MURILLO CONSTANTINO/QUARTETTO



ASSOCIAÇÃO NACIONAL DAS INDÚSTRIAS PROCESSADORAS DE CACAU

AS NOVAS FACES DO CACAU

A chegada das novas gerações de produtores traz um novo fôlego para a cacauicultura brasileira, que vislumbra perspectivas de crescimento para os próximos anos.

AIPC
Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau

APESAR DA distância geográfica, histórias com pontos em comum mostram como o retorno das novas gerações ao campo está contribuindo para trazer fôlego à produção de cacau no Brasil. Podemos assinalar três delas.

Há cinco anos, Fernando Rigo Buffon assumiu a produção de cacau da família no município de Linhares-ES. Aos 35 anos, tinha formação em Engenharia e Administração. Ao voltar para casa, o jovem levou na bagagem algumas ideias para melhorar a gestão da propriedade.

A 630 quilômetros dali, no município de Barro Preto, no sul da Bahia, Patrícia Viana Lima passou a controlar a gestão da propriedade da família em 2019. Ela deu continuidade ao trabalho de produção de cacau orgânico iniciado pelos seus pais, depois de anos de trabalho como empresária gráfica e engenheira civil.

Do outro lado do País, em Medicilândia, no sudoeste do Pará, distante 900 quilômetros da capital Belém, a pedagoga Elisangela Trzeciak também pegou a cabeceira dos negócios da família, juntamente a seu filho Bruno.

No início, todos eles enfrentaram alguns desafios. "Eu precisei voltar a estudar para entender quais melhorias poderíamos fazer na produção do campo", conta Buffon. Assim, aos poucos ele foi revisando os processos e buscando novas alternativas para a alcançar esse objetivo. "Passamos a investir em mudas novas resistentes às doenças e fazer renovação gradativa nas áreas. Também fomos buscar assistência técnica", completa.

A desconfiança dos trabalhadores no campo foi uma barreira a ser superada. "Quando ganhamos o primeiro lugar no Concurso Nacional de Qualidade de Cacau Especial do Brasil, na categoria *blend*, no ano passado, eles perceberam que as mudanças estavam trazendo resultados", conta Buffon. "Então, decidimos verticalizar a produção e criamos a Barcaça Chocolates, voltada para a produção de chocolates finos sem adição de açúcar ou leite", conclui.

Trzeciak também sofreu resistência quando passou a comandar a propriedade, que, antes, era gerida pelo pai. Jovem e mulher, ela conta que, muitas vezes, os trabalhadores checavam com o pai dela se determinada tarefa deveria ser feita da maneira que ela havia solicitado. "Ao que ele sempre respondia: a propriedade é dela, e ela sabe o que faz", arremata a produtora.

Além do desafio de ter assumido ainda nova o negócio, ela explica que a produção agrícola é uma atividade com presença predominante de homens. "Aos poucos, estamos mudando isso, mas, no passado, enfrentei resistências, inclusive quando passei a coordenar o projeto de agricultura orgânica da região", relembra.

No intuito de buscar orientação técnica para melhorar o manejo da propriedade, Trzeciak cedeu, há alguns anos, parte da área de cacau para o desenvolvimento de pesquisas da Universidade Federal do Pará (UFPA). "Com isso, tenho os melhores técnicos e pesquisadores na fazenda", explica. Atualmente, ela divide a gestão dos negócios com o filho Bruno, responsável por tratar os 52 hectares de cacau na parte agrícola, enquanto ela cuida da administração e da comercialização.



MURILLO CONSTANTINO/QUARTETTO

FÔLEGO NOVO NA PRODUÇÃO

A chegada das segundas e das terceiras gerações ao cacau vem contribuindo para o fortalecimento da cultura, depois de um período de grandes perdas por conta da vassoura-de-bruxa e da falta de investimentos no campo. Com maior tempo de estudo e vivências em outras áreas profissionais, esses produtores investem em assistência técnica, tratos culturais variados e renovação de áreas. No médio e no longo prazos, providências dessa natureza resultam não só no aumento de produtividade, mas principalmente no de qualidade.

É o caso da médica Ana Cláudia Rigoni e do marido Eduardo Zucoloto. Eles cultivam 100 hectares de cacau na propriedade herdada do pai por Rigoni em 2016, na região de Linhares-ES. Presidente da Associação dos Cacauicultores do Espírito Santo (ACAU), Zucoloto atuava, antes, como engenheiro civil. Ele zela pela parte operacional da fazenda, que tem 70% da área no sistema cabruca (cultivado sob a sombra de espécies nativas da floresta original) e 30% no cultivo a pleno sol.

