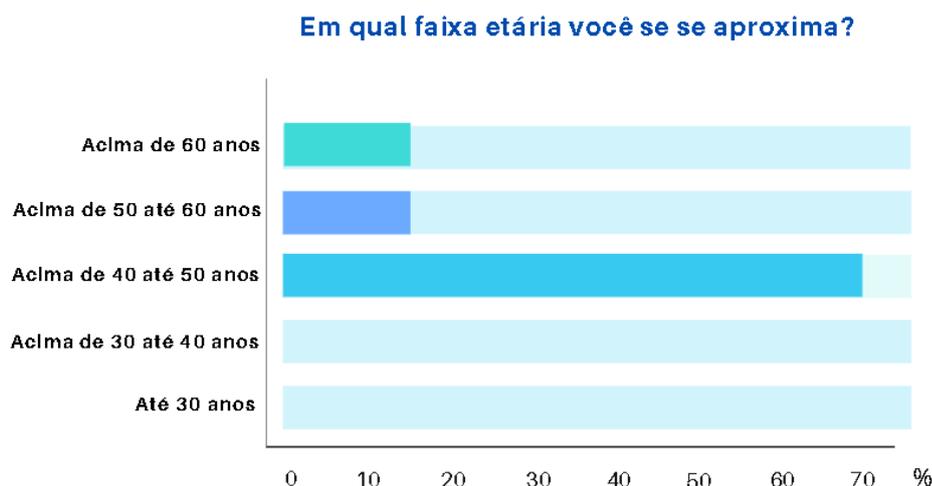


internacionais, estão entre os melhores chocolates do mundo e precisamos divulgar isso”.

Os gráficos e tabelas abaixo representam o sentimento dos MPEIs quanto ao seu segmento de cacau e chocolates da Bahia. Algumas questões possuem comentários relacionados à pesquisa e sentimento do mercado.



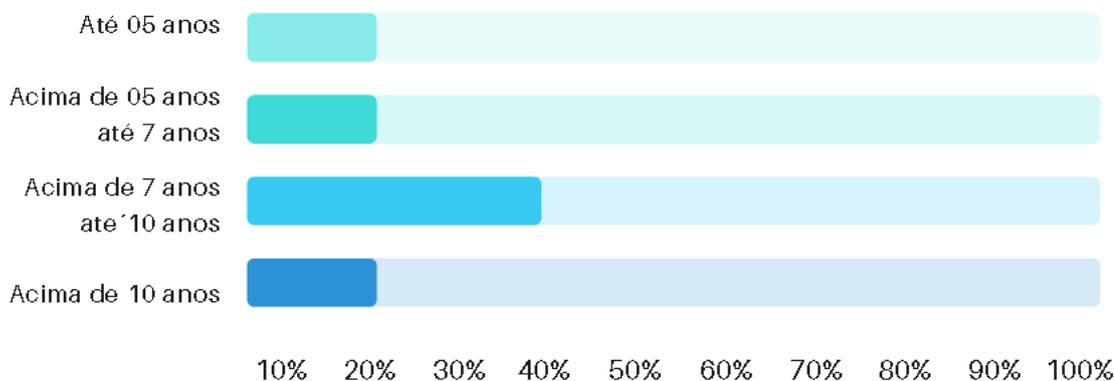
A pesquisa demonstrou o alto grau de especialização dos Micro e Pequenos Empresários no segmento, 100% tem pelo menos o superior completo e 70% realizaram pós-graduação. Isso demonstra e elevado interesse dos empresários em se capacitar para gerir o negócio.



A pesquisa revelou um público adulto e jovem, em plena atividade econômica. 70% dos entrevistados possuem uma faixa etária entre 40 e 50 anos. De certa forma existe uma grande preocupação com a próxima geração, se haverá um legado de continuidade no segmento.

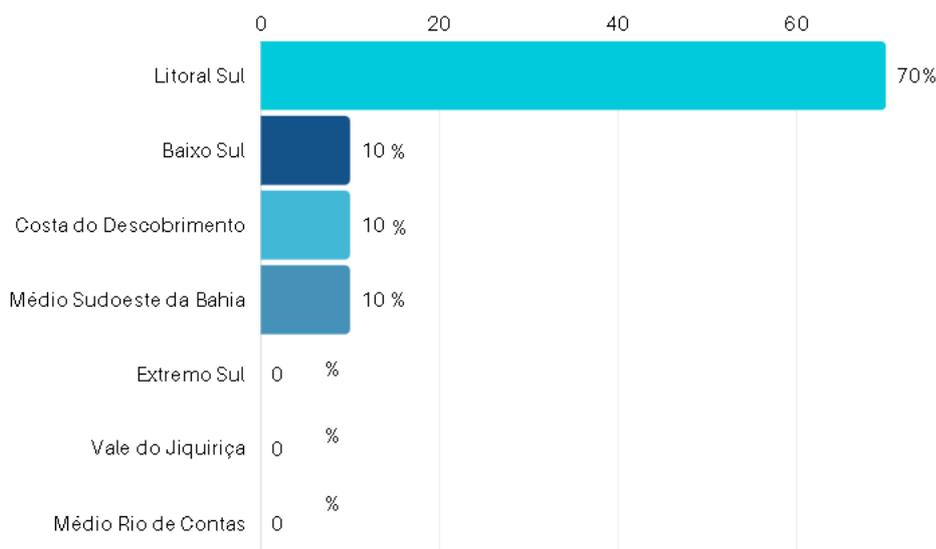


Anos de atuação no mercado como produtor rural ou empresário no segmento?



Cerca de 80% das empresas possuem mais de 5 anos de fundação, 60% possuem mais de 7 anos de fundação e apenas 20% possuem mais de 10 anos de atuação no mercado. Isso demonstra uma juventude média das empresas no segmento.

