



Marina Damasceno dos Santos

**O Desenvolvimento da Cadeia
Sustentável do Chocolate de
Alta Qualidade Produzido a
Partir do Cacau Fino da
Amazônia Brasileira**

Dissertação de Mestrado

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciência da Sustentabilidade, Curso de mestrado profissional, Programa de Pós-graduação em Ciências da Conservação e Sustentabilidade, do Departamento de Geografia e Meio Ambiente da PUC-Rio.

Dr. Carlos Leandro de Oliveira Cordeiro
Orientador

Rio de Janeiro
Outubro de 2022



Marina Damasceno dos Santos

O Desenvolvimento da Cadeia
Sustentável do Chocolate de Alta
Qualidade Produzido a Partir do
Cacau Fino da Amazônia Brasileira

Dissertação de Mestrado

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciência da Sustentabilidade, Curso de mestrado profissional, Programa de Pós-graduação em Ciências da Conservação e Sustentabilidade, do Departamento de Geografia e Meio Ambiente da PUC-Rio.

Dr. Carlos Leandro de Oliveira Cordeiro
Orientador

Instituto Internacional para Sustentabilidade/IIS-Rio

Dr. Rogério Ribeiro de Oliveira

Instituto Internacional para Sustentabilidade/IIS-Rio

Dr^a Isabella Franco Guerra
Pontifícia Universidade

Católica do Rio de Janeiro /PUC-Rio

Rio de Janeiro, 24 de outubro de 2022

Todos os direitos reservados. A reprodução, total ou parcial, do trabalho é proibida sem autorização da universidade, da autora e do orientador.

Marina Damasceno dos Santos

Graduou-se em Direito pela Universidade Federal do Piauí em 2002. Especializou-se em Direito Processual Civil pela Universidade Cândido Mendes em 2009 e em Direito do Trabalho e Processual do Trabalho pela Universidade Gama Filho em 2010. Concluiu o Mestrado Profissional em Ciência da Sustentabilidade na PUC-RJ em agosto de 2022. Desde 2013, é Procuradora do Município de Florianópolis na Procuradoria-Geral do Município de Florianópolis. Atuou por cinco anos na Procuradoria do Município na área ambiental e urbanística.

Ficha Catalográfica

Santos, Marina Damasceno dos

O desenvolvimento da cadeia sustentável do chocolate de alta qualidade produzido a partir do cacau fino da Amazônia brasileira / Marina Damasceno dos Santos; orientador: Carlos Leandro de Oliveira Cordeiro. – 2022.

74 f. ; 30 c

Dissertação (mestrado)–Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Departamento de Geografia e Meio Ambiente, 2022.

Inclui bibliografia

1. Geografia e Meio Ambiente – Teses. 2. Amazônia brasileira. 3. Cacau fino. 4. Sustentabilidade. 5. Chocolate artesanal. I. Cordeiro, Carlos Leandro de Oliveira. II. Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Departamento de Geografia e Meio Ambiente. III. Título.

CDD: 910

Dedico à minha irmã Cristina e ao cachorrinho Ito que sempre estiveram comigo durante a realização desse mestrado e na pandemia.

Agradecimentos

À Procuradoria-Geral do Município de Florianópolis pela oportunidade e auxílio concedidos, sem os quais este trabalho não poderia ter sido realizado.

Ao CCE e à PUC-Rio pelo apoio.

Aos professores que tanto compartilharam conhecimentos.

Ao Prof. Carlos Leandro de Oliveira Cordeiro pela atenção e solicitude.

Aos professores Agnieszka Ewa Latawiec, Isabella Franco Guerra e Rogério Ribeiro de Oliveira que participaram da Comissão examinadora.

À Ana Paula, nosso anjo do mestrado.

Aos amigos, em especial Bella, Bia, Carla Fernandes, Luzia, Ana Costa, Valéria e Dani, do Curso de Mestrado Profissional em Ciências da Sustentabilidade, pela amizade e apoio.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

Resumo

Santos, Marina Damasceno dos; Oliveira Cordeiro, Carlos Leandro. **O Desenvolvimento da Cadeia Sustentável do Chocolate de Alta Qualidade Produzido a Partir do Cacau Fino da Amazônia Brasileira**. Rio de Janeiro, 2022. 74p. Dissertação de Mestrado - Departamento de Geografia e Meio Ambiente, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

A Amazônia brasileira abriga uma enorme quantidade e variedade de cacau de qualidade singular, o qual se mostra propício para se qualificar como cacau fino e ganhar espaço no mercado de chocolates de alta qualidade. Uma das atividades profissionais da autora é a comercialização de chocolate de alta qualidade do Brasil, trazendo a percepção de que a produção de cacau fino é incipiente na região amazônica. O presente trabalho analisa os principais empecilhos para o fortalecimento da cadeia sustentável de produção do cacau fino da Amazônia brasileira, assim como a possibilidade de crescimento do comércio do chocolate de alta qualidade produzido a partir desse cacau. Adotou-se como metodologia a revisão sistemática da literatura a fim de aprofundar o conhecimento acerca da realidade da cadeia sustentável do cacau na Amazônia. Também foram realizadas entrevistas com a chocolateira Luisa Abram, que utiliza cacau da Amazônia; e um de seus produtores, Francisco Maciel Silva, morador das proximidades do Rio Acará/PA. Outros grupos analisados foram os chocolateiros que, por meio de questionários *on-line*, buscou-se identificar as dificuldades enfrentadas para a utilização do cacau da Amazônia, além da preocupação ambiental para a utilização desse cacau; assim como os consumidores, acerca da percepção do valor de produtos fora dos mercados convencionais e de como iniciativas de informação podem afetar a escolha no momento da compra. A pesquisa identificou como principais dificuldades a falta de capacitação e profissionalização dos produtores; altos custos logísticos; ausência de coordenação entre as cadeias produtivas e de integração de dados confiáveis sobre a situação dessas cadeias, fatores que dificultam a formulação de programas e de políticas públicas; a fragilidade de gestão das cooperativas; a falta de investimentos públicos e privados e a existência de um grande número de intermediários. Também se constatou que o mercado ainda não está amadurecido para absorver o chocolate feito a partir desse cacau. O consumo de chocolate de alta qualidade é ainda pequeno frente ao consumo de

chocolate industrializado. Essa escolha pelo consumidor decorre pelo preço mais barato do chocolate industrializado, assim como pela escassez de oferta no mercado de chocolate de alta qualidade, além da falta de informação de que o chocolate industrializado provém de uma cadeia produtiva injusta. Assim, o estudo permitiu visualizar o atual cenário dessa cadeia, propondo-se o desenvolvimento de um plano de ação atrelado à sustentabilidade, articulado com as partes interessadas, visando ao incremento desse setor.

Palavras-chave

Amazônia brasileira; cacau fino; sustentabilidade; chocolate artesanal.

Abstract

Santos, Marina Damasceno dos; Oliveira Cordeiro, Carlos Leandro de Oliveira. **The Development of the Sustainable Chain of High Quality Chocolate Produced from Fine Cacao from the Brazilian Amazon.** Rio de Janeiro, 2022. 74p. Dissertação de Mestrado - Departamento de Geografia e Meio Ambiente, Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro.

The Brazilian Amazon is home to an enormous amount and variety of cocoa of unique quality, which is conducive to qualifying as fine cocoa and gaining space in the high-quality chocolate market. One of the author's professional activities is the sale of high quality chocolate from Brazil, bringing the perception that the production of fine cocoa is incipient in the Amazon region. The present work analyzes the main obstacles to the strengthening of the sustainable production chain of fine cocoa in the Brazilian Amazon, as well as the possibility of growth in the trade of high quality chocolate produced from this cocoa. A systematic literature review was adopted as a methodology in order to deepen knowledge about the reality of the sustainable chain of cocoa in the Amazon. Interviews were also conducted with chocolate maker Luisa Abram, who uses cocoa from the Amazon; and one of its producers, Francisco Maciel Silva, who lives near Rio Acará/PA. Other groups analyzed were chocolate makers who, through online questionnaires, sought to identify the difficulties faced in using cocoa from the Amazon, in addition to the environmental concern for using this cocoa; as well as consumers, about the perception of the value of products outside conventional markets and how information initiatives can affect choice at the time of purchase. The research identified as main difficulties the lack of qualification and professionalization of the producers; high logistical costs; lack of coordination between the production chains and the integration of reliable data on the situation of these chains, factors that make it difficult to formulate programs and public policies; the fragility of cooperative management; the lack of public and private investment and the existence of a large number of intermediaries. It was also found that the market is not yet mature enough to absorb chocolate made from this cocoa. The consumption of high quality chocolate is still small compared to the consumption of industrialized chocolate. This choice by the consumer is due to the cheaper price of industrialized chocolate, as well as the scarcity of high quality chocolate on the

market, in addition to the lack of information that industrialized chocolate comes from an unfair production chain. Thus, the study made it possible to visualize the current scenario of this chain, proposing the development of an action plan linked to sustainability, articulated with the interested parties, aiming at the growth of this sector.

Key words

Brazilian Amazon; fine cocoa; sustainability; craft chocolate.

Sumário

1	Introdução	15
2	Fundamentação Teórica	18
2.1	A História do Cacau na Amazônia Brasileira	18
2.2	O Atual Panorama da Produção do Cacau na Amazônia Brasileira	23
2.3	O Cacau Fino da Amazônia Brasileira	26
3	Procedimentos Metodológicos	30
4	Resultados e Discussões: Os Desafios para o Desenvolvimento do Cacau Fino da Amazônia Brasileira	33
5	Considerações Finais	57
6	Referências Bibliográficas	60
	Apêndice A – Transcrição da entrevista com a chocolateira Luisa Abram	65
	Apêndice B – Transcrição da entrevista com o produtor Francisco Maciel Silva, “Bico”	69
	Apêndice C – Questionário aplicado aos chocolateiros	71
	Apêndice D – Questionário aplicado aos consumidores	73

Lista de Figuras

- Figura 1 Árvore do cacau na Amazônia
- Figura 2 Região agrícola de Belém (direita) e sertão (esquerda)
- Figura 3a Distribuição regional da área colhida por hectare das lavouras temporárias e permanentes de cacau em 2021
- Figura 3b Distribuição regional da quantidade produzida por toneladas de amêndoas de cacau das lavouras temporárias e permanentes em 2021
- Figura 4 Distribuição por Unidade da Federação produtora de cacau por toneladas de amêndoas de cacau das lavouras temporárias e permanentes em 2021
- Figura 5 Polpa do cacau
- Figura 6 Cacau “fino ou de aroma”
- Figura 7 Cacau “a granel ou comum”
- Figura 8 Cochos de fermentação das amêndoas de cacau
- Figura 9 Luisa Abram com “Bico” durante a fermentação das amêndoas de cacau
- Figura 10 Principais dificuldades dos chocolateiros para utilizar o cacau fino da Amazônia
- Figura 11 Motivos que fariam os chocolateiros comprarem ou aumentar o uso do cacau fino da Amazônia
- Figura 12a Chocolateiros que não utilizam o cacau fino da Amazônia
- Figura 12b Chocolateiros que não têm interesse em utilizar cacau fino da Amazônia
- Figura 13 Cacau colhido próximo ao Rio Acará/PA
- Figura 15a Proporção de gênero dos chocolateiros
- Figura 15b Proporção por faixa etária dos chocolateiros
- Figura 15c Proporção por escolaridade dos chocolateiros
- Figura 16a Proporção por Região em que residem os chocolateiros
- Figura 16b Proporção por impacto na renda dos chocolateiros
- Figura 17 Resposta à pergunta aos consumidores “Você sabe a origem do cacau que você consome?”

Figura 18 Resposta à pergunta aos consumidores “Sabe o que é cadeia produtiva sustentável?”

Figura 19 Resposta à pergunta aos consumidores “Você tem preocupação em saber como é produzido o cacau do chocolate que você consome?”

Figura 20 Resposta à pergunta aos consumidores “Para você, uma marca de chocolate que em sua embalagem explicasse a origem do cacau e como é produzido agregaria valor ao produto?”

Figura 21 Resposta à pergunta aos consumidores “Você estaria disposto a pagar um valor maior por um chocolate com informação da origem e produção?”

Figura 22 Sacas de amêndoas de cacau já fermentadas e secas

Figura 23 Porcentagem de chocolateiros que entendem que o consumo do cacau fino da Amazônia gera impacto socioambiental

Figura 24 Porcentagem de chocolateiros que optaram por utilizar o cacau fino da Bahia

Figura 25a Proporção de gênero dos consumidores

Figura 25b Proporção por faixa etária dos consumidores

Figura 26a Proporção por Região onde residem os consumidores

Figura 26b Proporção por nível de escolaridade dos consumidores

Figura 27a Resposta à pergunta aos consumidores “Com que frequência você consome chocolate?”

Figura 27b Resposta à pergunta aos consumidores “Qual tipo de chocolate é de sua preferência?”

Figura 28 Resposta à pergunta aos consumidores “Quantas pessoas você conhece que consome chocolate artesanal?”

Figura 29a Resposta à pergunta aos consumidores “O chocolate artesanal é uma opção de consumo para você?”

Figura 29b Resposta à pergunta aos consumidores “Quais motivos fazem você consumir o chocolate artesanal?”

Abreviaturas e Siglas

ABRAFRUTAS - Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados

CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira

CGPM - Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão

COOPERAR - Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus

EMATER - Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural

FUNCACAU - Fundo de Apoio à Cacaucultura do Pará

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICCO - Organização Internacional do Cacau

IMAFLORE - Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola

IPAM - Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

ONGs - Organizações não Governamentais

ODS - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas

PIB - Produto Interno Bruto

PROCACAU - Programa de Apoio ao Desenvolvimento da Cacaucultura

SciELO - *Scientific Electronic Library*

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

TCLE - Termos de Consentimento Livre e Esclarecido

TNC - Organização *The Nature Conservancy*

“A Amazônia foi o lugar escolhido pela Natureza para fazer surgir o cacau.”

1. Introdução

A cadeia produtiva do cacau é longa e complexa, envolvendo produtores, compradores, indústrias processadoras, chocolateiros e, por fim, os consumidores. O cacau é considerado uma *commodity*¹, movimentando o comércio mundial em torno de 60 bilhões de dólares anual (GARCIA, 2019).

É possível identificar nesse mercado dois tipos de cacau: o cacau convencional e o cacau fino. O cacau convencional não exige melhores técnicas de beneficiamento e alcança um preço menor no mercado em relação ao cacau fino. O cacau fino, por sua vez, é o cacau que exige melhores técnicas de manejo, não apresentando defeitos de sabor e aroma², o que torna o seu valor mais elevado que o cacau convencional, contribuindo para uma cadeia produtiva mais justa e inclusiva para os pequenos agricultores (GARCIA, 2019).

A participação do cacau fino ou de aroma na produção mundial de grãos de cacau é pequena, cerca de 12% ao ano, mas tende a crescer em razão de uma busca crescente por chocolate de alta qualidade pelos consumidores. Tanto é que a maioria dos principais fabricantes de chocolate já incluiu o chocolate de alta qualidade em seu catálogo³. Há também o surgimento, a cada dia, de novos fabricantes de chocolate denominado *bean to bar*, que, traduzindo, é “da amêndoa à barra”⁴, implicando no aumento da demanda por esse tipo de cacau (ICCO, 2022).

Em 2019, o Brasil foi reconhecido pela Organização Internacional do Cacau (ICCO) como País exportador de 100% de cacau fino e de aroma (Brainer, 2021). Segundo Smeraldi & Santos (2021), esse reconhecimento teve a contribuição do cacau da Amazônia, diante da boa

¹ Cacau comum, mercadoria, cuja cotação é definida pela Bolsa de Nova Iorque ou de Londres.

² Segundo a ICCO, cacau fino é àquele livre de defeitos no sabor, refletindo a experiência do produtor e o *terroir*; e cacau de aroma é o que tem pouco ou nenhum defeito e fornece características aromáticas relevantes. Defeitos no sabor incluiriam as notas conhecidas como *off-flavours*, a exemplo do mofo, sujo, fumaça, excesso de fermentação, que geram notas de podre ou estragado (ICCO, 2018).

³ A Nestlé criou uma linha *premium* chamada *Les Recettes de L'Atelier*.

⁴ Denominações *Tree to bar* e *bean to bar* correspondem em português “da árvore à barra” e “da amêndoa à barra”. A expressão “da árvore à barra” é usada para chocolates artesanais quando o próprio produtor de cacau é responsável por todo o processo de fabricação do chocolate, desde o plantio da árvore, seleção dos frutos, fermentação, secagem até a barra de chocolate. Já a expressão “da amêndoa à barra” significa que o chocolate é feito por uma mesma pessoa que compra o cacau fino do produtor, faz a seleção e torra, a moagem até a fabricação da barra de chocolate. Há uma divergência quanto ao uso das expressões, pois parte considera que ambas as expressões somente podem ser usadas para os processos feitos em pequenos lotes, utilizando-se de ingredientes naturais, sem conservantes e aromatizantes, observando a sustentabilidade da cadeia (Frangioni/2019).

qualidade do fruto, constituindo um dos fatores determinantes para o crescimento da produção do cacau na Amazônia brasileira, trazendo oportunidades e desafios para o setor.

Essa certificação do Brasil como exportador de cacau fino ou de aroma traz a possibilidade de despertar o interesse do mercado internacional pelo cacau produzido na Mata Atlântica e na Amazônia e estimular produtores a oferecerem amêndoas de qualidade, conseguindo assim melhores preços. Espera-se, conseqüentemente, aumento da renda do produtor e sua capacidade de modernizar a produção, além do incremento da produtividade do cacau, de sorte a melhorar a posição do país nas exportações mundiais (Brainer, 2021).

No cenário atual, entretanto, a maior parte do cacau de origem amazônica é comercializado na forma convencional, alcançando um preço bem menor que o cacau fino (Garcia, 2019). Os agricultores locais ficam condicionados a uma lógica de produção e comercialização imposta por moageiras transnacionais⁵ (indústrias responsáveis pela realização do processamento e transformação do cacau), cujo objetivo é produzir amêndoas para atender o comércio internacional de cacau, modelo este que não oferece alternativas de desenvolvimento local sustentável (Nunes, 2019). Essas empresas detêm a maior parte do processo de moagem do cacau e, por conseguinte, controlam os preços e pagam valores baixos pelas amêndoas, deixam de promover o desenvolvimento da região (De Melo, 2010).

Uma das atividades profissionais da autora dessa pesquisa é a comercialização de chocolate feito a partir do cacau fino ou de aroma do Brasil. Com base nessa experiência é possível afirmar que esse chocolate de alta qualidade possui como atributo o que se denomina “valor agregado”, na medida em que favorece toda uma cadeia que vai desde o produtor de cacau até o consumidor preocupado com as questões ambientais e sociais.

A experiência adquirida nesse ramo também trouxe a percepção de que a produção de cacau fino é incipiente na região da Amazônia brasileira, mesmo tendo um cacau de altíssima qualidade decorrente das condições ambientais propícias para o seu natural desenvolvimento. Foi possível constatar que alguns fabricantes de chocolate têm uma abordagem mais preocupada com causas socioambientais, como, por exemplo, a fábrica Luisa Abram Chocolates, que faz o chocolate artesanal a partir do cacau das comunidades do Rio Acará, do Rio Purus, do Rio Tocantins, do Rio Juruá, do Rio Cassiporé e do Rio Iaco. No entanto, trata-se de um caso pontual que não retrata a grande maioria das comunidades da Amazônia, na medida em que a maior parte do cacau de origem amazônica é comercializada como cacau comum, e, por consequência, alcança um preço bem menor que o cacau do tipo fino.

⁵ Indústrias processadoras de cacau, a exemplo da Cargill, Olam, Barry Callebaut.