"Temos investido na produção de mudas para renovar e aumentar a produtividade de algumas áreas da propriedade nos próximos anos", explica Zucoloto. Para Rigoni, outro desafio é diminuir os custos de manejo e cultivo e aumentar a eficiência operacional. Há alguns anos, eles decidiram investir, também, na produção de *nibs*, sob a marca Chocolin, como uma forma de agregar valor à produção.

PRODUZIR AMÊNDOA DE QUALIDADE

Na mesma região, o cacauicultor Emir de Macedo Gomes Filho é o representante da terceira geração da família a produzir cacau. Hoje, ele tem a esposa e os filhos ao seu lado para tocar a propriedade. "É um privilégio poder tê-los comigo na continuidade do negócio, aprendendo e se desenvolvendo, mas é uma preocupação, porque a agricultura é cheia de percalços e desafios", declara. Ele se refere, principalmente, às perdas causadas pela vassoura-de-bruxa, que chegou à região no início da década de 2000 e devastou as lavouras.

Quando a doença chegou, ao invés de desistir, ele decidiu encarar o problema e intensificar a produção. Construiu um viveiro, onde, hoje, produz mais de 200 mil mudas ao ano, comercializadas em vários estados. Investiu no manejo e na renovação das áreas. Nos 305 hectares com cacau, há 70 mil pés renovados, que ele pretende fazer chegar a 100 mil nos próximos anos, com foco na produção de produto fino.

"Para produzir um cacau de qualidade, é fundamental investir em boa genética e na qualidade do solo, além de realizar bem as cinco etapas de beneficiamento: a colheita, a quebra, a fermentação, a secagem e o armazenamento. Uma etapa depende da outra", revela Gomes Filho, que foi o vencedor do Concurso da Qualidade de Amêndoas de Cacau Capixaba deste ano e já teve as suas amêndoas entre as melhores do mundo no Salão do Chocolate de Paris.

RETORNO ÀS PROPRIEDADES COM INOVAÇÃO

Para Patrícia Viana Lima, o retorno ao campo aconteceu de forma gradual a partir de 2016, com idas frequentes à propriedade para auxiliar os pais na administração da produção de cacau orgânico em Barro Preto-BA. "Fui me envolvendo cada vez mais e, a partir de 2019, abracei a gestão", relembra. "Digo que o cacau me chamou de volta. Eu ouvi e aqui estou", brinca ela. Em um primeiro momento, ela focou a produção de derivados e chocolates na Modaka Cacau de Origem e, aos poucos, passou a gerir também a produção da fazenda. Atualmente, a produção de cacau é feita em 210 hectares e dividida entre a produção de derivados e chocolates e a venda de cacau para as indústrias processadoras.

Já Kellen Scampini regressou à propriedade da família e transformou uma situação considerada como problema em um novo negócio. Incomodada com o resíduo da quebra do fruto, antes descartado, começou a buscar alternativas de uso para o chamado mel do cacau. Nascia, assim, a Cacahuatl, uma cachaça artesanal de cacau. "Aos poucos, estamos conseguindo agregar valor, utilizando o material que, antes, era tido como descarte e resíduo da produção de cacau", conta. Há quatro anos, iniciou o projeto para a produção da bebida. Para tanto, precisou desenvolver um método para a obtenção da substância, já que é preciso fazer a quebra do cacau de forma diferente e limpa para a obtenção do resíduo dentro dos padrões de qualidade necessários para a produção da bebida.

DESAFIOS NA CADEIA PRODUTIVA

Apesar dos investimentos de todos os elos da cadeia de suprimentos de cacau nos últimos anos, o aumento da produção de amêndoas no Brasil continua sendo um dos maiores desafios do setor. Embora muitos produtores já estejam investindo em manejo e melhorias, os resultados práticos levam alguns anos para aparecer.



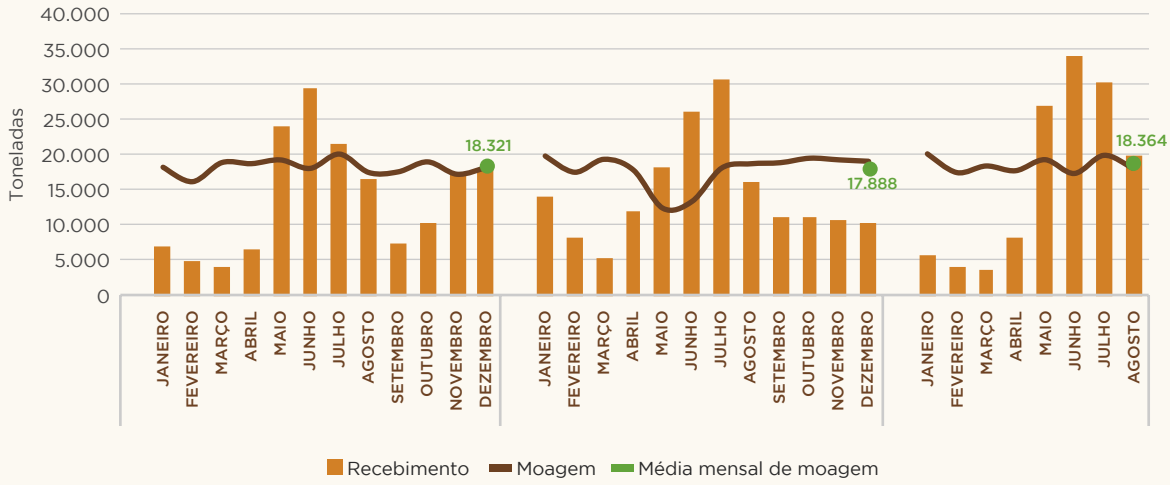
Anna Paula Losi, diretora executiva da AIPC