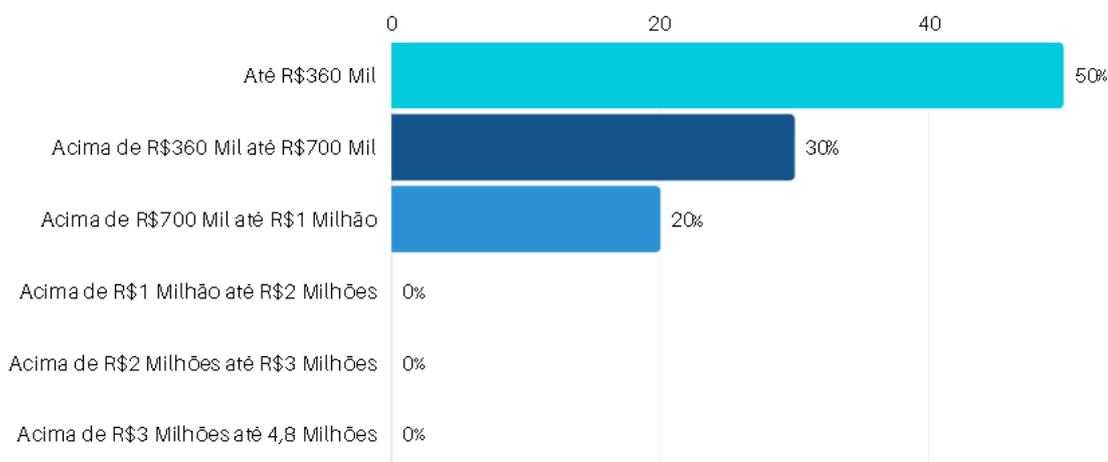
Localização da região produtora ou sede da Empresa?



As empresas produtoras e indústrias em sua maioria estão localizadas no Litoral Sul, representam 70% dos entrevistados, 90% estão na região Sul do Estado da Bahia.

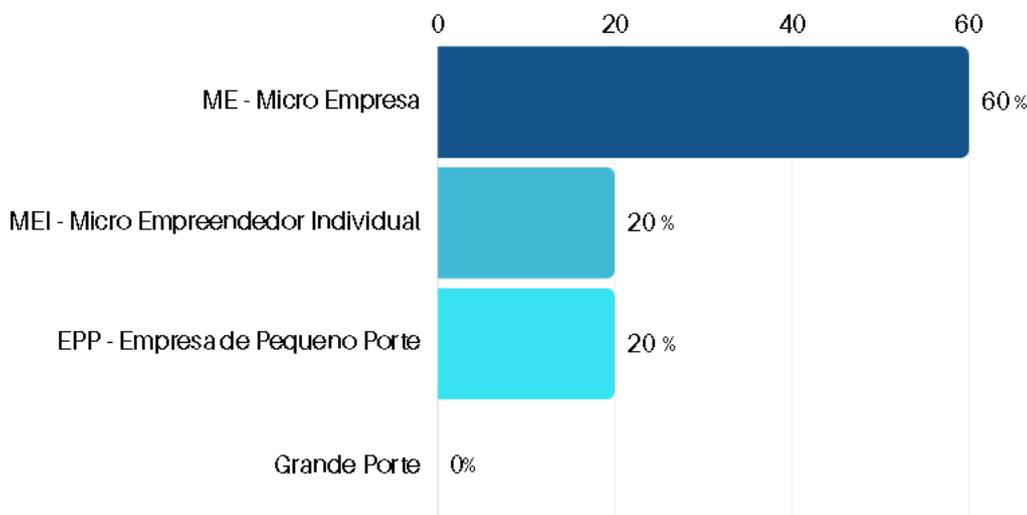


Faturamento Médio Anual da Empresa?



A pesquisa revelou que 50% das empresas dedicadas ao segmento faturam até R\$360 mil por ano, 30% faturam até R\$700 mil e 20% faturam até R\$1 milhão por ano.

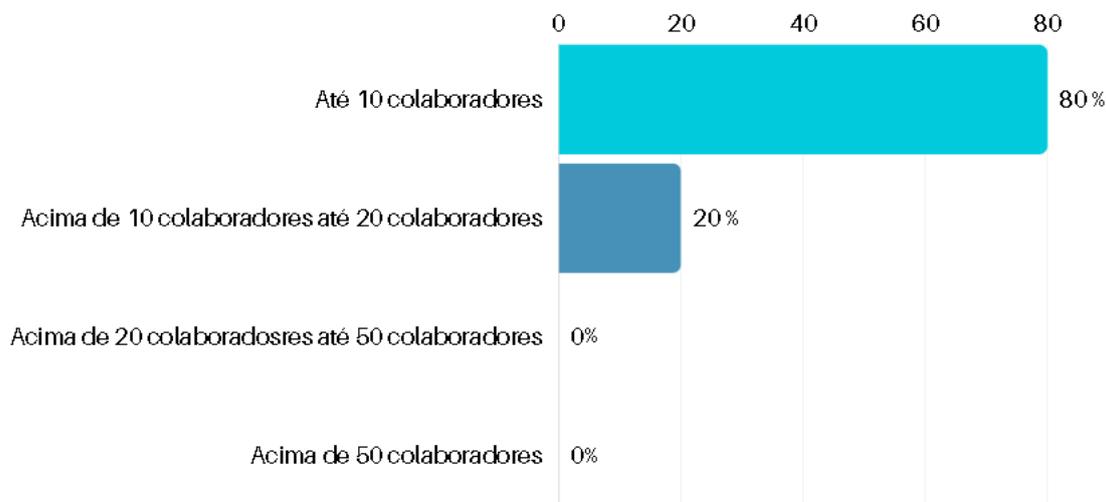
Enquadramento da Empresa?



O estudo revelou que a maior parcela das empresas se enquadram como Microempresa (ME).

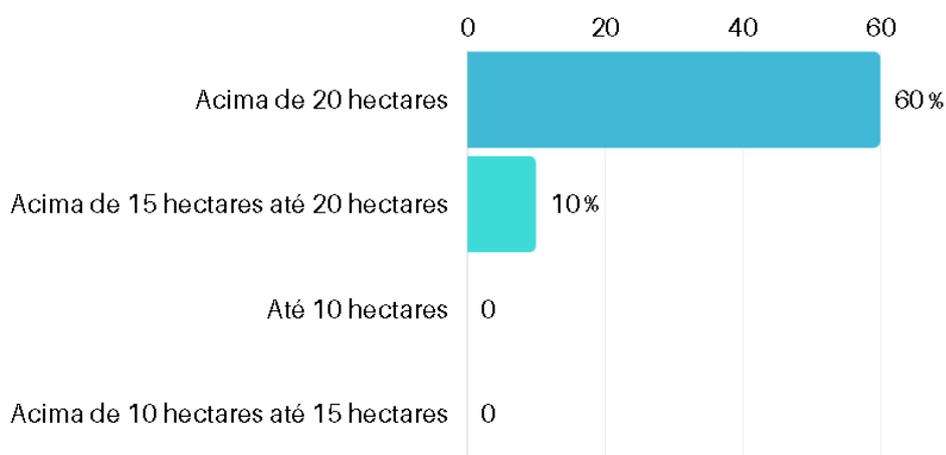


Quantidade de colaboradores diretos (registrados)?



