



A AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS DERIVADOS DE CACAU NO NORDESTE BRASILEIRO

WENDELL MARCIO ARAUJO CARNEIRO; MARIA SIMONE DE CASTRO PEREIRA BRAINER; JOSE AILTON NOGUEIRA DOS SANTOS; GILZENOR SATYRO DE SOUZA; CARLOS ENRIQUE GAMA E SILVA;

- -

wendellmac@bnb.gov.br

APRESENTAÇÃO ORAL

Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais

A AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS DERIVADOS DE CACAU NO NORDESTE BRASILEIRO

Grupo de Pesquisa: Estrutura, Evolução e Dinâmica dos Sistemas Agroalimentares e Cadeias Agroindustriais.

Resumo

O objetivo deste artigo é caracterizar o setor agroindustrial de alimentos derivados de cacau no Nordeste Brasileiro. O trabalho foi desenvolvido com base na metodologia de pesquisa descritiva e explicativa, focado na identificação das características e nas inter-relações entre os elos dessa atividade econômica no Nordeste. A agroindústria de derivados de cacau no Nordeste tem se expandido e apresentado maior integração com as cadeias produtivas do setor rural. Porém, o fortalecimento do setor agroindustrial depende, ainda, do fornecimento de matérias-primas com qualidade e regularidade; estabelecimento, disseminação e fiscalização de controles de qualidade e de normas e padrões sanitários; profissionalização de dirigentes nas áreas administrativas e de agronegócios; qualificação da mão-de-obra; assistência técnica com qualidade; regulamentação da concorrência; simplificação de normas fitossanitárias; educação e conscientização de consumidores, além da elevação de renda da população.

Palavras-chaves: Agroindústria, Cacau, Nordeste Brasileiro

Abstract

The objective of this article is to characterize the agro-industrial food sector derived of cacao from Brazilian Northeast. The work was developed on the basis of the



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



methodology of descriptive and explained research, focalized in the identification of the characteristics and the Inter-relations between the links of this economic activity from northeast. The agro-industry of derivatives of cacao in the Northeast if has expanded and presented bigger integration with the productive chains of the agricultural sector. However, to fortify the agro-industrial sector depends, still, of the raw material supply with quality and regularity; establishment, dissemination and fiscalization of norm and quality control and sanitary standards; professionalization of controllers in the administrative areas and agribusiness; qualification of the worker; assistance technique with quality; regulation of the competition; simplification of fitossanitarias norms; education and awareness of consumers, beyond the rise of income of the population.

Key Words: Agro-industry, Cacao, Brazilian Northeast.

INTRODUÇÃO

No Nordeste Brasileiro, a agroindústria¹ continua sendo uma atividade econômica dinâmica e estratégica para o desenvolvimento sustentável do interior dos estados, portanto, sendo objeto de prioridades das políticas e programas governamentais e dos investimentos privados. Aliado a isso, as condições edafoclimáticas aptas para suprir com regularidade, qualidade e quantidade as demandas de frutas e hortaliças das agroindústrias de produtos elaborados ou matérias-primas semi-elaboradas destinadas à segunda transformação industrial, têm fundamentado as políticas de fomento da fruticultura.

O Nordeste brasileiro é a única região tropical semi-árida no mundo dotada de elevadas temperaturas ao longo de todo o ano (26 a 30°C, em média) e de baixa umidade relativa do ar, resultando na menor incidência de pragas e doenças. A insolação média anual de 2.800 horas torna precoce a colheita, além de proporcionar um maior número de safras por ano para algumas espécies frutícolas (SANTOS, 2005).

Contudo, convém ressaltar que, a integração entre a fruticultura irrigada e a agroindústria ainda é inexpressiva em termos de volume de matérias-primas processadas no Nordeste, na medida em que o foco principal das frutas produzidas sob a prática da irrigação é, ainda, para o consumo *in natura* nos mercados domésticos e externos, onde a oferta tem crescido mais do que a demanda desses alimentos na forma natural.

A concepção de concentrar esforços nas áreas com maior concentração de matérias-primas surgiu da necessidade de adequar as atividades dinâmicas aos espaços físicos rurais com maiores possibilidades de responderem rapidamente aos investimentos privados e governamentais. Nas áreas de concentração da produção onde ocorreram a integração, a agroindústria de processamento de algumas espécies vegetais irrigadas se consolidou, a exemplo do pólo vitivinífero produzindo vinhos finos e espumantes, nos municípios de Casa Nova (Ba), Lagoa Grande (Pe) e Santa Maria da Boa Vista (Pe), no Vale do São Francisco, cujas uvas de castas nobres são totalmente irrigadas (CARNEIRO E COELHO, 2007).

A importância da agricultura de sequeiro no Nordeste como supridora de matéria-prima para a agroindústria regional está expressa na pauta das exportações nordestinas

¹ Para este trabalho e conforme conceito firmado para o Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste (FNE), agroindústria diz respeito a uma atividade industrial de beneficiamento ou transformação de produtos da agropecuária.

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

dos derivados do cacau (amêndoa, manteiga, liquor, torta e pó). A Bahia figura como o maior produtor e exportador brasileiro, com vendas externas evoluindo de 24 mil toneladas em 2001 para 39 mil toneladas em 2005. Através da Bahia, o Nordeste deixou de ser um mero exportador de amêndoa de cacau para se transformar em um exportador de manteiga, liquor e pó de cacau, portanto, apropriando-se de maior valor agregado.

O Objetivo deste artigo é caracterizar o setor agroindustrial de alimentos derivados do cacau no Nordeste Brasileiro. Este documento compõe-se desta Introdução e de cinco capítulos. O Capítulo 1 descreve a metodologia adotada. No segundo Capítulo, são destacados a área, produção, exportação, importação e consumo de cacau no cenário mundial. O panorama da agroindústria brasileira de cacau contendo praticamente as mesmas informações do capítulo precedente é abordado no Capítulo 3. Por sua vez, as informações obtidas da pesquisa de campo junto aos agroindustriais, produtores rurais, intermediários, prestadores de serviços e organizações dos industriais, e produtores rurais resultaram na elaboração do quarto Capítulo. As considerações finais fundamentadas na análise dos capítulos anteriores constam do Capítulo 5, vindo em seguida as referências bibliográficas.

1. METODOLOGIA

O estudo da agroindústria alimentar de derivados de cacau objeto desse trabalho foi desenvolvido com base na metodologia de pesquisa descritiva e explicativa², focado na identificação das características e nas inter-relações entre os elos dessa atividade econômica no Nordeste; no conhecimento da relação de causa e efeito do fomento e sustentabilidade das parcerias; nas relações de negócios exitosas; e no cenário mercadológico do chocolate, alimentos achocolatados, dentre outros derivados do cacau.

O desenvolvimento do trabalho ocorreu em duas etapas distintas. A primeira contemplou a pesquisa bibliográfica do segmento industrial de derivados do cacau no âmbito mundial, nacional e nos estados nordestinos a partir de diversas fontes de consultas bibliográficas (livros, dissertações e teses, palestras, jornais, revistas e material obtido pela *internet*, dentre outras). A segunda foi desenvolvida com base nas informações oriundas da pesquisa de campo, obtidas a partir de entrevistas (com base em roteiros previamente elaborados) com os atores representativos dos principais pilares do agronegócio dos derivados do cacau. Além disso, foram importantes para compreensão, também, os registros fotográficos e as informações obtidas por meio da observação direta durante as visitas de campo.

Os roteiros de entrevista foram centrados em questões abertas consideradas relevantes, bem como possibilitando aos pesquisadores estimularem a obtenção das respostas de fatos contemporâneos e suas perspectivas de ocorrência, sem, contudo, induzir a obtenção de respostas pré-concebidas pelos entrevistadores.

Com efeito, foram objeto de entrevistas as indústrias associativadas ou não, os intermediários e produtores rurais (fornecedores de matérias-primas) e suas organizações (federações, associações, sindicatos e cooperativas), organizações não

² Este artigo tem como base pesquisa desenvolvida pelo BNB/ETENE sobre a agroindústria de alimentos de frutas e hortaliças no Nordeste e Norte dos Estados de Minas Gerais e Espírito Santo, ainda em fase de conclusão.



governamentais, Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), centros de pesquisa, dentre outros.

O conceito adotado de “indústria de alimento humano” é aquele estabelecido pela Classificação Nacional das Atividades Econômica (CNAE) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Neste artigo, será trabalhada a classe 1583-0 (produção de derivados do cacau e elaboração de chocolates, balas, gomas de mascar).

