
POTENCIAL DA AGROINDÚSTRIA DO CHOCOLATE NOS BIOMAS AMAZÔNIA E MATA ATLÂNTICA

Potential of the chocolate agroindustry in the Amazon and Atlantic Forest Biomes

Amilcar Baiardi

Engenheiro agrônomo. Doutor em Economia. Professor da Pós-Graduação da Universidade Católica do Salvador.
Av. Prof. Pinto de Aguiar, 2589 - Pituaçu, Salvador, BA. 41740-090. amilcar.baiardi@gmail.com

Durval Libânio Netto Mello

Engenheiro agrônomo. Doutorando em Produção Vegetal. Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, IF Baiano. durval.mello@ifbaiano.edu.br

Maria Clotilde Meirelles Ribeiro

Cientista da Computação. Doutora em Administração. Professora Associada da Universidade Federal do Vale do São Francisco. Av. José de Sá Maniçoba, S/N, Centro, Petrolina, PE. CEP: 56304-917. clotilde.ribeiro@univasf.edu.br

Resumo: O trabalho busca demonstrar o potencial da agroindústria do chocolate em estabelecimentos agrícolas com sistemas agroflorestais, nos biomas Amazônia e Mata Atlântica. Sugere intervenções visando à valorização da cadeia agroindustrial, como a concessão de Indicação Geográfica para o chocolate. As produções de amêndoas de cacau em sistema agroflorestal e de chocolate nas modalidades “tree to bar” / “bean to bar”, denotam significativas externalidades positivas em termos de impactos ambientais, econômicos e sociais. O estudo considera que havendo reconhecimento dos atributos organolépticos e ambientais desse chocolate, sua demanda crescerá, ampliando a possibilidade de geração e internalização de renda nas regiões produtoras, prejudicadas ultimamente pela “vassoura de bruxa”. O texto se baseou em pesquisa bibliográfica, em análise do discurso presente nas redes sociais formadas por produtores de amêndoas e de chocolate e por pesquisadores e em observações feitas pelos autores, em visitas à fabricantes de chocolate dessas modalidades. Espera-se que o presente trabalho desperte interesse acadêmico, de produtores da cadeia de chocolate, de formuladores e gestores de políticas públicas e de parlamentares preocupados com a cacaicultura e com a produção de chocolates nos estabelecimentos agrícolas, fomentando recomendações que possam ser aceitas por segmentos da sociedade civil e da sociedade política.

Palavras-chave: produção sombreada, chocolate gourmet, impactos ambientais, internalização de benefícios.

Abstract: This work aims to demonstrate the potential of the chocolate agro-industry in agricultural establishments with agroforestry systems in the Amazon and Atlantic Forest biomes. It suggests interventions aimed at enhancing the value of the agro-industrial chain, such as granting Geographical Indication for chocolate. The production of cocoa beans in agroforestry systems and chocolate in the “tree to bar” / “bean to bar” modalities shows significant positive externalities in terms of environmental, economic, and social impacts. The study considers that, with recognition of the organoleptic and environmental attributes of this chocolate, its demand will grow, expanding the possibility of income generation and internalization in the producing regions, recently harmed by “witch’s broom” disease. The text is based on bibliographic research, analysis of the discourse present in social networks formed by cocoa bean and chocolate producers and researchers, and observations made by the authors during visits to chocolate manufacturers of these modalities. It is hoped that this work will spark academic interest, interest among producers in the chocolate supply chain, policymakers and managers, and parliamentarians concerned with cocoa farming and chocolate production on agricultural establishments, fostering recommendations that can be accepted by segments of civil society and the political sphere.

Keywords: shaded production, gourmet chocolate, environmental impacts, internalization of benefits.

1 INTRODUÇÃO

O trabalho se propõe a analisar o potencial de qualificação e incremento da produção agroindustrial de chocolate nos estabelecimentos agropecuários dos biomas Amazônia e Mata Atlântica, como alternativa à condição de fornecedores de amêndoas de cacau para a produção industrial de chocolate convencional, que se dá no meio urbano ou distritos industriais. Essa conversão das unidades de produção, de meramente produtoras de amêndoas para fabricantes, também, de chocolate, é um processo em curso, mas que, contemporaneamente, enfrenta dificuldades relacionadas com transferência de tecnologia, acesso aos mercados e à infraestrutura de transporte, mormente na Amazônia. A superação desses entraves, reais problemas de pesquisa abordados na presente contribuição, enseja inúmeras recomendações que são focalizadas ao longo do texto.