As empresas em sua maioria contam com até 10 colaboradores diretos registrados. Isso caracteriza o pequeno produtor em fase inicial da empresa.

Esta questão é apenas para produtor rural. Qual o tamanho da propriedade produtora?



As propriedades produtoras em sua maioria, cerca de 60%, possuem acima de 20 hectares, isso representa uma área de aproximadamente 20 campos de futebol.

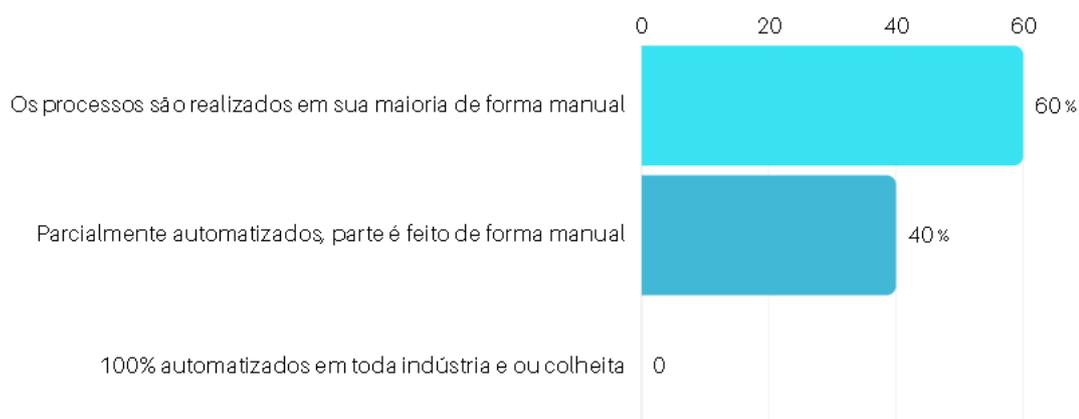


Qual o tamanho da capacidade instalada (fábrica, galpão...) na propriedade produtora ou indústria?



Todas as empresas pesquisadas apresentam uma área de até 1 mil metros quadrados com capacidade instalada.

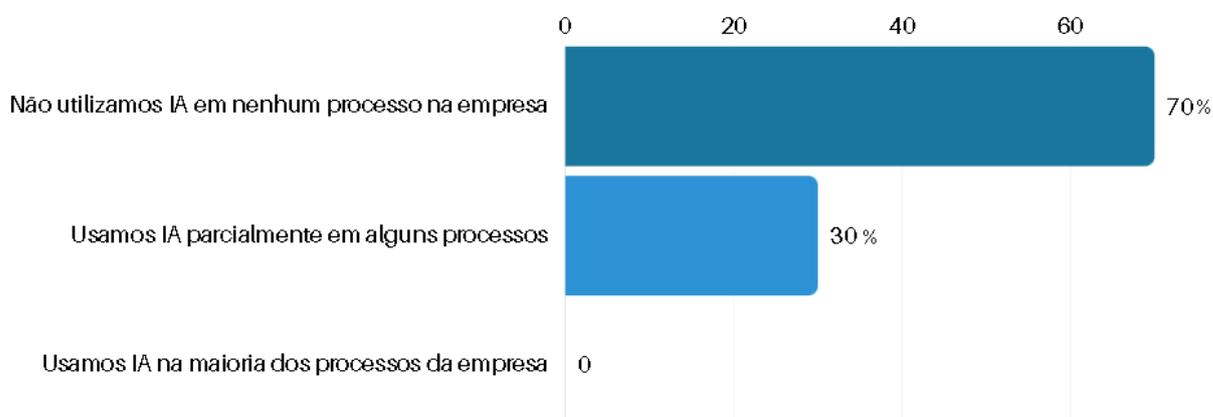
Sobre os processos na colheita e ou fabricação dos derivados do cacau, o quanto são automatizados? Ou seja, uso de tecnologias, máquinas e padronização.



A pesquisa revelou que 60% das empresas usam parcialmente a automação nos processos e uma grande parcela, 40%, os processos são realizados em sua maioria de forma manual. O resultado demonstra que existe um gap enorme na profissionalização do setor produtivo, principalmente no processo industrial. Existe uma grande dificuldade na aquisição de máquinas importadas devido aos elevados custos de aquisição.

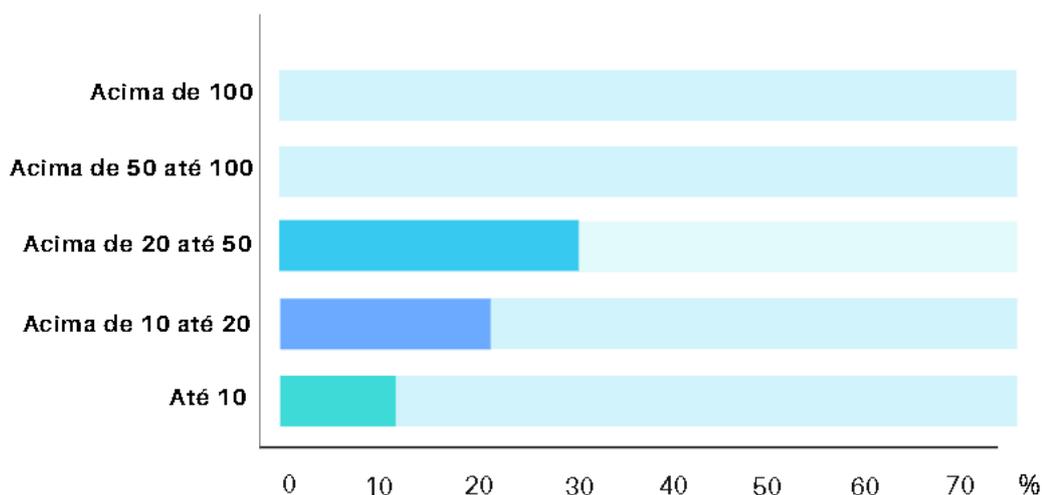


A empresa já adota o uso de inteligência artificial - IA - em seus processos produtivos, de fabricação e atendimento ao cliente final?



As empresas de acordo com a pesquisa a maioria absoluta, 70%, não usam ainda IA em seus processos produtivos e ou comerciais. Uma parcela menor, 30% usam parcialmente em alguns processos.