Durante a realização da pesquisa de campo foram realizados alguns ajustamentos na programação das entrevistas junto às agroindústrias e a inclusão de algumas experiências novas constatadas durante os trabalhos.

2. PANORAMA MUNDIAL

O setor mundial de processamento de alimentos oriundos de frutas está presente em todos os países, portanto, abrangendo indistintamente os países desenvolvidos, em desenvolvimento e subdesenvolvidos, tornando, portanto, o mercado bastante competitivo em qualidade, preços e garantia de suprimento. O cenário para o mercado dos processados de frutas é de crescimento em todos os países, independentemente de serem desenvolvidos ou não. Essa tendência do crescimento do mercado mundial está apoiada ainda nos trabalhos de conscientização desenvolvidos pelos profissionais ligados à área da saúde, destacando a importância desses alimentos na melhoria da qualidade de vida das pessoas (**FRACARO, 2004**). Por sua vez, a preocupação com a saúde e segurança alimentar resultou na adoção de um sistema de controle de qualidade ao longo de toda a cadeia do agronegócio, usando-se menos produtos químicos.

As componentes ambientais e ecológicas sugerem, por seu turno, que os produtos e embalagens poluidores do meio ambiente enfrentam grandes resistências de aceitação nos países desenvolvidos e blocos econômicos, já que o cenário é favorável às embalagens recicláveis e aos alimentos com menores possibilidades de desperdícios. Do ponto de vista social, destacam-se as campanhas desenvolvidas fora do Brasil, para inibir ou proibir a comercialização de produtos processados, que utilizam a mão-de-obra infantil ao longo de toda a cadeia da produção e processamento dos alimentos em geral.

A importância da agregação de valor na fruticultura através do processamento pode ser percebida através da comparação do valor atual do mercado internacional de frutas frescas em torno de US\$23 bilhões e os US\$90 bilhões para os produtos processados. Também, o mercado internacional de frutas processadas no valor de US\$28 bilhões é maior do que o das frutas *in natura* com US\$7,3 bilhões FOB (**FERNANDES E DANTAS, 2006**).

No período 1980/2006, a área colhida de cacau cresceu pouco mais de 2,25 milhões hectares, equivalente a uma taxa geométrica de crescimento de 1,89% a.a. Já entre 1996 e 2006, essa taxa média de expansão de área situou-se em torno de 1,18% a.a. (500 mil hectares), sinalizando um cenário de estabilização da área plantada com o cacau (**MENDES ET AL., 2007**).

Segundo ainda esta fonte, tais indicadores revelam que, anualmente, está diminuindo a implantação de novas lavouras de cacau no mundo, possivelmente, porque os países com condições edafoclimáticas adequadas à cacauicultura já estão próximo ou já atingiram os seus limites de áreas propícias. Entretanto, mais recentemente, a área mundial plantada com cacau situou-se em torno de 7,57 milhões de hectares em 2006,



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



registrando um crescimento de 6,1% entre 2000 e 2006. O Brasil e o Equador são os únicos países onde houve redução na área colhida do cacau, enquanto, os três maiores produtores mundiais africanos mantiveram estáveis as áreas colhidas no período analisado.

Por outro lado, o relatório da Organização Internacional do Cacau (ICCO), citado por **Bahia (2006)**, de 2004/2005, registra um declínio na produção mundial de amêndoa de cacau para 3,3 milhões de toneladas, bastante influenciada pela redução na produção da Costa do Marfim e Gana. De acordo ainda com essa fonte, o cacau é produzido em 50 países, sendo que a produção mundial dessa matéria-prima está concentrada em sete países, totalizando 86,2% do total mundial.

Em 2006, Costa do Marfim (24,5%), Gana (24,3%) e Nigéria (14,6%) ocupam as três primeiras colocações mundiais em área colhida de cacau, totalizando uma participação relativa de 63,4%, em que pese não terem implantadas novas áreas no período analisado. O Brasil com 8,3% de participação relativa ocupou a quarta colocação no *ranking* mundial dos principais países com área colhida naquele ano.

A produção mundial de amêndoa de cacau evoluiu de 3,37 milhões, em 2000, para 4,06 milhões de toneladas, em 2006, sinalizando um incremento de 20,3% nesse período. Com exceção do Equador, que teve uma queda de 6,2% e Costa do Marfim que não elevou sua produção, os demais países produtores registraram crescimento, com ênfase em Gana (68,1%), Nigéria (43,5%), Indonésia (37,8%) e Camarões (34,2%). O crescimento do Brasil (1,3%) é inexpressivo no período 2000/2006.

Em 2006, a produção mundial de cacau teve grande participação relativa de sete países sendo liderada pela Costa do Marfim (34,5%), seguindo pela Gana (18,1%), Indonésia (14,3%) e Nigéria (11,9%). O Brasil, quinto colocado, participou com 4,9% da produção mundial. A performance mundial do Brasil apresenta três fases distintas em termos de produção de cacau: 1990/1991 a 1995/1996 – liderança brasileira no ranking mundial dos países produtores de cacau, mas já evidenciando declínios sucessivos nesse subperíodo; 1996/1997 a 2000/2001 – com declínios menos acentuados e caindo para a terceira colocação; e 2001/2003 – evidenciando uma pequena recuperação na produção, aproximando-se da Nigéria (segunda colocada no ranking). Vale destacar, ainda, que as safras brasileiras de cacau que apresentaram quedas mais acentuadas foram as de 1995/96 e 1998/99.

O cacau figura como uma das principais *commodities* de exportação dos países em desenvolvimento. Das 2.512,5 mil toneladas comercializadas no mercado internacional em 2004, o continente africano participou com 79,5% (Costa do Marfim, sozinha, representa 41,4%), o americano com 5,8% e a Ásia e Oceania com 14,7%. O Brasil, o quinto maior produtor de cacau do mundo, participou com uma parcela residual, em sua totalidade oriunda da Bahia (**MENDES ET AL. 2007**). *As exportações mundiais de amêndoa de cacau evoluíram de 2,5 milhões, em 2000, para 2,89 milhões de toneladas no final de 2004, um incremento em torno de 15,4% (Tabela 1). Apenas, a Costa do Marfim apresentou queda no volume de suas exportações, de 14,9%, enquanto os demais países produtores de amêndoa de cacau aumentaram as quantidades comercializadas no mercado internacional.*

**Tabela 1 – Valor e Volume das Exportações Mundiais de Cacau em Amêndoa por País, em 2000/2004**

Países	2000 (A)		2004 (B)		Variação (%): B:A	
	US\$1000	Tonelada	US\$1000	Tonelada	US\$1000	Tonelada
Costa do Marfim	844.830	1.113.476	1.500.000	947.858	77,55	-14,87
Gana	404.200	360.250	850.000	640.328	110,29	77,75
Nigéria	210.000	139.000	312.350	255.000	48,74	83,45
Indonésia	233.052	333.619	369.863	275.485	58,70	-17,43
Holanda	102.259	106.330	294.964	170.956	188,45	60,78
Camarões	73.124	77.381	230.040	169.773	214,59	119,40
Bélgica	54.052	55.225	204.103	116.898	277,60	111,68
Equador	37.153	49.047	102.364	69.626	175,52	41,96
Papua Nova Guiné	30.600	38.000	67.665	41.500	121,13	9,21
Outros	227.736	231.269	282.951	202.049	24,25	-12,63
TOTAL	2.217.006	2.503.597	4.214.300	2.889.473	90,09	15,41

Fonte: FAO – Food and Agriculture Organization apud Agriannual (2006; 2007)

Em termos de receitas, houve uma evolução substancial nas exportações do cacau em amêndoa em 90%. Em 2000, o valor exportado foi de US\$2,22 bilhões contra US\$4,21 bilhões, em 2004. Todos os países exportadores de cacau em amêndoa experimentaram incrementos nas receitas provenientes de suas exportações, variando de um mínimo de 48,7% (Nigéria) a um máximo de 277,6% (Bélgica). Tais fatos sinalizam que houve um aumento nos preços internacionais do cacau em amêndoa.

Em 2004, Costa do Marfim (32,8%), Gana (22,2%), Indonésia (9,5%) e a Nigéria (8,8%) lideraram o *ranking* mundial do volume das exportações de amêndoa de cacau. Em termos de valor, o *ranking* mundial dos principais países exportadores de cacau em amêndoa em 2004 compõe-se da Costa do Marfim (35,6%), Gana (20,2%), Indonésia (8,8%) e Nigéria (7,4%) (FAO, 2006; 2007).

