



A CONSTRUÇÃO DOS MERCADOS DE QUALIDADE DO CACAU NO BRASIL

Área temática: Gestão Pela Qualidade

Katianny Gomes Santana Estival

ksgestival@uesc.br

Abian Mendes Laginestra

abian01@gmail.com

Resumo: *O artigo apresenta a história da construção dos mercados de qualidade do cacau no Brasil (superior, fino, orgânico e sustentável) entre os anos de 1942 à 2012 com o objetivo de identificar quem são os atores, as instituições e práticas presentes no processo histórico de construção dos mercados. A metodologia utilizada teve como base a pesquisa bibliográfica e documental e foi realizada no período de 2011 a 2013. Os resultados apontaram a necessidade da profissionalização, do estabelecimento de redes de cooperação entre os atores da cadeia produtiva e a demanda por políticas, programas e projetos governamentais e não governamentais para subsidiar o alcance das condições para o acesso dos produtores aos mercados de qualidade das amêndoas do cacau. Abstract: The paper presents the history of the construction of quality cocoa markets in Brazil (top, fine, organic and sustainable) between the years 1942 to 2012 with the aim of identifying who are the actors, institutions and practices present in the process historic building markets. The methodology used was based on bibliographic and documentary research and was held in the period from 2011 to 2013. The results indicate the need for professional training, the establishment of cooperation networks between the actors of the supply chain and the demand for policies, programs and projects governmental and non-governmental organizations to support the scope of the conditions for access of producers to the quality of cocoa beans markets*

Palavras-chaves: *Qualidade. Cacau. História. Mercado. Brasil*

1. INTRODUÇÃO

No desenvolvimento dos sistemas agroindustriais, assim como outras *commodities*, o sistema agroindustrial do cacau enfrenta novos desafios relacionados ao aumento da produtividade, inovação e qualidade, frente ao crescimento e diversificação das demandas dos mercados consumidores mundiais de chocolates e produtos à base de cacau (manteiga de cacau e pó de cacau).

As mudanças ocorridas no sistema produtivo do cacau tornaram necessária a visão da integração do sistema de produção convencional à visão da cadeia de valor do cacau e chocolates.

A cadeia global de valor do cacau chocolate segue a tendência da competição bipolar, segundo Barrientos e Okyere-Asenso (2009) e Fold (2002), caracterizada pelo domínio do poder de barganha dos processadores de cacau e das indústrias de chocolates na estrutura da cadeia.

Mesmo com o cenário de crises e declínio da produtividade da produção cacauera no Brasil devido aos diversos fatores, como a crise da vassoura de bruxa na década de 1980, doença do cacauero que devastou grande parte da produção brasileira, o país é o sexto maior produtor de amêndoas de cacau do mundo, com participação de 5% na produção no ano de 2011 de acordo com dados da FAOSTAT (2013).

A produção de cacau no Brasil está concentrada na região Sul da Bahia que representa 62% da produção, com destaque para o crescimento da participação do Pará 25%, seguido pelos Estados Rondônia (7%), Espírito Santo (3%), Amazonas (1%) e Mato Grosso (0,27%) (VIRGENS FILHO, 2011).

No mercado externo a partir do século XXI o país começa a se destacar e a participar dos mercados de qualidade do cacau e chocolate, com a produção e reconhecimento do cacau fino e de aroma brasileiro, através das participações e premiações em eventos internacionais como o Salão de Chocolate de Paris e a efetivação de parcerias com renomados chocolateiros do mercado gourmet mundial. Além da inserção nos mercados de qualidades do cacau com as certificações: orgânicos, sustentáveis (*Fair for Life e Rainforest Alliance*) – a partir do ano de 2004 e da Identificação de Procedência do Cacau de Linhares – Espírito Santo em 2012.

No contexto apresentado, o objetivo geral do trabalho é analisar a história da construção dos mercados de qualidade do cacau no Brasil entre os anos de 1942 à 2012 a partir da pesquisa bibliográfica e documental realizada entre os anos de 2011 a 2013. Pretende-se que os resultados

obtidos possam ser utilizados como ferramentas para o delineamento de políticas, projetos e programas para a ampliação da participação dos produtores nos mercados de qualidade do cacau.

1. METODOLOGIA

Como uma pesquisa social aplicada o trabalho é classificado como pesquisa exploratória, construído com o objetivo de proporcionar uma visão geral sobre um determinado fato, considerando que as informações no campo das ciências sociais aplicadas sobre a construção do mercado de qualidade do cacau no Brasil são pouco exploradas no universo acadêmico (GIL, 2010). Situação constatada através da pesquisa bibliográfica e documental realizada entre os anos de 2011 à 2013 com o objetivo de identificar publicações científicas em periódicos nacionais que abordassem os mercados de qualidade do cacau no contexto brasileiro no século XXI entre os anos de 1942 à 2012.

A coleta de dados secundários visou obter informações históricas e documentais sobre a evolução e funcionamento do mercado de qualidade do cacau sendo feita mediante pesquisa na internet, jornais e revistas, sites de instituições públicas, privadas e não governamentais que atuam na cadeia produtiva do cacau, grupos virtuais de discussão sobre o segmento produtivo do cacau e chocolate no Brasil e Mundo, atas e documentos da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, informações de fontes secundárias de entrevistas com atores da cadeia produtiva do cacau (representantes institucionais, técnicos e especialistas, empresários, entre outros), Anais de eventos nacionais e internacionais voltados para o segmento da produção e processamento do cacau e chocolates.

O método de análise escolhido foi a análise de conteúdo que *“é uma técnica de investigação que tem por finalidade a descrição objetiva, sistemática e quantitativa do conteúdo manifesto da comunicação”* (BARDIN, 1994, p.18). Trata-se de um método de análise consolidado e validado nas pesquisas científicas da área de sociologia.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1 Conceito de valor na cadeia do cacau e chocolates

Na análise realizada por Ito *et al* (2012) sobre os conceitos de valor e vantagem competitiva é apresentada a importância de trabalhar o uso da perspectiva do valor além da visão estritamente

econômica, proposta por alguns autores. Faz-se necessária a consideração e a complementação com o olhar sob a influência do consumidor, seus desejos e emoções.

Criar vantagens competitivas depende da criação de valores que superem os custos de fabricação das empresas (PORTER, 1999).

Na perspectiva de Porter (1999) o conceito de valor é o que os compradores estão dispostos a pagar pelo que a empresa oferece. Os indivíduos estabelecem o valor dos produtos ou serviços com base na percepção do benefício agregado no uso desse produto ou serviço.