Avanços institucionais associados às Indicações Geográficas (IGs)¹ e mudanças técnicas no estado da arte do chocolate agroindustrial foram verificados nos elos da cadeia produtiva de cacau e chocolate nas áreas produtoras de amêndoas de cacau. Diante desses fatos, o que faltaria para construção de uma marca comercial coletiva de chocolate, vinculada aos biomas Amazônia e Mata Atlântica? O presente texto se propõe a indicar a necessidade de ações complementares visando corrigir óbices em todos os elos da cadeia, além de investimentos em infraestrutura de transporte, externalidades que não podem ser negligenciadas.

Não obstante se reconheça que as inovações tecnológicas e mercadológicas já ocorridas levaram à agregação de valor, ao aumento da competitividade e à ampliação da produção e do consumo de cacau e chocolates produzidos nos estabelecimentos agropecuários dos referidos biomas, a alternativa de os cacaícultores evoluírem da condição de fornecedores para de produtores de chocolate ainda não adquiriu escala possível nem gerou, na medida desejável, os impactos econômicos, sociais, culturais e ambientais.

Metodologicamente, o texto foi construído com base em ampla pesquisa bibliográfica e documental – livros, capítulos, artigos, relatórios etc. dos acervos das instituições científico-tecnológicas (ICTs) regionais – e por meio de análise dos discursos presentes em redes sociais temáticas nas quais ocorrem manifestações de opiniões, debates e troca de informações entre produtores de amêndoas e de chocolate, bem como desses agentes com pesquisadores. Ainda como parte da metodologia, foram realizadas visitas a alguns estabelecimentos agropecuários fabricantes de chocolate. O trabalho, além das contribuições assinaladas em termos de incentivar transferência de tecnologia, sinalizar perspectivas de novos mercados e alertar para as deficiências relacionadas à infraestrutura, espera também contribuir para a consolidação do reconhecimento internacional do Brasil e suas regiões como produtoras de cacau fino e chocolate de origem de alta qualidade, associando o consumo à conservação dos biomas Mata Atlântica e Amazônia e aos benefícios de suas propriedades nutracêuticas, além do aumento da participação em concursos e feiras do setor de chocolate.

O texto está estruturado em nove tópicos ou seções. Além desta introdução, aborda o estado da arte da agroindústria de chocolate em estabelecimentos agropecuários, o potencial de mercado, a relevância do objeto de análise, a metodologia adotada na pesquisa e a fundamentação teórica que subsidiou o estudo. Na sequência, discute os dados, as informações obtidas e os impactos esperados, trazendo, no seu desfecho, as considerações finais dos autores.

2 POTENCIAL E ESTADO DA ARTE DA AGROINDÚSTRIA DE CHOCOLATE EM ESTABELECIMENTOS AGROPECUÁRIOS DOS BIOMAS MATA ATLÂNTICA E AMAZÔNIA

No Brasil, a lavoura de cacau, a cacaícola, ocorre predominantemente na modalidade de sistema agroflorestal, em clima úmido ou super úmido, combinando o plantio do *Theobroma cacao* com árvores nativas e/ou outras espécies arbóreas, com ou sem finalidade econômica, podendo conciliar o sistema produtivo com a conservação de ativos ambientais nos biomas Amazônia e Mata Atlântica (Sambuchi *et al.*, 2012; Pantera *et al.*, 2021). Essa concepção produtiva tem origem em iniciativas dos primeiros produtores

¹ Indicação geográfica significa a vinculação de um produto comercial a determinado território, com as implicações mercadológicas e de direitos que ela outorga. No caso do cacau brasileiro, foram conquistadas três IGs: Linhares (ES), Sul da Bahia (BA) e Tomé Açu (PA).

de cacau na Bahia, denominados desbravadores, a partir de relatos do que era praticado no território do Grão-Pará. Esses agentes produtivos que deram início à cacaueiro na Bioma Mata Atlântica obtiveram sementes vindas do Bioma Amazônia. Eram madeireiros de origem e foram os pioneiros na introdução da lavoura entre Cairu e Belmonte no litoral sul da Bahia, na segunda metade do século XVIII. Relata-se que a cada árvore de valor retirada, deixavam uma semente ou uma muda da planta de cacau oriunda de viveiros já constituídos. Isso se dava com predominância de força de trabalho livre, baixa utilização de mão de obra escrava, e em constante conflito com os índios Aimoré. Na visão deles, se a árvore do cacau produzia na sombra no Grão-Pará, essa deveria ser a forma mais adequada de implantar lavouras na Bahia, entendimento que prevaleceu na ulterior expansão para o Espírito Santo e teve continuidade na Amazônia. Só bem recentemente se vem experimentando a cacaueiro a pleno sol, não sombreada, com irrigação, nos biomas Caatinga e Cerrado. (Baiardi, 1984; Baiardi; Ribeiro, 2018; Baiardi; Mello, 2016).