A Europa continua sendo a maior importadora mundial de cacau em amêndoas, tendo no ano agrícola internacional 2004/2005 importado 1.607 mil toneladas. A França, Alemanha, Holanda e Reino Unido são responsáveis por 75% das importações de cacau do continente europeu, somando 1.206,4 mil toneladas. Do total das atuais importações mundiais (2.678,7 mil toneladas), a Europa fica com 60% (ICCO, 2006, apud MENDES et al. 2007). Tais cifras revelam o grande potencial existente no mercado europeu para qualquer país produtor de cacau.

Entre 2000 e 2006, o volume das importações mundiais da amêndoa de cacau vem apresentando evolução positiva, tendo passado de 2,46 milhões, em 2000, para 3,1 milhões de toneladas em 2004, sugerindo um incremento de 36,5%. O montante das importações de amêndoa de cacau evoluíram de US\$ 2,44 bilhões, em 2000, para US\$ 4,65 bilhões em 2006, um incremento de 98,5% no período analisado (AGRIANUAL, 2006; 2008).

Já no *ranking* mundial dos países que mais adquiriram essa matéria-prima em 2006 em termos de volume figuraram a Holanda (20,7%), Estados Unidos (18,6%), Malásia (10,6%) e Alemanha (8,4%). No que tange as receitas provenientes das importações mundiais de amêndoa de cacau, em ordem decrescente destacaram-se as



compras realizadas em 2006 pela Holanda (21%), Estados Unidos (18%) e Alemanha (9,2%) (AGRIANUAL, 2007).

O estabelecimento do preço do cacau no mercado mundial tem a sua formação nas bolsas de mercadorias internacionais, principalmente em Londres e Nova Iorque, portanto, afetando, em parte, a lei da procura e da oferta. Tal assertiva está fundamentada no fato de que somente 33% do preço do cacau no mercado mundial têm origem nesse postulado econômico, reservando aos 67% restantes ao forte processo especulativo envolvendo a comercialização dessa *commodity*. Assim, projeções de preço, por melhor que possa vir a ser o modelo, sempre deixará dúvidas quanto a sua materialização no tempo (MENDES et al. 2007).

A participação dos agentes especuladores nas bolsas de mercadorias afeta, sobremaneira, as decisões dos produtores de cacau e das processadoras dessa matéria-prima. Isto porque, a realização de *hedge*³ para minimizar eventuais riscos dos investimentos realizados pelos cacauicultores e processadoras, é impraticável às categorias de mini e pequenos produtores rurais, uma vez que eles se encontram desorganizados e, por si só, não têm condições de acessarem as bolsas de mercadorias (MONTE E AMIN, 2006). O Gráfico 1 mostra a evolução da produção, moagem e preços do cacau no mercado internacional ao longo das safras 2000/2001-2005/2006.

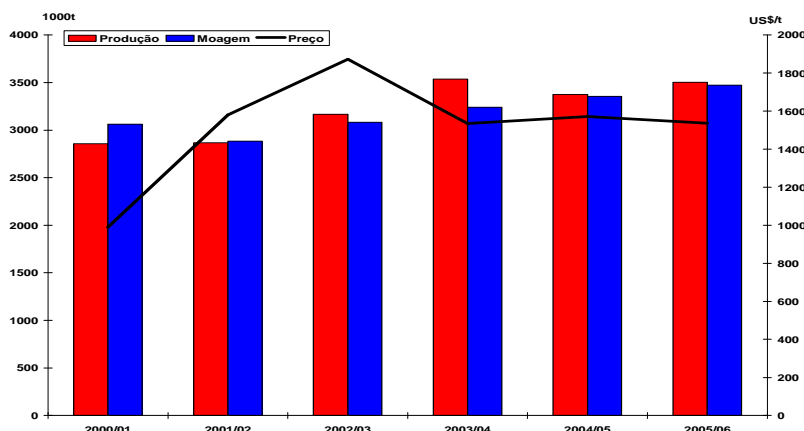


Gráfico 1 – Produção (1000t), Moagem (1000t) e Preço do Cacau no Mercado Internacional (US\$/t)

Fonte: Mendes et al. (2007).

No período 1996-2006, o ano de 2000 (US\$895 por tonelada) registrou o menor preço do cacau na Balsa de Nova Iorque, enquanto, 2002 (US\$1.855 por tonelada) foi o ano em que o preço do cacau alcançou o maior valor. Já o mês de junho apresentou o menor valor médio na Bolsa de Nova Iorque (US\$1.344 por tonelada), enquanto, dezembro (US\$1.415 por tonelada) registrou o melhor preço médio nesse período (AGRIANUAL, 2006; 2007).

³ Hedge é uma estratégia adotada pelo produtor rural ou processadoras de repasses de riscos para os agentes especulativos que atuam nas bolsas de mercadorias.



Segundo dados do ICCO, citados por **Moraes e Albuquerque (2006)**, os Estados Unidos continuavam figurando como o principal país consumidor de cacau (689 mil toneladas) em 2004, seguida pela Alemanha, França e Reino Unido, com 280, 218 e 215 mil toneladas, respectivamente.

Entretanto, tomando-se por base a capacidade de processamento das moageiras para dimensionar o consumo mundial de cacau, estima-se, que o volume médio consumido na safra 2004/2005 foi de 3,315 milhões de toneladas, das quais 42,4% das indústrias localizadas na Europa (1,404 milhões de toneladas), 25,8% nas Américas (854 mil toneladas), 17,8% na Ásia e Oceania (592 mil toneladas) e 14% na África (**MENDES et al. 2007**).

Baseando-se ainda na capacidade de processamento, na safra 2004/2005, a Holanda (460 mil toneladas) e os Estados Unidos (419 mil toneladas) destacam-se como os principais mercados demandadores de cacau em amêndoas no mundo. O Brasil é considerado um grande moedor de cacau (209 mil toneladas), porém, é superado pela Costa do Marfim (330 mil toneladas) e Malásia (235 mil toneladas).

Para **Pinheiro e Moura (2006)**, os Estados Unidos lideraram o *ranking* dos principais países produtores de chocolate (1.525 mil t) em 2003, seguida da Alemanha (986 mil t), Reino Unido (487 mil t), França (371 mil t), Brasil (339 mil t), Itália (245 mil t) e Japão (243 mil t).

Segundo **Moraes e Albuquerque (2006)**, no *ranking* mundial de consumo *per capita* de cacau dos principais países destacam-se a Bélgica (5,63 kg/hab), Suíça (4,09 kg/hab), França (3,66 kg/hab) e Reino Unido (2,6 kg/hab). O Brasil com 1,69 kg por pessoa apresenta um consumo *per capita* de chocolate baixo.

Na Europa, o incremento no consumo *per capita* de cacau é bastante influenciado pelo chocolate e os outros produtos achocolatados com 10% a 15% de derivados de cacau nas suas composições. Estes produtos participam com quase 70% do mercado de chocolate, enquanto, a parcela que ocupada por produtos de alta concentração de cacau é estimada em menos de 1% (**BAHIA, 2006**).

No âmbito mundial, o consumo *per capita* de chocolate por continente é a seguinte: Europa Ocidental (2,42 kg/hab), Europa Oriental (0,85 kg/hab), Ásia, exclusive a China (0,68 kg/hab), África (0,13 kg/hab) e nas Américas (1,33 kg/hab). No Brasil registra uma média 1,94 kg/hab. (**MENDES E REIS, 2006**).

As pesquisas de mercado realizadas recentemente vêm na China e na Índia grandes mercados para expansão do consumo. Atualmente, com um consumo de 75g por pessoa, um pequeno aumento para 200g determinaria uma elevação de 14% na demanda para 374 mil toneladas por ano (**BAHIA, 2006**).

3. PANORAMA BRASILEIRO

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas, com 41,2 milhões de toneladas⁴ em 2005, perdendo apenas para a China e Índia. Segundo Fernandes e Dantas (2006), em termos de receitas, a fruticultura brasileira movimenta cerca de US\$ 5,8 bilhões anualmente com frutas frescas, que adicionados às receitas provenientes das castanhas, nozes e outros produtos processados totalizam US\$ 12,2 bilhões. A

⁴ O Brasil além das frutas frescas, as estatísticas incluem ainda a castanha de caju e a castanha do Pará.