Esse contexto justificou o desenvolvimento do presente trabalho, no sentido de verificar se é possível fortalecer o comércio do cacau fino da Amazônia e do chocolate de alta qualidade e; ao mesmo tempo, obter benefícios socioambientais. Assim, é indispensável a análise dos desafios enfrentados pelos principais atores da cadeia sustentável do cacau fino da Amazônia brasileira e do chocolate feito a partir desse cacau.

Frise-se que este trabalho tem caráter atual e relevante uma vez que a análise do fortalecimento do comércio do cacau fino da Amazônia e do chocolate de alta qualidade se encontra conectado com os objetivos da Agenda Global do Cacau para uma Economia Mundial Sustentável da ICCO, os quais miram a produção sustentável, cadeia industrial sustentável e consumo sustentável, além da gestão estratégica do setor para o benefício de todas as partes interessadas (ICCO, 2022). Igualmente está em sintonia com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas, em especial o Objetivo nº 2, o qual estabelece, dentre suas metas, a promoção da agricultura sustentável; o Objetivo nº 8, que busca o crescimento econômico inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo, assim como trabalho decente para todos; e o Objetivo nº 12, que consiste em assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis (ONU, 2022).

O objetivo geral da pesquisa, portanto, será o de examinar os desafios para a comercialização do chocolate de alta qualidade fabricado a partir do cacau fino da Amazônia no Brasil. Quanto aos objetivos específicos, pretende-se enumerar e analisar as principais dificuldades enfrentadas pela empresa Luisa Abram Chocolates para o desenvolvimento da cadeia produtiva do cacau fino da Amazônia brasileira; examinar os empecilhos mais relevantes para a aquisição do cacau fino da Amazônia brasileira pelos fabricantes de chocolate de alta qualidade e, por fim, avaliar a potencialidade da comercialização do chocolate com o cacau fino da Amazônia brasileira a partir da percepção dos consumidores. A dissertação apresenta-se dividida em 6 capítulos. Após essa introdução, o Capítulo 2 encontra-se subdividido em 3 partes. A primeira se dedica à história do cacau na Amazônia brasileira desde o período colonial até os dias atuais. Na segunda parte, discorre-se sobre o atual panorama da produção do cacau na Amazônia brasileira. Por fim, a última parte aborda aspectos do cacau fino da Amazônia brasileira. No Capítulo 3 serão expostos os procedimentos metodológicos utilizados para a pesquisa. O Capítulo 4 traz os resultados e discussões a partir da análise da revisão bibliográfica e sua correlação com os dados obtidos com as entrevistas e questionários realizados para este trabalho. No Capítulo 5 serão apresentadas as conclusões, bem como as propostas estratégicas visando à melhoria da cadeia produtiva do cacau fino e chocolate de alta qualidade da Amazônia Brasileira.

2 Fundamentação Teórica

A revisão bibliográfica que serviu para a elaboração desta fundamentação encontra-se no Capítulo 6.

2.1. História do Cacau na Amazônia Brasileira

O cacau é um fruto proveniente do cacaueiro (*Theobroma cacao*), uma árvore de grande porte (figura 1), perene, que pode chegar a até vinte metros de altura, nativa das florestas tropicais do continente americano, mas que apresenta boa adaptação a diversos ambientes, desde a floresta equatorial até bosques de pequeno porte e pouco úmidos. Tanto que é passível de domesticação, podendo ser produzidos cacauais em larga escala por meio do manejo humano (Martins; Melo 2021), inclusive em pleno sol, desde que se apoiem em medidas protetoras em relação à ação dos ventos e sistemas que melhorem as condições microclimáticas do pomar, tais como o sistema consorciado e utilização de quebra ventos (Portaria SPA/MAPA nº 322, 2019).



Figura 1 - Árvore de cacau (*Theobroma cacao*) na Amazônia.
Fonte: (Acervo do produtor Francisco Maciel Silva, “Bico”, 2022).

A cultura é exigente em calor e umidade, adaptando-se bem a regiões com temperatura média anual em torno de 23°C a 25°C e com média anual das temperaturas mínimas ao redor de 21°C. Para o bom desenvolvimento da cultura, o período de chuvas deve ser bem distribuído ao longo do ano, com um tempo de estiagem não superior a dois meses e um mínimo de 1.200 mm anuais. A adequada disponibilidade de água no solo é fundamental durante a fase inicial de frutificação (90 dias). Tanto o excesso quanto a falta de água afetam a produção, pois aumenta a ocorrência da perda de frutos jovens, conhecida como “peco fisiológico”, sendo uma das principais razões para o seu natural desenvolvimento na Amazônia (Portaria SPA/MAPA nº 322, 2019).

O cacau se originou na Floresta Amazônica, existindo evidências de seu uso por volta de 5.300 anos atrás na região que hoje é o Equador, onde as comunidades amazônicas consumiam as sementes moídas do cacau e sua polpa. A domesticação do cacau também ocorreu nessa região e na área que hoje conhecemos como Amazônia brasileira, local no qual se passou a produzir uma bebida fermentada que seria o ancestral do chocolate. Essa bebida foi aprimorada pelos Maias e depois pelos Olmecas⁶, quando os cacauzeiros chegaram à América Central e ao México por volta de 1.000 anos atrás. Esses povos mesoamericanos aproveitavam o cacau para a fabricação do chocolate, que era uma bebida apreciada pelas camadas mais ricas daquelas populações, e também servia como moeda corrente. Há evidências de que o controle da produção de cacau seria o motivo principal de diversos conflitos entre os povos locais (Martins; Melo 2021).

Apenas por volta de 1502, na quarta expedição comandada pelo invasor Cristóvão Colombo, é que se tem registro de envio de sementes de cacau para a Europa, o que teria sido o primeiro contato do europeu com o cacau. A partir daí, o chocolate passou a entrar no cotidiano da nobreza espanhola e foi expandindo para o restante da Europa (Martins; Melo 2021).

Com o aumento do consumo do chocolate na Europa, o cacau se tornou a principal mercadoria exportada da região recoberta por floresta amazônica e de algumas partes da Mesoamérica no período colonial (Martins; Melo 2021). É nesse contexto, no final do século XVII, que a história do cacau da Amazônia brasileira começa a se delinear, tornando-se o produto mais importante da economia colonial amazônica portuguesa até meados do século XIX (Bezerra Neto, 2020).

⁶ Olmeca é a designação que se dá ao povo pré-colombiano da Mesoamérica que se desenvolveu nas regiões tropicais do centro-sul do atual México durante o período pré-clássico.

A notícia da experiência de sucesso do cultivo de cacau em Caracas - Venezuela, a expansão da indústria açucareira pelo Caribe, a crise do império português na Ásia e o aumento do consumo do chocolate na Europa levaram a Coroa portuguesa a investigar sobre a possibilidade de cultivar produtos até então somente coletados. Eram as chamadas “drogas do sertão” que, dentre elas, encontrava-se o cacau (Chambouleyron, 2012).

A partir desse momento uma série de políticas da Coroa foi executada para a região buscando incentivar o plantio de “pomares de cacau”, que era chamado de cacau manso; e a intensificação da coleta de cacau nativo ou bravo no interior amazônico, região também conhecida como sertão remoto. O cacau manso era cultivado em fazendas do delta do Amazonas, principalmente às margens dos rios próximos à cidade de Belém (figura 2), juntamente com outras culturas, tais como cana de açúcar e mandioca. Os assentados chegaram a cultivar 342.100 cacauzeiros, segundo dados compilados de 1700 a 1750. O cacau nativo, por sua vez, era mais presente e concentrado no rio Amazonas e em alguns de seus afluentes e que, segundo alguns padres católicos, era muito mais explorado do que o cacau cultivado (Chambouleyron; Arenz, 2021).



Figura 2 - Região agrícola de Belém (direita) e sertão (esquerda).
Fonte: (Chambouleyron; Arenz, 2021).

Importante considerar o relevante papel dos jesuítas da Companhia de Jesus como pioneiros do cultivo e exploração do cacau na região amazônica paralelamente ao incentivo da Coroa (Chambouleyron, 2012). As ordens religiosas, ao tentar criar uma base econômica sólida com o objetivo de evangelizar e aculturar os indígenas, acabaram por incentivar a exploração do cacau na região por meio da coleta do cacau selvagem e plantio nas suas principais propriedades, chamadas de reduções, e na extensa rede missionária. Tanto é que as exportações realizadas pelas ordens religiosas no período de 1743 a 1745 perfizeram o montante de 78,7% pela Companhia de Jesus, e 19,3% pelos Carmelitas de suas exportações. O cacau, portanto, era o principal produto comercializado pelos missionários (Chambouleyron; Arenz, 2021) e levado

para a Europa, onde era transformado em chocolate e consumido dentro das redes aristocráticas europeias como um produto de luxo (Martins; Melo, 2021).

Para o crescimento da economia do cacau amazônico foi utilizada intensivamente a escravização de grupos indígenas, que eram obrigados a trabalhar nas terras dos colonos invasores e a transportar os portugueses em canoas que se dirigiam ao sertão amazônico em busca de cacau, especiarias amazônicas e mais indígenas (Chambouleyron; Arenz, 2021).

Observa-se que era conveniente a escravização indígena, inclusive pelos padres, uma vez que os indígenas tinham tanto conhecimento de como aproveitar o fruto, como também sabiam adentrar no interior amazônico, já que dominavam os ciclos naturais da floresta e controlavam os espaços de florestas “domesticadas” (Ventura Neto, 2020). A exploração do cacau amazônico no período colonial, portanto, se organizou a partir da agricultura e do extrativismo com base predominantemente na escravização indígenas. Apenas em meados do século XVIII, quando a Coroa aboliu a escravidão indígena e secularizou⁷ as aldeias missionárias, é que esse cenário mudou (Chambouleyron; Arenz, 2021).

Ciente de que a exploração econômica da região poderia ser executada de forma mais efetiva, dada à constatação de estrutura orgânica inadequada local, deficiência de mão de obra, falta de equipamentos e de recursos (Dias, 1962), em 1755, a Coroa instalou a Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (CGPM), no bojo das políticas reformistas de Sebastião José de Carvalho e Melo, futuro Marquês de Pombal (Martins; Melo, 2021). A Companhia tinha como missão o desenvolvimento da agricultura e também o povoamento da região por meio de subsídios estatais para consolidação da monocultura latifundiária (Ventura Neto, 2020). A empresa, portanto, alterou a sistemática mercantil vigente, assumindo o controle do mercado até então controlado pelos missionários (Martins; Melo, 2021).

A CGPM detinha o monopólio dos produtos amazônicos comercializados para Portugal, especialmente o cacau. Assim, o cacau passou a ser comercializado para Portugal e reexportado para outros países da Europa (Chambouleyron; Arenz, 2021). Portugal apareceu como uma exceção à regra no que diz respeito ao consumo do chocolate, pois a bebida nunca chegou a ter o mesmo espaço que o chá na sociedade lusitana, caracterizando-se apenas como um ponto de distribuição para o restante da Europa (Martins; Melo, 2021).

De acordo com Dias (1962), o estabelecimento da Companhia trouxe condições favoráveis para expansão mercantil, na medida em que a economia da Amazônia passou a adquirir um valor de troca intercontinental com base nas exportações das "drogas do sertão" e

⁷ Voltar à vida leiga, deixando a vida religiosa.

na agropecuária, tornando-se uma nova forma de exploração econômica, marcada pelo giro mercantil de produtos tropicais grandemente comerciáveis. Martins & Melo (2021) destacam também que a demanda pelas sementes de cacau levadas para Europa aumentou exponencialmente nesse período. A substituição dos missionários pela Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão foi determinante para garantir o escoamento de cacau necessário para atender ao aumento de consumo do produto na Europa (Martins; Melo, 2021).

Importante considerar nesse ponto, contestando essa tese, as conclusões de Chambouleyron & Arenz (2021), no sentido de que durante o funcionamento da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão, no período de 1755 a 1778, as exportações médias não aumentaram em relação ao período de 1730 a 1755, destacando que as exportações de cacau aumentaram significativamente apenas no final do século XVIII e no início do século XIX. De todo modo, a instalação da Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão revelou o esforço da Coroa em aumentar a exploração do cacau e das demais “drogas do sertão”, promovendo assim a mercantilização mais intensa da Amazônia (Martins; Melo, 2021).

Até o início do século XIX, o cacau se consolidou na economia da Amazônia brasileira, quando então cedeu lugar ao cultivo do cacau no sul da Bahia, tornando esta região, a partir de então, a principal zona produtora de cacau do século XIX no Brasil; e também para a África, onde o cacau não era nativo (Martins; Melo, 2021).

Nesse período, precisamente em 1808, com a fuga da Coroa Portuguesa para o Brasil, houve um aprofundamento do conhecimento do meio natural da região Amazônica e uma expansão comercial com abertura dos portos da Amazônia (Gomes, 2018). Porém, o mercado de exportação do cacau da Amazônia entrou em colapso principalmente com o crescimento da produção de cacau na Bahia, que se estendeu até a década de 1980, quando surgiu a doença vassoura-de-bruxa, que devastou as plantações do cacau baiano (Gomes, 2018).

De todo modo, a Amazônia brasileira ainda produzia cacau, mas em menor escala que na Bahia. A partir da década de 1970, dentro de uma política “desenvolvimentista” do regime ditatorial militar instalado no Brasil, a Amazônia foi marcada pela introdução de dinâmicas socioespaciais e institucionais com incentivo à lavoura, pasto e floresta plantada, desmontando a estrutura de produção extrativista predominante. É a partir desse período que o desmatamento cresce acentuadamente (Ventura Neto, 2020). Na microrregião de Altamira, no Estado do Pará, o cultivo do cacau, a partir desta política, foi incentivado, em razão da existência de solos de alta à média fertilidade química, do clima tropical e do alto preço da amêndoa de cacau no mercado mundial na década de 1970, ultrapassando US\$ 3.000/t, o que possibilitou um cultivo rentável para manutenção das famílias no campo (Cruz; Rocha, 2019). Nesse período, a

produção de cacau recebeu incentivo do Programa de Apoio ao Desenvolvimento da Cacaucultura (PROCACAU) e durou até o final da década de 1980, quando ocorreram problemas fitossanitários, queda dos preços e dificuldades com a comercialização, causando o declínio das culturas perenes em toda a região da Transamazônica e favorecendo o desenvolvimento da pecuária. (Silvia *et al.*, 2017).

Nos últimos anos, porém, o cacau passa a ser considerado um meio para a preservação do bioma, já que normalmente é cultivado no sub-bosque sombreado pela floresta e não a pleno sol, bem como em áreas anteriormente degradadas por pastagens. É o que se tem chamado de expansão sustentável do cacau que vem, gradativamente, ganhando espaço ao gerar emprego e renda e, ao mesmo tempo, contribuir para a preservação da floresta, com a redução do fogo e do desmatamento. Grande parte desse cultivo é feito por agricultores familiares em sistemas agroflorestais (Lima, 2017). Segundo pesquisa realizada pela CocoaAction Brasil (WCF), Instituto Arapyaú e WRI Brasil (outubro, 2021) no estado do Pará, esses sistemas agroflorestais proporcionam ao produtor renda de R\$ 5.133 a R\$ 8.623 por hectare ao ano. O sistema com menor diversificação de culturas necessita menos investimentos e mão de obra, mas proporciona menor renda ao produtor, ao passo que o sistema com maior diversificação exige mais investimento em implantação e manutenção, porém proporciona maior renda.

Frise-se, por outro lado, que grande parte do cacau amazônico é vendida para as grandes moageiras⁸ a preços baixos, sistema que dificulta o desenvolvimento sustentável da região (Nunes, 2019). Além disso, muitos produtores estão expostos a violações de direitos trabalhistas, incluindo trabalho análogo à escravidão e trabalho de crianças e adolescentes (Repórter Brasil, 2020).

É nesse panorama que se encontra a produção do cacau da Amazônia brasileira, com o desafio de alcançar patamares de produção semelhantes aos tempos áureos, a partir da cacaucultura associada à sustentabilidade da cadeia produtiva do cacau e do chocolate.

2.2.

O Atual Panorama da Produção do Cacau na Amazônia Brasileira

A produção mundial de cacau, em 2019, foi de 5,6 milhões de toneladas. O maior produtor mundial é a Costa do Marfim, com 39,0% da produção. Os Países Gana (14,5%)

⁸ Empresa responsável pela realização do processamento e transformação do cacau, a exemplo da Barry Callebaut, Cargill e Olam.

Indonésia (14,0%), Nigéria (6,3%), Equador (5,1%), Camarões (5,0%) e o Brasil (4,6%), sétimo maior produtor, reúnem 88,4% da produção mundial (Brainer, 2021).

No Brasil, a evolução dessas plantações de cacau acompanha um recente ciclo internacional de valorização da *commodity*⁹, assim como sua demanda no mercado interno, que tem crescido e, em anos recentes, superado a capacidade de produção das lavouras brasileiras, fazendo com que parte das indústrias processadoras importasse as amêndoas de outros países. O mercado de cacau fino ou de sabor, com qualidade superior e certificado, também vem evoluindo com rapidez nos últimos anos (Gonçalves, 2018).

A expectativa da indústria cacaeira no Brasil é que, nos próximos dez anos, a produção de cacau passe das atuais 200 mil toneladas para 400 mil toneladas, sendo que grande parte desse volume deva vir de plantações da Amazônia brasileira (Gonçalves, 2018). Segundo o Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM), a cadeia produtiva do cacau é, ao lado da cadeia do açaí, a principal da região amazônica, destacando-se o Estado do Pará como o maior produtor de cacau, cuja produção saltou, em 2005, de 18% do total brasileiro para 53% em 2018 (IPAM, 2021).

Em pesquisa recente, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), apurou que o Brasil produziu 270 mil toneladas de amêndoas de cacau em 2020/2021. Somente o estado do Pará, atualmente o maior produtor nacional desse fruto, com um rendimento superior a 50% do total movimentado no País, produziu um montante de R\$ 1,8 bilhões de 3,5 bilhões. Frisasse que 70% do cultivo são feitos por agricultores familiares em sistemas agroflorestais em áreas que, em sua maioria, eram degradadas pelo uso de pastagens. O resultado constatado é a recuperação dessas áreas, redução do fogo e do desmatamento na região (ABRAFRUTAS, 2022).

Segundo dados do IBGE de 2021, a área colhida das lavouras temporárias e permanentes de cacau na região Norte em relação às demais regiões do país é de 159.546ha, situando-se bem abaixo da região Nordeste, a qual perfaz um total de 423.260ha de área colhida (figura 3a). A região Norte seguida da região Nordeste são as que produzem maiores quantidades de amêndoas de cacau nas lavouras temporárias e permanentes em 2021 (figura 3b). Observa-se que a produção da região Norte, embora cubra uma área menor por hectare em relação ao Nordeste, supera a produção dessa região.

⁹ Cacau comum, cuja cotação é definida pela Bolsa de Nova Iorque ou de Londres.