Segundo Baiardi (1984) e Baiardi e Melo (2016), historicamente o plantio de mudas de cacau se deu no interior da vegetação densa, mediante um raleamento da mata para extração de madeira. Posteriormente, em áreas intensamente desmatadas, ocorreu com a introdução de árvores sombreadoras, que tanto poderiam ser nativas, do Bioma Mata Atlântica, como exóticas. Atualmente, após o plantio de mudas produzidas nos próprios estabelecimentos com sementes selecionadas, as árvores de cacau recebem adubações, são preservadas da concorrência pela roçagem e são também podadas com vistas ao melhor crescimento. No caso da renovação das lavouras, utiliza-se amplamente a enxertia.

De acordo como os mesmos autores, a condição de sub-bosque do cacaueiro limita a mecanização e os tratos culturais que são geralmente feitos manualmente, atualmente com roçadeiras e podadoras automáticas. A aplicação de defensivos também se dá manualmente mediante pulverizadores costais. Em breve, será possível que algumas dessas operações manuais sejam substituídas por drones.

Como informado por Baiardi (1984) e Baiardi e Melo (2016), a colheita, quebra do fruto, a dispensa da casca e a disposição das amêndoas com polpa, em cestos envoltos de folhas de bananeira, precedem o transporte e disposição dos grãos em coxos de madeira, visando à fermentação. Esse conjunto de operações continuam sendo predominantemente manuais. Modelos de quebradeiras foram testados, mas sem rendimento e eficiência que justificasse a substituição das operações manuais. O transporte das amêndoas até os locais de fermentação ainda é feito por animais, vindo a ocorrer, quando a topografia permite, com utilização de meio mecanizado, trator, micro trator ou veículo adaptado.

Ainda com base nos mesmos autores, a pós-colheita na cacaueiro compreende a fermentação e, posteriormente, a secagem, que, atualmente, vem se dando em estufas com aquecimento solar em substituição às “barcaças”², artefato que permite tanto a secagem ao sol como a secagem à lenha. As etapas de fermentação e secagem das amêndoas são essenciais para a qualidade do chocolate fabricado nos estabelecimentos agropecuários, mas de menor importância para o processamento industrial convencional, no qual a amêndoa é esmagada e decomposta em líquor, manteiga e torta de cacau, ingredientes para a indústria tradicional de chocolates. No caso do chocolate produzido nos estabelecimentos via processos produtivos *tree to bar* e *bean to bar*³, não há decomposição da amêndoa, mas sim sua transformação integral em chocolate, sem subprodutos do tipo achocolatados.

A favor do argumento da qualidade da amêndoa, convém lembrar que o Brasil detém o maior patrimônio genético de cacaueiro do mundo e que seu cultivo é realizado, predominantemente, em sistemas agroflorestais, com possibilidade de conciliar a produção de chocolate com a conservação de ativos ambientais nos biomas Amazônia e Mata Atlântica. A produção verticalizada de chocolate nos estabelecimentos agrícolas, além de promover um alto valor agregado ao produto final dos agricultores, exibe aderência aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), notadamente os de número 1 (Erradicação da pobreza), 2 (Fome zero e agricultura sustentável), 10 (Redução da desigualdade), 13 (Ação contra a mudança global do clima) e 15 (Vida terrestre) (Chiapetti *et al.*, 2021).

2 Forma tradicional de secagem das amêndoas do cacau. São estruturas de madeira ou alvenaria onde as amêndoas são dispostas para secagem por incidência solar direta. Dispõe de um telhado móvel, utilizado para evitar chuvas e concentrar calor proveniente da queima de lenha ou combustíveis quando é conveniente acelerar a secagem das amêndoas.

3 A diferença entre *tree to bar* e *bean to bar* é que a segunda modalidade contempla um outro agente produtivo, o chocalateiro, que pode não ser produtor rural, mas que atua próximo ao estabelecimento agropecuário.

Na linha do desenvolvimento local e regional sustentáveis foram observados em todos os elos da cadeia produtiva de cacau e chocolate, avanços institucionais associados às Indicações Geográficas (IGs)⁴ e às mudanças técnicas no estado da arte do chocolate agroindustrial, mencionadas por Araújo *et al.* (2018). Diante desses fatos, avalia-se ser possível a construção de uma marca comercial coletiva de chocolate, vinculada aos biomas Amazônia e Mata Atlântica, havendo necessidade de ações complementares na forma de recomendações visando corrigir óbices em todos os elos da cadeia, além de investimentos em infraestrutura de transporte, externalidades que não podem ser negligenciadas.