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



performance do Brasil no mercado internacional de alimentos processados das frutas está mais focada nas polpas e sucos concentrados, na medida em que as exportações brasileiras de sucos prontos e doces de frutas são inexpressivas.

Em 2005, as principais empresas moageiras brasileiras de cacau registradas na Associação das Indústrias Processadoras de Cacau (AIPC) eram a Cargil, a maior processadora da América Latina, com 35% de participação relativa no Brasil, a Barry Callibaut e a ADM Joanes cada uma com 25%, a Delf Cacau com 9% e a Indeca com 6% de participação **(BAHIA, 2006)**.

A amêndoa de cacau submetida à primeira transformação nestas moageiras resulta na produção de liquor, manteiga e torta de cacau, que são consideradas matérias-primas para a segunda transformação nas indústrias chocolateiras para obtenção de chocolates e/ou produtos achocolatados, cosméticos, dentre outros. Em termos de subprodutos, destacam-se as cascas obtidas durante o beneficiamento e a película retirada da amêndoa de cacau nas moageiras. Além da cadeia principal que leva a produção do chocolate e de cosméticos a partir de beneficiamento das amêndoas secas e a comercialização da manteiga de cacau, existem, ainda, alternativas de aproveitamento econômico de outros derivados do fruto através dos próprios produtores rurais. A amêndoa seca corresponde 10% do peso total do fruto do cacau, enquanto os 90% restantes (polpa e casca) figuram com grandes potencialidades na geração de renda.

Dentre as alternativas econômicas de aproveitamento integral do cacau destacam-se a produção de polpa, néctar, mel, geléia, vinagre, licor (a partir de semente, antes de sua fermentação), bem como, o possível aproveitamento da casca como forma de composto ou vermicomposto, extraíndo proteína microbiana ou álcool e pectina, produção de biogás e biofertilizante, ração animal *in natura* ou processada em farinha seca ou silagem, extração de teobromina, entre outras aplicações **(BAHIA, 2006)**.

Por outro lado, a qualidade do cacau do Brasil deixou de ser referência no mercado internacional com os fabricantes de chocolates usando o produto brasileiro mais como enchimento (*filling*) de formulações. Já o cacau produzido na Indonésia e Malásia apresenta-se mais ácido causado por problemas na secagem natural das amêndoas. Geralmente, o cacau africano é mais usado para contribuir com *flavour* (sabor e aroma) sendo as amêndoas produzidas em Gana e, até recentemente, em Camarões consideradas de melhor qualidade **(BAHIA, 2006)**. No continente americano, a amêndoa de cacau do Equador é também considerada de superior qualidade.

A cacauicultura no Brasil está distribuída nas regiões Nordeste (Bahia), Sudeste (Espírito Santo), Centro-Oeste (Mato Grosso) e Norte (Pará, Rondônia e Amazonas). No período 2000/2006, a área colhida do cacau no Brasil decresceu 11,1%, na medida em que no início desse horizonte havia quase 706 mil contra 628 mil hectares. Apenas as regiões Norte e Sudeste apresentaram evolução de área colhida do cacau **(AGRANUAL, 2007; 2008)**.

Até meados de 1920 e entre 1970 e 1980, o Brasil já foi o maior produtor mundial de amêndoa de cacau, registrando sua safra recorde de 400 mil toneladas na safra 1984/1985 **(BAHIA, 2006)**. Com efeito, a participação relativa do Brasil na produção mundial de cacau no período de 2000/2006 declinou de 5,8 para 5,3% (bastante influenciada pela Bahia), na medida em que a produção brasileira caiu de 196,7 em 2000, para 199,4 mil toneladas em 2006.



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



No período 1990-2006, a Bahia continua mantendo uma elevada participação relativa na produção de cacau no Brasil, em que pese a existência de uma pequena evidência de desconcentração da produção brasileira, mediante a elevação da participação dos Estados do Espírito Santo e Pará, a partir de 1995. A rigor a queda da produção do cacau causada pela Vassoura da Bruxa praticamente não reduziu de forma substancial a importância do Estado da Bahia (**Gráfico 2**).

A crise vivenciada pelo agronegócio do cacau no Brasil deveu-se a um conjunto de fatores, cabendo destacar: a redução acentuada dos preços no mercado internacional, em virtude do aumento da produção mundial, principalmente da Costa do Marfim e dos elevados estoques internacionais; a devastação causada pela doença “Vassoura de Bruxa” nos cacauais brasileiros – especialmente no Sul da Bahia, em 1996; a política cambial adotada no Brasil em 1999, resultando na elevação nos preços de defensivos, reduzindo as ações de combate à Vassoura de Bruxa; e a má distribuição pluviométrica nesta região baiana (**BAHIA, 2006**).

Contudo, dados recentes do Ministério Brasileiro do Desenvolvimento, Indústria e Comércio (MDIC) e mais especificamente, da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) sinalizam um ligeiro aumento na produção brasileira de cacau por força da geração de novas técnicas para os produtores rurais por este Centro de Pesquisa. Essa recuperação começou em 2000/2001 e se consolidou em 2004/2005 com o avanço para 171 mil toneladas produzidas, atingindo 5,2% na contribuição mundial (**BAHIA, 2006**).

Com base nos anos 2000/2006, a produção brasileira de cacau cresceu pouco mais de 1,3%, com quedas registradas no Centro-Oeste, Sudeste e Nordeste. Apenas, o Estado do Pará apresentou incremento na produção de cacau em amêndoa nesse período (**Tabela 2**). Em 2006, o Nordeste tinha uma participação na produção brasileira equivalente a 68% do total de amêndoa de cacau e o Norte, segundo colocado nesse *ranking*, participava com quase 27%.

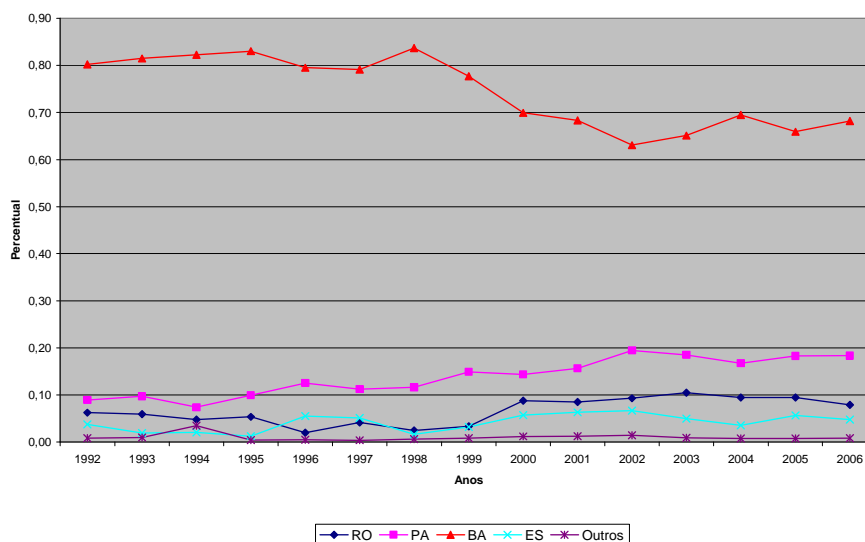


Gráfico 2 – Participação Relativa (%) dos Estados Produtores de Cacau no Brasil – 1990-1994

Fonte: Elaborado própria com base Agriannual (1990, 1995, 1999, 2000, 2006 e 2008)

Tabela 2 – Produção (t) Brasileira de Cacau em Amêndoa por Região e Estado – 2000/2006

Região/Estado	2000 (A)	2006 (B)	%	Variação (%): A/B
NORTE	46.871	53.743	26,95	14,66
Pará	28.278	36.595	18,35	29,41
Rondônia	17.293	15.720	7,88	-9,10
Demais	1.300	1.428	0,72	9,85
NORDESTE	137.568	135.925	68,16	-1,19
Bahia	137.568	135.925	68,16	-1,19
SUDESTE	11.329	9.470	4,75	-16,41
Espírito Santo	11.305	9.470	4,75	-16,23
Demais	24	...	-	-
CENTO-OESTE	1.020	270	0,14	-73,53
Mato Grosso	1.020	270	0,14	-73,53
BRASIL	196.788	199.412	100,00	1,33

Fonte: Elaboração própria com base em dados da Agriannual (2007 e 2008)

Historicamente, o Brasil foi um exportador líquido de cacau, já que sua produção esteve acima da quantidade processada nas moageiras brasileiras. Contudo, a partir de 1996, o Brasil passou de exportador líquido à importador (COSTA et al. 2006).