Nas últimas décadas, a produção de cacau nacional foi insuficiente para atender a demanda das indústrias processadoras instaladas no Brasil. Segundo dados da Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC), enquanto o recebimento nacional foi de 174.283 toneladas em 2020, a moagem das indústrias ficou em 214.657 toneladas – uma diferença de 40.374 toneladas.

Como saída para fechar essa conta entre o volume recebido e o industrializado, recorre-se às importações. As indústrias precisam da matéria-prima para atender as demandas dos clientes internos e externos e manter o parque industrial funcionando em níveis operacionais saudáveis. Para se ter uma ideia do déficit de amêndoas, nos últimos três anos, a média mensal de moagem das processadoras ficou praticamente estável, em torno das 18 mil toneladas, enquanto o recebimento oscilou consideravelmente, tendo ficado abaixo de 5 mil toneladas em alguns meses.

"O grande desafio para os próximos anos está em aumentar a produção de cacau brasileira, para que seja possível atender a demanda da indústria", explica a diretora executiva da AIPC, Anna Paula Losi. As ações envolvem todos os elos da cadeia. A exemplo da inciativa CocoaAction, "o fomento à produção, o acesso ao crédito, a assistência técnica e a comercialização são fundamentais para que o setor se fortaleça nos próximos anos", completa Losi.

RECEBIMENTO DE CACAU NACIONAL X MÉDIA DE MOAGEM (TONELADAS)



Fonte: SindiDados/Campos Consultores

PREVISÃO PARA O BALANÇO DE 2021

De janeiro a agosto deste ano, o volume de amêndoas recebido ficou em 132.680 toneladas, próximo das 131.071 mil toneladas do mesmo período de 2020. Entre os fatores para fundamentar esse cenário, está a queda no recebimento nacional entre janeiro e abril, período final da safra principal. Nesses quatro primeiros meses, o recebimento nacional recuou 46,7%, tendo ficado em 21.177 toneladas, ante 39.770 toneladas do mesmo período no ano anterior.

Outra variável importante para o cenário de recebimento estável foi a queda no recebimento de amêndoas do Pará, que recuou 40% no acumulado entre janeiro e agosto, passando de 58.826 toneladas entregues às indústrias, em 2020, para 35.538 toneladas, em 2021. O recebimento só não ficou inferior ao volume do ano passado em razão do bom resultado da safra temporã da Bahia, que, entre abril e agosto deste ano, entregou 59% a mais, resultando em 83.564 mil toneladas no período.

Esses volumes ficaram bastante abaixo da capacidade de moagem da indústria, de 275 mil toneladas. De janeiro a agosto, as associadas da AIPC moeram 149.079 toneladas, volume 8,4% acima das 137.503 toneladas processadas no mesmo período de 2020. Assim, para atender a demanda dos clientes internacionais e compensar o déficit de amêndoas nacionais, as indústrias necessitaram importar 5.750 toneladas de amêndoas durante agosto, totalizando 45.757 toneladas neste ano, de acordo com dados compilados da Secretaria de Comércio Exterior (SECEX). Essa quantidade complementa o volume processado e mantém o parque fabril funcionando em níveis saudáveis.



MURILLO CONSTANTINO/QUARTETTO

A instabilidade da produção de amêndoas de cacau no Brasil traz um alto grau de insegurança para a cadeia de suprimentos, especialmente para os elos industriais. Os esforços dos setores produtivos e dos governos são para garantir a volta do Brasil à condição de autossuficiência no balanço entre oferta e demanda de cacau. Trata-se de um requisito importante para que o País tenha um setor produtivo forte e competitivo, com geração de emprego e renda, e que, até mesmo, volte ao protagonismo no mercado global.

RECONHECIMENTO INCENTIVA A QUALIDADE

Em todo o Brasil, os concursos de qualidade do cacau ganham importância e servem como estímulo para que os produtores invistam constantemente na melhoria das amêndoas.