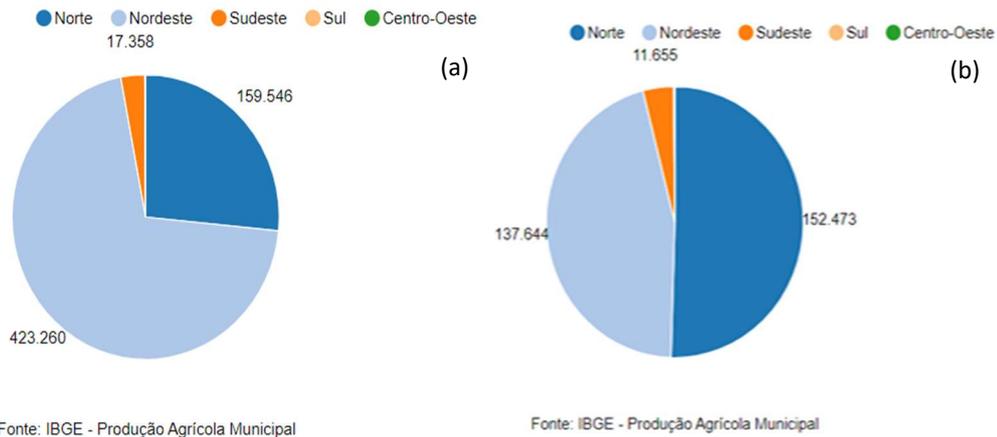


Figura 3 – (a) Distribuição regional da área colhida por hectare das lavouras temporárias e permanentes de cacau em 2021; e (b) distribuição regional da quantidade produzida por toneladas de amêndoas de cacau das lavouras temporárias e permanentes em 2021. Fonte: (IBGE, 2021).

Ganha destaque, no gráfico abaixo (figura 4), o estado do Pará como maior produtor de cacau por hectare no Brasil em 2021, cuja produção chega a atingir, aproximadamente, metade da produção nacional, embora sua área plantada seja ainda muito inferior à da Bahia, estado que concentrou a produção de cacau nos últimos tempos (Smeraldi; Santos, 2021).

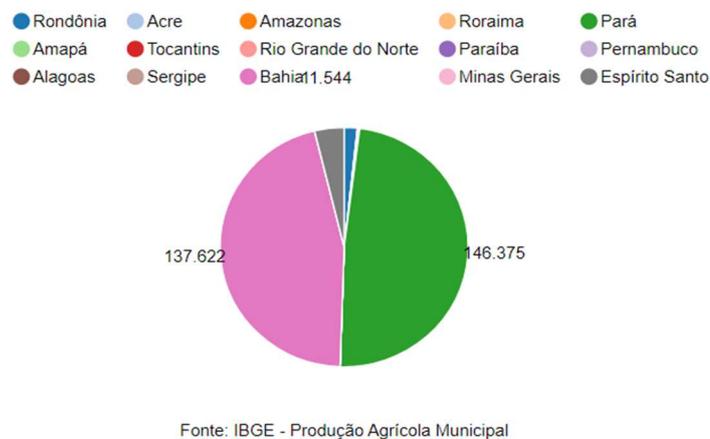


Figura 4 - Distribuição por Unidade da Federação produtora de amêndoas de cacau por toneladas de amêndoas de cacau das lavouras temporárias e permanentes em 2021. Fonte: (IBGE, 2021).

O aumento recente dessa produção no estado paraense é fruto de uma articulação de instituições que se organizaram, planejaram e traçaram diretrizes de produção visando à melhoria social dos agricultores, aumento do Produto Interno Bruto (PIB), ocasionando a geração de empregos e a mobilização da economia em diversos setores. Por meio do Programa de Apoio ao Desenvolvimento da Cacaicultura (PROCACAU) foi traçado um plano estratégico envolvendo diversas instituições públicas e o setor privado com o objetivo de prestar assistência técnica, crédito rural, pesquisa e organização dos produtores rurais. Foram firmadas

parcerias entre ONGs, SENAR, Cooperativas, Associações de Produtores Rurais, Federação de Agricultura, Federação dos Trabalhadores da Agricultura e Federação dos Trabalhadores da Agricultura Familiar que tinham como missão o controle social do programa, além de participação no conselho gestor do Fundo de Apoio à Cacaicultura do Pará (FUNCACAU). A cooperação técnica com a meta de desenvolver junto aos produtores os métodos de extensão rural, estimulando-os às inovações tecnológicas, contou com a participação da CEPLAC, EMATER, SENAR, Rede de Extensão Amazônia, e as ONGs TNC e SOLIDARIEDADE. As instituições financeiras Banco do Brasil, Banco da Amazônia, Banco do Estado do Pará e Programa Pará Rural atuavam como alocadoras de recursos financeiros para o crédito rural voltado para a cacaicultura, a fim de que o produtor tivesse capital para desenvolver as práticas recomendadas com adoção de tecnologia (F. Gilvado, 2022). Com esse conjunto de fatores, a produção de cacau na região alavancou.

2.3. O Cacau Fino da Amazônia Brasileira

Do cacau se extrai a polpa, a qual serve de base para sucos, compotas e doces (figura 5). No entanto, são as sementes as porções mais valorizadas do fruto, uma vez que, depois de beneficiadas, constituem a matéria-prima do chocolate, bastante consumido no mundo (Martins; Melo, 2021).



Figura 5 – Polpa do cacau.
Fonte: (Instagram @luisaabram, 27/07/2021).

De acordo com a Organização Internacional do Cacau (ICCO), o mercado mundial distingue duas grandes categorias de grãos de cacau: grãos de cacau “fino ou de aroma” (figura 6) e grãos de cacau “a granel” ou “comum” (figura 7). Para esta Organização, os grãos de cacau fino são produzidos a partir de variedades de cacau Criollo ou Trinitário, enquanto os grãos de cacau comum vêm de árvores de cacau Forastero, embora se reconheça algumas exceções, como o cacau nacional, produzido no Equador, que é do tipo Forasteiro, porém é classificado como cacau fino (ICCO, 2022).



Figura 6 – Cacau “fino ou de aroma”.

Figura 7 – Cacau “a granel ou comum”.

Fonte: (Instagram @almadorechoco, 14/10/2021).

A definição de cacau fino ou de aroma é controversa, uma vez que não há critérios mundiais padronizados que permitam avaliar e enquadrar as características de qualidade de um cacau como do tipo fino (ICCO, 2022), de modo que cada país produtor acaba por estabelecer seus próprios critérios de qualidade e o mercado os aprova (Reis, 2017). A par disso, a ICCO entende que, para avaliar um cacau e classificá-lo como fino ou comum, normalmente se leva em conta uma combinação de critérios, tais como: a origem genética do material de plantio, características morfológicas da planta e de sabor dos grãos de cacau produzidos, características químicas dos grãos de cacau, grau de fermentação, secagem, acidez, sabores estranhos, porcentagem de bolor interno e de impurezas e infestação de insetos (ICCO, 2022).

Diante dessa falta de uniformidade, em 2018, a ICCO elaborou uma definição de cacau fino e de aroma para servir como norte para os países exportadores desse tipo de cacau. Assim, para a Organização, cacau fino é aquele livre de defeitos no sabor, refletindo a experiência do produtor e o *terroir*¹⁰; e cacau de aroma é o que tem pouco ou nenhum defeito e fornece

¹⁰ Palavra de origem francesa que compreende um conjunto de fatores (solo, geografia, geologia e clima) que influencia no cultivo e qualidade do vinho, também aplicável ao cacau (Reserva85/2022)

características aromáticas relevantes, tais como: notas florais, frutadas, terrosas, entre outras. Defeitos no sabor, para tanto, incluiriam as notas conhecidas como *off-flavours*, tais como: mofo, sujo, fumaça, excesso de fermentação, as quais geram notas de podre ou estragado (ICCO, 2022). Dessa forma, cacau fino ou de aroma seria aquele que possui aromas especiais (Santos *et al.*, 2019) e que não apresenta defeitos.

Em termos de produção, a participação do cacau fino ou de aroma na produção mundial de grãos de cacau é cerca de 12% ao ano e tende a crescer em razão de uma busca crescente por chocolate de alta qualidade. Tanto é que a maioria dos principais fabricantes de chocolate já incluiu o chocolate de alta qualidade em seu catálogo¹¹. Há também o surgimento, em razão do aumento da demanda por esse tipo de cacau (ICCO, 2022), de novos fabricantes de chocolate *tree to bar* e *bean to bar*. São denominações que correspondem, em português, às expressões “da árvore à barra” e “da amêndoa à barra”, respectivamente. A primeira é usada para chocolates artesanais quando o próprio produtor de cacau é responsável por todo o processo de fabricação do chocolate, desde o plantio da árvore, seleção dos frutos, fermentação, secagem, torra e moagem das amêndoas até a barra de chocolate. Já a expressão “da amêndoa à barra” significa que o chocolate é feito por uma mesma pessoa que compra o cacau fino do produtor, faz a seleção, a torra e a moagem das amêndoas até a fabricação da barra de chocolate. Há uma divergência quanto ao uso das expressões, pois parte considera que ambas as expressões somente podem ser usadas para os processos feitos em pequenos lotes, utilizando-se de ingredientes naturais, sem conservantes e aromatizantes, observando a sustentabilidade da cadeia (Frangioni/2019).

Tanto o cacau fino ou de aroma como o chocolate feito a partir desse tipo de cacau atendem a um nicho específico do mercado mundial, possuindo baixa participação nas transações comerciais em relação ao cacau comum, que é comercializado como *commodity* na bolsa de valores. Por outro lado, o preço do cacau fino alcança valor mais elevado do que o comercializado na bolsa, de modo a custar até três vezes mais do que o cacau comum, também conhecido como *bulk* (Brainer, 2021).

A América Latina se destaca como a principal região exportadora de cacau fino ou de aroma, respondendo por 90% das exportações mundiais desse tipo de cacau (ICCO, 2022), em contraponto à África Ocidental, que fornece cerca de 70% da produção do cacau no mundo, porém é tipicamente a granel (Brainer, 2021). Equador, República Dominicana e Peru são, atualmente, os principais exportadores de cacau fino ou de aroma, sendo que os principais

¹¹ A Nestlé criou uma linha *premium* chamada *Les Recettes de L'Atelier*.

países consumidores são, por sua vez, Bélgica, França, Alemanha, Itália, Suíça, Reino Unido e Japão. Na América Latina, Colômbia, Brasil e México revelam-se como países que possuem um grande mercado para o consumo desse cacau (ICCO, 2022).

Em 2019, o Brasil foi reconhecido pela ICCO como País exportador de 100% de cacau fino e de aroma (Brainer, 2021). Segundo Smeraldi & Santos (2021), esse reconhecimento teve contribuição do cacau da Amazônia, diante da boa qualidade do fruto, constituindo um dos fatores determinantes para o crescimento da produção do cacau na Amazônia brasileira, trazendo oportunidades e desafios para o setor. Esse reconhecimento se efetivou, sobretudo, pelos esforços da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira – CEPLAC, órgão de apoio à pesquisa da cacauicultura, vinculado à Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), junto à ICCO (Brainer, 2021).

A CEPLAC mantém um relevante acervo de material genético sobre as variedades de cacau existentes na Amazônia brasileira, estimadas em aproximadamente 20 mil variedades, embora os estudos e conhecimento sobre a enorme diversidade dessa espécie na região ainda sejam incipientes. A diversidade genética e a origem são fundamentais para a qualidade do chocolate, na medida em que haverá mais diversidade se houver mais proximidade aos centros de origem da planta. Esses fatores são capazes de influenciar cerca de 70% na qualidade do chocolate e a Amazônia oferece esse diferencial tanto para o cacau selvagem como para o cacau cultivado (Smeraldi; Santos, 2021).

3 Procedimentos Metodológicos

A realização deste trabalho contou com a revisão sistemática da literatura a partir da pesquisa da origem do cacau e do chocolate, bem como sobre a história do cacau na Amazônia brasileira desde o período colonial até os dias atuais. Também foi estudado o estágio atual da produção do cacau na Amazônia brasileira, identificando os fatores que levaram ao seu recente crescimento, principalmente no estado do Pará, comparando-o com a produção de cacau no estado da Bahia. Procedeu-se à leitura das definições de cacau comum e de cacau fino e da sua produção a nível mundial. Ainda deteve-se a pesquisa na qualidade do cacau da Amazônia brasileira, na produção de cacau fino na região, bem como nos principais desafios para o desenvolvimento sustentável da cadeia do cacau fino e do chocolate, aprofundando o conhecimento acerca da realidade dessa cadeia, desde a produção pelas comunidades ribeirinhas da Amazônia até o consumidor do chocolate artesanal de alta qualidade.

Para o levantamento bibliográfico foram utilizadas, de forma isolada e através de combinações, cinco palavras-chave, a saber: cacau, cacau da Amazônia, cacau fino, Amazônia brasileira, chocolate. A revisão bibliográfica foi realizada de forma minuciosa e criteriosa, usando dados secundários, tais como: Artigos científicos, legislações, notícias jornalísticas, informações em organizações nacionais e internacionais, bem como dados disponíveis em plataformas de órgãos públicos e de dados científicos como o SciELO (*Scientific Electronic Library*) e o *Google* acadêmico. Foram utilizados como critérios de inclusão textos publicados em português e em inglês, artigos com títulos referendando os temas Cacau da Amazônia e Cacau Fino com a leitura classificatória do resumo e do texto na íntegra.

Foram realizadas ainda entrevistas dirigidas e previamente planejadas com Luisa Abram, chocolateira que utiliza apenas cacau nativo da Amazônia brasileira, e um de seus produtores, Francisco Maciel Silva, chamado de “Bico”, morador das proximidades do Rio Acará/PA. As entrevistas buscaram identificar as principais dificuldades e ações que foram relevantes para o desenvolvimento de suas atividades. A entrevista com a chocolateira Luisa Abram foi realizada no dia 12 de agosto de 2022 por meio de videoconferência no programa *Zoom*, a qual foi gravada com o seu consentimento. Contou com doze perguntas, cujas respostas foram transcritas. A entrevista com o produtor Francisco Maciel Silva foi feita em 15 de setembro de 2022 por meio de videoconferência no programa *Whatsapp*, também gravada com o seu consentimento. As respostas das onze perguntas foram transcritas posteriormente. Para ambos foram encaminhados previamente, via *e-mail* ou *Whatsapp*, os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), que foram assinados por meio de assinatura digital

ou, registrado por escrito, também através de *e-mail* ou *Whatsapp*, que o entrevistado tomou conhecimento do teor do documento e aceitou os seus termos.

Outros chocolateiros também foram indagados a fim de identificar as principais dificuldades enfrentadas por eles para utilizarem o cacau da Amazônia brasileira e se existe o interesse por um novo olhar ambientalmente responsável para a utilização desse cacau. Foram selecionados apenas os chocolateiros que produzem chocolate artesanal no Brasil e participam dos grupos da rede social *Whatsapp* “Falando de Chocolate” e “Mulheres do Chocolate”, bem como os que têm contato com a mestrandia por meio do *Instagram* “Mô Chocolates *Bean to Bar*”. O critério de inclusão foram os profissionais que produzem chocolate há mais de dois anos, pois consideramos que esses produtores possuem mais consistência nas suas produções e conhecimento da cadeia produtiva do chocolate no Brasil. Por meio do questionário *on-line* do *Google Forms*, que tem aplicação e alcance amplo, disponíveis de forma gratuita (<https://www.google.com/intl/pt-BR/forms/about/>), os chocolateiros receberam o *link* de acesso ao questionário (<https://forms.gle/aR8GSXd6So6mAg5w9>), do qual constava também o TCLE em formato PDF. O questionário possuía vinte e uma questões, distribuídas entre questões objetivas e subjetivas. A análise foi feita no período de 16/08/2022 até 05/09/2022.

Os consumidores também foram ouvidos para se obter a percepção sobre a valorização de produtos fora dos mercados convencionais e como iniciativas de conscientização e informação podem afetar a escolha no momento da compra. A partir da análise das respostas, buscou-se avaliar se o mercado consumidor tem interesse e se é um mercado potencial que poderia absorver a demanda de chocolate artesanal da Amazônia. Para tanto, utilizou-se o questionário *on-line* do *Google Forms*, com formato semelhante ao enviado ao grupo de chocolateiros, contendo dezessete perguntas objetivas e subjetivas, cujo acesso foi pelo *link* <https://forms.gle/fU6RVb8DRUbeJBS7>, do qual constava também o TCLE em formato PDF. O *link* foi disponibilizado no período de 16/08/2022 até 05/09/2022, encaminhado por *Whatsapp* a contatos particulares e solicitando que compartilhassem o questionário para os seus contatos a fim de divulgar a pesquisa. O critério de inclusão foram os consumidores que consomem chocolate ao menos uma vez por mês, considerando que seja um consumo regular do produto. Menos que isso, foi considerado um critério de exclusão para a pesquisa.

Todos os questionários utilizados nesse trabalho foram previamente aprovados pela Câmara de Ética em Pesquisa da PUC-RIO. Os dados obtidos nessa pesquisa foram tratados a partir de uma análise do conteúdo teórico sobre cacau fino da Amazônia e chocolate de alta qualidade e das respostas obtidas por meio das entrevistas e dos questionários realizados.

4. Resultados e Discussão: Os Desafios para o Desenvolvimento do Cacau Fino da Amazônia Brasileira

Em entrevista para a elaboração deste estudo, a chocolateira Luisa Abram, que conduz a fábrica de chocolate que leva o seu nome em São Paulo e que trabalha apenas com cacau selvagem da Amazônia brasileira, informou que o cacau da região do alto Amazonas¹² é raro, possuindo alta complexidade de sabores e variedade genética, sendo, portanto, mais valorizado no mercado.

Os questionários enviados a 137 (cento e trinta e sete) chocolateiros, 15 (quinze) responderam (10,94%). Quando se manifestaram sobre o cacau fino da Amazônia, ressaltaram a qualidade, a diversidade infinita de sabores e um aroma peculiar do cacau por conta da diversidade genética e características específicas do *terroir* da Amazônia. Smeraldi & Santos (2021), por sua vez, advertiram que a valorização das diferentes variedades de cacau da Amazônia constitui um desafio do mercado que pode levar a uma malha de indicações geográficas e de origem a ponto de servir para dar sustentabilidade e resiliência ao cultivo do cacau no mundo ante as ameaças da mudança climática e a proliferação de pragas e doenças.

Segundo Brainer (2021), o reconhecimento do Brasil como exportador de cacau fino ou de aroma pelo ICCO traz a possibilidade de despertar o interesse do mercado internacional pelo cacau produzido na Mata Atlântica e na Amazônia, de modo a estimular produtores a oferecerem amêndoas de qualidade e conseguir melhores preços pela amêndoa. Espera-se, portanto, com a certificação, aumento da renda do produtor e sua capacidade de modernizar a produção, como também incremento da produtividade do cacau, melhorando a posição do país nas exportações mundiais.

No cenário atual, entretanto, a maior parte do cacau de origem amazônica é comercializado na forma convencional, e, por consequência, alcança um preço bem menor que o do cacau fino (Garcia, 2019). Nesse cenário, os agricultores locais ficam condicionados a uma lógica de produção e comercialização imposta por moageiras transnacionais¹³ (responsável pela realização do processamento e transformação do cacau), cujo objetivo é produzir amêndoas para atender ao comércio internacional de cacau, modelo este que não oferece alternativas de desenvolvimento local sustentável (Nunes, 2019). Essas empresas detêm a maior parte do processo de moagem do cacau e, por conseguinte, controlam os preços e pagam valores baixos pelas amêndoas, deixando de promover o desenvolvimento da região (De Melo, 2010).

Essa realidade, entretanto, não é vivenciada somente no Brasil. É um sistema que se reproduz em várias partes do mundo. Ciente disso, o ICCO lançou os objetivos da Agenda

¹² No Brasil, corresponde à região banhada pelo Rio Solimões, trecho superior do rio Amazonas, a Oeste-Leste da fronteira do Brasil até o município de Manaus (AM).

¹³ Indústrias processadoras de cacau, a exemplo da Cargill, Olam, Barry Callebaut.

Global do Cacau para uma Economia Mundial Sustentável, voltados para a produção, cadeia industrial e consumo sustentáveis, além de gestão estratégica do setor para o benefício de todas as partes interessadas (ICCO, 2022).