A produção brasileira de cacau exportadas no passado, destinava-se ao atendimento da demanda mundial de amêndoa das moageiras instaladas na Europa, Estados Unidos e União Soviética, a qual era comercializada através de intermediários (pequenas firmas ou agentes exportadores) dispersos nas regiões produtoras do Brasil. O volume das importações brasileiras de cacau variou de um valor mínimo de 11.948 mil toneladas, em 1998, e de um máximo de 75.330 mil toneladas, em 1999, tendo como causas principais a queda da produção nacional e o crescimento no consumo interno (COSTA et al., 2006 apud CEPLAC, 2005).

Segundo foi apurada na pesquisa de campo, atualmente, o Brasil importa 20% de toda amêndoa de cacau moída na indústria nacional de chocolate. Já em termos de chocolate, as importações brasileiras declinaram de 19 mil toneladas, em 1995, para 6 mil toneladas, em 2004 (PINHEIRO E MOURA, 2006). Entretanto, a partir dos anos 70, com a instalação das moageiras brasileiras, especialmente na Bahia, com capacidade de moagem de 300 mil toneladas/ano no final da década de 80, o Brasil transformou-se em exportador de derivados de cacau (pós-beneficiados), conseqüentemente, reduzindo de forma expressiva o volume das exportações de amêndoa crua (atualmente, a Bahia exporta volumes inexpressivos desta matéria-prima). Por outro lado, em visita a CEPLAC de Ilhéus (BA) e a uma empresa processadora de amêndoa de cacau, apurou-se que, com a queda de produtividade e produção do cacau provocada pela Vassoura-de-Bruca na Bahia, o segmento moageiro no Brasil, passou a importar a amêndoa de cacau dos países asiáticos.



Em 2001, os derivados da amêndoa do cacau (incluindo a produção brasileira e a importada) obtidos pelas moageiras na Bahia, destinaram-se 38% às indústrias de chocolates instaladas nos municípios de Caçapava (SP) e Vitória (ES), que resultaram em produtos finais voltados para o mercado interno e o Mercosul; 22% exportados diretamente para o Mercosul e os outros 40% para o resto do mundo (BAHIA, 2006).

Os Estados Unidos, Argentina, Canadá, Chile e Alemanha figuram no ranking dos países que mais importaram do Brasil manteiga, gordura e óleo de cacau em 2006, nos totais de 20,5 mil t, 8,3 mil t, 3,8 mil t, 2,0 mil t e 1,3 mil t, respectivamente. Com exceção dos Países Baixos, que registrou um declínio, houve crescimento nas receitas geradas e nos volume exportados pelo Brasil em todos os tradicionais países compradores dos derivados brasileiros de cacau. Em termos de variação nas receitas, destacaram-se os Estados Unidos (US\$ 80,6 milhões – 109,8% em relação a 2000), Uruguai (US\$ 824 mil – 104,8% em relação a 2000), Canadá (US\$ 15,3 milhões – 65,0% em relação a 2000) e a Argentina (US\$ 32,7 milhões – 27,5% em relação a 2000) (AGRIANUAL, 2006; 2008).

No horizonte 2001/2006, houve um incremento expressivo no volume das exportações brasileiras de manteiga de cacau, em 52%, tendo evoluído de 24 mil, em 2001, para 36,6 mil toneladas, em 2006. Em 2006, os Estados Unidos, Argentina, Países Baixos, Canadá e Chile totalizaram 94,7% e 94,5% do total das exportações brasileiras desses derivados de cacau em termos de receitas e volume exportados no mercado internacional, respectivamente (AGRIANUAL, 2006; 2007; 2008).

O Gráfico 3 ilustra as quedas sucessivas no volume das exportações brasileiras de amêndoa de cacau e o cenário de crescimento dos produtos com maior valor agregado (manteiga, cacau em pó e licor) no período 1990-2003. A diminuição acentuada das exportações brasileiras de amêndoa, manteiga e licor de cacau em 1995 teve como causa principal o declínio da produção de cacau no Brasil.

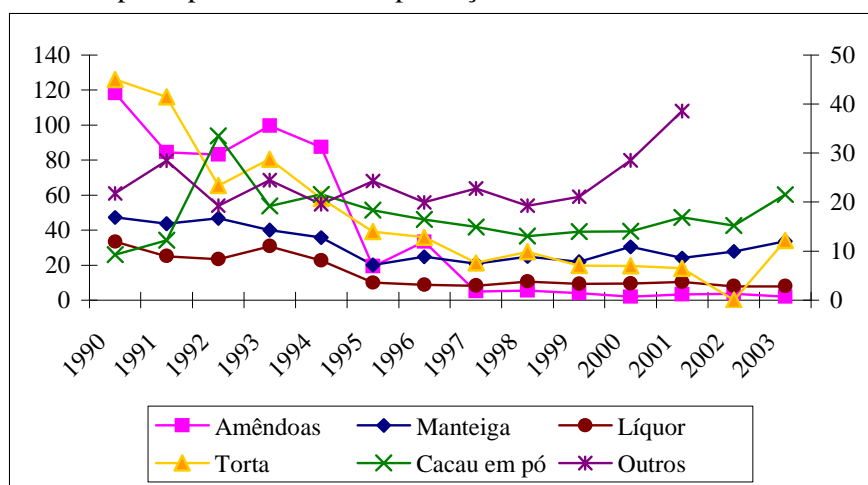


Gráfico 3 – Volume (mil t) das Exportações Brasileiras de Cacau e Derivados

Fonte: Elaborado por Costa et al. (2006) apud CEPLAC (2005).

Nota: o eixo a esquerda indica o volume do produto em amêndoa e o eixo da direita revela os dados da manteiga, licor, torta, cacau em pó e outros derivados (este até o ano de 2001).



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



Em 1995, a produção brasileira de chocolate evoluiu de 294 mil para 423 mil toneladas em 2004, contra um consumo aparente de 292 mil para 376 mil toneladas no início e final desse horizonte, respectivamente. Relativamente às exportações de chocolate pelo Brasil, houve um crescimento de 21 mil toneladas em 1995 para 53 mil toneladas em 2005 (**PINHEIRO E MOURA, 2006**).

Ao longo dos anos de 1996/2006, os preços da amêndoa de cacau recebidos pelos produtores baianos variaram de um mínimo de R\$41,65/arroba no início desse período para um valor máximo de R\$115,07/arroba de amêndoa de cacau, em 2002. Relativamente aos meses em que essa matéria-prima baiana foi melhor remunerada destacam-se dezembro (R\$46,27/arroba) e outubro (R\$45,30/arroba), enquanto os meses de menores valores pagos ao produtor na Bahia foram junho (R\$40,88/arroba) e maio (R\$41,41/arroba) (**AGRIANUAL, 2006; 2007 e 2008**).

No Nordeste, a venda de chocolates cresceu 40% de janeiro a maio de 2007, em relação ao mesmo período de 2006. Segundo um diretor de uma empresa multinacional para o Norte e Nordeste, o mercado de chocolate nordestino movimentou R\$ 200 milhões anuais, tendo com causa principal o aumento da renda. Acrescenta ainda, que “é preciso lembrar que chocolate não é um produto de primeira necessidade. Então, se há aumento das vendas é porque há mais renda” (**JORNAL O POVO, 2007**). Essa multinacional detém 33% do mercado de chocolate no Brasil, enquanto no Nordeste a sua participação é de 23%. Portanto, o interesse dessa multinacional pelo Nordeste se justifica pelo consumo da Região, que responde a 12% de todo o consumo de chocolate no Brasil e de 35% de todos os biscoitos. No período 2001-2005, os produtos achocolatados cresceram 48%, sinalizando uma *performance* próxima dos sucos, porém, apresentando uma maior rentabilidade. (**VIANA, 2007**).

4. A AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS DERIVADOS DO CACAU NO NORDESTE BRASILEIRO

No Nordeste, toda a área colhida de cacau está restrita ao Sudeste do Estado da Bahia, abrangendo 70 municípios e 25 mil produtores. Estima-se existir 600 mil hectares de cacau cultivado nesse Estado, proporcionando 130 mil empregos diretos (**BAHIA, 2006**). De acordo com **Moraes e Albuquerque (2006)**, a produção brasileira de cacau em amêndoas em 2003 estava concentrada no Sul da Bahia, localizada nos municípios de Camacã, Ilhéus e Itabuna, Pará (9,9%) com ênfase nos municípios Medicilândia, Umuará, Altamira e Tomé-Açu e em Rondônia (5,4%) nos municípios próximos da Região Transamazônica. Os demais estados brasileiros participam com 1,7%.