O acolhimento das recomendações, seja por parte da sociedade civil, comunidade de produtores, como por parte do Estado, levaria a uma mudança relevante, qual seja, a possibilidade de compactação da cadeia agroindustrial do chocolate. Sua configuração atual exibe uma assimetria considerável em nível mundial, com o segmento de produção de amêndoas se apropriando de apenas 5% do valor adicionado aos chocolates, cabendo à indústria de bens intermediários e a indústria de chocolate a apropriação de 95% do valor (PWC, 2012; Leite, 2018; Estival; Laginestra, 2019). Com o produtor de amêndoas sendo também fabricante de chocolate no estabelecimento agropecuário, o quadro de apropriação do valor muda drasticamente. O impacto econômico e social tenderá a ser expressivo, isso porque essa modalidade de chocolate, segundo a Associação Bean to Bar Brasil (2023), aumentou em 20% sua produção no ano 2022, levando, segundo a VMR (2023), sua participação no mercado de chocolate, *market share*, a situar-se próxima de 8%. Outra mudança que se pode esperar das recomendações a serem sugeridas a partir do presente texto é o aumento das atividades de pesquisa, inclusive pesquisa e desenvolvimento (P&D), e o fomento à cooperação no ambiente de produtores e na rede de instituições e organizações relacionadas com a cadeia agroindustrial do chocolate.

Não obstante se reconheça que as inovações tecnológicas e mercadológicas já ocorridas levaram à agregaçāo de valor, ao aumento da competitividade e à ampliação da produção e do consumo de cacau e chocolates produzidos nos estabelecimentos agropecuários dos referidos biomas, a alternativa de os cacaueiros evoluírem da condição de meros fornecedores de amêndoas para de produtores de chocolate, ainda não adquiriu escala possível nem gerou, na medida desejável, os impactos econômicos, sociais, culturais e ambientais.

Ainda como um atributo favorável à ampliação da produção de chocolates nos estabelecimentos agropecuários, tem-se a propensão a cooperar, por parte dos cacaueiros, quando se visa valorizar seus produtos nos mercados finais. Esse impulso socialmente transformador é essencial para a ação social coletiva, objetivando a busca de maior e melhor integração vertical, diferenciação do produto e maximização de oportunidades de negócios que criem um horizonte de prosperidade (Chiapetti *et al.*, 2021; Araújo *et al.*, 2018).

Destarte, as evidências disponíveis conduzem à suposição da possibilidade de um maior desenvolvimento agroindustrial por meio da produção de chocolate de qualidade nas regiões produtoras, a partir do material genético disponível e com base em avanços tecnológicos e gerenciais na organização produtiva. A consistência dessa suposição é dada pela verticalização contemplando a produção de amêndoas seguida da produção de chocolate nos mesmos estabelecimentos agropecuários, constituindo-se um caso exitoso de formação de uma cadeia produtiva curta. Essa verticalização tornou possível aos produtores de amêndoas a alternativa de esquivarem-se da venda de seu produto em mercado oligopsonio formado por exportadores e pelo oligopólio da indústria de beneficiamento/produção de bens intermediários e de chocolate, que são também responsáveis pelas barreiras à entrada nos mercados desse produto. Segundo Pereira (2022), a possibilidade de internalizar a produção de chocolate permitiu aos agricultores incrementarem e regularizarem as receitas dos estabelecimentos.

Nesse sentido, foi possível concluir que a lista de benefícios é extensa: estimular cadeias de produção curtas; ser um produto sustentável que incentiva o cooperativismo; permitir a rastreabilidade do produto; estreitar as relações com o produtor, sendo possível, assim, uma distribuição de lucros e um pagamento de valores mais justos para o produtor e os envolvidos na cadeia produtiva, como seus funcionários. Além disso, há maior segurança em relação à qualidade do cacau e em relação ao trabalho do produtor de cacau, que por sua vez é mais valorizado e respeitado (Pereira, 2022, p. 24).

⁴ Indicação geográfica significa a vinculação de um produto comercial a determinado território, com as implicações mercadológicas e de direitos que ela outorga. No caso do cacau brasileiro, foram conquistadas três IGs: Linhares (ES), Sul da Bahia (BA) e Tomé Açu (PA).