Dados da pesquisa sobre a cadeia produtiva do cacau no Brasil (PwC, 2012), apontaram que o valor total do mercado do cacau e chocolates foi de US\$ 4,7 bilhões e na distribuição os produtores receberam apenas US\$ 329 milhões, equivalentes à 7% do valor total, enquanto o mercado dos chocolates agregou US\$ 3,4 bilhões, referentes à 74% do valor total do mercado global. As empresas compradoras e as indústrias processadoras de cacau agregaram em torno dos 19% restantes.

As funções de criação dos valores de uso são executadas pelos produtores de amêndoas de cacau, através da diferenciação dos processos produtivos (da seleção do material genético às práticas do beneficiamento pós-colheita); pelas indústrias processadoras do cacau e fábricas de chocolates.

A origem e a qualidade da matéria prima (amêndoas de cacau) exerce fator decisivo para gerar o produto final que atenda às demandas dos consumidores por qualidade dos chocolates: saudabilidade, segurança alimentar, maior teor de cacau, maior concentração de flavonóides, origem orgânica e sustentável, entre outros requisitos dos mercados de qualidade do segmento.

O contexto da criação de valor entre os atores da cadeia de valor do cacau e chocolates reforça a importância da discussão e consolidação de programas e políticas de fomento à atividade produtiva dos agricultores para que tenham condições competitivas para a inserção nos mercados de qualidade com possibilidade de uma distribuição mais igualitária do valor gerado na cadeia produtiva.

3.2 Estudo da cadeia de valor nos sistemas agroalimentares

A competitividade e a concentração de poder entre grupos de atores que atuam nas cadeias produtivas estão acentuadas e têm implicações para as questões de acesso as cadeias de valor do agronegócio com o aumento das barreiras à entrada principalmente para os pequenos produtores, pois para que obtenham retorno financeiro, necessitam atingir padrões mínimos de competitividade semelhantes aos exigidos para os demais atores que atuam nas atividades da cadeia produtiva. Há a

necessidade do delineamento de estratégias para compensar a concentração do poder de barganha e favorecer a distribuição mais igualitária do retorno financeiro entre os atores da cadeia, principalmente entre os produtores, através do desenvolvimento de marcas regionais, indicações geográficas, criação de produtos de nicho e canais alternativos de comercialização (HUMPRHREY, 2005).

Os mercados agrícolas tem se tornado mais atraentes para os capitais internacionais e verifica-se uma nova institucionalização dos circuitos comerciais que foi resultado do interesse em captar o potencial dos valores financeiros ainda pouco explorados nos produtos agrícolas, como no caso dos mercados agrícolas tradicionais e na transformação dos novos mercados de qualidade nos sistemas agroalimentares. Para que os atores que atuam nas cadeias possam competir em condições mais igualitárias é fundamental a compreensão dos novos modos de funcionamento dos mercados globalizados e financiarizados (GARCIA-PARPET, 2011).

O termo cadeia de valor foi criado por Michael Porter (1999), pesquisador da área de estratégia e competitividade organizacional com o objetivo de apresentar formas como as organizações podem ser competitivas a partir da realização das escolhas mais adequadas, que seriam aquelas que agregam maior valor ao negócio principal com a otimização dos recursos, desde o nível estratégico até a execução das atividades operacionais. O objetivo principal da realização de um estudo da cadeia de valor dos segmentos produtivos ou organizações é identificar meios de criar mais valor para o cliente.

O conceito inicial para cadeia de valor foi proposto para aplicação no segmento industrial e foi expandido para outros segmentos além do industrial: comércio, serviços, devido à aplicabilidade e facilidade do entendimento da ferramenta para visualizar as ações que agregam valor ao negócio da organização ou segmento produtivo e os possíveis “gargalos” ou entraves presentes nas atividades produtivas que atrasam ou impedem o desenvolvimento das vantagens competitivas de um negócio.

Na cadeia de valor do cacau e chocolates do Brasil predomina a configuração de indústrias consolidadas e dominadas por firmas transnacionais. A indústria de chocolates é caracterizada por uma situação de duopólio, onde Nestle e Kraft controlam hoje aproximadamente 80% do mercado. Além da estratégia de controle de marcas conhecidas e diferenciação dos produtos essas empresas conseguem atingir grande abrangência nos principais canais de distribuição, como no caso das redes de supermercados. A estratégia alternativa para os demais concorrentes na maioria das vezes é direcionada para os mercados regionais ou específicos (baixa renda, chocolates de qualidade superior, entre outros) (FLEXOR, 2007, p.80).

Nesse contexto de crise e recessão econômica, o Brasil possui vantagens competitivas como o potencial de expansão das suas áreas produtivas, potencial para o desenvolvimento de marcas e

agregação de valor as commodities agrícolas, novas oportunidades com o crescimento e diferenciação do mercado consumidor doméstico, entre outros fatores, contribuem para que alguns produtos brasileiros como, por exemplo, o café e a cultura do *coffee shop* no processo de segmentação e diferenciação, se constituam como eixos de agregação de valor nas cadeias tradicionais.

Alguns valores agregados aos produtos tendem a se consolidar como critérios de qualidade mínimos para os produtos agrícolas como a segurança alimentar, sustentabilidade, direitos humanos e bem estar animal (WILKINSON, 2010, p.30 e p.32).

3. CARACTERIZAÇÃO DOS MERCADOS DE QUALIDADE DO CACAU

Com base no trabalho apresentado pelo especialista em agregação de valor na cadeia do cacau e chocolate no Brasil Claudio Lyrio (Lyrio, 2012) e no trabalho de doutorado de Estival (2013), são apresentadas algumas análises e discussões sobre os mercados de qualidades e certificações do cacau no Brasil.

Para o melhor entendimento da diferenciação existente no mercado de amêndoas de cacau do Brasil é importante descrever cada classificação existente neste mercado quais são: cacau convencional; cacau fino ou de aroma; cacau orgânico; cacau com certificação de sustentabilidade; cacau com indicação de origem – selo de indicação de procedência do cacau Linhares – Espírito Santo

O cacau convencional que representa 97% do cacau produzido no Brasil (PwC, 2012), é o cacau produzido no sistema tradicional de produção, com amêndoas classificadas pelos critérios mínimos estabelecidos através da Instrução Normativa número 38 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de 23 de junho de 2008, que estabelece o regulamento técnico da amêndoa de cacau definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem.