Em termos de expansão da produção de amêndoa de cacau e produtividade, os sistemas agroflorestais definidos pela CEPLAC, a exemplo da cabruca⁵, possibilitam aumentar o número de plantas de cacau no Sul da Bahia, inclusive associada a substituição das áreas envelhecidas por clones resistentes à Vassoura-de-Bruxa, de fácil manejo e mais produtivo.

Segundo Bahia (2006), das cinco moageiras existentes no Brasil (responsáveis pelo processamento de amêndoas secas de cacau para obtenção de manteiga, liquor, pó e torta de cacau) registradas na Associação das Indústrias Processadoras de Cacau

⁵ Cabruca é um sistema agroflorestal onde o cacaueiro é cultivado à sombra das árvores nativas da Mata Atlântica muito praticada no Sul da Bahia.



(AIPC), a Bahia, única produtora de cacau no Nordeste, detém 95% do total das agroindústrias brasileiras (Cargil, ADM Joannes, Barry Callebaut e Delfi Cacau). A Indeca com 5% do total da capacidade de processamento de amêndoa de cacau no Brasil, está instalada em São Paulo. Entretanto, para um entrevistado do segmento de cacau na Bahia, atualmente, há no Brasil 35 empresas processadoras de amêndoa de cacau.

4.1 Caracterização das Agroindústrias

Os motivos que levaram os empresários pesquisados a optar pelo processamento de frutas no Nordeste são bastante variados, cabendo destacar a oferta e regularidade de suprimento dessas matérias-primas nos pólos de fruticultura. Para as indústrias de derivados de cacau de médio e grande porte, a existência de mercado externo foi decisiva para escolha dessa indústria.

As micros e as pequenas agroindústrias nordestinas apresentam as seguintes características: administração tipicamente familiar; natureza jurídica predominante é individual ou sociedade de capital social limitado; dificuldade de acesso às informações, resultando em assimetria de tecnológica e de mercado; atuação isolada, tornando-se fragilizada politicamente e no mercado competitivo. Já nas categorias de grande e média agroindústria no Nordeste, não existe mais a figura da pessoa física, raramente, a administração é familiar, tendo sido substituída pela pessoa jurídica e adotada a gestão profissional. Em termos de geração de emprego e renda, a liderança fica por conta da grande empresa, seguida pela agroindústria alimentar de médio porte. A condição de ser pequena agroindústria alimentar no Nordeste não significa ter vitalidade curta no mercado globalizado, na medida em que sua administração e gestão sejam profissionalizadas e seu mercado seja focado em nichos.

Uma das principais características das médias e de algumas grandes agroindústrias nordestinas é a sua condição de produtora de matérias-primas (manteiga, liquor e pó de cacau) para a indústria responsável pela segunda transformação. Tais matérias-primas semi-processadas destinam-se às médias ou grandes indústrias nacionais e estrangeiras, resultando em produtos prontos para consumo, portanto de maior valor agregado, a exemplo de chocolates, achocolatados, confeitos, molhos e condimentos, dentre outros.

No período 1990/1991 e 2004/2005, o nível de concentração do segmento de cacau no Nordeste, resultante de aquisições e fusões entre os agentes intermediários (*traders*), processadores e fabricantes de chocolates inclusive o ramo varejista, evoluiu de moderada para uma estrutura de mercado oligopolizada altamente concentrada nas moageiras (BAHIA, 2006).

4.2 Linhas de Produção

Praticamente, as tecnologias são as mesmas usadas pelas suas concorrentes do Sul e Sudeste do Brasil, primando pelo controle de qualidade e as informações de tecnologia e de mercado fluem mais facilmente, principalmente para as de maior capacidade de produção, com o mercado abrangendo os maiores centros urbanos estaduais, nacionais e fora do Brasil. Para o entrevistado da Barry Callebaut, as agroindústrias de processamento de amêndoa de cacau (primeira transformação) do Nordeste, que utilizam máquinas e equipamentos fabricados no Brasil tecnologicamente estão à frente de suas concorrentes da África, as quais importam esses bens de capital da Europa.



A linha de produção de alimentos derivados de cacau no Nordeste, identificada pela pesquisa pode resultar em produtos pronto para consumo ou semi-processados (matérias-primas destinadas à agroindústria responsável pela segunda transformação), como manteiga, liquor, cacau em pó, chocolate, chocolate em pó, achocolatado em pó. A combinação intra e inter classes de processamento de alimentos provenientes ou não de frutas no Nordeste constitui uma das mais freqüentes estratégias de mercado adotada anteriormente pelas agroindústrias nordestinas.

Ressalte-se também que em todas as agroindústrias pesquisadas, há o conhecimento da necessidade de realizar o controle de qualidade dos alimentos. Nas micros e pequenas agroindústrias, o controle de qualidade está restrito quase sempre a seleção da matéria-prima *in natura*. As grandes e médias empresas contam com laboratórios próprios instalados na agroindústria, enquanto, as micros e pequenas agroindústrias que não dispõem desses equipamentos recorrem aos órgãos oficiais instalados nos seus respectivos estados. Algumas agroindústrias já apresentam algumas credenciais de qualidade dos alimentos processados.

A exemplo do que está ocorrendo no Sudeste e Sul do Brasil, o cenário é de declínio na geração de emprego direto na agroindústria de alimentos no Nordeste, vez que está elevando o nível de automatização no processamento de frutas. Por outro lado, exige-se mão-de-obra mais qualificada resultando em melhores salários e, portanto, em uma melhor distribuição de renda. Em termos relativos às micros e as pequenas agroindústrias geram mais ocupação para as pessoas (formal e informal), comparativamente às empresas de médios e grandes portes.

4.3 Prestadores de Serviços

A Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) foi a instituição de pesquisa e de difusão de tecnologias considerada mais atuante pelas agroindústrias pesquisadas no setor cacauicultor. Também as empresas fabricantes de máquinas e equipamentos instaladas dentro ou fora do Nordeste foram consideradas fundamentais para o fomento, a diversificação e a modernização da agroindústria alimentar no Nordeste, seja lançando bens de capital mais moderno, seja solucionando problemas específicos do processamento de algumas matérias-primas nordestinas através de simples ajustamentos ou adaptações.

Foi instalado na CEPLAC de Ilhéus (BA), o Centro de Desenvolvimento e Capacitação Tecnológico Agroindustrial Euclides Teixeira Neto, para produção de derivados de amêndoa de cacau e cacau pronto para consumo, bem como se encontra ainda em implantação, o centro de processamento de polpas e sucos de cacau e demais espécies de frutas relacionadas com a exploração do cacau.

O acesso às informações tecnológicas modernas varia também com o porte da agroindústria, nível de instrução do empresário, dentre outros. As principais fontes de acesso a informações tecnológicas são congressos, feiras e exposições, universidades e ONGs, revistas especializadas, internet e engenheiros de alimentos, a CEPLAC, a Embrapa, o Sebrae, supridores de máquinas e equipamentos e sindicato/organizações classistas.

Quanto ao financiamento da produção e pesquisa, os bancos de desenvolvimento, especialmente, o Banco do Nordeste do Brasil (BNB), gestor do Fundo Constitucional de Desenvolvimento do Nordeste (FNE), foi destaque pelos pesquisadores da CEPLAC,



INCAPER e ITAL com um dos principais parceiros do agronegócios das frutas no Nordeste, financiando investimentos (agrícola e industrial), custeios, capital de giro para as agroindústrias, comércio e serviços com recursos do FNE, além dos recursos aplicados na geração e difusão de tecnologias através do Fundo de Desenvolvimento Científico (FUNDECI).

Para os empresários entrevistados, em geral, inexistem problemas para a agroindústria nordestina em adquirir máquinas e equipamentos para processamento de alimentos provenientes de frutas. Relativamente à micro e pequena agroindústria, existe no mercado brasileiro oferta de máquinas e equipamentos para essa categoria de empresa, em condições de inseri-la no mercado competitivo de alimentos. São Paulo é líder na fabricação de máquinas e equipamentos usados pelas agroindústrias nordestinas de alimentos.