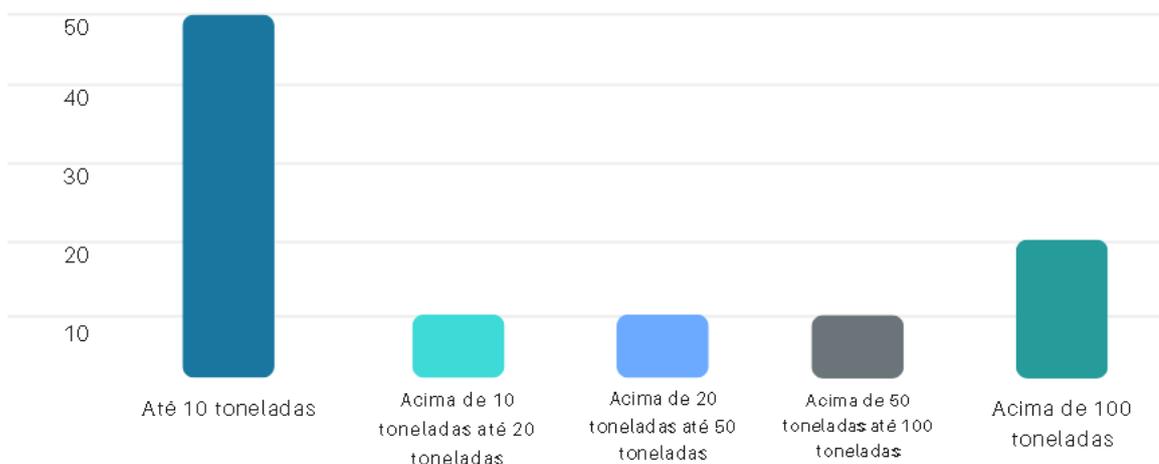
Apenas para produtor rural, vamos falar sobre a produtividade. Qual o rendimento em arroba por hectare?



A pesquisa revelou que 100% das empresas possuem um rendimento por hectare de até 50 arrobas, ou seja, abaixo de 750 quilos por hectares, isso é menos que 1 tonelada.

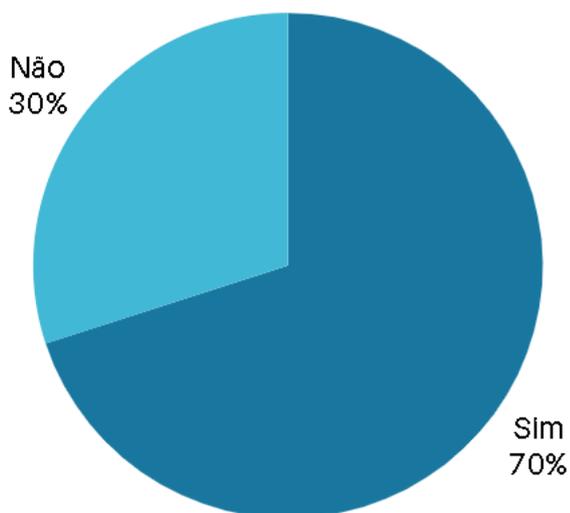


Se produtor rural, qual sua produção média anual em toneladas?



A pesquisa demonstrou que 50% das empresas entrevistadas tem uma produção média anual de até 10 toneladas por ano, 30% acima de 10 toneladas e até 100 toneladas. Apenas 20% produzem acima de 100 toneladas anual.

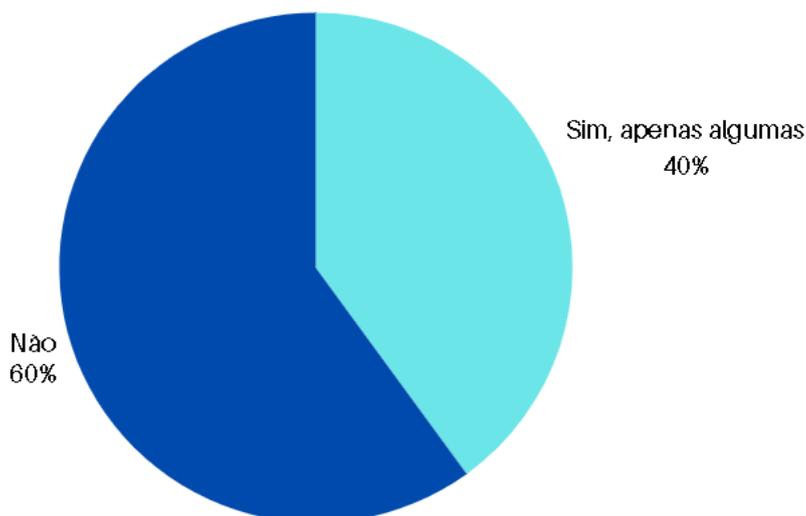
Sua empresa tem acesso à crédito?



A maioria das empresas pesquisadas, 70%, tem acesso à crédito. Por outro lado, uma parcela considerável, 30% não possuem acesso à crédito.

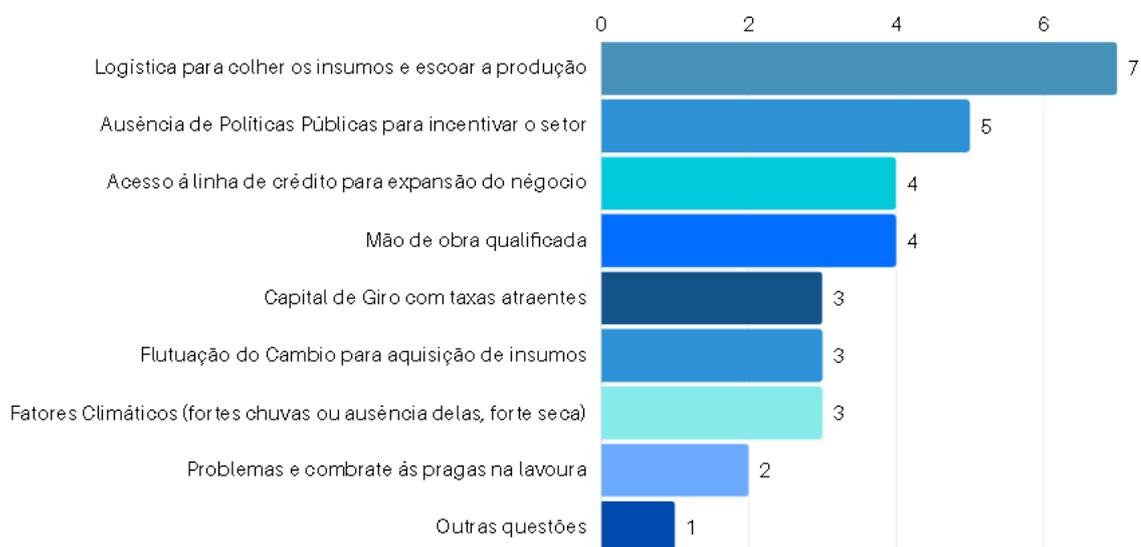


Você conhece as linhas de crédito disponíveis para seu segmento?