Para a definição do cacau fino ou de aroma aceita-se na atualidade 3 (três) conceitos acordo com especialistas nos mercados de qualidades do cacau e chocolates.

O primeiro conceito foi estabelecido pelo ICCO (2010): “*O cacau fino ou de aroma é um cacau de variedade específica que gera amêndoas de sabor e cor padronizados e produzidos pelos países inclusos na lista do acordo internacional do cacau estabelecido no ano de 2010.*” É o cacau proveniente das variedades Criollo e Trinitário, como por exemplo, o “nacional” do Equador (notas florais), cacau “porcelana” da Venezuela (notas de mel e de caramelo), Criollo do México, etc., e

outros produzidos em outros países ou regiões específicas (MORORÓ, 2012).

O Brasil passa a ser produtor e exportador de cacau fino devido à existência e aceitação do mercado de outros dois conceitos: 1) a indústria aceita como cacau fino as amêndoas que resultarem em aroma e características originais de sabor: aroma delicado e típico de alguns tipos de cacaus: aroma frutal, floral, madeira, *amendoadado*, entre outros; 2) os pesquisadores dos segmentos do cacau e chocolates classificam como cacau fino as amêndoas que apresentam o chamado aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece durante o período de beneficiamento primário (MORORÓ, 2012).

Para ser certificado como orgânico o cacau e seus subprodutos devem seguir rigorosamente as normas estabelecidas pelas organizações certificadoras e no caso das relações comerciais com mercado exportador, atender a legislação de importação em vigor dos países compradores.

O cacau com certificação de sustentabilidade produzido no Brasil tem como principal destino o abastecimento do mercado europeu. Quase toda a produção de cacau sustentável é exportada para Europa e Japão (FVPP, 2011).

O cacau com indicação geográfica é identificado através do selo de origem ou de procedência emitido após avaliação de processo submetido ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial).

No sul da Bahia está em andamento o processo de indicação geográfica da procedência e origem do cacau, processo conduzido pelo Instituto CABRUCA e APC – Associação dos Produtores de Cacau. O município de Linhares no Espírito Santo, através do trabalho da ACAL – Associação dos Cacaucultores de Linhares obteve em 2012 o selo de indicação de procedência do cacau de Linhares – Espírito Santo. A figura 1 a seguir apresenta o cenário do mercado de qualidade das amêndoas de cacau no Brasil: fino, orgânico e/ou sustentável representaram no ano de 2012 apenas 3% da produção brasileira.

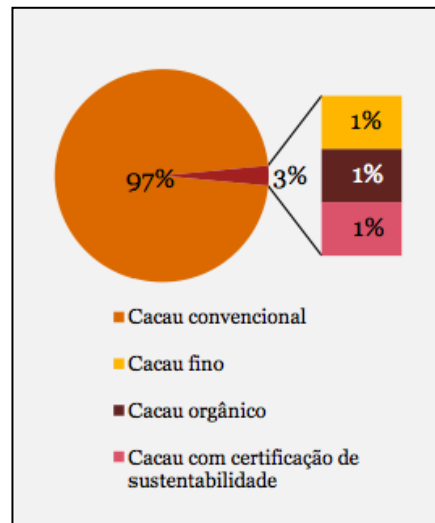


Figura 1: Cenário dos mercados de qualidades do cacau no Brasil

Fonte: PwC Agribusiness Research and Knowledge Center (2012)

O quadro 1 apresenta a visão geral sobre as certificações das amêndoas de cacau obtidas e em andamento no Brasil.

Quadro 1: Certificações das amêndoas de cacau no Brasil

Certificação	Tipo de certificação	Princípios	Certificador a no Brasil	Número de empreendimentos identificados
Sustentabilidade	Rainforest Alliance	Atendimento à legislação social e ambiental, manejo sustentável da propriedade.	IMAFLORA	2 – fazendas 2 – empresas da cadeia de custódia (fabricação de massa de cacau)
	Fair for life		FVPP	2 – cooperativas de produtores da região Transamazônica

	IBD –		6 – fazendas (4 Bahia, 1 Espírito Santo, 1 Rondônia)
	Instituto Biodinâmico		
Orgânico	Não utilização de defensivos ou fertilizantes	IBD –	1 cooperativa – Sul da Bahia.
	IMO	IMO Control	8 - empresas da cadeia de custódia (2 Bahia, 4 São Paulo, 1 Rio de Janeiro, 1 Paraná)
	Indicação geográfica –		1 – em andamento no Sul da Bahia
Origem	indicação de procedência e de origem	INPI	1 – Indicação de procedência, Linhares, Espírito Santo.
TOTAL			22 – empreendimentos certificados 2 – em andamento

Fonte: Lyrio (2012) adaptado por Estival (2013).

4.1 Desenvolvimento dos mercados de qualidade do cacau no Brasil

Com base no estudo do artigo da pesquisadora Marie France Garcia-Parpet (2003) sobre a construção social de um mercado perfeito: o caso de Fontaines-en-Sologne e na pesquisa documental, neste item são apresentadas análises preliminares sobre a construção social e desenvolvimento dos mercados de qualidades do cacau e chocolates no Brasil.

Para a análise do mercado do cacau e chocolate no Brasil, utiliza-se a princípio a visão da economia a partir do modelo de concorrência perfeita e pura.

Sobre o grau de influência dos vendedores (produtores de cacau) e compradores (empresas compradoras de cacau de grande, médio e pequeno porte) sob a determinação e negociação dos preços, pode-se avaliar que apesar da cotação dos preços do cacau ser definida pelo mercado internacional através da Bolsa de Valores de Nova York, ocorrem variações no preço de oferta determinadas pelos compradores de cacau e/ou processadoras.

As variações de preços de compra no mercado do cacau convencional ou *bulk* podem atingir até 10% acima do valor determinado pela Bolsa de Valores, quando o produto (amêndoas de cacau) apresenta critérios de qualidade acima dos critérios mínimos definidos pelos compradores. Esta situação foi observada durante a realização da pesquisa de campo, na relação entre produtores e compradores de cacau do Espírito Santo, município de Linhares, aonde o cacau classificado como tipo I de acordo com a Instrução Normativa número 38 (BRASIL, 2008), os produtores recebem prêmios de até 20% sob o valor pago pelo quilo do cacau convencional classificado com qualidade inferior.