Na linha de destacar a virtuosidade das cadeias curtas na produção de chocolate, Silva (2021) destaca os benefícios para a saúde do chocolate produzido nas fazendas, e Fontes (2013) relata como isso se dá, descrevendo a trajetória das inovações e as perspectivas das micro e pequenas agroindústrias de cacau/chocolate adotarem boas práticas produtivas e de procederem ajustes na escala produtiva. Kawecka e Gebarowski (2015), por seu turno, abordam a fundamentação teórica dos benefícios econômicos e sociais das cadeias curtas. A fase agrícola que gera a matéria prima comum aos dois processos, *tree to bar* e *bean to bar*, é promovida por uma ampla gama de cacauicultores que adotam a produção sombreada do cacau, por meio de sistemas agroflorestais com grau variável de árvores nativas em estabelecimentos agropecuários com gestão patronal, familiar e cooperativa, como em alguns casos de assentamentos de reforma agrária. Do ponto de vista ambiental, o sistema agroflorestal ideal é o constituído na totalidade por árvores nativas, conhecido como *cabruca*⁵, que atua no ciclo hidrológico, segundo Pantera *et al.* (2021) e Sambuichi *et al.* (2012), de modo equivalente à floresta preservada. Por essa razão, a cadeia agroindustrial do cacau e chocolate está associada ao conceito de produção sustentável em virtude de ter na sua gênese o sistema agroflorestal que atua de modo semelhante à mata intocada na preservação do clima, da fauna e da flora.

A organização produtiva mais virtuosa do ponto de vista da atual análise é a que acumula no cacauicultor a função de produtor de chocolate, promovendo a verticalização e constituindo uma cadeia produtiva de chocolate curta. As etapas operacionais previstas nos processos produtivos *tree to bar* e *bean to bar* são posteriores às fases agrícolas, próprias do beneficiamento e têm início com a fermentação.

O processo produtivo secundário, a produção de chocolate, é flexível em escala, e as operações podem ser feitas com equipamentos disponíveis no mercado e com baixo custo. A rigor, em alguns casos, a etapa de processamento agroindustrial pode utilizar eletrodomésticos ou utensílios de cozinhas de maior porte como bandejas, fornos, descascadores, moedores (*mélangeur*), misturadores e formas. Quando essas etapas são cumpridas com cuidado e higiene, o chocolate obtido tem tantos atributos de qualidade quanto aqueles que são fabricados nas indústrias mais conceituadas. A imagem adiante, Figura 1, adaptada de um conceituado periódico da área de nutrição, ilustra as etapas e mostra a evolução da amêndoia para o chocolate.

Figura 1 – Fluxograma de Produção do Chocolate *Tree to Bar*



Fonte: Adaptada de Pregel America (2010).

⁵ A expressão “cabruca” deriva de um neologismo regional, o verbo cabrular, que significa suprimir parte da floresta para plantio de alguma lavoura em um sistema agroflorestal. A alternativa à cabruca é a “derruba total”, que significa suprimir completamente a vegetação arbórea original e substitui-la por árvores exóticas para compor o sistema agroflorestal e obter o benefício do sombreamento.

O atributo de qualidade que levou à conquista de IGs para amêndoas de cacau das localidades de Linhares, Sul da Bahia e Tomé Açu (MAPA, 2022) é uma garantia de destaque dos biomas Amazônia e Mata Atlântica como produtores de cacau e, eventualmente, de chocolate finos no cenário internacional. (Araújo *et al.*, 2018; Gomes; Malagolli, 2019; Negócio Rural, 2022).

3 POTENCIAL DE MERCADO

O Brasil possui hoje a maior diversidade de plantios de cacau com árvores dos grandes grupos genéticos trinitários e forasteiros e populações silvestres presentes no bioma amazônico, podendo ser considerado o país com maior potencial para a produção de cacau “*fine flavour*” e chocolates de origem. (Bartley, 2004; Santilli, 2009; Ahnert *et al.*, 2018). Em termos de vantagens comparativas, o Brasil é o único do mundo que associa a condição de grande produtor de amêndoas com a de grande consumidor de derivados do cacau. Atualmente é o sétimo⁶ maior produtor de amêndoas, com 269.125 t (vindo depois dos seguintes países: Costa do Marfim, 02 milhões t; Gana, 883.652 t; Indonésia, 659.776 t; Equador, 304.000 t; Camarões, 269.913 t e Nigéria, 269.784 t). A produção brasileira se distribui por sete estados⁷. Como consumidor, embora o consumo *per capita* seja de 2,4 kg de chocolate habitante/ano – inferior à lista dos dez primeiros, na qual a Suíça aparece em primeiro lugar com 8,98 kg/habitante ano e a França em último com 4,22 kg/habitante/ano –, o consumo total de chocolate nas modalidades de barra, bombons, biscoitos, achocolatados etc. é expressivo, da ordem de 750 mil toneladas/ano, que corresponde a quase três vezes a produção de amêndoas, configurando, de acordo com a fórmula do consumo aparente modificada, um déficit⁸, o qual é coberto pela importação, como apontam dados de 2019 da Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Amendoim e Balas (ABICAB, 2019).