Embora a maioria dos empresários possuam acesso à crédito, como demonstrado na questão anterior, a pesquisa revelou também que, 60% não conhecem as linhas de crédito disponíveis para seu segmento.

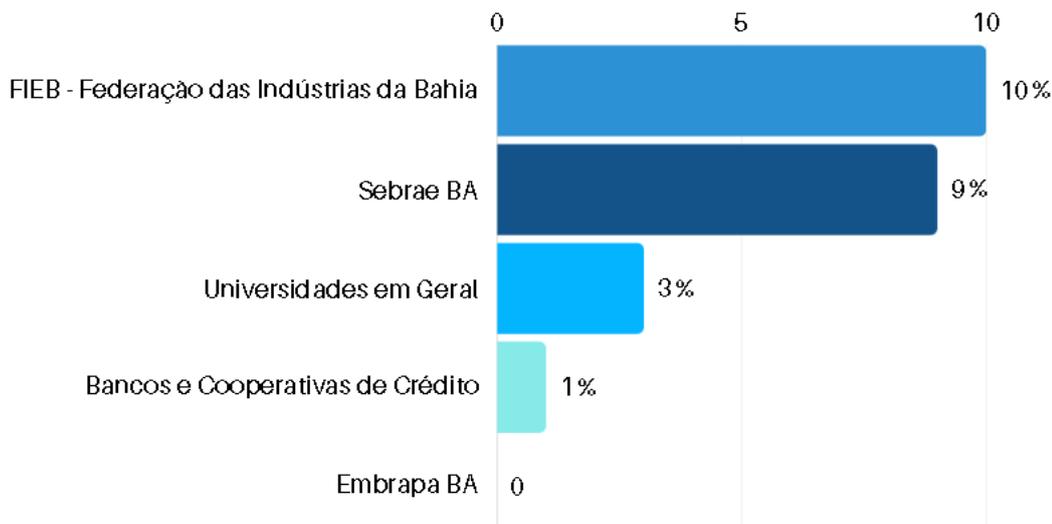
Na sua visão quais são as maiores dificuldades para crescer neste setor. Cite as 3 principais:



O estudo revelou que a logística para colher os insumos e escoar a produção é o maior gargalo do ponto de vista dos entrevistados, 70% concordam que é um grande problema. Seguido por ausência de políticas públicas para incentivar o setor, 50%, acesso as linhas de crédito para expansão dos negócios e mão de obra qualificada com 40%, são os maiores problemas do segmento.

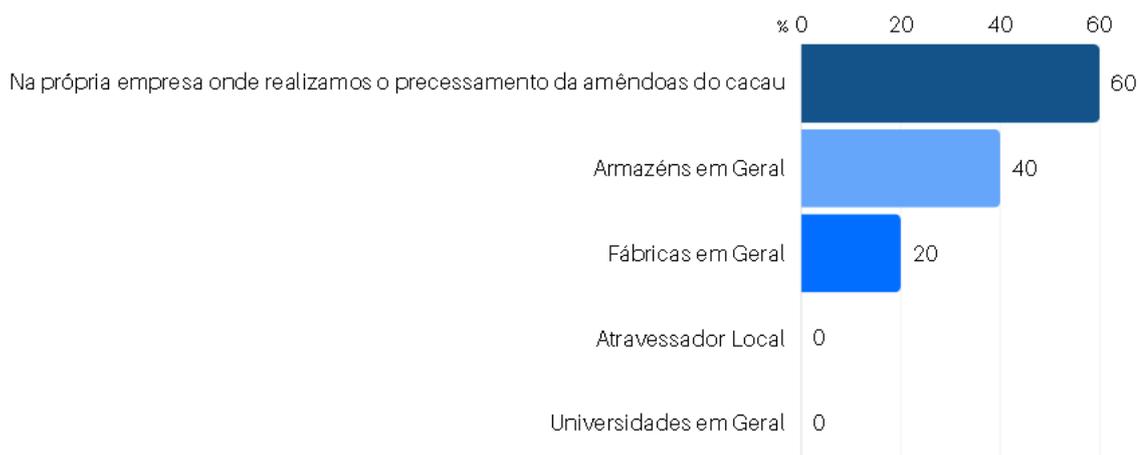


Relação com órgãos e instituições. Quais das instituições abaixo você mais se relaciona?



Os entrevistados em sua maioria conversam mais com a FIEB e Sebrae BA, isso demonstra de certa forma que as entidades de apoio direto aos produtores e empresários no segmento são proativas.

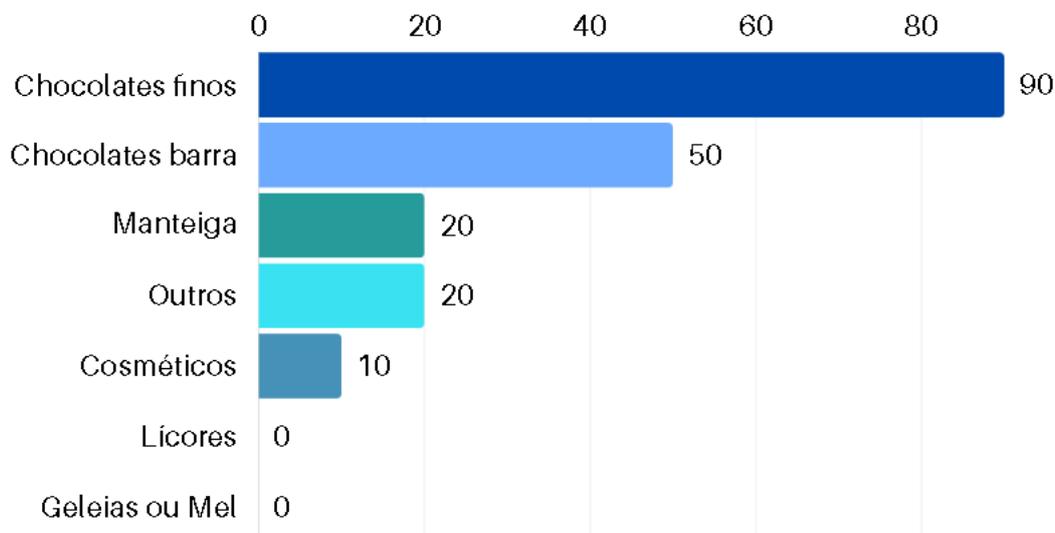
Se produtor rural. Por onde é escoado a produção do cacau em estado bruto? Ou seja, depois de colher o cacau para onde vai o fruto?