Quando se trata dos mercados de qualidade do cacau (fino e/ou aroma e orgânico), o pagamento de prêmios sob a cotação do cacau na Bolsa de Nova York pode atingir o pagamento adicional de até 100% no valor da comercialização entre produtores e compradores, como no caso da comercialização do cacau fino. Situação que ocorre na relação entre produtores do Sul da Bahia e compradores das amêndoas de cacau fino e de aroma localizados principalmente no mercado europeu.

Sobre as características sociais dos promotores do mercado de qualidade do cacau na Bahia, pode-se afirmar que a diferenciação da qualidade das amêndoas de cacau é identificada como uma prática existente desde os primórdios da produção cacaeira.

Documentos como o Acordo Complementar ao Acordo do Cacau, celebrado por troca de notas, a 3 de outubro de 1942, entre Brasil e Estados Unidos da América (BRASIL, 1942), afirma a existência de pagamento diferenciado na entrega de lotes de cacau classificados como *goodquality superior* cacau da Baía e *goodfair* – referente ao cacau usual:

“As entregas serão da usual qualidade “goodquality superior” cacau da Baía, sendo que da quantidade total adquirida, nunca mais que 10% poderá ser da qualidade usual “goodfair”, ao preço de \$6,20 por 100 libras FOB (navio)” (BRASIL, 1942, p.1).

Para confirmar esta prática no passado é possível identificar a visão preliminar da qualidade no processo produtivo na leitura do trecho da obra de Jorge Amado (1934) “Cacau”: “O cacau *good* vendia-se dois mil-réis mais barato a arroba.” A comercialização do cacau era subdividida em *cacau goodfair* – qualidade inferior, com presença de mofo e *cacau goodquality superior* – devidamente fermentado e seco, com ausência de mofo.

O processo de diferenciação da qualidade das amêndoas de cacau existiu até a “crise da vassoura de bruxa” na década de 1980, quando se verificava preços diferenciados pagos ao cacau classificado como “Cacau Bahia Superior”.

A partir do ano 2000 com a inserção do Brasil nos mercados de qualidade do cacau (fino e orgânico), o mercado de amêndoas de cacau passa a ser caracterizado pela possibilidade de diferenciação do produto (amêndoas de cacau) e reconhecimento por parte do mercado comprador de cacau como detentor de atributos, variáveis e valor adicional do cacau fino e orgânico produzido no país.

Portanto, hoje o cacau brasileiro não pode ser totalmente identificável independente do seu vendedor.

Os fatores determinantes da qualidade do cacau produzido no Brasil estão associados à sua origem, rastreabilidade, certificações – orgânicos, *Rainforest Alliance*, *Fair for Life*, sustentabilidade, indicação geográfica e outras formas de diferenciação, como por exemplo, a produção do cacau no sistema agroflorestal cabruca – produção de cacau que mantém a cobertura nativa florestal com o sombreamento de árvores da mata Atlântica brasileira junto aos cacauzeiros.

Com relação à regulamentação do sistema agroflorestal do cacau produzido no sistema cabruca no Brasil, está em tramitação a proposta de criação e implementação de selos verdes para o Cacau Cabruca e Cacau Amazônia (BRASIL, 2012), com o objetivo de agregar valor a essa forma de cultivo e exploração da agricultura, que tem cerca de 250 anos. De acordo com a Lei de Criação do Selo Verde Cabruca, o objetivo da manutenção do sistema agroflorestal é conservar a diversidade ecológica e seus valores associados, os recursos hídricos, os solos, e os ecossistemas e paisagens frágeis e singulares, mantendo-se o máximo possível as funções ecológicas da floresta e explorar de maneira sustentável desde que não descaracterize a cobertura vegetal existente e não prejudique a função ambiental da área (BRASIL, 2012).

Além da demanda por certificações, da necessidade do atendimento aos padrões e normas para o processamento, produção e adequação do produto, a qualidade do cacau também pode ser associada a sua origem geográfica. Exemplo da distinção associada à origem do cacau já pode ser visualizado no estado do Espírito Santo, que em outubro de 2012 obteve o primeiro selo de indicação geográfica do cacau entregue à Associação dos Cacauicultores de Linhares (ACAL) pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Com relação à fluidez do mercado, a entrada e saída dos trocadores potenciais, o mercado do cacau pode ser classificado como parcialmente fluido. A entrada e saída dos trocadores potenciais não podem ser consideradas como totalmente livres.

A entrada no segmento da produção, processamento e comercialização do cacau depende de fatores como:

- Domínio das técnicas de seleção de sementes, clonagem, manejo, colheita e beneficiamento (dentro da porteira);
- Articulação entre atores da cadeia de valor (necessidade do estabelecimento de relações de confiança – existência de poucas relações contratuais entre produtores e compradores de cacau, o que demanda a construção de relações sociais e habilidades de negociação);
- O mercado das empresas compradoras das amêndoas de cacau (empresas intermediárias, partidistas e processadoras de cacau) compra todo o tipo de produção ofertada independente da qualidade. Apesar da exigência de critérios mínimos para a compra, caso o produto ofertado não atenda aos critérios (com base na Instrução Normativa 38 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA), a compra é efetuada com a aplicação de deságio sobre os preços pagos;
- Para a competitividade, os produtores de cacau necessitam ter acesso ao capital para a realização de investimentos que permitam o acesso às tecnologias de produção e processamento que favoreçam o aumento da produtividade e a melhoria da qualidade do cacau;
- Os produtores de grande e médio porte que conseguem maior escala de produção e garantia de regularidade para o abastecimento das compradoras, adquirem a capacidade de exercerem maior poder de negociação junto aos compradores, mesmo que os preços sejam determinados pela Bolsa de Valores de Nova York;
- Os agricultores familiares são desfavorecidos no poder de barganha com os compradores por exercerem principalmente a comercialização individual do cacau e não possuem regularidade na qualidade e quantidade do fornecimento;
- No caso dos produtores de cacau da Bahia, o alto grau de endividamento no contexto pós “vassoura de bruxa”, bloqueia o acesso aos financiamentos para investimentos em melhorias da produção;
- Os conhecimentos sobre o funcionamento e dinâmicas do mercado do cacau e chocolates favorecem a ampliação das redes de comercialização e conseqüentemente a ampliação das vantagens competitivas.

O conhecimento e o acesso às informações na cadeia de valor do cacau e chocolate podem ser relacionados à qualificação dos produtores e gestores das unidades produtivas. Quanto maior o nível de qualificação é possível verificar melhores perspectivas e presença de habilidades para ampliação da participação no mercado concorrencial.