Essa agenda está em sintonia com os dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas, em especial o Objetivo nº 2, o qual estabelece, dentre suas metas, a promoção da agricultura sustentável; o Objetivo nº 8, que busca o crescimento econômico inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo, assim como trabalho decente para todos; e o Objetivo nº 12, que consiste em assegurar padrões de produção e consumo sustentáveis (ONU, 2022).

Na mesma diretriz, segundo Smeraldi & Santos (2021), o Ministério das Relações Exteriores da Holanda, principal importador e processador de cacau no mundo, identificou certas tendências estratégicas do mercado de cacau para a década atual:

Foco crescente sobre origem do cacau e do chocolate; Narrativa (storytelling) cada vez mais importante; Crescente demanda por chocolate bean-to-bar (com cultivo e processamento unificados); Encurtamento da cadeia devido a comércio direto; Aumento da preocupação com saúde e bem-estar; Controles devidos à regulação europeia sobre presença de cádmio¹⁴; Aumento da influência das multinacionais que entram também no segmento de cacaos especiais; Sustentabilidade da produção em alta na agenda internacional; Programas de sustentabilidade cada vez mais comuns no setor privado (Smeraldi; Santos, 2021).

Uma das formas de o Brasil se alinhar a esta tendência global, além da busca pela sustentabilidade da produção de cacau comum, é produzir cada vez mais cacau fino ou de aroma atrelado à sustentabilidade. No entanto, não basta apenas ter cacau de qualidade. A genética aliada a um beneficiamento criterioso das sementes do cacau são fatores determinantes para que se tenha um cacau do tipo fino. Isto porque o cacau fino exige melhores técnicas de manejo (Garcia, 2019) desde a poda, uma vez que não existem, até a atualidade, tecnologias de automação da colheita, não sendo possível padronizar o tratamento de cada árvore (Smeraldi; Santos, 2021). É necessário cuidar de cada ramo individualmente, ainda que se busque colher cacau *commodity*. Desse modo, exige-se intensa mão de obra com um nível de treinamento relativamente avançado (Smeraldi; Santos, 2021).

Nesse ponto, Brainer (2021) adverte que os produtores de cacau fino ou de aroma enfrentam uma demanda relativamente estática já que os fabricantes de chocolates de alta qualidade requerem constância em seus ingredientes para não alterar o sabor de seus produtos.

¹⁴ Metal que foi considerado carcinogênico, podendo se acumular no organismo e causar várias doenças (De Souza, 2022).

Luisa Abram relata que uma das maiores dificuldades que possui é encontrar comunidades que sigam e mantenham o protocolo de fermentação (figura 8). O produtor de cacau Francisco Maciel Silva, o “Bico”, que colhe cacau nas margens do Rio Acará/PA e é um dos fornecedores de cacau para a fábrica Luisa Abram Chocolates, entrevistado para este trabalho, revelou que é o único que faz o beneficiamento de cacau fino na região, técnica que aprendeu com a Luisa Abram (figura 9). Conta que no início foi muito difícil aprender, pois o tratamento criterioso começa desde a colheita até a secagem das amêndoas, não podendo ser feito de qualquer maneira. Desabafa que os ribeirinhos vizinhos, dos quais compra cacau, já que a sua produção não supre a demanda da chocolateira Luisa Abram, não querem seguir os protocolos rígidos para obter cacau fino, tendo ainda dificuldade para que colham a fruta na época certa.



Figura 8 – Cochos de fermentação das amêndoas de cacau.
Fonte: (Instagram @luisaabram, 28/01/2020).



Figura 9 – Luisa Abram ensinando “Bico” durante a fermentação das amêndoas. Fonte: (Instagram @luisaabram,17/10/2019).

Importante, no ponto, as considerações de Smeraldi & Santos, (2021) de que, para expandir o mercado, os produtores de cacau da Amazônia precisam de investimento em treinamento e profissionalização. Segundo a CEPLAC, quando o processo de beneficiamento das amêndoas do cacau é feito de forma correta, o produtor de cacau consegue eliminar perdas, diminuir os custos, ganhar peso do cacau seco e, conseqüentemente, ter mais lucratividade. Uma das alternativas para essa questão é a criação de centros de fermentação que irão padronizar o produto e possibilitar um controle melhor do processo de beneficiamento do cacau para dar mais aroma e sabor ao chocolate (UFG, 2022).

Igualmente, a logística foi objeto de queixa da Luisa Abram, do produtor “Bico”, sobretudo de saída dos grãos da comunidade, que muitas vezes buscam auxílio da ONG SOS Amazônia e parcela dos chocolateiros que responderam ao questionário (figura 10). Também 26,7% chocolateiros destacaram, dentre as principais dificuldades para adquirir o cacau fino da Amazônia, o acesso ao produtor, 6,7% o alto valor do frete e 6,7% o preço elevado (figura 10). Na mesma ideia, quando questionados sobre os fatores que fariam comprar ou aumentar o uso do cacau fino da Amazônia, 7,1% e 28,6% destacaram o melhor acesso ao produtor, 7,1% preço mais acessível e 21,4% mais produtores de cacau fino (figura 11).

Quais as principais dificuldades que você encontra para utilizar o cacau fino da Amazônia?

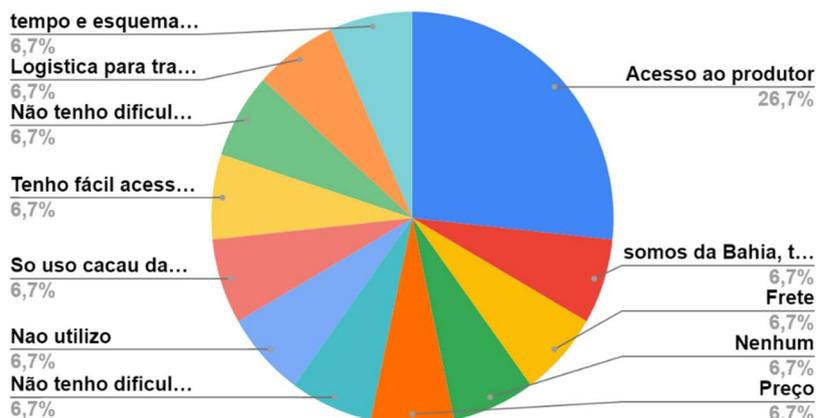


Figura 10 – Principais dificuldades dos chocolateiros para utilizar o cacau fino da Amazônia.

Quais desses fatores faria você comprar ou aumentar o uso do cacau fino da Amazônia?

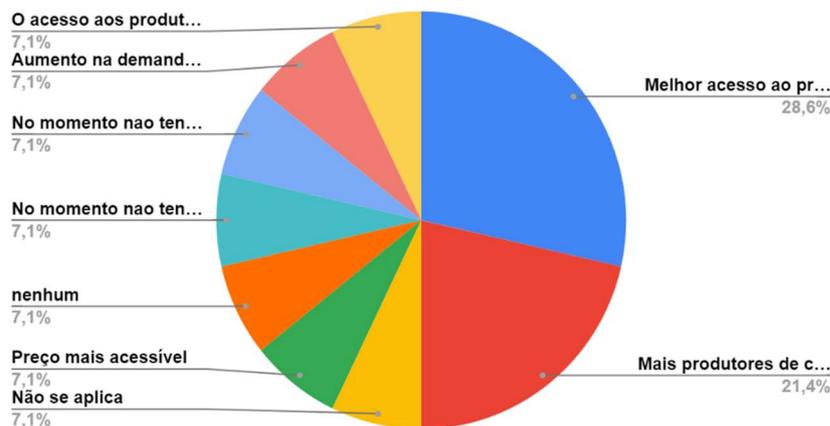
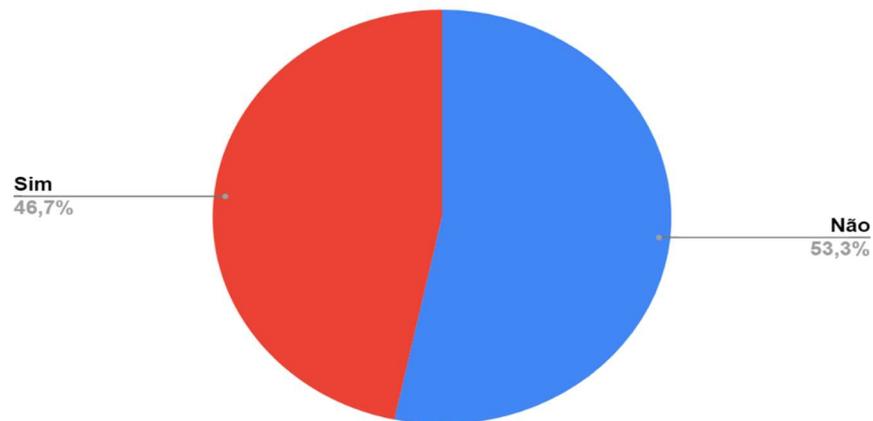


Figura 11 – Motivos que fariam os chocolateiros comprarem ou aumentar o uso do cacau fino da Amazônia.

Outra dificuldade que se identifica com a problemática da logística apontada pela Luisa Abram e os chocolateiros é a falta de coordenação entre as cadeias produtivas, além de lacunas de informação. Ou seja, não há integração de dados confiáveis sobre a real situação das cadeias produtivas de cacau e seus desafios, impedindo a formulação de programas e de políticas públicas adequadas para o avanço desse setor (IPAM, 2021).

Essas barreiras influenciam na aquisição de cacau fino pelos chocolateiros. De acordo com o questionário, 57,1% dos chocolateiros disseram que não utilizam cacau fino da Amazônia contra 42,9% que já incluem em sua linha de produção (figura 12a). E 50% dos chocolateiros que não utilizam o cacau da Amazônia disseram que não têm interesse em utilizá-lo. O frete elevado é uma das razões pela qual 57,1% dos chocolateiros disseram que não utilizam o cacau fino da Amazônia (figura 12b).

Você utiliza o cacau fino da Amazônia? (a)



Caso você tenha respondido não à pergunta anterior, tem interesse em usar o cacau fino da Amazônia? (b)

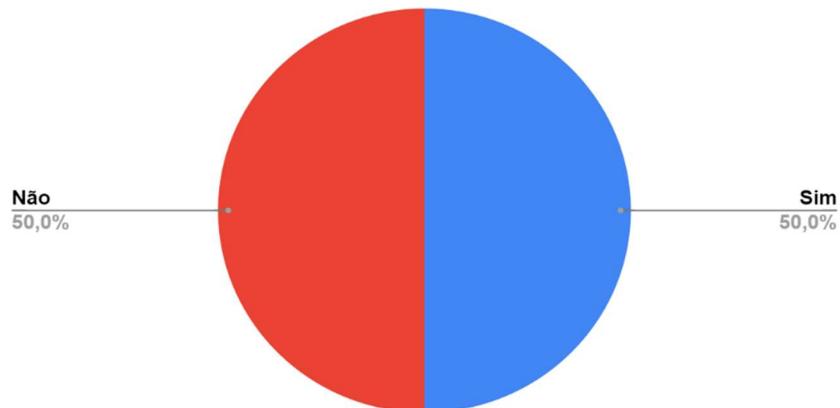


Figura 12 - (a) 57,1% dos chocolateiros disseram que não utilizam cacau fino da Amazônia e 42,9% incluem em sua linha de produção. (b) 50% dos chocolateiros que não utilizam o cacau da Amazônia não têm interesse em utilizá-lo.

O produtor “Bico” conta que há muito cacau nas margens do Rio Acará/PA (figuras 13 e 14) e que deixa de adquirir ainda mais dos ribeirinhos vizinhos porque não tem comprador. De fato, esses empecilhos impactam na obtenção de clientes para esses pequenos produtores. Luisa Abram lamentou que uma das dificuldades que tem é conseguir mais chocolateiros que entendam a realidade que estas comunidades passam, pois em muitas delas é a única cliente, preocupando-se que, caso sua empresa entre em falência, todo o seu trabalho junto aos ribeirinhos se perca. Salientou, ainda, que não é fácil tratar com o ribeirinho, já que não entendem a necessidade de regularidade fiscal para a comercialização do cacau, além da burocracia que existe para emitir uma nota fiscal.



Figura 13 - Cacau colhido próximo ao Rio Acará/PA.
Fonte: (Acervo do produtor Francisco Maciel Silva, “Bico”, 2022).



Figura 14 – “Bico” com uma grande quantidade de cacau.
Fonte: (Instagram @luisaabram, 7/7/2020).

Além do mais, constata-se na região a fragilidade de gestão das cooperativas locais, a falta de investimentos públicos e privados, a existência de um grande número de intermediários e os altos custos logísticos. Esses problemas impactam no preço final da amêndoa, deixando-a abaixo do seu potencial de mercado e acabam por subtrair parte da renda que iria para os agricultores familiares. (Gonçalves, 2018). O produtor “Bico” conta que antes de fornecer cacau fino para Luisa Abram vendia tudo o que colhia para os atravessadores por um preço bem baixo. Essa problemática da existência de intermediários, inclusive, foi sentida pela chocolateira Luisa Abram, que sugere, para que o cacau seja de fato um condutor para a melhoria de vida das comunidades, que deixem de vender para os atravessadores ou que forcem um preço maior.

Assim, para auxiliar os pequenos produtores no enfrentamento desses obstáculos, diversas organizações e instituições com iniciativas relevantes em relação à cadeia de valor do cacau, como também de outros produtos amazônicos, atuam na região. Pode-se citar o Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia (IPAM), que é uma organização científica, não governamental, que trabalha pelo desenvolvimento sustentável da Amazônia. Uma de suas atividades em andamento é um projeto relativo à cacauicultura, que tem como foco avaliar a contribuição dessa cadeia à economia do Pará, bem como analisar os benefícios socioeconômicos desse setor e o seu potencial na recuperação de áreas por meio de sistemas agroflorestais que sejam capazes de diversificar a renda dos produtores e aumentar a segurança nutricional, além de gerar serviços ecossistêmicos múltiplos (IPAM, 2021).

O Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (Imaflora) é outra organização não governamental brasileira que atua com ações voltadas para a conservação do meio ambiente e melhoria da qualidade de vida de trabalhadores rurais e florestais, populações tradicionais, indígenas, quilombolas e agricultores familiares. Para tanto, desenvolve projetos que buscam fortalecer as cadeias de diversos produtos locais, como o projeto “Caminhos da Floresta: Modelos de Negócios Comunitários Inovadores para a Amazônia”, que estuda a variedade de arranjos bem sucedidos, auxiliando cooperativas e associações com a finalidade de contribuir para o aumento da geração de renda e fortalecimento das iniciativas de negócios locais com produtos das comunidades extrativistas.

Outro projeto é o denominado “Floresta de valor”, cujo objetivo é incentivar atividades produtivas sustentáveis objetivando consolidar as áreas protegidas, conservar os recursos naturais e valorizar as populações tradicionais e agricultores familiares que delas sobrevivem. Nesse sentido, buscam estruturar as cadeias de valor e facilitar a sua inserção nos mercados que valorizam produtos de origem sustentável (Imaflora, 2022).

Essas iniciativas abarcam, inevitavelmente, a cadeia produtiva do cacau que, juntamente com a do açaí, estão entre as principais da região amazônica (IPAM, 2021). A Cooperativa Agroextrativista do Mapiá e Médio Purus (Cooperar) é um exemplo de cooperativa que foi beneficiada pelas ações do Imafora. Fundada por um grupo de extrativistas da Vila Céu do Mapiá, a Cooperar tem por finalidade promover atividades produtivas sustentáveis que conciliem a geração de trabalho e renda com a conservação da floresta. Também visa melhorar o abastecimento de produtos de primeira necessidade para a população ribeirinha da região, reduzindo o seu custo de vida. As atividades da Cooperar giram em torno do cacau nativo, das castanhas, da extração de óleos vegetais, do manejo madeireiro, da pesca e da agricultura de subsistência (Cooperar, 2022). O cacau é a principal fonte de receita dessa cooperativa, sendo grande parte da sua produção destinada à fabricação do chocolate denominado Rio Purus, fabricado pela chocolateira Luisa Abram (Luisa Abram Chocolates, 2022).

A CEPLAC vem se esforçando, como agente de pesquisa, no desenvolvimento e difusão de materiais e tecnologias para aumento da produtividade do cacau, incluindo o manejo da lavoura, sistemas de fertilização e fertirrigação. Também atua no melhoramento genético com o uso de sementes híbridas e clones de alta produtividade e resistência a pragas, além de disponibilizar aos produtores novos cultivares de cacauzeiros (CEPLAC, 2022).

Um importante avanço com vistas a elevar o padrão de qualidade do cacau brasileiro foi a instituição da Política Nacional de Incentivo à Produção de Cacau de Qualidade pela Lei nº 13.710, de 2 de agosto de 2018, a qual traz diretrizes e instrumentos para a sua execução. As diretrizes são “a sustentabilidade ambiental, econômica e social da produção e dos produtores; o desenvolvimento tecnológico da cacauicultura; o aproveitamento da diversidade cultural, ambiental, de solos e de climas do País para a produção de cacau de qualidade superior; a adequação da ação governamental às peculiaridades e diversidades regionais; a articulação e a colaboração entre os entes públicos federais, estaduais e municipais e o setor privado; o estímulo às economias locais e a redução das desigualdades regionais; e a valorização do Cacau do Brasil e o acesso a mercados que demandam maior qualidade do produto.”.

Destaca-se também o FUNCACAU, Fundo de Apoio à Cacauicultura do Pará, que serve de apoio financeiro ao PROCACAU, Programa de Apoio ao Desenvolvimento da Cacauicultura no Pará, o qual consiste em um plano estratégico envolvendo vários atores públicos, privados e instituições financeiras, com objetivo de aumentar a produção e produtividade por meio de assistência técnica, crédito rural, pesquisa e organização dos produtores rurais e que trouxe resultados positivos com o aumento da produção e produtividade do cacau na região (F. Gilvado, 2022).

Importante também considerar que a variedade do uso dos produtos florestais amplia as fontes de renda dessas comunidades, como também reforça a importância da manutenção da floresta em pé. Daí a relevância da cacauicultura para a conservação do bioma Amazônia, em que pode ser extraído o cacau sem a necessidade de desmatamento, associando-o com as árvores nativas ou, até mesmo, transformando áreas degradadas, sobretudo pastagens, em agroflorestas (Gonçalves, 2018). Isto porque o cacauéiro é cultivado no sub-bosque de florestas nativas ou sob a sombra produzida por espécies arbóreas nativas de rápido crescimento, servindo como um meio para a restauração de áreas degradadas (Venturieri *et al.*, 2022).

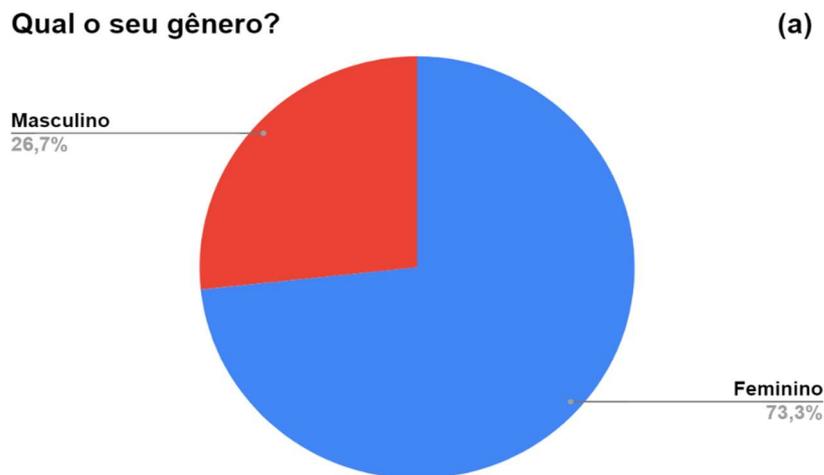
Em recente estudo no estado do Pará (Venturieri *et al.*, 2022), constatou-se que as propriedades produtoras de cacau são estatisticamente menores do que propriedades não produtoras, além de apresentarem menores taxas de desmatamento. Além disso, os dados mostraram uma tendência de conversão de áreas de pastagens em plantações de cacau, comprovando que a expansão da cacauicultura na região é uma atividade relevante para a recuperação de áreas degradadas e não o principal fator de desmatamento, encontrando-se 99,54% das plantações de cacau fora de área de preservação, terra indígena ou assentamento quilombola. Venturieri *et al.* (2022) também chegaram à conclusão de que a expansão da cacauicultura contribuiu para a redução significativa dos focos de queimadas, redução das emissões de gases de efeito estufa, além de fomentar a geração de empregos e renda.