O estudo demonstrou que 60% dos empresários realizam o processamento do fruto na própria sede. Uma parcela expressiva, 40% levam a produção para armazéns em geral e apenas 20% diretamente para fábricas de terceiros.



Como indústria beneficiadora do cacau, quais são os principais produtos fabricados?



As empresas ligadas ao beneficiamento de cacau em sua maioria destinam a produção para chocolates finos, 90% e chocolates em barra, 50%. Um percentual de 20% é dedicado a produtos diferenciados e exclusivos como: Nibs, chá de cacau entre outros que ainda tem uma baixa produção em escala. Um pequeno percentual é dedicado à produção de cosméticos.

As questões abaixo foram extraídas na íntegra durante a entrevista. De forma discursiva conseguimos captar o sentimento dos entrevistados.

Se pudesse estar de frente com autoridades políticas (governo), agentes públicos (FIEB, Sebrae), instituições financeiras e pudesse fazer um breve relato do seu setor produtivo no que diz respeito às dificuldades do setor o que diria ou solicitaria?

“Não podemos reclamar do apoio no momento, sempre teve apoio da FIEB. Na pessoa da P... (Contato principal) sinceros agradecimentos pelos esforços. Para os agentes do Governo é um apoio na divulgação do produto, na origem da região, preciso intensificar o marketing, o próprio estado BA não sabe ainda que fazemos chocolate, endomarketing. O Estado precisa fazer um trabalho de educação e divulgação, diferenças entre tipos de cacau. Valorizar o que é nosso. Tentar viabilizar as embalagens o custo de aquisição (que subsídios ou políticas públicas) ”.

Leliane Benevides – Benevides Chocolates Finos.



“Solicitação de políticas públicas, que valorize a sustentabilidade, o microempredorismo local, políticas públicas de fortalecimento da produção local. Considera ausência de políticas públicas fator de dificuldade de crescimento do ramo”.

Gerson L. Gonçalves – Iyererê Alimentos

“Acesso a insumo e tecnologia, falta de indústria gráfica que nos acompanhe, dificuldades na cadeia de produção, como tecnologia para desenvolvimento de máquinas e equipamentos, dificuldade de acesso ao mercado”.

Márcia Regina Torres – Santa Rita Indústria e Comércio de Alimentos

“Nós produtores rurais somos praticamente abandonados pelo poder público estadual, municipal e federal, a cacau sofre uma série crise devido a vassoura de bruxa que gerou problemas sociais e ambientais e econômicos na região da costa do cacau., muito pouco ou quase nada é feito para enfrentar essa crise, desejamos que esse impulso e incentivos que temos neste momento seja ampliado e duradouro. (Iniciativa do Fieb e Sebrae), mesmo havendo essas parcerias não se dar conta da resolução da problemática”.

Ana Paranhos Monteiro – Cruzeiro do Sul Orgânicos

“Precisamos de mão de obra no campo. Desenvolver a tecnologia (Liofilização). Incentivar o desenvolvimento no setor. Máquinas do setor são muito caras. Importação das máquinas (imposto elevado) subsidiar as máquinas. Facilitar a assistência técnica no campo, acesso à mudas para replicar mais fácil no campo”.

Patrícia Viana Lima – Botelho Indústria de Chocolates Finos

“Meu senhor, do bonfim... está na hora de olhar para as questões conceituais de sustentabilidade e saudabilidade, é necessário estudar maneiras de impulsionar este mercado, através da desoneração das folhas de pagamento, redução de impostos, investimento na educação do público consumidor e acesso mais fácil a capacitação empresarial do micro produtor, já que o mundo inteiro olha o brasil como celeiro do mundo”.

Juliana Soares Pinheiro Aquino – Kakawah Agropecuária Import e Export

“Como produtora rural a falta de políticas para o médio produtor do cacau acima de 30 hectares, é uma problemática e a falta condições de replanto são dificuldades, como sugestão a distribuição de mudas como é feito em outros estados, ajudaria e muito”.

Marcela T. M. de Carvalho – Cacau do Céu Produtos Alimentícios

“Tem muita coisa a ser dita, a gente precisava de uma melhor divulgação do nosso trabalho, em lugares diversos aqui e fora do país, apoio para participação de divulgação e vendas; acesso ao crédito e mais apoio técnico nas fazendas”.

Cláudia de Moraes Gamba – Mestiço Chocolates



“É... primeiro melhoria nas condições das estradas que dão acesso às fazendas, políticas que permitissem beneficiar e analisar nossos produtos para melhor qualidade dos mesmos.”

Juliana Alves Torres – Ju Arleo Chocolates

“Acho que o trabalho da Fieb vem facilitando a vida do empresário, porém as políticas de crédito devem ser mais claras, deve-se fortalecer as minorias empreendedoras (mulheres), é necessário um maior das Universidades aos empreendedores, maior acesso e compreensão de tecnologias. Julgo importante um melhor acesso às pesquisas e auxílio a expansão no mercado internacional. Necessário também parcerias para análise de produto através dos setores públicos, que minimizaria custos e ajudaria o avanço do empreendedor”.

Josiane Luz Santana – Luzz Cacau

Na sua percepção, ao longo dos 10 últimos anos o que melhorou, levando em consideração o processo produtivo, participação dos agentes públicos e privados, acompanhamentos, incentivos as propriedades e outros avanços do setor?

“Grande impulsionador, os festivais de chocolate. Mostramos a marca para vários públicos. Passamos a ter fabricantes de máquinas nacionais e com ótima qualidade, diminuindo custos e manutenção. Precisamos melhorar nas embalagens (volume). Melhoramos muito a qualidade do cacau (na condição de matéria prima). Avanços da diversificação (fazenda para visitação) como investimentos. ”

Leliane Benevides – Benevides Chocolates Finos

“Houve melhora perceptíveis no que tange a qualidade do produto (chocolate), melhora do acabamento, estética do produto final, saímos do amadorismo para uma concorrência mais qualificada, compatível com as grandes empresas, em geral o quadro é positivo, os agentes públicos impulsionaram melhorias ao setor consideráveis”.