Sobre a transparência do mercado e acesso dos agentes econômicos às informações sobre quantidades, qualidades e preços, considerando a análise das informações obtidas junto aos produtores de grande, médio porte e agricultura familiar, compradores, processadoras e instituições (públicas e não governamentais) é possível constatar que o mercado do cacau chocolate não pode ser classificado como transparente.

Pode-se estabelecer uma relação entre a qualificação dos agentes econômicos e o grau de articulação entre os demais atores da cadeia de valor, o que poderia favorecer o acesso às informações de mercado de forma diferenciada.

Verifica-se que os grandes e médios produtores analisados na pesquisa, apesar de não participarem ativamente de cooperativas para a compra de insumos e comercialização do cacau, participam de associações e estruturas coletivas com o objetivo de discussão e desenvolvimento de propostas para a resolução de problemas setoriais.

Como exemplos das formas coletivas de articulação política executadas através de instituições e grupos que atuam na cadeia produtiva do cacau no Brasil foram identificadas:

1. **Instituto Pensar Cacau – IPC:** criado no ano de 2011 por um grupo de cacaucultores do Sul da Bahia, de acordo com o Estatuto tem como objetivos (IPC, 2013):

I - Reconhecimento formal por parte do Governo de que a Região Cacaueira da Bahia e o povo que nela vive são vítimas de um ato criminoso que introduziu e disseminou a vassoura-de-bruxa na região.

II - Desconstituição, anulação ou inexigibilidade das dívidas da cacaucultura baiana, geradas ou não pagas em razão da introdução e disseminação da doença vassoura-de-bruxa na lavoura cacaueira da Bahia, bem como em razão da aplicação dos programas oficiais pelo Poder Público.

III - Reparação de todos os danos causados aos cacaucultores em razão da introdução e disseminação da doença vassoura-de-bruxa na lavoura cacaueira da Bahia, bem como daqueles causados em razão da aplicação dos programas oficiais pelo Poder Público (IPC, 2013).

Dentro dos objetivos do Instituto Pensar Cacau (IPC), foi produzido e divulgado o documentário vídeo denominado “O Nó” que busca afirmar através de depoimentos de especialistas e cacauicultores que a praga agrícola da “vassoura de bruxa” que devastou a produção cacaueteira na região Sul da Bahia no final da década de 1980 foi introduzida de forma criminosa e devido à omissão da CEPLAC no Programa de Recuperação da Lavoura Cacaueteira.

2. Associação dos Produtores de Cacau – APC: com sede em Ilhéus/Bahia, é composta por produtores de grande e médio porte tem como objetivo defender os interesses da cacauicultura e promover o debate dos temas socioeconômicos e ambientais das regiões cacaueteiras.

3. Lista do cacau: grupo de discussões virtual que tem como objetivo discutir problemas do segmento entre os cacauicultores e divulgar informações do segmento.

4. Diálogos do cacau: esforço coletivo de organizações ambientais, sócio-ambientais, órgãos governamentais de ensino, pesquisa e extensão, agricultores familiares, sindicatos rurais e representantes dos produtores de cacau, para tratar de assuntos ligados à cadeia produtiva e as demandas atuais por um ambiente equilibrado para as atuais e futuras gerações. Com a missão de: *“Valorizar o Sistema Cabruca e a conservação da Mata Atlântica, promovendo a sustentabilidade social, ambiental, econômica e cultural da região cacaueteira.”* Foram realizados eventos abertos à comunidade em geral para discussão das temáticas que envolvem a produção cacaueteira e sustentabilidade no período de 2008 à 2010.

5. Site Mercado do Cacau: site criado em 2011 com o objetivo de difundir as práticas do agronegócio e transações ligadas diretamente ao mercado do cacau. Apresenta artigos de discussão da problemática do segmento escritos por produtores e especialistas do mercado do cacau da região Sul da Bahia.

6. Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau: com sede no Ministério da Pecuária, Agricultura e Abastecimento (MAPA) conta com a participação de atores que atuam no segmento da cacauicultura (empresas, instituições não governamentais, órgãos governamentais, universidades) para a discussão de questões estratégicas para o desenvolvimento do mercado do cacau. No ano de 2010 com a participação dos atores foi construída a agenda estratégica 2010-2015 para o segmento.

Na agricultura familiar, principalmente nos assentamentos rurais, verifica-se que apesar da existência de associações em cada assentamento, há baixo grau de articulação dos produtores para

ações coletivas. Tanto a compra de insumos agrícolas quanto a comercialização ocorrem em grande parte de forma individual.

São identificados movimentos políticos conduzidos pelo INCRA, Organizações Não Governamentais e Cooperativas, como a COOFASULBA (Cooperativa de Desenvolvimento Sustentável da Agricultura Familiar do Sul da Bahia) – aonde 40% dos cooperados são produtores do movimento da reforma agrária, mas identifica-se que o grau de articulação entre os grupos dos assentamentos para a resolução de problemas setoriais pode ser considerado baixo.

As questões mais discutidas por este grupo são: acesso a terra, conflitos ambientais, necessidade de melhoria das condições de vida e trabalho (saneamento básico, transporte, educação), acesso às programas governamentais para inserirem-se na comercialização como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aos programas de crédito agrícola (Banco do Nordeste e Banco do Brasil).

A inserção dos produtores de cacau brasileiros nos mercados de qualidade do cacau fino e/ou aroma e orgânicos é datada na Bahia a partir do ano 2000, através da mobilização de um produtor de origem francesa que atuava também como correspondente de *l'Académie Française du Chocolat* junto aos produtores de cacau da região Sul da Bahia com o objetivo de divulgar e capacitar os produtores sobre as técnicas de produção e beneficiamento do cacau fino e/ou de aroma.

Da articulação entre o produtor de cacau francês e os produtores de cacau baianos nasceu a Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial (APCFE).

De acordo com o estatuto da APCFE (2012), criado em 2004, as finalidades da associação seriam:

- I – Desenvolver a rastreabilidade, certificação e promoção da produção de cacau especial e fino.
- II – Desenvolver assessoria e consultoria no desenvolvimento do manejo sustentável da lavoura cacauífera a fim de promover e integrar toda a cadeia produtiva do cacau.
- III – Promover as pesquisas e suas aplicações bem como prestar apoio técnico, científico e educacional à sociedade que compõe a cadeia produtiva do cacau.
- IV – Congregar produtores de cacau especial e fino, difundir a produção da cacauicultura e estimulá-la o ao constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização deste cacau.