Vale mencionar uma ressalva feita por um dos chocolateiros em relação à sustentabilidade ambiental ao destacar que, a depender do fator que se prioriza na cacauicultura, esse fator pode ser gerador de sustentabilidade. Por outro lado, pode ser um fator de pressão negativa ao meio ambiente se o foco for unicamente a produtividade para compensar a baixa agregação de valor pela qualidade ou pelos serviços ambientais que venham embarcados nesse cultivo. A pressão visando apenas à produtividade pode estimular o aumento da área cultivada e o uso de insumos agrícolas de maneira inadequada. Salienta que na várzea¹⁵ a situação seria mais delicada. Frise-se que a sustentabilidade é alcançada quando se promove, a um só tempo, a preservação da floresta, emprego digno e renda (Revista Rural, 2022). Ademais, um aspecto ligado à sustentabilidade do cacau nessa região é a vasta diversidade genética do cacau, o que pode conter variedades resistentes a pragas, sobretudo diante do aquecimento global, extinção de espécies e surgimento de pragas.

¹⁵ Cacauicultura de várzea é o cultivo de cacau nas ilhas de várzea dos rios amazônicos. O cacau cresce na floresta sem necessidade de adubação e adaptado ao regime de águas (Monteiro, 2021).

Na outra ponta da cadeia do cacau fino e indispensável para o fortalecimento dessas comunidades, temos os fabricantes de chocolate artesanal e os consumidores. De acordo com pesquisa feita pelo Sebrae em conjunto com a Associação *Bean to Bar* Brasil, mais de 50% dos negócios ligados à fabricação de chocolate artesanal surgiram nos últimos quatro anos e o faturamento de 42% dessas empresas, mesmo em pandemia, foi maior em 2020 do que em 2019 (Agência Sebrae de Notícias, 2021). O mercado é recente, como se observa. No questionário, 57,1% dos chocolateiros disseram que produzem chocolate entre dois a cinco anos, 35% há mais de cinco anos e 7,1% em menos de dois anos.

Ainda de acordo com o levantamento do Sebrae e da Associação *Bean to Bar* Brasil, as mulheres são maioria entre os empreendedores do mercado artesanal de chocolates e correspondem a 57%. Dentre os empreendedores desse segmento, 37% têm entre 36 e 45 anos e 80% possuem, no mínimo, o superior completo (Agência Sebrae de Notícias, 2021). O resultado da pesquisa que realizei com os chocolateiros, quanto a estes dados, foi similar (figuras 15a, 15b e 15c).



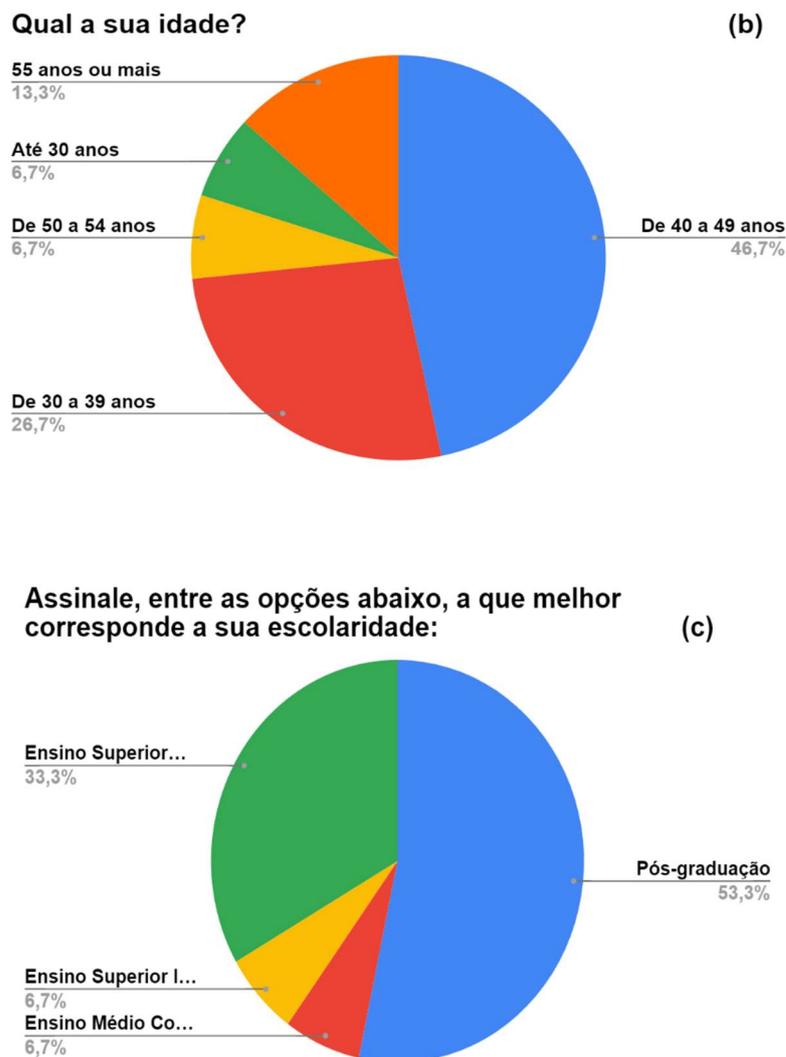


Figura 15 – (a) Proporção de gênero, (b) por faixa etária e (c) escolaridade dos que trabalham com chocolate.

Nas respostas ao questionário, identificou-se também que a maioria dos chocolateiros reside na região Sudeste. Eis os dados: 46,7 % dos chocolateiros moram na Região Sudeste, 13,3% na Região Centro-oeste, 13,3% na Região Norte, 13,3% na Região Sul, 6,7% na Região Nordeste e 7,1% no exterior (figura 16a). Outro dado relevante é que 33,3% da venda dos chocolates impacta em 100% da renda do chocolateiro, 40% entre 20% a 50%, 20% até 20%, 6,7% entre 50% a 90% (figura 16b).

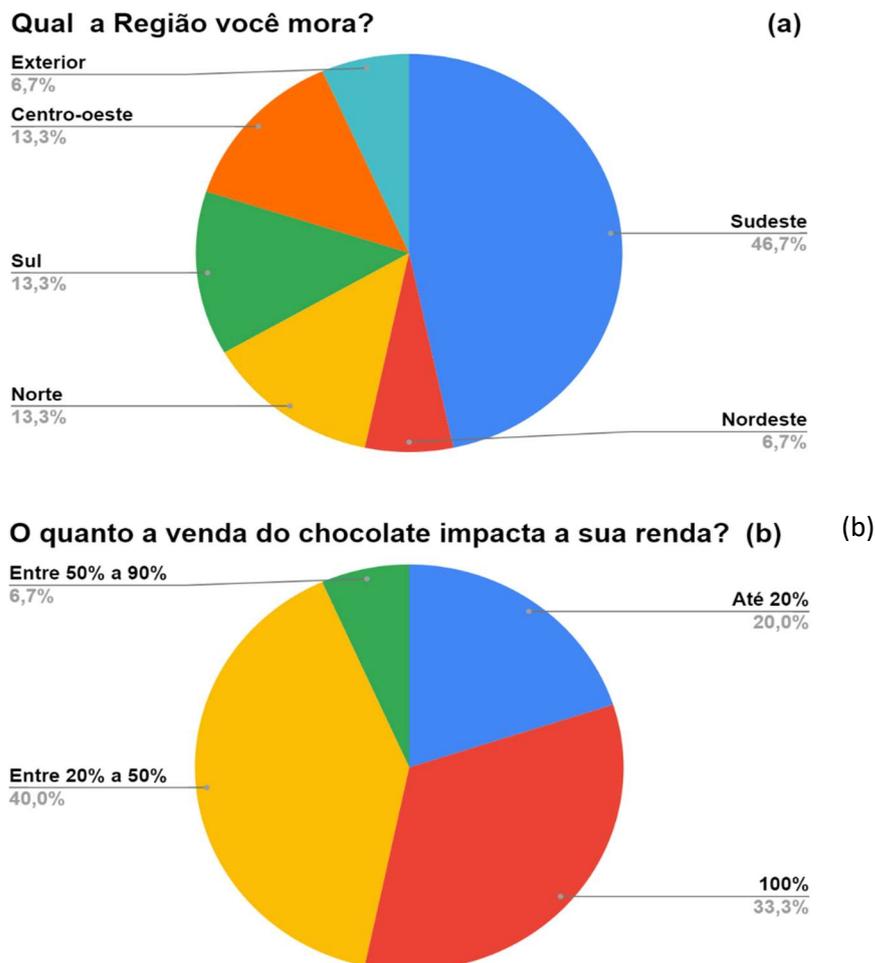


Figura 16 - (a) Proporção por Região onde residem e (b) por impacto na renda dos que trabalham com chocolate.

O mercado de chocolates de alta qualidade é um segmento em plena expansão no Brasil, seguindo uma tendência mundial de consumidores que buscam produtos de maior qualidade, com origem e valor agregados, ainda que tenham que pagar mais por essas mercadorias (Agência Sebrae de Notícias, 2021). Em concordância com essa matéria, apurou-se das respostas dos oitenta consumidores que responderam ao questionário feito para esta pesquisa que 63,7% não sabem a origem do cacau do chocolate que consomem (figura 17), embora 76,3% tenham conhecimento do que seja cadeia produtiva sustentável (figura 18). 73,8% disseram que têm preocupação em saber como é produzido o cacau do chocolate que consomem (figura 19) e 91,3% responderam que a explicação da origem do cacau na embalagem agregaria valor ao chocolate (figura 20). 72,5% dos consumidores participantes da pesquisa estão dispostos a pagar um valor maior por um chocolate com informações de origem e produção (figura 21).

Você sabe a origem do cacau do chocolate que você consome?

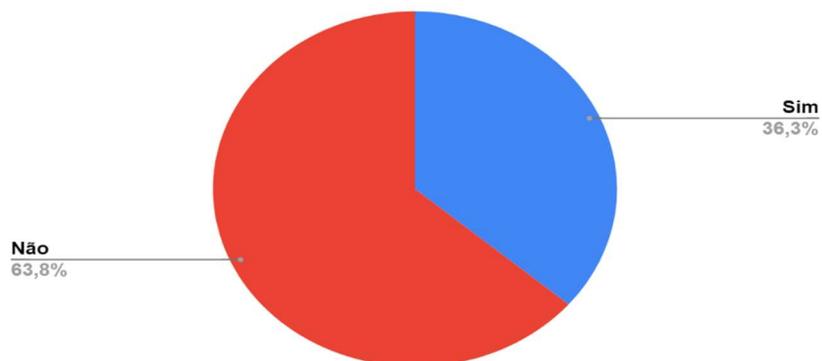


Figura 17 – Resposta à pergunta “Você sabe a origem do cacau do chocolate que você consome?”.

Sabe o que é cadeia produtiva sustentável?

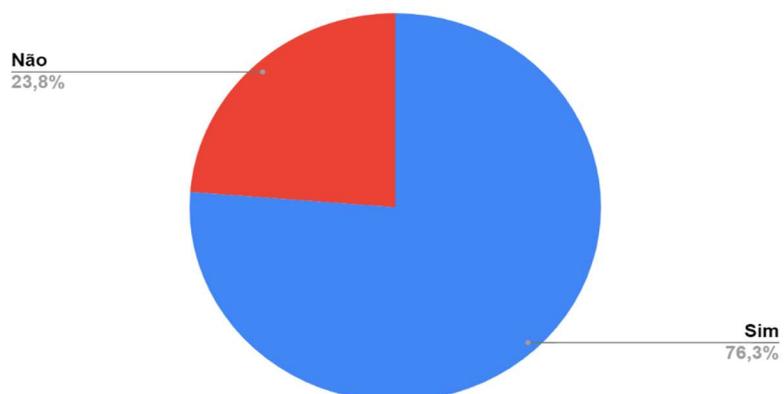


Figura 18 – Resposta à pergunta “Sabe o que é cadeia produtiva sustentável?”.

Você tem preocupação em saber como é produzido o cacau do chocolate que você consome?

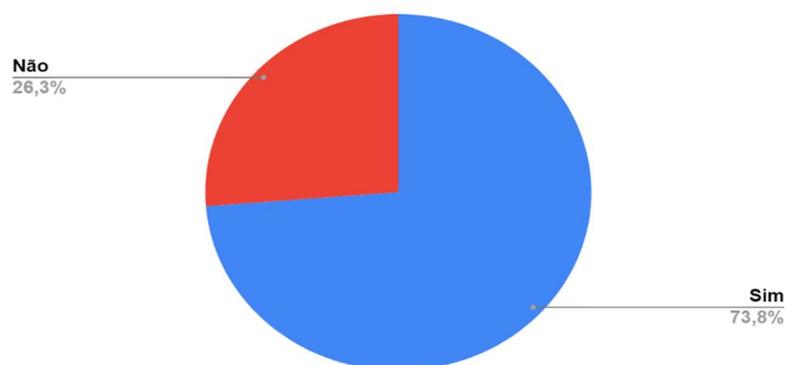


Figura 19 – Porcentagem de consumidores que têm preocupação em saber como é produzido o cacau do chocolate que consomem.

Para você, uma marca de chocolate que em sua embalagem explicasse a origem do cacau e como é prod...

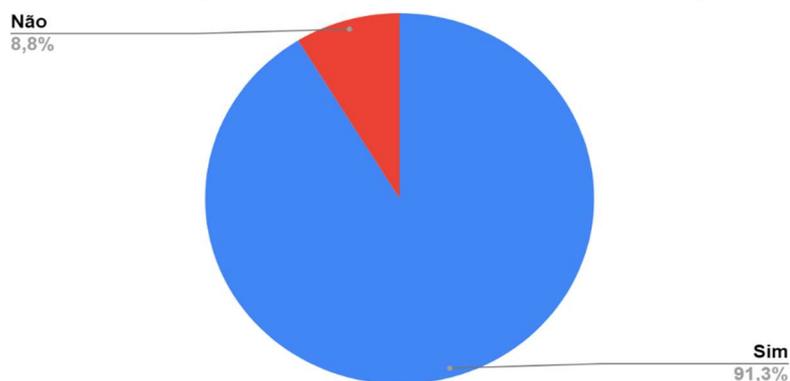


Figura 20 – Resposta à pergunta aos consumidores “Para você, uma marca de chocolate que em sua embalagem explicasse a origem do cacau e como é produzido agregaria valor ao produto?”.

Você estaria disposto a pagar um valor maior por um chocolate com informações da origem e produção?

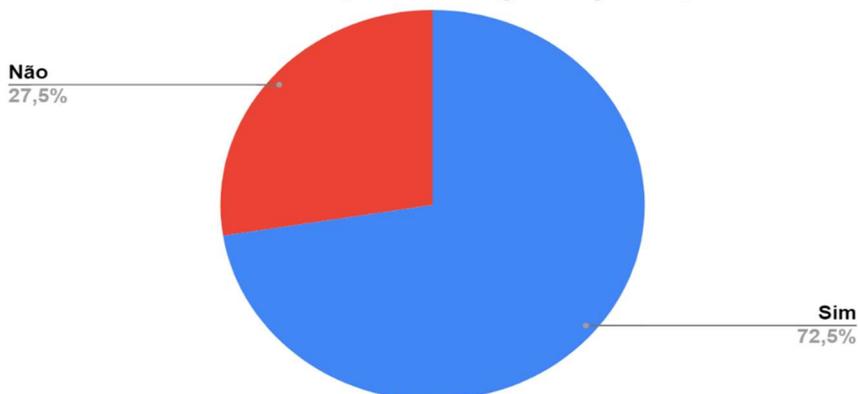


Figura 21 – Resposta à pergunta aos consumidores “Você estaria disposto a pagar um valor maior por um chocolate com informação da origem e produção?”.

Um dos fatores que contribui para a ampliação desse setor é o fato de o Brasil ter em seu território tanto produtores de cacau como fabricantes de chocolate de alta qualidade, que valorizam a sustentabilidade, o que permite uma maior comunicação e proximidade entre eles, colaborando para o aumento de qualidade do cacau e, por consequência, do chocolate (Agência Sebrae de Notícias, 2021).

A chocolateira Luisa Abram compra o cacau para produzir seu chocolate diretamente das comunidades ribeirinhas da Amazônia. Seu trabalho inicia desde a sua chegada à comunidade, verificando se tem densidade de árvores suficientes, se o manejo está sendo feito de forma correta, se há mão de obra suficiente para trabalhar na cadeia produtiva do cacau. Neste ponto, questiona-se a permanência da sustentabilidade da floresta em relação à vegetação nativa remanescente após o necessário raleamento para a produção de cacau. DE todo modo,

Luisa relata que atua desde a base da pirâmide, que são aquelas pessoas que coletam o cacau. Passa na casa de cada ribeirinho, indicando quando deve ser coletado o cacau para conseguir uma boa fermentação, bem como demonstrando como deve ser feito o trabalho de quebra e seleção das amêndoas. Luisa também ensina o protocolo de fermentação e secagem até, finalmente, o barqueiro passar e levar as amêndoas de cacau (figura 22).



Figura 22 – Sacas de amêndoas de cacau já fermentadas e secas. Fonte: (Acervo do produtor Francisco Maciel Silva, “Bico”, 2022).

Os chocolateiros têm preocupação com a sustentabilidade do setor (figura 23). Segundo Luisa, o fortalecimento da cadeia produtiva do cacau pode auxiliar em atividades sustentáveis na Amazônia, pois o cacau faz parte de uma cultura de rotatividade. O ribeirinho vive de um período de pesca, da safra do açaí, da castanha e do que a microrregião oferece. O cacau, portanto, vem para dar uma opção ao ribeirinho quando se agrega valor com uma boa fermentação e secagem, vendendo por uma quantia mais alta. Além disso, o cacau tem uma vantagem por não ser uma cultura imediatista, ao contrário das outras culturas, já que permite que seja ensacado e armazenado por meses, podendo o ribeirinho juntar um montante considerável e vender.

Luisa também revelou que o seu trabalho impactou na vida dos ribeirinhos, principalmente o da região do Acará, no estado do Pará, pela grande quantidade de toneladas dessa origem. O produtor “Bico” confirma essa informação ao afirmar que a venda de cacau fino trouxe muitas melhorias, mudando a sua vida e permitindo conhecer novas pessoas, dentre

elas, fazer amizade com uma proprietária de uma fábrica de chocolate. A meta da Luisa Abram é, para melhorar, de fato, a vida de todos os seus fornecedores de cacau, alcançar cinco toneladas para cada origem de cacau que utiliza em sua fábrica. Atualmente, Luisa Abram utiliza seis origens diferentes de cacau da Amazônia brasileira.

Nos questionários dirigidos aos chocolateiros, 93,3% entendem que o consumo de cacau fino da Amazônia provoca impacto socioambiental positivo (figura 23) porque apoia a população que vive do cultivo do cacau, valoriza a cadeia produtiva, auxilia a preservação ambiental e implica melhoria na remuneração do produtor com oportunidade de renda sustentável. Também contribui para a manutenção de hábitos culturais relacionados ao estilo de vida na floresta com a proteção aos povos nativos e à Amazônia. Esse resultado é importante, pois mostra a preocupação dos fabricantes de chocolate com as questões ambiental e social, podendo ser um agente de apoio ao desenvolvimento sustentável da cadeia do cacau e chocolate.