Gerson L. Gonçalves – Iyererê Alimentos

“Avanços: fortalecimento da cadeia produtiva, reconhecimento da qualidade da produção, apoio institucional, houve muitos ganhos e avanços, sofridos mais foi... a entrevistada projeta um cenário positivo frente a demanda positiva que há mercado do chocolate, em contrapartida reforça que o alto custo de produção e a dificuldade de acesso ao mercado consumidor trava um maior crescimento, desta forma, acredita que para melhoria deste cenário o estabelecimento de parcerias, ter pleno conhecimento do negócio, planejamento adequado e coragem são vetores de crescimento”.

Márcia Regina Torres – Santa Rita Indústria e Comércio de Alimentos



“Rsr, muito pouco... A iniciativa privada está muito aberta ao mercado do chocolate, existe um impulso, não só na entrega do cacau e sim é possível a entrega de chocolate, observar-se um crescimento de marcas regionais de chocolates, também houve o aumento da qualidade, mas eu acho que isso, é incipiente para transformar uma região em crise, é preciso o enfrentamento global de todos agentes , a universidade precisa trazer seus resultados de pesquisa para o campo, a qualidade da educação é necessária para campo, as pessoas precisam ter acesso ao conhecimento, qualidade da educação, é preciso políticas públicas para fornecimento da educação de qualidade, facilitar a educação para pessoas do campo. “ Não existe como empreendedor fazer o papel do estado”.

Ana Paranhos Monteiro – Cruzeiro do Sul Orgânicos

“Hoje existe acesso à alguns programas, Sebrae e FIEB são mais atuantes. Acesso à linhas de consultoria, ações de planejamento. ”

Patrícia Viana Lima – Botelho Indústria de Chocolates Finos

“Melhorou muito, os acessos, sem dúvida principalmente do grupo sim, melhoraram nas questões técnicas, porém ainda falta muito, é necessário investir no brasil, como sendo o celeiro do mundo, como o peru fez, o peru tem um programa de marketing no país muito desenvolvido e acolhedor, é necessário vender o brasil como celeiro do mundo, com marketing moderno, eficiente e ousado. Acredito que é de suma importância o acesso à educação do trabalhador rural, considerando o próprio ofício, agregando valor e conhecimento visto que esses sujeitos possuem um CBO (classificação brasileira de ocupações) que faz referência ao trabalhador a cultura do cacau”.

Juliana S. P. Aquino – Kakawah Agropecuária Import e Export

“Julgo que não houve melhora, só há melhora se você investe, muitas vezes o esforço parte somente de produtor rural, as faltas de políticas são gritantes, sobreviveram aqueles que possuíram outra atividade produtora, atualmente a produção do chocolate impulsionou a produção do cacau e aqueles que não fazem o chocolate se aprimoraram para a venda das amêndoas para a produtores do chocolate”.

Marcela T. M. de Carvalho – Cacau do Céu Produtos Alimentícios

“A criação de um mercado de cacau fino e valorização, um olhar mais voltado ao pequeno empreendedor, não só o produtor do cacau como também o produtor do chocolate, houve mais processos de apoio ao micro produtor, o desenvolvimento do mercado do chocolate foi um bom casamento, porém o somente o produtor sozinho não consegue avaliar 100% a qualidade da sua amêndoa. O chocolateiro ajuda o produtor, por outro lado sem o produtor o chocolateiro não faz nada. Acredito que a busca de uma verticalização na cadeia, cria o mercado do cacau fino e ao mesmo tempo alimenta as fabricas bean to bar, assim há um desenvolvimento do mercado de chocolate especial, o que impulsiona o mercado de forma significativa. ”



Cláudia de Moraes Gamba – Mestiço Chocolates

“Na verdade, o que melhorou foi devido aos esforços do próprio produtor, através dessa busca dos produtores houve uma aproximação ao setor, pois começaram a perceber que existe um potencial do mercado”.

Juliana Alves Torres – Ju Arleo Chocolates

“Minha percepção ao longo dos quatro anos que estou no mercado, percebo uma melhoria significativa no olhar para os pequenos empreendedores, essa pesquisa que está sendo realizada é um exemplo disso, a nossa escuta dará frutos para futuras políticas e atendimento as demandas”.

Josiane Luz Santana – Luzz Cacau



7.2 Persona MPEI Produtoras de cacau/chocolates e derivados da Bahia.



MARIA CACAU

EMPRESÁRIA E PRODUTORA RURAL.

ADULTO DE MEIA-IDADE (41-59)

Mini-bio

Maria Cacau tem o perfil empreendedor, gosta de opções de lazer em família. Cultiva bons hábitos como ouvir música, ler e se informar sobre o mercado de chocolates. Busca atualização constante e esta com a mente aberta à inovação.

Detalhes Pessoais

Localização

Vive no Estado da Bahia, na região da cidade de Ilhéus.

Renda Familiar

Acima de R\$10.000,00

Nível Educacional

Superior completo com especialização.

Status de Relacionamento

Casado(a)

Carreira

Empresa

Indústria e fazenda.

Tamanho da Empresa

Pequeno porte - Micro Empresa

Responsabilidades Profissionais

Realizar estudos sobre o mercado de cacau e chocolates, organização financeira e processos produtivos. Administrar o negócio de forma geral.

Objetivos

Crescimento anual acima da média o mercado. Objetivo de expandir a operação da empresa.

Desafios

Acesso as novas máquinas, insumos caros, elevada carga tributária e logística ineficiente.

Canais de Comunicação



8. Recomendações iniciais e conclusões sobre o Diagnóstico

Após analisar os resultados da pesquisa de mercado realizada junto aos produtores de cacau e chocolate e agentes do setor, é evidente que o setor enfrenta uma série de desafios e oportunidades. Um dos principais aprendizados é a necessidade de políticas e apoio institucional mais eficazes para atender às demandas dos produtores, especialmente no que diz respeito à falta de acesso a insumos, acesso ao crédito, tecnologia e condições adequadas de produção. Além disso, a carência de políticas específicas para os pequenos produtores e micro e pequenas empresas da indústria de cacau acima de 20 hectares foi destacada como uma problemática significativa, exigindo atenção especial por parte das autoridades e entidades envolvidas.

Outra questão relevante é a importância do fortalecimento da cadeia produtiva e do reconhecimento da qualidade da produção, bem como a necessidade de investimento em marketing e divulgação do trabalho dos produtores, tanto a nível nacional quanto internacional. A falta de políticas claras e efetivas, juntamente com o desconhecimento para ter acesso ao crédito e apoio técnico nas fazendas, também emergiram como obstáculos significativos que impactam diretamente a capacidade dos produtores de atingir seu pleno potencial.