Nos últimos anos, os concursos de qualidade do cacau vêm ganhando corpo nos estados produtores. Com a realização de edições anuais e a consolidação das premiações, mais produtores participam a cada ano. É o caso do Concurso da Qualidade de Amêndoas de Cacau Capixaba, promovido pela Secretaria de Agricultura Municipal de Linhares-ES e que está na sua 5ª edição neste ano, com o registro de cinquenta amostras de amêndoas inscritas.

De um modo geral, os concursos de qualidade, aliados à assistência técnica e a programas de incentivo, desempenham um papel de suma importância ao reconhecer e estimular o trabalho de inovação dos produtores. Para Franco Fiorot, secretário de Agricultura de Linhares, "as ações técnicas desenvolvidas no campo contribuem para a criação de um círculo positivo para o produtor melhorar as suas práticas de forma contínua", explica.

De fato, os concursos têm um lado educativo e expõem ao público os trabalhos executados com criatividade nas fazendas. Essas novidades proporcionam visibilidade e agregação de valor à medida que o produto se destaca no quesito da diferenciação.

No olhar mais detalhista do vencedor da premiação de 2021, Emir de Macedo Gomes Filho, "somos muito eficientes da porteira para dentro, mas precisamos realçar mais o nosso cacau da porteira para fora. Esses eventos cumprem esse papel especial, pois servem como uma vitrine atraente para os consumidores enxergarem o que realmente fazemos", pondera.

Os concursos sempre são pródigos por trazerem singularidades que despertam curiosidades. O público que lá comparece com fidelidade exalta a divulgação desse produto para o mundo. A repercussão ganha uma dimensão maior.

Essas realizações são estratégicas não só porque estimulam os produtores, mas também pelo fato de que o fruto premiado passa a ser referência em outros lugares. Para o secretário estadual de Agricultura da Bahia, João Carlos de Oliveira,



MURILLO CONSTANTINO/QUARTETTO

"não é só o produtor que ganha visibilidade, mas também a região onde ele produz".

O secretário adjunto de Agricultura do estado do Pará, Lucas Vieira Torres, reforça o coro quando afirma que "os concursos não só incentivam a melhoria da qualidade, mas, principalmente, melhoram a competitividade das amêndoas do cacau paraense nos mercados nacional e internacional, além de promover a integração entre os produtores de cacau das diversas regiões do Brasil".



HECKEL JUNIOR

João Carlos de Oliveira, secretário estadual de Agricultura da Bahia

CONCURSOS ESTIMULAM PRODUÇÃO E SUSTENTABILIDADE DO CACAU

Neste ano, a cerimônia de premiação do Concurso Nacional de Qualidade de Cacau Especial do Brasil acontecerá em 22 de novembro, em Ilhéus-BA, tendo o apoio das empresas do setor, da AIPC e da Associação Brasileira das Indústrias de Chocolate, Amendoim e Balas (ABICAB).

Nesse contexto, chama a atenção o Centro de Inovação do Cacau (CIC), criado em 2016, que desenvolve um trabalho criterioso de seleção e análise das amêndoas de produtores em todo o País. O órgão avalia as amostras participantes de diversos concursos. "Os concursos são estratégicos para ajudar a identificar onde está o cacau de qualidade e quais são as características que fazem a excelência dessas amêndoas", explica Cristiano Villela Dias, diretor científico do CIC.

O processo de melhoria da qualidade das amêndoas deve ser visto como algo contínuo ao longo do tempo. Aos poucos, em pequenas doses que depois se acumulam, os produtores começam a perceber a necessidade de investir no aumento da produção, da sustentabilidade e da profissionalização. Essas tendências resultam em um maior retorno financeiro.

Esse movimento cresce junto ao mercado *bean to bar*, com aumento na demanda por cacau de qualidade superior e de alto valor agregado. De acordo com Villela Dias, "enxergamos no cacau uma mudança em curso semelhante ao que aconteceu no passado com os cafés especiais e as cervejas artesanais. É o nascimento de um nicho de produtos *premium* que acaba trazendo novas oportunidades aos produtores".

O despertar dessa transição, que se espalha pelos quatro cantos do País, deve contribuir para fortalecer a produção cacaueira nos próximos anos. Em Rondônia, a premiação do 1° Concurso de Qualidade será em 5 de novembro próximo. Para Evandro Padovani, secretário de Agricultura do estado, "o concurso faz parte de um projeto maior, na ótica de uma estratégia para crescer a produção de cacau de qualidade do estado, pautada pela sustentabilidade, levando em conta o desenvolvimento econômico, social e ambiental das suas regiões". ■

A ***Agroanalysis*** agradece a colaboração dos jornalistas Juliana Ribeiro e Roger Marzochi, da área de Comunicação da AIPC.



MURILLO CONSTANTINO/QUARTETTO