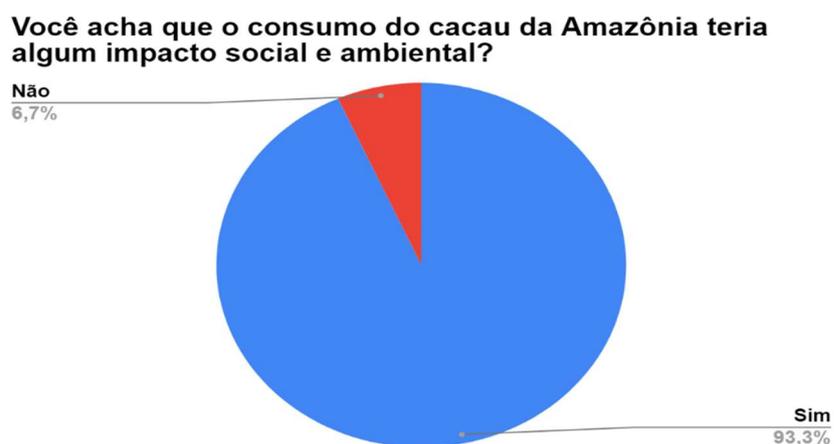


Figura 23 – Porcentagem de chocolateiros que entendem que o consumo do cacau fino da Amazônia gera impacto socioambiental.

Embora explícita a preocupação social e ambiental com a cadeia produtiva sustentável do cacau fino na Amazônia, 84,6% disseram que optam pelo cacau fino da Bahia (figura 24). Dentre os motivos para a escolha do cacau baiano, citaram a facilidade de acesso ao produtor, facilidade para rastreabilidade do cacau fino orgânico, frete mais baixo, diversidade de origens de modo a oferecer chocolate de várias regiões do país, qualidade do trabalho dos produtores, além de preservação e regeneração das cabruças¹⁶. Daí a preferência por utilizar o cacau da Bahia ao invés do cacau de origem amazônica.

¹⁶ Cabruca é uma modalidade de sistema agroflorestal em que o plantio do cacau ocorre sob a mata nativa raleada. Permite a conservação de muitas espécies nativas da Mata Atlântica e da Floresta Amazônica (Souza, 2022).

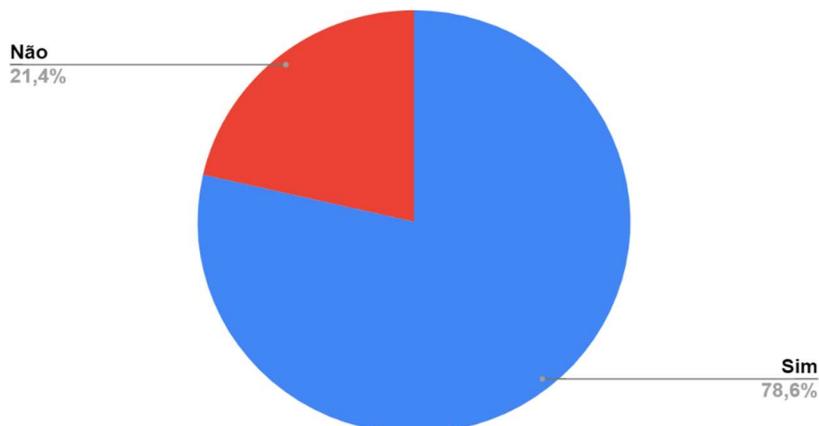
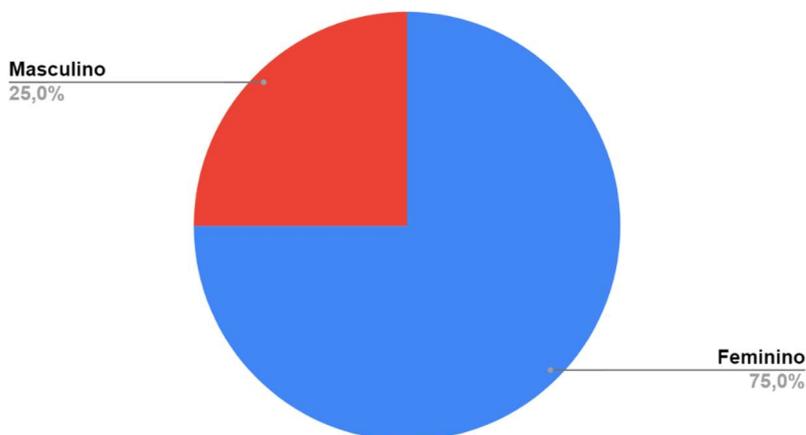
Já utilizou o cacau fino da Bahia?

Figura 24 – Porcentagem de chocolateiros que optaram por utilizar o cacau fino da Bahia.

A ponta extrema da cadeia, oposta a dos produtores de cacau, que dá toda a tônica para o desenvolvimento dos elos anteriores, são os consumidores. Dos 80 consumidores que responderam ao questionário, os maiores consumidores são mulheres (figura 25a), 32,5% se encontram na faixa de 30 a 39 anos de idade, 33,8% entre 40 e 49 anos, 13,7% 55 anos ou mais, 10% entre 50 e 54 e 10% até 30 anos. (figura 25b).

Qual o seu gênero?**(a)**

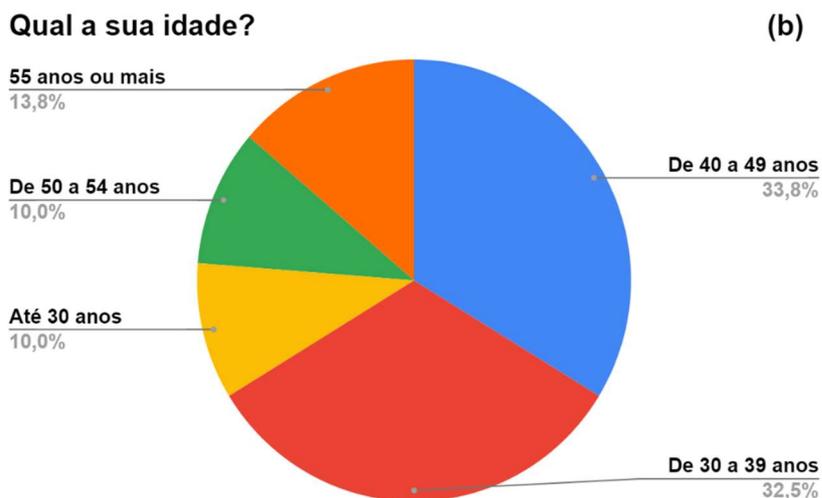
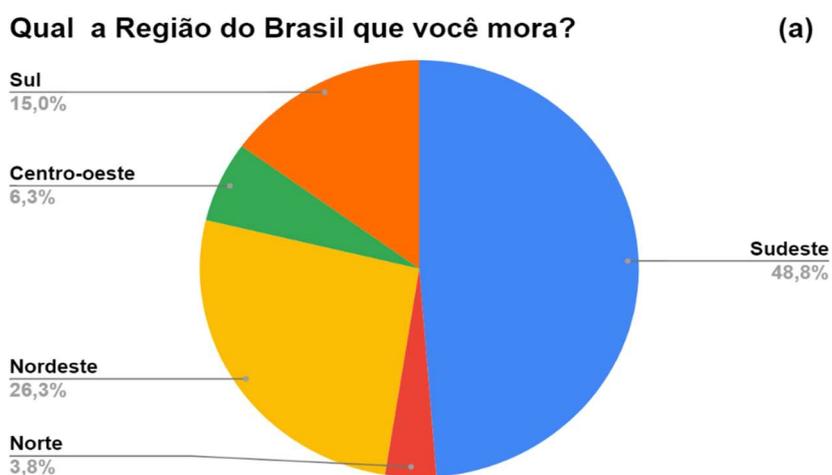


Figura 25 – (a) Proporção de gênero e (b) por faixa etária dos consumidores.

Do total, quase 50% dos consumidores moram na Região Sudeste do Brasil: 48,8% moram na Região Sudeste do Brasil, 26,3% na Região Nordeste, 15% na Região Sul, 6,3% na Região Centro-oeste e 3,8% na Região Norte. (figura 26a). Em termos de educação, quase a totalidade dos consumidores possui ensino superior completo (21,3%) ou pós-graduação (75%). 2,5% disseram que possuem ensino superior incompleto (figura 26b).



Assinale, entre as opções abaixo, a que melhor corresponde a sua escolaridade: (b)

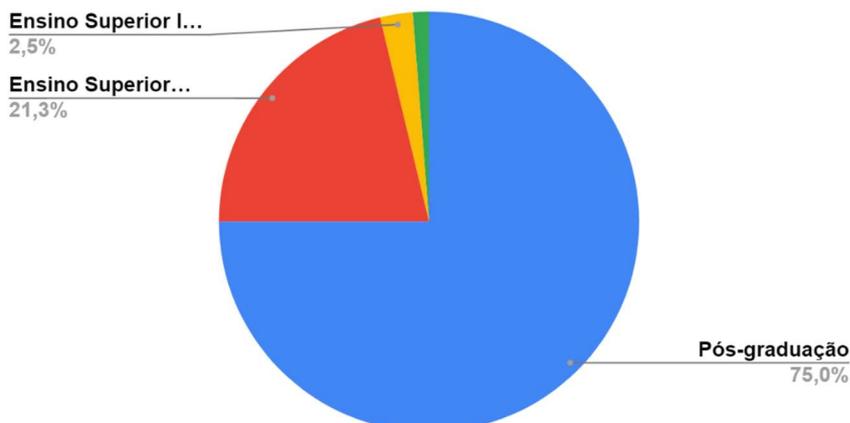
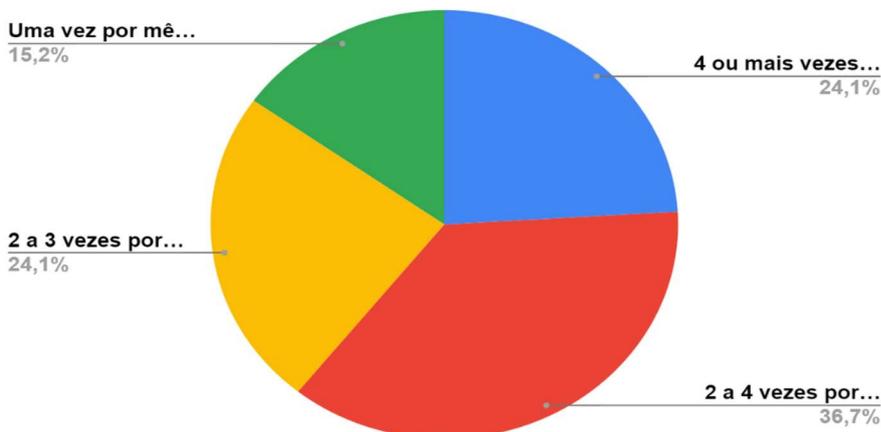


Figura 26 – (a) Proporção por Região onde residem e (b) nível de escolaridade dos consumidores.

O consumo de chocolate é bastante frequente dos que responderam a pesquisa. Faz parte do dia a dia dos consumidores. 36,7% dos consumidores consomem 2 a 4 vezes por semana, 24,1% 4 ou mais vezes na semana, 24,1% de 2 a 3 vezes por semana e 15,2% uma vez por mês ou menos (figura 27a). Questionados sobre o tipo de chocolate preferido (figura 27b), 45% responderam que consomem chocolate comum ou industrializado de uma linha superior, do tipo Lindt e Kopenhagen. Em segundo lugar, uma média de 35% opta por chocolates de alta qualidade artesanal, sendo que 1,3% responderam que consomem Nakau, que é uma marca de chocolate artesanal. 15% dos consumidores preferem chocolate industrializado de uma linha de qualidade inferior (Nestlé, Lacta, Garoto) e 1,3% consomem todos os tipos de chocolate.

Com que frequência você consome chocolate? (a)



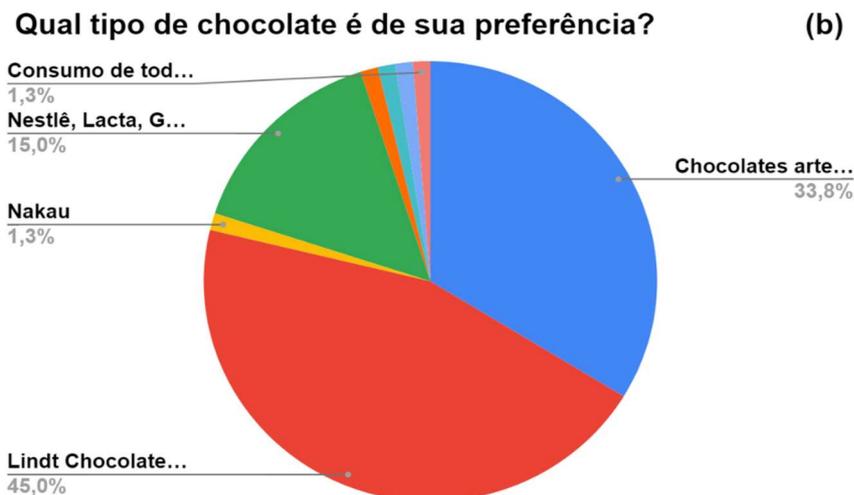


Figura 27 – (a) Resposta à pergunta aos consumidores “Com que frequência você consome chocolate?” e (b) Resposta à pergunta aos consumidores “Qual tipo de chocolate é de sua preferência?”.

Por fim, 62% dos consumidores responderam que conhecem menos de 5 pessoas que consomem chocolate de alta qualidade (figura 28), demonstrando que é um produto pouco conhecido pela maioria das pessoas. 20,3% conhecem entre 5 a 10 pessoas e 17,7% conhecem mais de 10 pessoas.

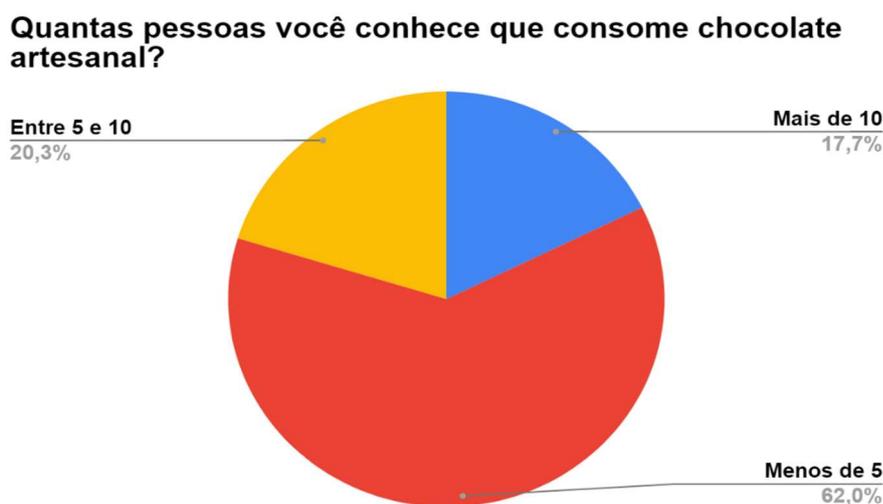


Figura 28 – Resposta à pergunta aos consumidores “Quantas pessoas você conhece que consome chocolate artesanal?”.

Importante esclarecer que o chocolate comum ou industrializado é aquele que atende à legislação brasileira, contendo 25% de sólidos totais de cacau ou 20% de sólidos de manteiga de cacau para chocolate branco, e adição de alguma gordura vegetal para baratear o produto. Normalmente seu rótulo tem uma vasta lista de ingredientes e como são feitos com cacau comum, utilizam aromatizantes para camuflar defeitos no sabor. Chocolates de alta qualidade (como os artesanais), por sua vez, são chocolates sem a adição de nenhuma outra gordura além

da manteiga de cacau. Geralmente possuem acima de 35% de cacau e são feitos com cacau selecionado, priorizando sabor e textura. Levam em sua composição pouquíssimos ingredientes, basicamente massa de cacau, manteiga de cacau e açúcar, sendo que nos chocolates ao leite é adicionado leite em pó. São produtos mais caros e diferenciados (Lobo, 2016).

O resultado de que quase metade dos consumidores consomem chocolate industrializado de uma linha superior e que conhecem menos de cinco pessoas que consomem chocolate de alta qualidade gera impacto negativo no trabalho sustentável existente na produção de cacau fino. Nas palavras da chocolateira Luisa Abram, “Não tem consumidores suficientes para absorver todo o cacau fino ofertado no mundo.”, inclusive o cacau fino da Amazônia. Luisa esclarece que o mundo, tampouco o mercado nacional, tem capacidade de absorver o cacau fino da Amazônia porque há muita oferta de cacau fino e não tem tantas empresas para absorver, tampouco clientes que valorizam a cadeia sustentável e que estão dispostos a observar o chocolate como parte de uma cadeia que envolve muitas pessoas em suas várias etapas e que precisam ser dignificadas.

Como já mencionado, a maior parte do cacau amazônico é vendido como cacau comum que vai para as grandes moageiras, em que se constata a exposição a violações de direitos trabalhistas, e até mesmo a casos de trabalho análogo à escravidão em suas cadeias de negócios, principalmente, nas redes de fornecimento que envolvem atravessadores (Repórter Brasil, 2020). O cacau produzido em condições de trabalho decente, ainda que produza cacau fino, não recebe tratamento diferenciado por parte dessas moageiras que, ao impor o preço do cacau, restringe a capacidade de negociar dos produtores, sendo um fator determinante para as condições de pobreza, trabalho infantil, escravo e vulnerabilidade social na região (Picolotto, 2018). O produtor “Bico” contou que trabalha com cacau desde os sete anos e que o preço pago pelos atravessadores é simbólico, independentemente da qualidade do cacau.

Nesse ponto, Luisa Abram adverte que é necessário educar o consumidor no sentido de que o chocolate a baixo preço não remunera a cadeia inteira de forma justa. O consumidor do século XXI, que busca transparência e rastreabilidade e que tem consciência, precisa entender que o chocolate faz parte desse conceito. Reforça que a pressão precisa partir dos consumidores, na medida em que deixem de consumir o chocolate que teve trabalho análogo à escravidão ou que não teve uma remuneração justa. Naturalmente, ao optarem pelo chocolate procedente de um trabalho sustentável, vai aumentar o valor agregado da cadeia inteira.

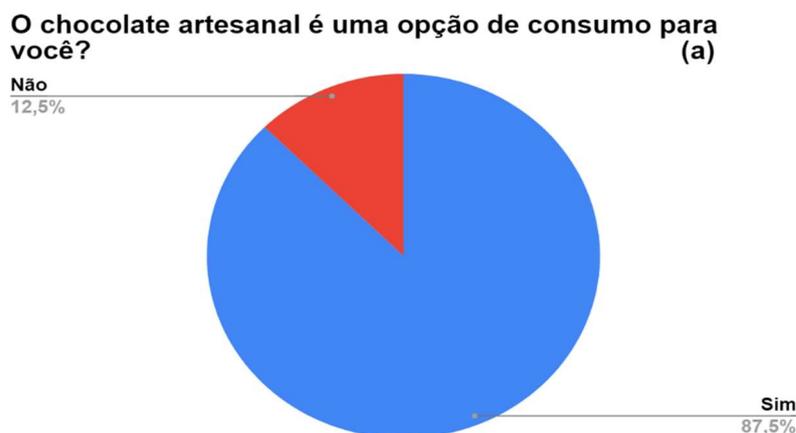
Em concordância com essa declaração, as respostas dos consumidores revelaram que 73,8% preocupam-se em saber a origem do cacau utilizado no chocolate que consomem (figura

19). A grande maioria, 91,3%, manifestou-se no sentido de que agregaria valor ao chocolate a indicação da origem do cacau e a sua forma de produção (figura 20), sendo que 72,5%, inclusive, estariam dispostos a pagar um valor mais elevado no chocolate com essas informações (figura 21). Verificou-se, portanto, uma preocupação dos consumidores com a rastreabilidade e produção do chocolate de alta qualidade e um mercado potencial para o cacau fino da Amazônia.