Apesar dos desafios enfrentados, a pesquisa revelou avanços significativos, como a aproximação ao setor, principalmente por parte da FIEB e Sebrae BA, e o reconhecimento do potencial do mercado, impulsionados pelos esforços dos próprios produtores. Além disso, a criação de um mercado de cacau fino e a valorização do pequeno empreendedor foram identificados como aspectos positivos que merecem destaque. A busca por uma verticalização na cadeia, que cria o mercado do cacau fino e alimenta as fábricas bean to bar, representa uma oportunidade de desenvolvimento do mercado de chocolate especial, impulsionando-o de forma significativa.



Em resumo, a pesquisa de mercado revelou a necessidade premente de políticas mais efetivas, apoio institucional e investimento em tecnologia e acesso ao mercado para os produtores de cacau e chocolate. Ao mesmo tempo, destacou avanços significativos impulsionados pelos próprios esforços dos produtores, assim como oportunidades de desenvolvimento do mercado por meio da valorização da qualidade e da busca por uma maior integração na cadeia produtiva.



Anexos



Nossa consultora Valnair Mendes esteve na propriedade rural da Benevides Chocolates Fins para conhecer de perto a operação. A proprietária Leilane Benevides nos recebeu com muita alegria e demonstrou grandes perspectivas para os próximos anos.

“Pretendemos investir principalmente na ampliação da produção e abrir nossas portas para visitas”, nas palavras de Leilane os demais produtores rurais se identificam com um sentimento otimista com o mercado de cacau e chocolates.



Parte da propriedade é dedicada ao cultivo do cacau com objetivo de obter amêndoas de melhor qualidade. A produção do cacau é dedicada à produzir chocolates de maior valor agregado.





Nossa consultora Valnair Mendes esteve também na Fábrica da Chocolates La Lis e foi carinhosamente recebida pela sócia Márcia Regina.

A Chocolates La Lis são produzidos em pequena escala primando a qualidade e a individualidade de cada lote de Cacau selecionados criteriosamente. Todo o processo Bean to Bar é voltado para chocólatras do mundo todo.



“Neste novo projeto da empresa, vamos escalar e aumentar a produção...Nossas amêndoas são da região, 100% certificadas e selecionadas, compramos de parceiros que estão na mesma música de excelência que buscamos no chocolate”.

Márcia Regina
Sócia proprietária da Chocolates La Lis



Fontes

Fonte: Blog Logcomex (acesso em 19/03/2024).

<https://blog.logcomex.com/consumo-de-chocolate-no-mundo/>

Fonte: Portal FAEB - SENAR (acesso em 25/03/2024).

<https://sistemafaeb.org.br/cenario-atual-do-mercado-de-cacau-desafios-climaticos-impactam-producao-global/>

Fonte: Portal Mordor Intelligence (acesso em 25/03/2024).

<https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/brazil-chocolate-market>

Fonte: Portal AIPC - Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (acesso em 24/03/2024).

<https://aipc.com.br/estatisticas/exportacao/>

Fonte: Blog Opinion Box (acesso em 19/03/2024).

<https://blog.opinionbox.com/consumo-de-chocolate/>

Fonte: Plataforma Data MPE Brasil (acesso em 10/04/2024).

<https://datampe.sebrae.com.br/profile/industry/cultivo-de-cacau-0135100>

Fonte: Plataforma Data MPE Brasil (acesso em 10/04/2024).

<https://datampe.sebrae.com.br/profile/industry/comercio-atacadista-de-cacau>

Fonte: Blog do Levi - Publicação em 13/06/2022 (acesso em 11/04/2024).

https://bahia.ba/mais_gente/10-marcas-de-chocolates-baianas-que-voce-precisa-conhecer/

Fonte: Artigo publicado por Paulo César Bahia de Aguiar e Mônica de Moura Pires e apresentado a Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), apresenta uma breve visão da recente transformação sofrida pela Microrregião Cacaueira da Bahia (Brasil). (Acesso em 11/04/2024).

<https://www.redalyc.org/journal/2818/281857987005/html/>

<https://conexaosafra.com/brasil/brasil-quer-ganhar-posicoes-na-producao-mundial-cacau-chocolate/>

Fonte: Plataforma de BI econodata (acesso em 12/04/2024).

<https://www.econodata.com.br/maiores-empresas/ba/chocolate>

Fonte: ABF Portal do franchising (acesso em 12/04/2024).

<https://www.portaldofranchising.com.br/franquias/maior-rede-de-franquias-do-brasil-cacau-show/>

<https://valor.globo.com/agronegocios/noticia/2021/08/26/e-hora-de-elevar-a-productividade-do-cacau-aponta-estudo.ghtml>

Fontes: Portal da ONU e Portal Minha Bahia (acesso em 14/04/2024).

<https://news.un.org/pt/story/2024/04/1830266>

<https://minhabahia.com.br/economia/projeto-compensacao-cacau-floresta-ibirapitanga/>

Fontes: Portal Nações Unidas (acesso em 14/04/2024).

<https://news.un.org/pt/story/2024/04/1829956>

Fontes: Portal Gov.Br e Portal Cacau & Chocolate (acesso em 14/04/2024).

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/inova-cacau-2030/inova-cacau-2030.pdf>

<https://www.cacauechocolate.com.br/v1/2023/11/24/plano-inova-cacau-2030-e-lancado-no-sul-da-bahia/>

Fontes: Portal da Industria e Portal Senai (acesso em 14/04/2024).

<https://www.portaldaindustria.com.br/canais/plataforma-inovacao-para-industria/categoria/missao-industrial/>

<https://www.senaipr.org.br/futuro-alimentar/>



Fonte: World Cocoa Foundation (acesso em 15/04/2024).

<https://worldcocoafoundation.org/programmes-and-initiatives/cocoaaction-brasil-portuguese>

Fonte: Mordor Intelligence (acesso em 16/04/2024).

<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/cocoa-beans-value-chain-analysis>

Fonte: Unesco (acesso em 20/04/2024).

<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000366689>

Fonte: Rede Brasil Atual (acesso em 20/04/2024).

<https://www.redebrasilatual.com.br/cidadania/pnud-comprova-desenvolvimento-desigual-entre-regioes-do-brasil-6121/>

Fonte: Agencia Para (acesso em 20/04/2024).

<https://agenciapara.com.br/noticia/29134/producao-de-cacau-continua-em-crescimento-no-para>