O chocolate está cada vez mais presente na mesa dos brasileiros: oito em cada dez famílias têm o hábito de consumir o produto, como mostra pesquisa publicada pela ABICAB. Como o chocolate apresenta elasticidade-renda-da-demanda positiva, há potencial para ampliar esse consumo (ABICAB, 2019). Em função do parque moageiro instalado processar 275.000 t/ano de amêndoas e da produção brasileira dessa commodity se destinar em parte à exportação, o Brasil atualmente, como informado acima, é deficitário na oferta de matéria-prima para fabricação de chocolate, estando na condição de importador, principalmente do continente africano, que atende cerca de 30% do total de moagens (FIESP, 2021). O setor de moagem, com alta concentração da capacidade instalada em poucas indústrias, agrupa 95% do recebimento de cacau para processamento na modalidade de esmagamento e decomposição. As principais empresas moageiras, Cargill, Barry Callebaut e Olam, são seletivas na barganha para aquisição das amêndoas, classificando-as de acordo com a qualidade, visando cotar com menor preço a produção não diferenciada. Contudo, na fase de processamento realizam “blends”, absorvendo amêndoas com qualidades variadas. Trata-se de um oligopólio que não valoriza a produção de amêndoas com origem nas diversas regiões produtoras no Brasil e que não é exigente no que tange à qualidade do que adquire (Leite, 2018; Zugaib *et al.*, 2009).

O processo produtivo, descrito na Figura 1, tem ensejado o aparecimento de inúmeras marcas de chocolate de origem, com apelo diferenciado, com fabricantes que realizam a verticalização da produção, encurtando a cadeia que vai da amêndoa de cacau ao chocolate, diretamente, com uma expressiva agregação de valor e concomitante apelo de mercado. (Araújo *et al.*, 2018; Gomes; Malagolli, 2019).

Como já referido, embora ainda seja pequeno percentual de chocolate que está sendo produzido nos estabelecimentos agropecuários nas modalidades *tree to bar* e *bean to bar*, a demanda vem se expandindo. Atualmente ela cresce a uma taxa que é quase o dobro daquela de chocolates tradicionais, 20% ao ano, vis-à-vis 11,6% para os chocolates tradicionais (Sebrae, 2017). Isso acontece, em parte, porque esses chocolates possuem alto percentual de cacau, oferecem benefícios à saúde humana, previnem doenças cardíacas e cancerosas, são diuréticos, estimulam o apetite e o sistema nervoso, aumentam a resistência imunológica e eliminam neurotoxinas. De outro lado, constituem uma novidade, um mercado

6 The Top Cocoa Producing Countries in the World, 2023, disponível em: <https://www.worldatlas.com/industries/the-top-cocoa-producing>.

7 Pará (PA), Bahia (BA), Espírito Santo (ES), Roraima (RO) Mato Grosso (MT), Minas Gerais (MG), Ceará (CE).

8 Consumo Aparente (CA) - Produção Nacional (PN) = Importação (M), equivalente ao déficit de produção nacional.

tipo “*fair trade*” (Nehlig, 2013; Araujo *et al.*, 2016). Além disso, apresentam como diferencial e apelo de marketing a sustentabilidade e a experiência sensorial (ABICAB, 2014).

Os produtores de chocolates em indústrias domésticas, igualmente aos fabricantes internacionais de chocolate de origem, têm uma preocupação básica com a qualidade do produto e utilizam como matéria prima o cacau fino ou de qualidade, com características padronizadas. Isso se dá em função da disposição dos consumidores para pagar preços diferenciados, pela percepção do benefício agregado no uso desse produto ou serviço (Porter, 1999; Barel, 2009).

Portanto, a qualidade e o apelo socioambiental, associados à conservação dos biomas Mata Atlântica e Amazônia, são importantes ativos da produção de amêndoas de cacau no Brasil e na busca da diferenciação de chocolates e derivados com selo de Indicação Geográfica. A contribuir com esse apelo simbólico, a preferência pelo chocolate de origem nas modalidades “*tree to bar*” e “*bean to bar*” se deve também ao fato de que as amêndoas provenientes da África, e importadas pelo parque moageiro e chocolateiro instalado no Brasil, serem produzidas em estabelecimentos rurais sob a vigência de relações trabalhistas que, comparadas à legislação brasileira, são consideradas tolerantes com a sub-remuneração, ou seja, condições de trabalho análogas à mão de obra escrava. (Hoffman, 2013; PWC, 2012; Leite, 2018).