Esses dados são confirmados pela chocolateira Luisa Abram em sua fábrica ao constatar que os consumidores que buscam seu chocolate “procuram história, verdade, qualidade e novas experiências”. Conta que “tem o perfil do consumidor que vem pela primeira vez por conta da história e que foi impactado pelo *Instagram*, e tem também aquele que vem outras vezes querendo qualidade e porque sabe que receberá um serviço eficiente pela fábrica”.

O resultado da pesquisa também demonstrou que para a grande maioria dos consumidores que responderam ao questionário (87,5%) o chocolate de alta qualidade (artesanal) é uma opção de consumo (figura 29a). Os principais motivos para consumirem chocolate artesanal foram: 38% por conta do sabor, seguido de 35,4% do valor agregado que o chocolate de alta qualidade possui devido à sustentabilidade da cadeia produtiva; 19% optam por ser mais saudável do que o chocolate industrializado, 1,3% porque é, ao mesmo tempo, saudável e sustentável, 1,3% responderam que não sabe ao certo porque consomem (figura 29b). As marcas Dengo, Luisa Abram, Majucau, Amma e Labarr foram as mais citadas na pesquisa.

Dos 12,5% que responderam que não comprariam o chocolate artesanal, as principais justificativas giraram em torno da dificuldade de encontrar no mercado, bem como o elevado valor em relação ao chocolate industrializado. Verifica-se, portanto, que a disponibilidade no comércio e o preço são empecilhos relevantes para o aumento do consumo do chocolate de alta qualidade.



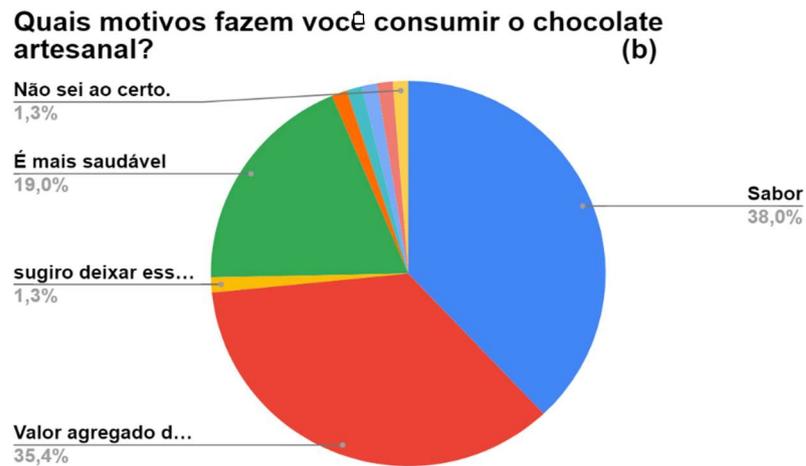


Figura 29 – (a) Resposta à pergunta aos consumidores “O chocolate artesanal é uma opção de consumo para você?” e (b) Resposta à pergunta aos consumidores “Quais motivos fazem você consumir o chocolate artesanal?”.

5 Considerações Finais

Constatou-se que, atualmente, a Amazônia brasileira é a maior produtora de cacau do Brasil, ultrapassando o estado da Bahia. Especificamente o estado do Pará, responsável por quase metade da produção nacional, observou-se que o aumento exponencial da produção de cacau nos últimos anos decorreu da articulação de diversos atores com o objetivo de desenvolver a produção cacauceira, trazendo melhorias socioeconômicas para a região.

O cacau da Amazônia brasileira não é só abundante. Ele possui alta qualidade devido à diversidade genética e à origem, que são atributos fundamentais para a qualidade do chocolate. Essas características contribuíram para o Brasil ser reconhecido pelo ICCO como País

exportador de 100% de cacau fino e de aroma em 2019, trazendo a expectativa de que possa incentivar um novo ciclo na cadeia produtiva do cacau com melhorias socioeconômicas para o setor. Isto porque o cacau fino, base para a fabricação de chocolate de alta qualidade, atende a um nicho específico do mercado mundial, alcançando valor mais elevado do que o cacau comum, insumo para a produção do chocolate industrializado e, com isso, contribuindo para a remuneração justa de todos os elos da cadeia do cacau e chocolate.

No entanto, a maior parte do cacau da Amazônia é comercializada como cacau comum, por meio de atravessadores, para as grandes indústrias, as quais controlam os preços, pagando valores baixos pelas amêndoas e, com isso, deixando de promover o desenvolvimento da região.

Uma das formas de o Brasil se alinhar a tendência mundial pela sustentabilidade da cadeia produtiva do cacau e chocolate, além da responsabilização e mapeamento da produção do cacau comum pelas indústrias, é estimular cada vez mais a produção de cacau fino ou de aroma, especialmente da Amazônia, devido às características peculiares do cacau dessa região.

Verificou-se que, embora existam iniciativas por parte de ONGs e políticas públicas, as principais dificuldades para a produção de cacau fino na Amazônia ainda são: falta de capacitação e profissionalização dos produtores para que façam um beneficiamento correto das amêndoas de cacau; altos custos logísticos; ausência de coordenação entre as cadeias produtivas e de integração de dados confiáveis sobre a situação dessas cadeias e seus desafios, fatores estes que dificultam a formulação de programas e de políticas públicas; a fragilidade de gestão das cooperativas locais; a falta de investimentos públicos e privados e a existência de um grande número de intermediários.

Observa-se ainda a existência de uma disparidade em relação ao uso do cacau fino de origem amazônica pelos chocolateiros que ocorre, como visto, pelas dificuldades para a aquisição do cacau e que precisam ser superadas. A consequência é a opção de muitos chocolateiros pelo cacau fino da Bahia.

Outra problemática também constatada na atualidade e que tolhe a produção de cacau fino da Amazônia e do mundo é o fato de o mercado ainda não está amadurecido para absorver o chocolate feito a partir desse cacau. Embora o consumidor tenha uma preocupação socioambiental na rastreabilidade do setor, o consumo de chocolate de alta qualidade é ainda pequeno, optando-se pelo chocolate industrializado feito a partir do cacau comum. Essa escolha ocorre seja pelo preço, seja pela falta de chocolate de alta qualidade no mercado ou de informação de que o chocolate industrializado provém de uma cadeia produtiva injusta.

Concluiu-se que no âmbito da produção do cacau fino na Amazônia é necessário desenvolver um plano de ação, de forma participativa com as partes interessadas, com

atribuições de responsabilidades e metas para todas as regiões produtoras de cacau da Amazônia com vistas ao aumento da produção com respeito à sustentabilidade de toda a cadeia. Naturalmente, os chocolateiros farão a opção por utilizar mais o cacau fino da Amazônia em sua linha de produção.

Quanto aos consumidores, propõe-se maior divulgação do chocolate de alta qualidade, expandir para as demais regiões do país e pontos de venda, assim como trazer as informações sobre a origem do cacau e produção do chocolate na embalagem. Um ponto que merece atenção é o valor, considerando que o chocolate de alta qualidade possui um valor no mercado semelhante aos chocolates comuns de linha superior, é possível concluir que não vai ser um produto barato, acessível às classes mais baixas, mas que pode ser amplamente consumido pelos consumidores das classes A e B¹⁷, ao invés dos chocolates industrializados de linha superior, já consumidos por estas categorias.

Dito isso, há um longo caminho a percorrer até alcançar um mercado de consumidores conscientes da sustentabilidade da cadeia. Nessa trilha, a missão da autora, dentro da sua atividade profissional de comercialização de chocolate de alta qualidade do Brasil, é servir como um canal de divulgação da importância de se valorizar a cadeia do cacau e chocolate de alta qualidade.

Por fim, cito as palavras de Luisa Abram: “Agradecer por ter plataformas como esta para educar e conscientizar. É muito importante não ter medo de falar que o chocolate que consumimos na nossa infância e que a maior parte das pessoas consome tem trabalho análogo à escravidão, vem de uma cadeia injusta, que precisa ser divulgado, principalmente para os europeus porque não fazem o consumo consciente. Passar para o consumidor que o nosso trabalho da Luisa Abram não vai só da fábrica para dentro, ele vai da floresta. A gente vai para a floresta e conhecemos cada ribeirão pelo nome, entramos na casa delas e que levamos chocolate para elas.”.

¹⁷ A classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divide as classes sociais em 5 categorias básicas, segundo a renda familiar mensal:

Classe A (acima de 20 salários mínimos),

Classe B (de 10 a 20 salários mínimos),

Classe C (de 4 a 10 salários mínimos),

Classe D (de 2 a 4 salários mínimos),

Classe E (recebe até 2 salários mínimos) (Menezes, 2022).

6 Referências bibliográficas

- ABRAM, LUISA (@luisaabram). 2021. "Esse é o ponto ideal da maturação das sementes do cacau para uma fermentação adequada." Instagram, 27/07/2021.
- (@luisaabram). 2020. "Está a pleno vapor a safra 2020 do cacau selvagem que cresce há séculos nas várzeas e as várias ilhas nos Rios Acará, Arauaia e o majestoso Guama." Instagram, 28/01/2020.
- (@luisaabram). 2019. "A lolandae o Frnacisco, também conhecido como Bico, são nosso parceiros que fermentam o cacau que usamos para fazer o chocolate da nossa barra Rio Acará, aquela da embalagem vermelha." Instagram, 17/10/2019.
- (@luisaabram). 2020. "Hoje é o dia mundial do cacau!". Instagram, 07/07/2020.
- AGÊNCIA SEBRAE. Número de Produtores Artesanais de Chocolate Dobrou nos Últimos Quatro Anos. 09.09.2021. Disponível em: <<https://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/NA/numero-de-produtores-artesanais-de-chocolate-dobrou-nos-ultimos-quatro-anos,dcf3c4bbe5acb710VgnVCM100000d701210aRCRD>>. Acesso em: 01/03/2022.

- AMAZÔNIA 2030. Cacau Fino ou Commodity: Opções para a Amazônia. 05/11/2021, Disponível em: <<https://amazonia2030.org.br/cacau-fino-ou-commodity-opcoes-para-a-amazonia/>> Acesso em: 29/08/2022.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES E EXPORTADORES DE FRUTAS E DERIVADOS (ABRAFRUTAS). Estudo mostra expansão sustentável do cacau na Amazônia. Brasília/DF, 2022. Disponível em: <<https://abrafrutas.org/2022/07/estudo-mostra-expansao-sustentavel-do-cacau-na-amazonia/#:~:text=%E2%80%9D%2C%20acrescenta%20Venturieri,-,De%20acordo%20com%20o%20Instituto%20Brasileiro%20de%20Geografia%20e%20Estat%3%ADstica,por%2096%25%20do%20total%20regional.>> Acesso em: 23/07/2022.
- BRASIL. Lei nº 13.710, de 24 de Agosto de 2018. Institui a Política Nacional de Incentivo à Produção de Cacau de Qualidade. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília/DF, 2018. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/L13710.htm#:~:text=1%C2%BA%20Esta%20Lei%20institui%20a,do%20produto%20em%20categoria%20superior.> Acesso em: 11/09/2022.
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. AGROSTAT – Estatísticas de Comércio Exterior do Agronegócio Brasileiro. Exportação Importação. Brasília/DF, 2022. Disponível em: <<https://indicadores.agricultura.gov.br/agrostat/index.htm>>. Acesso em: 28/07/2022.
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Chocolates Finos e de Aroma. Brasília/DF, 2022. CEPLAC. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/chocolates-finos-1>>. Acesso em: 09/09/2022.
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 322, de 06 de novembro de 2019. Brasília/DF, 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/riscos-seguro/programa-nacional-de-zoneamento-agricola-de-risco-climatico/portarias/safra-vigente/bahia/word/PORTN322CACAUBA.pdf>>. Acesso em: 09/09/2022
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Política Agrícola. Portaria nº 322, de 06 de novembro de 2019. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/riscos-seguro/programa-nacional-de-zoneamento-agricola-de-risco-climatico/portarias/safra-vigente/bahia/word/PORTN322CACAUBA.pdf>>. Acesso em: 06/10/2022.
- Ministério da Infraestrutura. Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes Hidrovia do Solimões. Brasília/DF, 27.12.2018. (atualização 19.11.2021). Disponível em: <<https://www.gov.br/dnit/pt-br/assuntos/aquaviario/intervencao-em-hidroviass/hidroviass-1/hidrovia-do-solimoes>>. Acesso em: 02/09/2022.
- Ministério da Saúde. Resolução-RDC nº 264, de 22 de Setembro de 2005. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0264_22_09_2005.html> Acesso em: 07/10/2022.
- BRAINER, Maria Simone de Castro Pereira. Produção de Cacau. Caderno Setorial ETENE, Banco do Nordeste. Ano 6, nº 149, 2021. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/650/3/2021_CDS_149.pdf>. Acesso em: 25/07/2022.
- BEZERRA NETO, José Maia. A Cultura do Cacau no Grão-Pará Oitocentista: Uma Notícia Histórica. Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará, v. 7, n. 1, 2020.
- CHAMBOULEYRON, Rafael. O plantio do cacau na Amazônia colonial (séculos XVII e XVIII). Encontro da Associação Portuguesa de História Económica e Social (Aphes), v. 32, p. 1-9, 2012.

- CHAMBOULEYRON, Rafael; ARENZ, Karl Heinz. “Amazonian Atlantic: Cacao, Colonial Expansion and Indigenous Labour in the Portuguese Amazon Region (Seventeenth and Eighteenth Centuries).” *Journal of Latin American Studies*, vol. 53, no. 2, 2021, pp. 221–244.
- COCOA ACTION BRASIL (WCF); INSTITUTO ARAPYAUÍ e WRI BRASIL. Viabilidade Econômica de Sistemas Produtivos com Cacao. Outubro, 2021. Disponível em: <https://arapyau.org.br/wp-content/uploads/2021/11/viabilidade-economica-de-sistemas-produtivos-com-cacau.pdf>. Acesso em: 10/12/2022.
- COOPERATIVA AGROEXTRATIVISTA DO MAPIÁ E MÉDIO PURUS (COOPERAR). Nossa História. Amazonas, 2022. Disponível em: <https://cooperamazonia.com.br/>. Acesso em: 07/10/2022.
- COZZOLINO, Sarah. Sustentável e saboroso, cacau da Amazônia está se tornando "o ouro negro" da floresta. São Paulo, 2021. Disponível em: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/rfi/2021/01/24/sustentavel-e-saboroso-cacau-da-amazonia-esta-se-tornando-o-ouro-negro-da-floresta.htm>. Acesso em: 29/09/2022.
- CRUZ, Brenda Glaude Arrais; ROCHA, Carla Giovana Souza. “Mudanças Nas Práticas De Agricultores De Cacao Orgânico Certificado No Sudoeste Paraense, Amazônia Oriental.” *Research, Society and Development*, vol. 8, no. 6, 2019, p. e49861087.
- DE MELO, Israel Ricardo. Sócioeconomia dos produtores de cacau nativo do médio Rio Purus. Rio Branco/AC, 2010. Monografia (graduação em Engenharia Florestal) – Universidade Federal do Acre.
- DE SOUZA, Líria Alves. Cádmiu. *Mundo Educação*, Uol, 2022. Disponível em: <https://mundoeducacao.uol.com.br/quimica/cadmio.htm>. Acesso em: 09/09/2022.
- DIAS, Manuel Nunes. “As Frotas Do Cacao Da Amazônia (1756-1777): Subsídios Para o Estudo Do Fomento Ultramarino Português No Século XVIII.” *Revista De História*, São Paulo, vol. 24, no. 50, p. 363–377, 1962.
- FERNANDES, Elaine Aparecida. “Ciclos Econômicos Na Produção, Preço e Exportação de Cacao no Brasil.” *Revista Produção Online*, vol. 20, no. 2, 2020, pp. 684–704. DOI:<<https://doi.org/10.14488/1676-1901.v20i2.4022>>. Acesso em: 07/10/2022.
- F. Gilvado. Porque o Pará se tornou o maior produtor de cacau do Brasil. LinkedIn, 30.05.2022. Disponível em: <https://www.linkedin.com/pulse/por-que-o-par%C3%A1-se-tornou-maior-produtor-de-cacau-do-ferreira-couto-1c/?trk=pulse-article&originalSubdomain=pt>. Acesso em: 09/09/2022.
- FRANGIONI, Zelia. Chocolate bean to bar é ... Chocólatras online, São Paulo, 23.07.2019. Disponível em: <https://chocolatrasonline.com.br/chocolate-bean-to-bar-e/>. Acesso em: 25/08/2022.
- FRANGIONI, Zelia. Chocolates de origem x chocolates bean to bar. Chocólatras online, São Paulo, 31.01.2020. Disponível em: <https://chocolatrasonline.com.br/chocolates-de-origem-x-chocolates-bean-bar/>. Acesso em: 25/08/2022.
- GARCIA, Vanessa da Silva. Análise mercadológica do cacau nos âmbitos internacional e nacional, com ênfase ao estado do Pará entre 2009 a 2017. Universidade Federal Rural da Amazônia. Belém/PA, 2019.
- GOMES, Carlos Valério Aguiar. “Ciclos Econômicos do Extrativismo na Amazônia na Visão dos Viajantes Naturalistas.” *Boletim Do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, vol. 13, no. 1, p. 129. Belém/PA, 2018. Universidade Federal do Pará.
- GONÇALVES, Eduardo Trevisan. Cacao na Amazônia: um caminho para a agricultura familiar sustentável. Imaflora, 2018. Disponível em:

- <<https://www.imaflora.org/noticia/cacau-na-amazonia-um-caminho-para>>. Acesso em: 01/03/2022.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). SIDRA. Produção Agrícola Municipal - PAM. Tabela 5457 - Área plantada ou destinada à colheita, área colhida, quantidade produzida, rendimento médio e valor da produção das lavouras temporárias e permanentes. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/5457#resultado>>. Acesso: 25/07/ 2022.
- INSTITUTO DE MANEJO E CERTIFICAÇÃO FLORESTAL E AGRÍCOLA (IMAFLORA). O que fazemos: Florestas de Valor. Piracicaba/SP, 2022. Disponível em: <<https://www.imaflora.org/o-que-fazemos/comunidades-areas-protegidas/florestas-de-valor>>. Acesso em: 04/10/2022.
- O que fazemos: Caminhos da Floresta. Piracicaba/SP, 2022. Disponível em: <<https://www.imaflora.org/o-que-fazemos/comunidades-areas-protegidas/caminhos-da-floresta>>. Acesso em: 04/10/2022.
- INSTITUTO DE PESQUISA AMBIENTAL DA AMAZÔNIA (IPAM). Projeto desenvolve estratégias de crescimento sustentável no Pará. 21.12.2021. Disponível em: <<https://ipam.org.br/projeto-desenvolve-estrategias-de-crescimento-sustentavel-no-para/>> Acesso em: 21/07/2022.
- INSTITUTO INTERNACIONAL DO CACAU (ICCO). Cultivo de Cacau. Costa do Marfim, 2022. Disponível em: <<https://www.icco.org/growing-cocoa/>> Acesso em: 30/05/2022.
- Cacau Fino ou Sabor. Costa do Marfim, 2022. Disponível em: <<https://www.icco.org/fine-or-flavor-cocoa/>>. Acesso em: 21/07/2022.
- Quem Nós Somos. Costa do Marfim, 2022. Disponível em: <<https://www.icco.org/who-we-are/#vision>> Acesso em: 31/05/2022.
- Sustentabilidade da Economia Mundial do Cacau. Costa do Marfim, 2022. Disponível em: <<https://www.icco.org/economy/#sustainability>>. Acesso em: 31/05/2022.
- A Working Definition of fine or flavour cocoa. Germany, 2018. Disponível em: <<https://www.icco.org/wp-content/uploads/FFP-5-2-Rev.1-A-Working-Definition-of-Fine-or-Flavour-Cocoa-English.pdf>>. Acesso em: 31/05/2022.
- LIMA, Ana Laura. Estudo mostra expansão sustentável do cacau na Amazônia. Embrapa, Notícias, 29/06/2022. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/71719295/estudo-mostra-expansao-sustentavel-do-cacau-na-amazonia>>. Acesso em: 25/08/2022.
- LOBO, Luciana. Chocolates Gourmets, Chocolates Comuns e Coberturas. Mercado do Cacau, 13.01.2016. Disponível em: <<https://www.mercadodocacau.com.br/coluna/chocolates-gourmets-chocolates-comuns-e-coberturas.>>. Acesso em: 13/09/2022.
- LUIZA ABRAM CHOCOLATES, Rio Purus 70% Cacau. São Paulo, 2022. Disponível em: <<https://www.luisaabram.com/produtos/rio-purus-70-cacau/>>. Acesso em: 07/10/2022.
- MARTINS, D. D. C; MELO, A. L. S. A Mercantilização do Fruto de Ixcacao: o Cacau do Grão-Pará e o Consumo do Chocolate na Europa (Séculos XVII e XVIII). Locus: Revista de História, [S. l.], v. 27, n. 1, p. 229–251, 2021. DOI: 10.34019/2594-8296.2021.v27.30890. Disponível em: <<https://periodicos.ufjf.br/index.php/locus/article/view/30890>> Acesso em: 06/10/2022.
- MENEZES, Pedro. Classe Social. Toda Matéria. 2022. Disponível em: <<https://www.todamateria.com.br/classe->

content/uploads/capacitacoes_conteudos/bioma_mata_atlantica/INSER%C3%87%C3%83O%20DA%20C3%81RVORE%20NA%20PROPRIEDADE%20RURAL%20DO%20BIOMA%20MATA%20ATL%C3%82NTICA/AULA%2030_CACAUEIRO%20EM%20SISTEMA%20CABRUCA%20E%20SAFS.pdf>. Acesso em: 12/09/2022.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Cacau da Amazônia equatoriana vira chocolate fino. Disponível em: <<https://pet.agro.ufg.br/n/7147-cacau-da-amazonia-equatoriana-vira-chocolate-fino>>. Acesso em: 29/09/2022.