V- Promover e estimular o consumo de cacau e chocolates finos e de seus produtos derivados em cooperação estreita com o setor privado.

VI-Promover, incentivar e executar ações na área da educação e qualificação profissional para a sociedade que compõe a cadeia produtiva do cacau (APCFE, Art. 4, 2012).

O histórico de ações da APCFE no mercado de qualidade do cacau fino pode ser assim resumido (APCFE, 2012):

2002 - Programa piloto de pesquisa na Fazenda Vitória, Ilhéus-BA.

2003 - Apresentação das amostras na Europa (Indústria e Chocolateiros).

2004 - Fundação da APCFE - Ass.Profissionais.Cacau Fino & Especial.

2005 - Capacitação de 400 produtores para produção do cacau fino na Bahia e no Espírito Santo.

2006 - Comercialização dos Cacau Fino de Origem Brasil na Europa.

2006 - Primeiros testes de fabricação de chocolate no Brasil e na Europa.

2007- Comercialização dos Chocolates de Origem Brasil na Europa e no Brasil.

2008 - Internacionalização da APCFE: parceria com cooperativa ODERI Venezuela e Fine Cocoa Association.

2009 - Integração de cooperativa do Peru e do Vietnã.

2010 - Estruturação logística de transformação e distribuição dos produtos FCA (Fine Cocoa Association).

2011/2012 – Encerramento das ações da APCFE.

De acordo com informações obtidas através da pesquisa documental, o grupo de produtores que integrava a APCFE era caracterizado principalmente por herdeiros das antigas fazendas de cacau do Sul da Bahia, em geral de grande e médio porte interessados em promover o “renascimento” da cultura cacaeira.

Outra característica importante do grupo de produtores do cacau fino é o envolvimento direto, profissionalização e dedicação à atividade produtiva, ao contrário do que ocorria no passado quando a gestão das propriedades era delegada à terceiros e a maioria dos produtores residiam nas áreas urbanas em outras cidades como Salvador.

A transformação do produtor de cacau, no caso da produção do cacau fino, em um empreendedor rural pode ser identificada pelo alto grau de qualificação e busca por acesso às novas tecnologias e parcerias com instituições do Brasil e Mundo.

Apesar do alto grau de articulação inicial do grupo de produtores através da APCFE, a iniciativa não teve continuidade e após cerca de 7 (sete) anos de associação se desvincularam e retornaram o trabalho individual, com a ocorrência da formação de grupos para parcerias comerciais entre estes, mas sem atuação e inserção e cooperativas ou associações de produtores.

Mesmo com a dissolução da APCFE, pode-se constatar que a instituição teve um papel importante na construção do mercado de qualidade do cacau no Brasil. A formação dos produtores para a produção do cacau fino e de aroma, articulação junto às parcerias comerciais no Brasil e mercado europeu, disseminação de técnicas e normas para melhorias e padronização do processo produtivo, além da participação e reconhecimento do Brasil como país produtor de cacau fino e de aroma – há 3 (três) anos consecutivos o país recebeu premiações de reconhecimento mundial da qualidade das amêndoas de cacau fino e de aroma produzidas na Bahia, Pará e Espírito Santo.

Outra iniciativa coletiva formalizada através da criação de uma cooperativa para inserção no mercado de qualidade do cacau e chocolate foi a Cooperativa CABRUCÁ – Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia, composta por 39 produtores de grande e médio porte da região. Foi criada no ano de 2002, com sede em Ilhéus Bahia.

A cooperativa tem como foco a produção e comercialização de amêndoas de cacau fino e orgânico, além da produção e desenvolvimento de produtos à base de cacau. Possui parceiros comerciais no mercado externo, principalmente mercado europeu, para compra de amêndoas de cacau orgânico e também com grande empresa de cosméticos do Brasil, com sede em São Paulo. O histórico das certificações do cacau no principal Estado produtor, a Bahia, pode ser assim resumido:

2002 - Certificação do cacau orgânico da Cooperativa Cabruca.

2004 – Primeira comercialização brasileira do cacau fino produzido no Brasil via APCFE.

2007 – Certificação das primeiras fazendas produtoras de cacau do Brasil, na Bahia com a certificação de sustentabilidade Rainforest Alliance.

2010 - Início do processo de Indicação Geográfica Cacau na Bahia, conduzido pela APC – Associação dos Produtores de Cacau e Instituto Cabruca (APCFE, 2012).

2012 – Encaminhamento do projeto de lei “Selo Verde Cacau Cabruca”.

O perfil dos produtores cooperados da Cabruca segue o mesmo identificado na APCFE, inclusive alguns dos antigos membros da associação migraram para ingressar na cooperativa,

caracterizada por cooperados produtores de cacau de grande e médio porte, herdeiros das antigas fazendas produtoras de cacau, oriundos da região Sul da Bahia e com grau de instrução referente ao ensino superior completo.

A cooperativa Cabruca mantém fortes relações com organizações externas com grande empresa de cosméticos brasileira, que adquire amêndoas de cacau para a fabricação de cosméticos à base de cacau. Já desenvolveram parcerias com chocolateiros europeus para a produção de chocolates experimentais à base de cacau fino e orgânico. As amêndoas para o desenvolvimento dos chocolates experimentais foram processadas na estrutura “modelo” disponível na CEPLAC, em Ilhéus Bahia.

Entre os principais reflexos identificados nos mercados de qualidade do cacau e chocolates no Brasil a partir do ano 2000, é possível identificar:

1. Articulação entre os produtores de cacau (grande e médio porte) para investimentos em pesquisa e desenvolvimento visando melhoria da produtividade e qualidade.
2. Efetivação de parcerias entre grandes e médios produtores para o desenvolvimento e viabilização de máquinas, equipamentos e novas tecnologias para o setor.
3. Projetos governamentais e conduzidos por organizações não governamentais em parcerias com as indústrias processadoras para melhoria da qualidade e produtividade.
4. Indicação geográfica do cacau produzido em Linhares, Espírito Santo.
5. Implantação de indústrias de chocolates finos no Brasil com produção de chocolates à base de cacau fino e orgânico de origem 100% Brasil.
6. Reconhecimento do cacau brasileiro nos mercados internacionais: premiações do melhor cacau fino do Mundo no Salão de Chocolate em Paris.
7. Projeto de Lei Selo Verde Cabruca: em discussão o projeto visa agregar valor ao cacau brasileiro através da associação do sistema agroflorestral “cabruca”, com foco na preservação e conservação ambiental ao produto cacau e chocolate do Brasil.
8. Certificação do cacau orgânico produzido por cooperativas do Pará, região Transamazônica no Programa Cacau Orgânico e efetivação de parcerias de comercialização com chocolateiros europeus e indústrias de cosméticos no Brasil.