4.4 Mercados

A agroindústria nordestina é bastante dependente de matérias-primas *in natura* de terceiros, já que a produção própria é restrita a poucas empresas e em níveis bastante modestos. O perfil das agroindústrias pesquisadas quanto a origem das matérias-primas (*in natura* ou semi-processada) processadas é a seguinte: casos em que toda a matéria-prima é suprida por terceiros; matéria-prima própria, complementando com a de terceiros (mais freqüentes), ou ainda, indústrias que só processam matérias-primas próprias ou de seus associados. O cenário é de que se intensifique a integração entre a agroindústria responsável pela primeira transformação das matérias-primas (produção de polpa, sucos concentrados, manteiga, liquor e pó de chocolate) e a indústria da segunda transformação resultando na produção de alimentos prontos para consumo (sucos, doces, chocolate e achocolatado).

Em sua maioria, a comercialização das frutas junto a agroindústrias no Nordeste, não está fundamentada em contrato prévio, definindo época de entrega e preço. A transação comercial é realizada quase sempre por intermediários na época de funcionamento da indústria, com base no preço estabelecido pela empresa, sem, contudo, estar respaldado em contratos formais contendo deveres e obrigações entre as duas partes. No Sul da Bahia, a presença dos intermediários (pessoas físicas ou pequenos comerciantes) é elevada. Isto porque, a atividade cacauera é bastante dispersa e desenvolvida por pequenos produtores rurais, além da freqüência e elevado índices de roubos de amêndoa de cacau estocada nas propriedades rurais, abrangendo indistintamente todas as categorias de produtores de cacau no Sul da Bahia. A forma de pagamento mais freqüente é a prazo, variando de semanal, quinzenal e mensal, pois, depende das características da fruta. Raramente, o pagamento é realizado à vista.

De modo geral, inexistem problemas de suprimento de embalagem e rótulos para os alimentos processados pelas agroindústrias instaladas. No geral, a opção da escolha do mercado para a aquisição dos insumos é o melhor preço ou a melhor forma de pagamento. A forma de pagamento mais praticada é a vista, com base nos preços de mercado, sendo que a partir de uma determinada quantidade os preços declinam.

A abrangência do mercado varia com a categoria da agroindústria e estratégias de comercialização adotadas. As micros e pequenas agroindústrias têm abrangência restrito ao município, municípios vizinhos ou estado onde está instalada a unidade de processamento. Já a maioria das médias e grandes agroindústrias tem mercado de



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



abrangência regional ou nacional, na medida em que já conta com estratégias de mercado consolidadas, além da existência de um programa permanente de divulgação de seus produtos. As exportações nordestinas de derivados de cacau para as grandes indústrias multinacionais são realizadas diretamente pelas moageiras instaladas na Bahia, apoiando-se em um contrato de longo prazo. Relativamente ao pequeno volume de amêndoa de cacau brasileiro exportado, a transação é realizada diretamente por três antigos exportadores instalados na Região.

No contexto internacional, os países africanos são os principais concorrentes dos derivados brasileiros de cacau em termo de volume de produção. Em termos de qualidade, o cacau produzido no Brasil, Indonésia e Malásia é considerado de inferior qualidade comparativamente com o produto da Gana e mais recentemente, do Equador.

Os canais de comercialização, no âmbito das agroindústrias alimentares pesquisadas variam com a categoria da empresa e alimento processado. A intermediação representada pelos atacadistas e distribuidores é uma prática encontrada com bastante frequência nas três categorias de tamanho. O menor preço e a qualidade dos alimentos são os principais fatores que auxiliam o consumidor a adquirir o alimento de determinada marca, inclusive resultar na geração de uma fidelidade.

4.5 Aspectos Organizacional e Institucional

As grandes e médias agroindústrias estão devidamente organizadas no âmbito estadual, nacional e internacional. Já a micro e a pequena agroindústria estão atuando de forma desorganizada, resultando em assimetria de informações tecnológica e de mercado.

Em termos de instituições, existe a câmara setorial no Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimentos sobre a Cadeia Produtiva do Agronegócio do Cacau e Sistemas Florestais Renováveis. Existe ainda a Associação das Indústrias Processadoras de Cacau, congregando as cinco maiores moageiras do Brasil e no cenário mundial, os chocolates e os alimentos achocolatados contam com a Organização Internacional do Cacau (ICCO) com sede em Londres.

No Brasil, a preocupação com a segurança alimentar é de responsabilidade dos Ministérios da Saúde (MS), da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC). Recentemente, pela Resolução nº 13, de 8 de junho de 2006, da Câmara de Comércio Exterior - CAMEX foi estabelecido que a produção orgânica agropecuária ou industrializada está agora sujeita às normas administrativas do SISCOMEX.

No que tange as normas para os alimentos no Brasil, há consenso entre os empresários entrevistados de que a legislação brasileira de alimentos está atualizada, pois está atendendo as necessidades do setor para oferta produtos de boa qualidade, sem por em risco a saúde dos consumidores brasileiros e estrangeiros. Entretanto, todos foram unânimes em declarar que, dentre os principais gargalos do setor de alimentos como todo, está a carência de fiscalização das unidades fabris, notadamente as que estão atuando na informalidade, cujos produtos estão fora dos padrões de qualidade e de higiene preconizados pela legislação vigente.

Nos alimentos, as regras e os padrões de qualidade com sustentabilidade social e ambiental tornaram-se uma exigência compulsória no livre comércio. Trata-se de uma área que sofre constantes modificações em intervalos relativamente curtos, por força das

**SOBER**XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural

pressões internacionais e pela consciência de cidadania, inclusive social e ambiental em que se encontra a sociedade brasileira e a população mundial.

Relativamente aos impostos e encargos sociais praticados no Brasil, todos os empresários entrevistados declararam que a carga tributária e os encargos sociais são bastante elevados. Para os micros e pequenos empresários pesquisados, há expectativa com a Lei Complementar 123/2006, que instituiu o Supersimples ou Simples Nacional, em substituição ao Simples Federal (Lei 9.317/1996).

A política cambial brasileira é questionada por todos empresários, cujas agroindústrias exportam seus alimentos (processados e semi-processados). Na área trabalhista, constataram-se alguns avanços no relacionamento empresário e empregado, principalmente nas grandes e médias empresas, na medida em que todas as pessoas ocupadas estão formalmente legalizadas (carteira assinada). No âmbito dos avanços sociais, cabe destacar algumas ações de assistência médico-odontológica. Em menor escala, detectaram-se ainda nas grandes e médias agroindústrias alguns programas de prevenção à saúde, eventos esportivos e datas cívicas, dentre outros.

4.6 Logística

O Nordeste conta com uma rede viária asfaltada ligando a todos os estados do Brasil e às capitais dos estados. Contudo, o grande problema é a necessidade de continuar a recuperação das estradas através de aplicação de nova camada de asfalto e da instalação de nova sinalização, além da melhoria nos acostamentos, dentre outras intervenções. A questão da segurança nas estradas (federal e estaduais) foi destacada com outro problema bastante frequente na rede viária do Nordeste. Na região cacauífera da Bahia, a insegurança está presente há vários anos nas propriedades rurais, independentemente da categoria dos cacauicultores.

Com a globalização, o porto marítimo tornou-se um dos mais importantes elos da cadeia logística (**PEREIRA E TEIXEIRA, 2006**). A proximidade dos estados nordestinos com os países do Hemisfério Norte, onde estão localizados os principais países desenvolvidos do mundo (maiores mercados consumidores mundiais de alimentos) constitui uma vantagem comparativa que deverá ser trabalhada, mediante a modernização e ampliação do complexo portuário no Nordeste.

4.7 Aspectos Ambientais

Pelo que se pôde constatar durante a pesquisa de campo, inexistem problemas de suprimento de água para as agroindústrias visitadas. Dentre as agroindústrias que contam com ações implantadas de cunho educativo e preocupação com o meio ambiente, figuram: Barry Callebeut, apoiando a permacultura na região de Ilhéus (BA) e pioneirismo com a produção do cacau orgânico e a Cabruca, focada na conservação da biodiversidade através da adoção dos sistemas agroflorestais na região de Ilhéus (BA). Segundo o entrevistado da CEPLAC em Linhares (ES), a cultura do cacau poderia ser utilizada na recuperação de áreas já degradadas contribuindo assim para a manutenção dos biomas e melhorar a renda dos produtores rurais.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Há um cenário otimista para o crescimento da agroindústria de alimentos derivados do cacau, fundamentado em vários fatores, valendo destacar a inexistência de problemas de mercado para os alimentos orgânicos processados, que apresenta demanda



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



crecente no mercado internacional e nichos de mercado ainda não devidamente trabalhados; a preferência crescente pelos alimentos artesanais, portanto, viabilizando as atividades das micros e pequenas agroindústrias; a conscientização da agroindústria em priorizar a qualidade da matéria-prima no processamento dos alimentos de qualidade e maior rendimento industrial; a indústria nordestina de alimentos está se modernizando em tecnologias de processamento e em máquina e equipamentos para melhorar sua competitividade; a viabilidade econômica da cultura do cacau, que ocorrerá no aproveitamento integral de suas frutas e na renovação de pomares envelhecidos por espécies mais produtivas e resistentes às pragas e doenças.