Nesse sentido, cabem esforços para elevar e valorizar a produção de chocolate com qualidade de origem, associado às IGs já reconhecidas e outras, por criar, estimulando a verticalização por meio dos processos *tree to bar* e *bean to bar*, bem como estender as IGs para o chocolate, com agregação de valor para toda a cadeia (Rebouças; Baiardi, 2020, 2021). O nexo entre desenvolvimento territorial e conquistas de IGs é inequívoco.

De Matos Reis (2013) cita que um território estará apto à conquista de uma IG⁹, se atender, simultaneamente, aos quatro aspectos identificados a seguir: i) existência de mercado consumidor para o produto; ii) elementos específicos de produção e reconhecimento local de qualidade; iii) organização dos produtores (associação, cooperativa ou outra entidade similar); e iv) uma rede de suporte, estatal e privado, de apoio à iniciativa.¹⁰ Porém, o reconhecimento de uma IG de produtores de bens e serviços não encerra o desafio constante em tornar o produto cada vez mais competitivo e alcançar ganhos de escala, que resultem em impactos significativos para o desenvolvimento sustentável desses territórios (Vitrolles *et al.*, 2014).

A valorização da cadeia agroindustrial do chocolate nos biomas Amazonia e Mata Atlântica é uma alternativa de desenvolvimento sustentável e, no caso dos estados da Bahia e Espírito Santo, representa uma possibilidade de recuperação econômica das áreas produtoras de amêndoas de cacau que foram atingidas por enfermidade fúngica. A agroindústria de chocolate sediada no interior dos estabelecimentos agropecuários organiza-se como um tecido produtivo amigável à natureza e desconcentrado, indo na contracorrente da desindustrialização que se observa no País (Baiardi, 2016).

No que tange às vantagens dos diferentes biomas do ponto de vista dos recursos naturais e do ponto de vista da estrutura produtiva, em recente publicação, Baiardi e Ribeiro (2019) comentam que elas não têm diferenças significativas no que se refere ao potencial de estabelecer sistemas agroindustriais nos estabelecimentos agropecuários, ver Quadro 1 adiante.

A aparente desvantagem em termos de produtividade do bioma Mata Atlântica, que se explica pela maior densidade da cobertura, pode ser compensada pelos benefícios ambientais, visto que a fito-diversidade é maior nesse bioma. A eventualidade da remuneração por serviços ambientais, o que já se situa em um horizonte próximo, beneficiará os estabelecimentos com maior densidade de cobertura florestal.

⁹ MAPA, 2022.

¹⁰ Atualmente já foram concedidas três IGs favorecendo a produção de amêndoas, a saber: Publicação da Concessão: RPI nº 2169, de 31 de julho de 2012 para Cacau Linhares; Publicação da Concessão: RPI nº 2468, de 24 de abril de 2018 para Cacau Bahia; e Publicação da Concessão: RPI nº 2508, de 29 de janeiro de 2019, para Cacau Tomé Açu (MAPA, 2022).

Quadro 1 – Elementos para comparação dos sistemas produtivos nos biomas e estados produtores

Custo de Produção em US\$/t	Pará e Rondônia -Amazônia	Bahia - Mata Atlântica	Espírito Santo - Mata Atlântica
Tipo de cobertura	Rala	Densa	Rala
Sistema de gestão	Familiar predominante	Misto	Patronal predominante
Produtividade média em kg/ha	850	450	350
Custo de Produção em US\$/t	1,800.00	2,000.00	2,200.00
Requerimentos de mão de obra, dh/ha/ano etapa manutenção	35	37	42
Impactos ambientais	Neutros a medianamente danosos	Altamente benéficos: conservação avançada da natureza e nível do estoque de carbono	Medianamente benéficos

Fonte: Baiardi e Ribeiro (2018).