Nos Estados produtores do Pará e Espírito Santo as iniciativas de inserção dos produtores nos mercados de qualidades do cacau e chocolates são mais recentes, com a identificação de ações efetivas a partir do ano de 2009.

No Estado do Pará, as primeiras iniciativas de inserções nos mercados de qualidades do cacau e chocolates ocorreram a partir do ano de 2005 com a implantação e desenvolvimento do Programa

Cacau Orgânico, conduzido pela organização não governamental FVPP (Fundação Viver, Produzir e Preservar, em parceria com a CEPLAC SUEPA e IMAFLORA).

Através do programa Cacau Orgânico teve início a capacitação, processo de certificação do cacau orgânico e cacau sustentável (*Fair For Life*) e o estabelecimento de relações comerciais entre cooperativas de produtores e empresa de cosméticos que fabrica produtos à base de cacau no Brasil e indústria de chocolates da Áustria.

No Espírito Santo, a ACAL – Associação dos Cacaucultores de Linhares deu entrada no ano de 2009 no processo de Indicação Geográfica do Cacau de Linhares, que foi concluído e teve o selo emitido em outubro de 2012.

No período de 2011/2012 foi instalada no Espírito Santo uma indústria processadora de cacau que visa produzir massa de cacau (líquor) de qualidade diferenciada voltada para a produção de chocolates finos.

No ano de 2011 foi constituída a Cooperbahia – Cooperativa Agroindustrial de Cacau Fino, composta por 11 produtores rurais associados, entre pequenos, médios e grandes, somando mais de 30 propriedades rurais distribuídas em 17 municípios da região cacauzeira da Bahia (COOPERBAHIA, 2014). A fábrica para produção e da comercialização do líquido (massa de cacau) fino foi implantada no mês de março de 2013.

No ano de 2014 foi retomado o processo de discussão e encaminhamento do processo para a obtenção da Identificação de Procedência do Cacau da Bahia, com a participação de organizações não governamentais e governamentais da região Sul da Bahia. Destaca-se nesse processo a atuação de uma organização não governamental e da Universidade Estadual de Santa Cruz como indutores e aglutinadores da mobilização dos atores regionais.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento e ampliação dos mercados de qualidade do cacau: superior tipo I (BRASIL, 2008), orgânico, comércio justo, fino e de aroma na agricultura familiar e em assentamentos rurais, pode agregar as amêndoas de cacau a possibilidade de pagamento de prêmios de comercialização relacionados aos fatores éticos, comércio justo e solidário, já que o crescimento da produção, comercialização e maior agregação de valor poderá representar melhores possibilidades de redistribuição do emprego e renda nas regiões produtivas de cacau no Brasil, principalmente entre os produtores da agricultura familiar.

É necessário também o estudo do mercado consumidor para minimizar as barreiras na colocação dos produtos em mercados específicos de qualidade como o mercado consumidor para as amêndoas de cacau fino e orgânico certificados com o “Selo Verde Cacau Cabruca” - projeto de Lei 3.665/12 (BRASIL, 2012), que tem como proposta, criar os selos verdes Cacau Cabruca e Cacau Amazônia com o objetivo de incentivar e ampliar a conservação dos sistemas agroflorestais de produção, agregando valor a essa forma de cultivo e exploração da agricultura sustentável.

O ambiente regulatório da sustentabilidade socioambiental da produção cacauceira com relação aos aspectos ambientais sofrerá influência direta do Novo Código Florestal Brasileiro que de acordo com a visão dos cacauicultores poderá se constituir como um fator limitante à expansão da lavoura cacauceira no Brasil, especificamente a consolidação dos mercados de qualidade do cacau orgânico e sustentável.

A perspectiva é que o projeto de lei que institui o sistema de produção Cabruca (BRASIL, 2011) e o selo verde “Cabruca” (BRASIL, 2012) seja aprovado na esfera governamental, o que seria uma alternativa para os produtores de cacau, principalmente do Estado da Bahia onde predomina este sistema de produção, utilizarem não só a área agrícola, mas também a área de reserva legal (RL) para produção (LYRIO, 2012).

Alternativas para minimização dos riscos e favorecimento da ampliação da participação do Brasil nos mercados de qualidade do cacau podem ser advindas do desenvolvimento de políticas públicas, projetos e programas governamentais e não governamentais que possibilitem que grandes, médios e pequenos produtores atuem em redes e construam condições competitivas para inserção nos novos mercados de qualidade com competitividade nos mercados globais do cacau chocolate.

É importante ressaltar também que o Brasil importa dos países africanos 30% do cacau processado no país (PwC, 2012) para a fabricação de chocolates, ou seja, a produção do cacau convencional (cacau comum que não é classificado no mercado de qualidade do cacau) ainda tem espaço de ampliação da comercialização para atender ao crescimento da demanda do consumidor brasileiro.

A grande questão é quais seriam os possíveis benefícios diretos e indiretos dos produtores de cacau investirem na inserção e ampliação da participação nos mercados de qualidade que representaram apenas 3% do mercado do cacau produzido e comercializado pelo Brasil (PwC, 2012) enquanto o país apresenta um déficit de 30% no abastecimento do mercado do cacau convencional, que apresentou alta de R\$ 68,00 @ (15 quilos de cacau) (dez 2012) para R\$ 104,00 @ (mar 2014), referente ao aumento de 65% em menos de 2 anos ?

Levando em consideração a necessidade de investimento de capital financeiro e humano, o aumento de custos para atuação nos mercados de qualidade do cacau, responder a esse questionamento, gerenciar e implantar as melhores soluções que considerem a relação custo, benefício, demandas reais e potenciais dos mercados consumidores no país e no exterior são questões complexas que necessitam de discussões aprofundadas e críticas no âmbito da atuação dos órgãos de apoio e fomento à atividade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMADO, Jorge (1934). *Cacau*. Primeira edição. Rio de Janeiro, Ariel Editora.

APCFE (2012). Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial. *Apresentações disponíveis sobre a associação dos profissionais do cacau fino e especial*. Disponível em: www.apcfe.com. Acesso em 21 de fevereiro de 2012.