VENTURA NETO, Raul da Silva. “Notas Sobre a Formação Socioespacial Da Amazônia.”. Nova Economia, Belo Horizonte, 2020, vol. 30, nº. 2, 579p.

VENTURIERI, A. *et al.*. A Expansão Sustentável da Cultura Cacaueira no Estado do Pará e sua Contribuição para a Recuperação de Áreas Alteradas e Redução de Incêndios. *Journal of Geographic Information System*, 14, 294-313. doi: <10.4236/jgis.2022.143016. 2022.>. Acesso em: 07/10/2022.

WIKIPÉDIA. Rio Solimões. 2022. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio_Solim%C3%B5es>. Acesso em: 02/09/2022.

APÊNDICE A – Transcrição da entrevista com a chocolateira Luisa Abram

1. Quando foi sua primeira busca pelo cacau da Amazônia? Qual foi o interesse por esse tipo de produto? O que te instigou por essa busca?

Primeira viagem em agosto de 2014 e fui para uma comunidade no Acre, do Rio Purus. Sempre foi um sonho. Fiz gastronomia e queria fazer algo para me destacar quando terminasse a faculdade. Fazer o diferente, que fosse se diferenciar dos demais.

Qual vai ser o meu diferencial? Os meus pais me deram um livro de como fazer meu próprio chocolate. Nesse livro falava que poderia fazer o próprio chocolate em casa. Não tinha ouvido falar do movimento *bean to bar*, que nasceu nos Estados Unidos da América. Queria então entender e tive a informação de que só teria cacau na Bahia. E aí comecei a pesquisar. Na época, oito anos atrás, ao contrário da atualidade, pouco se falava de cacau fino, fermentação e secagem na Bahia. E para fazer algo de qualidade, é necessário ter ingredientes de qualidade. E para buscar o diferencial, descobri que o cacau é nativo da Amazônia. Onde a natureza escolheu pro berço do cacau no mundo. como é especial esse cacau que a gente encontra na Amazônia. Por quê? Cacau, chocolate é uma comida consumida há milênios pela humanidade, data de dois

milênios, então assim, é muito tempo, e para a gente ainda encontrar em seu estado nativo, no seu estado intocado pela natureza, é uma coisa assim, realmente é um alimento dos deuses, diferente da grande maioria dos alimentos consumidos em larga escala e esteja em seu estado natural. Achei muito interessante e que poderia ser o meu diferencial. E foi isso que me motivou.

2. Você enfrentou alguma dificuldade na época? Se sim, quais foram elas?

A dificuldade que encontro até hoje. De achar uma comunidade que consiga seguir o protocolo de fermentação de acordo com o que eu quero. A dificuldade de ser, na época, mulher com 22 anos e fazer com que as comunidades consigam fazer o protocolo sempre do mesmo modo. A logística também porque cruza o Brasil. É bem complicada.

3. Você compra o cacau das comunidades ribeirinhas da Amazônia. Qual o trabalho que você faz junto a estas comunidades?

Nosso trabalho começa desde a hora que colocamos o pé no local: se tem densidade de árvores suficientes, se o manejo está sendo feito de forma correta, se tem gente suficiente para trabalhar na cadeia produtiva do cacau. Vai da base da pirâmide, que são àquelas pessoas que coletam o cacau. Faço um trabalho jesuítico, passando de casa em casa de ribeirinho, mostrando a maturação do cacau na Amazônia. Como a logística e as distâncias são grandes, costumamos coletar o cacau um pouco verdeando, para quando ele atingir o centro de fermentação, ele esteja com uma fermentação boa. A fermentação depende da qualidade de poupa que se tem naquele grão. Até o trabalho de quebra e seleção das amêndoas. A gente ensina quem vai fermentar, quem vai fazer a secagem e finalmente, o barqueiro passa e então leva. Vou lá e faço o trabalho e não por meio de cooperativa. Catequização. Vou de casa em casa, trapiche em trapiche. Muito difícil convencer a colher o cacau e que vai se pagar por isso.

4. Você entende que seu trabalho impactou na vida dessas pessoas? Como?

Com certeza. Na vida de todas elas. Meu trabalho impacta na vida de muita gente. Na Amazônia e da minha equipe que está na fábrica. São dez pessoas, são dez famílias. Pensamos na vida do ribeirinho e na vida de quem está aqui com a gente.

5. Em sendo positiva a pergunta anterior, qual comunidade teve um maior impacto socioeconômico?

O Acará. O Acará a gente trata direto com o ribeirinho. Nessa região conseguimos mudar a vida desse ribeirinho pela grande quantidade de toneladas dessa origem. Com cinco toneladas para cada origem é o nosso objetivo para melhorar a vida das pessoas.

6. Qual a maior dificuldade que essas populações enfrentam em relação a comercialização do cacau?

Muitas delas eu sou a única compradora. Não é uma exigência minha e não é meu objetivo. Faz parte da empresa ter uma empresa sustentável e não contar com um único cliente. E é uma preocupação, porque se eu quebro, todo o meu trabalho que eu tive vai para onde? Pode ser perdido. Uma das dificuldades que eu tenho é conseguir mais clientes que entendam a realidade que estas comunidades passam, também porque não é fácil tratar com ribeirinho, eles não entendem porque uma nota fiscal é importante, porque os dados têm que corresponder à realidade. Não querem pagar imposto. Muita dificuldade burocrática por conta da nota fiscal e que os dados correspondam à realidade, é difícil que eles entendam isso.

Outra dificuldade é a logística de saída dos grãos da comunidade até um lugar que possa armazenar o cacau para a transportadora passar, pois moram na beira do rio a maioria. Assim, precisam pedir para o amigo alugar parte da garagem ou ajuda para a SOS Amazônia. É difícil para eles.

7. Pela sua experiência, o mercado de chocolates artesanais nacional tem capacidade de absorver o cacau fino da Amazônia?

Todo o cacau, não. Na verdade, o mundo. Esse é um problema, porque não adianta ter mais e mais origens, porque hoje tem muita oferta de cacau e não tem tantas empresas para absorver. Tem muito cacau fino no mundo, que remunera direito, que respeita todos os elos da cadeia. O que não tenho do outro lado, é a outra ponta, clientes que valorizam isso, que estão dispostos a observar o chocolate, não como sendo um doce, mas como parte de uma cadeia que envolve muita gente e que precisa dignificar todo mundo da cadeia. Não tem consumidores suficientes para absorver todo o cacau fino ofertado no mundo.

8. Qual sua sugestão para que esse cacau seja de fato um condutor para a melhoria de vida das comunidades que as produzem na Amazônia?

Tem que parar de vender para os atravessadores ou forçar um preço maior. A maior parte do cacau amazônico vai para as grandes moageiras, principalmente o cacau do Pará. Precisa de um movimento mundial para parar de colocar o preço baixo do cacau e parar de colocar a falsa ideia, impressão, principalmente para o consumidor europeu, que chocolate é para ser um item barato. Ao contrário, porque não é, porque exige uma cadeia inteira e tecnologia das fábricas para se ter um produto de melhor qualidade. Precisa educar o consumidor para entender que o chocolate a baixo preço não tem como remunerar a cadeia inteira de forma justa. O consumidor do século XXI, que busca a transparência e a rastreabilidade, que tem consciência, precisa entender também que o chocolate também faz parte disso. É uma pressão que precisa ir dos consumidores para baixo, quando for parando de

consumir aquele chocolate que sabe que teve trabalho análogo à escravidão ou que não teve uma remuneração justa; e naturalmente vai aumentando o valor agregado da cadeia inteira.

9. Quando os consumidores buscam o seu chocolate, o que procuram?

Procuram história, verdade, qualidade e novas experiências. Tem o perfil do consumidor que vem pela primeira vez, por conta da história e que foi impactado pelo *Instagram* e tem o consumidor que vem da segunda ou terceira vez, o que busca qualidade e que entregamos um serviço bem feito.

10. Você acha que o fortalecimento da cadeia produtiva do cacau pode auxiliar em atividades sustentáveis na Amazônia? Se sim, por quê?

Com certeza. O cacau faz parte de uma cultura de rotatividade. O ribeirinho vive de um período de pesca, da safra do açaí, da castanha, do que a microrregião trabalha. O cacau vem para dar opção ao ribeirinho e que consegue agregar valor, ao contrário das outras culturas, porque é possível beneficiá-lo e vender por um valor agregado mais alto. Você pode ensacar e ficar por meses e consegue juntar um montante bom e vender. E tem muita vantagem, porque não é uma cultura imediatista. Você consegue agregar valor com uma boa fermentação e secagem, que só pode ser feita no local.

11. Qual região da Amazônia você acha que tem potencial para o desenvolvimento mais sólido da cadeia produtiva do cacau?

Do ponto de vista produtivo é o baixo Amazonas, entre Manaus e o Oceano Atlântico. Do ponto de vista raridade, o cacau do alto Amazonas, porque é de alta complexidade de sabores e genética. Entre Manaus e os Andes. Não tem disponível em todas as safras por conta dos alagamentos. Em compensação você consegue vender por um preço muito maior. A do baixo Amazonas é mais contínua e maior, sabe não vai ter quebra de safra e que se consegue comprar por um preço mais barato. Tem menos complexidade que o alto Amazonas. Uma das maiores batalhas é que o ribeirinho acompanhe a fermentação para não fazer errado, sobrefermentação, ensinando pelos cinco sentidos.

12. Gostaria de falar ou sugerir mais alguma coisa para essa pesquisa?

Agradecer por ter plataformas como esta para educar e conscientizar. É muito importante não ter medo de falar que o chocolate que consumimos na nossa infância e que a maior parte das pessoas consomem tem trabalho análogo à escravidão, vem de uma cadeia injusta, que precisa ser divulgado, principalmente para os europeus porque não fazem o consumo consciente. Passar para o consumidor que o nosso trabalho da Luisa Abram não vai só da fábrica para dentro, ele vai da floresta. A gente vai para a floresta e conhecemos cada ribeirinho pelo nome, entramos na casa delas e que levamos chocolate para elas.

APÊNDICE B – Transcrição da entrevista com o produtor Francisco Maciel Silva, “Bico”

1. Quando você começou a trabalhar com cacau?

Desde os sete anos

2. Como é feita a colheita de cacau?

Uso o podão, colete o cacau. Cem frutas por cesto. Quebro, seleciono para fazer o cacau fino.

3. Para quem você vendia o cacau antes de vender para a Luisa Abram?

Vendia no porto para o atravessador por um preço simbólico, bem baixo. Tudo *bulk*, o que não serve para cacau fino.

4. Para quem você comercializa hoje o cacau colhido?

Poucos chocolateiros. De Mendes, Mariano, Thaís, Marina que mora em Paris.

5. Você comercializa cacau *bulk* e cacau fino?

Sim.

6. Qual desses dois tipos de cacau que dá maior retorno financeiro?

O cacau fino. Dá mais trabalho, mas dá mais dinheiro.

7. Quais as maiores dificuldades que você enfrentou no início para a comercialização do cacau fino?

Aprender a fermentação do jeito que a Luisa quer, assim como a forma de colher. O tratamento começa desde a colheita até a secagem das amêndoas. Não pode ser feito de qualquer maneira.

8. Quais as principais dificuldades atuais?

Compro cacau de meus vizinhos, porque só a minha produção não supre a demanda da Luisa Abram. Assim, a dificuldade que encontro é educar os vizinhos sobre a maneira correta de colher o cacau, a época certa para colher a fruta. Outra dificuldade é quanto ao transporte das amêndoas.

9. O que mudou na sua vida e de sua família após a comercialização do cacau fino?

Muitas melhorias. Também conheci muitas pessoas e que nunca imaginaria conhecer uma dona de fábrica de chocolate, Eu tomo café com ela, almoço, converso. Mudou minha vida.

10. A comercialização do cacau fino também é feita por outros ribeirinhos da região?

Não. Só eu. Eles não querem aprender a fazer o beneficiamento porque demanda muito trabalho.

11. Há cacau suficiente para a comercialização? Se sim, há possibilidade de ampliação para mais fabricantes de chocolates?

Há muito cacau. Deixou de comprar dos vizinhos porque tem demais. O Rio é extenso e tem muito cacau. Sobra cacau para vender.

APÊNDICE C – Questionário aplicado aos chocolateiros

<https://forms.gle/aR8GSXd6So6mAg5w9>

1. Qual o seu gênero?

- a) Masculino
- b) Feminino
- c) Prefiro não dizer

2. Qual é a sua idade?

- a) Até 30 anos
- b) De 30 a 39 anos
- c) De 40 a 49 anos
- d) De 50 a 54 anos
- e) 55 anos ou mais

3. Qual Região você mora?

4. Assinale, entre as opções abaixo, a que melhor corresponde a sua escolaridade:

- a) Ensino Fundamental Incompleto
- b) Ensino Fundamental Completo
- c) Ensino Médio Incompleto

- d) Ensino Médio Completo
- e) Ensino Superior Incompleto
- f) Ensino Superior Completo
- g) Pós-graduação

5. Há quanto tempo você produz chocolate?

- a) Menos de 2 anos
- b) Entre 2 a 5 anos
- c) Mais de 5 anos

6. O quanto a venda do chocolate impacta a sua renda?

- a) Até 20%
- b) Entre 20% a 50%
- c) Entre 50% a 90%
- d) 100%

7. Você utiliza o cacau fino da Amazônia?

- a) Sim
- b) Não

10. Tem interesse em utilizar o cacau fino da Amazônia?

- a) Sim. Qual o motivo?
- b) Não

11. O quanto da sua produção utiliza o cacau da Amazônia?

- a) 0%
- b) Até 20%
- c) Entre 20% a 50%
- d) Entre 50% a 80%
- d) Mais de 80%

12. Em uma escala de 0 a 10, você encontra dificuldade em utilizar o cacau da Amazônia?

13. Quais as principais dificuldades que você encontra para utilizar o cacau fino da Amazônia?

- a) Qualidade do cacau
- b) Acesso ao produtor
- c) Preço
- d) Outros

14. O chocolate que utiliza é de qual origem?

15. O que faria você mudar e iniciar a utilização do cacau da Amazônia?
16. Já utilizou o cacau fino da Bahia? Por qual razão você o utiliza?
17. Você acha que o consumo do cacau da Amazônia teria algum impacto social e ambiental?
- a) Sim
 - b) Não
- Justifique
18. Quais desses fatores faria você comprar ou aumentar o uso do cacau fino da Amazônia?
- a) Melhor acesso ao produtor
 - b) Mais produtores de cacau fino
 - c) Preço mais acessível
 - d) Outros

APÊNDICE D – Questionário aplicado aos consumidores

<https://forms.gle/fU6RVb8DRUbjEJBS7>

1. Qual o seu gênero?
 - a) Masculino
 - b) Feminino
 - c) Prefiro não dizer
2. Qual é a sua idade?
 - a) Até 30 anos
 - b) De 30 a 39 anos
 - c) De 40 a 49 anos
 - d) De 50 a 54 anos
 - e) 55 anos ou mais
3. Qual a Região do Brasil que você mora?
4. Assinale, entre as opções abaixo, a que melhor corresponde a sua escolaridade:
 - a) Ensino Fundamental Incompleto
 - b) Ensino Fundamental Completo
 - c) Ensino Médio Incompleto

- d) Ensino Médio Completo
- e) Ensino Superior Incompleto
- f) Ensino Superior Completo
- g) Pós-graduação

5. Com que frequência você consome chocolate?

- a) Nunca
- b) Uma vez por mês ou menos
- c) 2 a 4 vezes por mês
- d) 2 a 3 vezes por semana
- e) 4 ou mais vezes por semana

6. Qual tipo de chocolate é de sua preferência?

- a) Nestlé, Lacta, Garoto e Hershey's
- b) Lindt Chocolates, Kopenhagen, Milka, Cacau Show, Cacau Brasil
- c) Chocolates artesanais

7. O chocolate artesanal é uma opção de consumo para você?

- a) Sim
- b) Não. Justifique

8. Caso já consuma chocolate artesanal, quais marcas você consome?

9. Você sabe a origem do cacau do chocolate que você consome?

- a) Sim
- b) Não

10. Sabe o que é cadeia produtiva sustentável?

- a) Sim
- b) Não

11. Você tem preocupação em saber como é produzido o cacau do chocolate que você consome?

- a) Sim
- b) Não

12. Para você, uma marca de chocolate que em sua embalagem explicasse a origem do cacau e como é produzido agregaria valor ao produto?

- a) Sim
- b) Não

13. Você estaria disposto a pagar um valor maior por um chocolate com informações da origem e produção?

a) Sim

b) Não

14. Quais motivos fazem você consumir o chocolate artesanal?

a) Sabor

b) Valor agregado devido à sustentabilidade da cadeia produtiva

c) É mais saudável

d) Outros

15. Quantas pessoas você conhece que consome chocolate artesanal?

a) Menos de 5

b) Entre 5 e 10

c) Mais de 10