Sem sombra de dúvida, a micro e pequena agroindústria alimentar constituem um dos principais pilares de sustentação da economia por força de sua capilaridade e elevado número de unidades fabris, bem como de sua capacidade de criar empregos. Contudo, é justamente nesta categoria de empresas que se concentram as maiores vulnerabilidades do setor agroindustrial, implicando em níveis elevados de ociosidade, em casos extremos, sua desativação definitiva.

As políticas e os programas implantados no passado exerceram importante papel na constituição da agroindústria alimentar nordestina, mas, foram insuficientes para dar sustentabilidade ao seu crescimento. Isto porque, as ações estavam mais focadas nos segmentos agrícola e industrial através de financiamentos subsidiados e/ou de incentivos fiscais do FINOR, sem, contudo, abranger os demais elos do agronegócio das frutas, os quais apresentavam um conjunto de vulnerabilidades.

Assim, foram postergadas as ações de pesquisa, capacitação e extensão rural, educação e saúde, dentre outros serviços, considerados também os pilares na busca das vantagens competitivas. Em virtude de tais ocorrências, ao longo dos anos, este setor de alimentos vivenciou momentos áureos de crescimento, entremeados por crises econômicas e financeiras, resultando na diminuição da vitalidade das fábricas implantadas, notadamente, as micros e pequenas empresas.

A complexidade e a diversidade da estrutura econômica do setor da agroindústria alimentar requerem ações estratégicas mais abrangentes contemplando todos os elos do agronegócio. Em sua maioria, a solução dos problemas deste setor está localizada fora dos agentes financeiros, a exemplo da carência da assistência técnica, pesquisa, organização, comercialização e mercado. Contudo, não se pode deixar de ignorar, que a evolução dos conflitos entre o cacauicultor e, a agroindústria, tem muito a ver com o elevado nível de inadimplência dos produtores junto aos agentes financeiros, cujos pomares estão envelhecidos, os quais não têm condições de substituí-los por variedades mais produtivas, resistentes às pragas e doenças e de médio porte. Ressalte-se, por oportuno, que a EMBRAPA e CEPLAC criaram novas variedades e clones com estas características, já devidamente comprovados pelos fruticultores.

A agroindústria do Nordeste tem se expandido e apresentado maior integração com as cadeias produtivas do setor rural. Contudo, o fortalecimento do setor agroindustrial de alimentos de frutas no Nordeste depende, ainda, dentre outros aspectos, do fornecimento de matérias-primas com qualidade e regularidade; estabelecimento, disseminação e fiscalização de controles de qualidade e de normas e padrões sanitários dos alimentos processados; profissionalização de dirigentes nas áreas administrativas e de agronegócios; qualificação da mão-de-obra; assistência técnica



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



(produção e processo) com qualidade para pequenos empreendimentos; regulamentação da concorrência empresarial; simplificação de normas e exigências fitossanitárias para as pequenas agroindústrias; conscientização e educação de consumidores para a importância da qualidade e certificação dos produtos agroindustriais, além da elevação do nível de renda da população.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGRIANUAL: anuário da agricultura brasileira. 10. ed. São Paulo: Instituto FNP, 2005. 520 p.
- AGRIANUAL: anuário da agricultura brasileira. São Paulo: Instituto FNP, 2006. 504 p.
- AGRIANUAL: anuário da agricultura brasileira. São Paulo: Instituto FNP, 2007. 516 p.
- BAHIA. Secretaria de Ciência. **Tecnologia e inovação: agenda tecnológica do arranjo produtivo do cacau.** Salvador, 2006, 40 p.
- CARNEIRO, Wendell Márcio Araújo; COELHO, Maria do Carmo S. Gomes. **Viticultura nordestina: características e perspectivas.** BNB. Fortaleza (CE), nº19. 2007.135 p.
- COSTA, JAQUELINE SEVERINO. DA. et. al. **Fatores explicativos para a diminuição da produção de cacau no Brasil: uma análise utilizando o modelo shift-share;** UEM. Maringá ,PR, Brasil. In CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 546. 2006, Fortaleza. **Anais ...** Fortaleza: SOBER, 2006. pg. I CD-ROM.
- FERNANDES, Moacir Saraiva (coord); DANTAS, Jorge Luis Loyola (coord.). Câmara setorial da cadeia produtiva da fruticultura. In: VILELA, Duarte (org); ARAUJO, Paulo Márcio M. **Contribuição das câmaras setoriais e temáticas à formulação de políticas públicas e privadas para o agronegócio.** Brasília: MAPA/SE/CGAC, 2006. 496 p.
- FRACARO, A. A. **Produção de suco e polpa de maracujá.** TODA FRUTA. Disponível em: <<http://www.todafruta.com.br/todafruta/mostra>>. Edição: 8/7/04. Acesso em: 06 nov. 2006.
- Jornal O Povo. **Kraft Food quer aumentar sua participação no NE.** Economia. Fortaleza (CE), 17 de junho de 2007. pág.38.
- MENDES, T. A. et al. **Situação atual da cacauicultura no Estado do Pará: atualização conjuntural e suas perspectivas.** CEPLAC, Belém, PA, Brasil. Fernando@Ufpa.Br. In CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 672. 2007, Londrina, SC. **Anais ...** Londrina (SC), SOBER, 2007 pg. I CD-ROM.
- MENDES. F. T. REIS, S. M. **Comportamento do preço do cacau em amêndoas nos Estados dos do Pará e Bahia: uma análise das diferenças.** CEPLAC. Belém, PA, Brasil. In CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 1044., 2006, Fortaleza. **Anais ...** Fortaleza: SOBER, 2006. pg. I CD-ROM.
- MONTE, L. de F. de O. AMIN. M. M. **Análise da volatilidade do preço do cacau no mercado de futuros de Nova York (CSCE): uma aplicação do modelo Garch.** Universidade da Amazônia - UMAMA. Belém - PA – Brasil. In CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E



SOBER

XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia,
Administração e Sociologia Rural



- SOCIOLOGIA RURAL, 1059., 2006, Fortaleza. **Anais ...** Fortaleza: SOBER, 2006. pg. I CD-ROM.
- MORAES, M. C. e ALBUQUERQUE, A. P. **Previsão para o preço futuro do cacau através de uma série univariada de tempo: uma abordagem utilizando o método arima.**; UFPB. João Pessoa, PB, Brasil. In CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 784. 2006, Fortaleza. **Anais ...** Fortaleza: SOBER, 2006. pg. I CD-ROM.
- PEREIRA, M. P. S. TEIXEIRA, M. S. **A modernização dos portos e o comércio externo do Brasil.** Santos (SP), In CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL. 220.,. 2006, Fortaleza. **Anais ...** Fortaleza: SOBER, 2006. pg. I CD-ROM.
- PINHEIRO, Fausto Lavigne Soares (coord); MOURA, Gustavo Costa da (coord.). Câmara setorial da cadeia produtiva do agronegócio da Cacau e Sistemas Florestais Renováveis. In: VILELA, Duarte (org); ARAUJO, Paulo Márcio M. **Contribuição das câmaras setoriais e temáticas à formulação de políticas públicas e privadas para o agronegócio.** Brasília: MAPA/SE/CGAC, 2006. 496 p
- SANTOS, José Ailton Nogueira dos; SANTOS, Marcos Antônio dos. Desempenho da fruticultura no Nordeste. **BNB Conjuntura Econômica, Fortaleza (CE)**, nº.05, p. 5-9, jul.-ago. 2005.
- VIANA, G. **KRAFT entra no mercado de achocolatado.** Gazeta Mercantil. Empresas & Negócios. Indústria. Desempenho. São Paulo. Rio de Janeiro. 3/janeiro/2007. C-4 pg.