BARDIN, L (1994). *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições Setenta, 1994.

BARRIENTOS, S.e OKYERE-ASENSO K (2009). *Cocoa value chain: challenges facing Ghana in a changing global confectionary market*. Journal Für Entwicklungspolitik Volume: XXV, Issue: 2, Pages: 88-107.

BRASIL (1942). *Acordo complementar ao acordo do cacau celebrado por troca de notas a 3 de outubro de 1942, entre Brasil e Estados Unidos da América em 3 de outubro de 1942*. MM/4684 – 9 - 10- 42.

BRASIL (2008). MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução normativa número 38 de 23 de junho de 2008. *Regulamento técnico da amêndoa de cacau*. Brasília, DF.

BRASIL (2012). CÂMARA DE DEPUTADOS - PROJETO DE LEI Nº 3.665, DE 2012, *Proposta de criação de Selo Verde Cacau Cabruca*. Disponível em: <http://www2.camara.gov.br/agencia/noticias/AGROPECUARIA/424762-AGRICULTURA->

[APROVA-SELOS-VERDES-PARA-PLANTIO-SUSTENTAVEL-DE-CACAU.htm. 1.](#) Acesso em 30 de agosto de 2012.

COOPERBAHIA (2014). *Cooperativa Agroindustrial de Cacau Fino*. Disponível em: <http://www.cooperbahia.com.br/novo/cooperativa.php>. Acesso em 19 de março de 2014.

ESPÍRITO SANTO (2012). Departamento de Imprensa Oficial. *Programa para revitalizar lavoura cacauzeira é lançado em Linhares*. Disponível em: <http://www.dio.es.gov.br/NoticiaDetalharForm.aspx?Id=1796>. Acesso em: 20 de novembro de 2012.

ESTIVAL, Katianny Gomes Santana (2013). *Construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil*. Orientador: John Wilkinson. Tese (doutorado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências Humanas e Sociais. 312 f.

FAOSTAT (2013). *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Disponível em: <http://faostat3.fao.org/home/index.html#DOWNLOAD>. Acesso e 17 de junho de 2013.

FLEXOR, Georges (2007). *A globalização do sistema agroalimentar e seus desafios para o Brasil*. Páginas 273 à 294. LIMA, Eli Napoleão de; DELGADO, Nelson G.; MOREIRA, Roberto José. *Mundo Rural IV: configurações rural-urbanas: poderes e políticas*. Rio de Janeiro: Mauad X: Edur, 2007. 371 p.

FOLD, Niels (2002). *Lead firms and competition in 'bi-polar' commodity chains: grinders and branders in the global cocoa–chocolate industry*. *Journal of Agrarian Change*, Vol. 2 No. 2, pp. 228–247.

FVPP. FUNDAÇÃO VIVER, PRODUZIR E PRESERVAR (2011). *Palestra: Criação de cooperativas orgânicas na Amazônia e criação de mercados diferenciados*. I Fórum de sustentabilidade da cadeia do cacau. Instituição promotora: IMAFLORA. Palestra realizada em 01 de julho de 2011.

GARCIA-PARPET, Marie France (2011). Palestra: Globalização dos mercados, padrões de qualidade e agricultura familiar. III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural: a Construção de Mercados para Agricultura Familiar - Desafios para o Desenvolvimento Rural. Porto-Alegre.

GIL, Antônio Carlos (2010). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6 ed. São Paulo: Atlas.

HUMPHREY, John (2005). *Shaping Value Chains for Development: Global Value Chains in Agribusiness*. Editor: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ) GmbH. Trade Programme Sectoral Project Trade Policy, Trade and Investment Promotion Sectoral Project Agricultural Trade. GTZ.

ICCO (2010). Organización Internacional del Cacao (2010). *Anais da Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cacao, 2010*. Ginebra, 21 a 25 de junio de 2010 Convenio Internacional del Cacao, 37 p.

IPC. Instituto Pensar Cacau (2013). *Estatuto Social do Instituto Pensar Cacau*, criado em 15 de março de 2011. Disponível em <http://www.noticiasagricolas.com.br/dbarquivos/apresentao-do-estatuto.pdf> : Acesso em: 24 de fevereiro de 2013.

ITO, N. C., Hayashi, P., Jr., Gimenez, F. A. P., & Fensterseifer, J. E. (2012). Valor e vantagem competitiva: buscando definições, relações e repercussões. *Revista de Administração Contemporânea*, 16(2), 290-307. Recuperado de <http://www.scielo.br/pdf/rac/v16n2/v16n2a08.pdf>. doi: 10.1590/S1415-65552012000200008.

LYRIO, Cláudio (2013). Certificação do cacau no Brasil: desafios para a conquista de mercado - o caso da Indicação Geográfica do cacau Sul da Bahia [Palestra]. *Anais do III Congresso Brasileiro do Cacau*, Ilhéus, Bahia, Brasil, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras.asp>. Acesso em 20 de fevereiro de 2013.

MORORÓ, Raimundo Camelo (2013). Aproveitamento dos subprodutos, derivados e resíduos do cacau [Palestra]. *Anais do III Congresso Brasileiro do Cacau*, Ilhéus, Bahia, Brasil, realizado de 11 à 14 de novembro de 2012. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/paginas/cbc/paginas/palestras.asp>.

Acesso em 20 de fevereiro de 2013.

PORTER, Michael E (1999). *Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior*. 12 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

PwC Agribusiness Research and Knowledge Center (2012). *The Brazilian cocoa industry market research*. PwC Brazil. Ribeirão Preto, São Paulo.

VIRGENS FILHO, Adonias de Castro (2012). I Fórum de sustentabilidade da cadeia do cacau. Instituição promotora: IMAFLORA. Palestra realizada em 01 de julho de 2011: *Visão de futuro da cacauicultura no Brasil*. Disponível em: [http://www.imaflora.org/upload/repositorio/Palestra_Visao_de_Futuro_-_Cacauicultura_no_Brasil_\(2\).pdf](http://www.imaflora.org/upload/repositorio/Palestra_Visao_de_Futuro_-_Cacauicultura_no_Brasil_(2).pdf) Acesso em 10 de agosto de 2012.

WILKINSON, John (2013). Transformações e perspectivas dos agronegócios brasileiros. *Revista Brasileira de Zootecnia (Online)*, v. 01, p. 26-34, 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbz/v39sspe/04.pdf>. Acesso em: 15 de março de 2013.