4 RELEVÂNCIA DA TEMÁTICA

A cadeia agroindustrial do chocolate, conforme preceituada acima, tem uma vantagem de aglomeração do tipo “distrito industrial marshalliano”, por reunir, no território, empresas de pequena e média dimensão nos segmentos de fornecedores de insumos, de produção de amêndoas e de processamento e de distribuição (Estival; Laginestra, 2019). Por essa característica, ela poderá se organizar diferentemente da cadeia produtiva atual que, espacialmente, afasta a zona de produção das zonas de processamento e industrialização do chocolate. Como já mencionado anteriormente, a forma na qual a cadeia cacau-chocolate está atualmente constituída, estabelece uma assimetria expressiva em nível mundial, com o segmento produção de amêndoas participando, apenas, com 5% do valor adicionado aos chocolates (PWC, 2012; Leite, 2018; Estival; Laginestra, 2019).

Diante dessa realidade, tanto os estabelecimentos patronais de escala média à alta como a agricultura de base familiar vêm se empenhando na utilização de boas práticas, certificação e produção de cacau *fine flavour*, para ampliação de sua competitividade a partir do valor adicionado pela produção de chocolates. Da mesma forma, parte desses estabelecimentos começaram a adotar a integração vertical com a própria produção de chocolate (Baiardi *et al.*, 2018; Estival; Laginestra, 2019; Silva, 2021; Pereira, 2022).

A relevância do presente ensaio está em chamar atenção para: i) o potencial de agroindústria de chocolate; ii) a necessidade de se ampliar o conhecimento científico-tecnológico sobre a produção de amêndoas e de chocolates e sobre aspectos mercadológicos na cadeia de cacau e chocolates de origem no Brasil associadas às IGs dos dois biomas; e iii) o imperativo de promover e estimular políticas de cooperação. Em se logrando essa combinação de mais pesquisa e desenvolvimento, P&D, mais prospecção de mercados e mais estímulos para diferenciar os processos produtivos e fomentar a cooperação, estar-se-ão lançando as bases para uma retomada da economia das áreas produtoras de amêndoas de cacau, que, como já mencionado, foram, particularmente na Bahia, intensivamente atingidas pelo flagelo provocado pela *Crinipellis perniciosa*, enfermidade vulgarmente denominada como “vassoura de bruxa”. Dessa forma, estar-se-ia, concomitantemente, valorizando a matéria prima do chocolate e ampliando o tecido produtivo secundário ou agroindustrial que, como já lembrado, tem características de maior compatibilidade com os ecossistemas dos dois biomas. A verticalização da produção de chocolate é de grande oportunidade em uma conjuntura de desindustrialização, de perda de posição do setor secundário na formação dos PIBs regionais e nacional, como ressaltado por Baiardi (2016).

5 METODOLOGIA

O tema do presente artigo situa-se no campo conceitual e epistemológico mais geral da ação coletiva visando à criação/fortalecimento de instituições voltadas para transformações no território. O trabalho se caracteriza como uma investigação em ciências sociais aplicadas, com abordagem predominantemente qualitativa e via descendente hipotético-dedutiva. Os procedimentos metodológicos adotados consistiram em uma combinação de ampla revisão bibliográfica sobre o desenvolvimento regional e

sobre a cadeia produtiva do chocolate nas zonas produtoras de amêndoas de cacau nos biomas Amazônia e Mata Atlântica, com a análise dos discursos de usuários de redes sociais ligadas à Associação Nacional de Produtores de Cacau (ANPC), à Associação Cacau Sul da Bahia (ACSB), à Associação dos Cacaueiros do Espírito Santo (ACAU) e à Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu (CAMTA), sejam eles produtores de amêndoas e de chocolate em indústrias domésticas e outros agentes ligados à cadeia do chocolate, ou sejam eles pesquisadores atuantes na Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), na Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), na Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB) e outras ICTs localizadas nas regiões produtoras.¹¹

A revisão bibliográfica foi orientada por *strings* de busca na internet (Web of Science, Scielo, Google Scholar etc.), os quais foram formados por palavras associadas e relacionadas com o objeto de pesquisa, tais como agroindústria do chocolate, chocolate e bioma, história da cacaueira e do chocolate no Brasil, características do cacaueiro, produção doméstica de chocolate, comercialização do chocolate etc. Quanto à análise do discurso, considerando que o ambiente virtual é parte da sociedade e reflete as concepções, opiniões e propostas dos usuários, a tendência recente, segundo Costa (2018), é aceitar o discurso presente nas redes sociais como inserido no universo acadêmico, podendo se constituir em material/objeto de pesquisa científica. Da mesma forma, de acordo com Bastos e Oliveira (2015) e Ferreira (2003), o discurso pode ser semioticamente interpretado, com enunciação de significação, seja ele direto, indireto, narrativo ou argumentativo etc. Nesse sentido, foram analisados discursos presentes nas páginas oficiais e nas redes sociais, Facebook e Instagram, principalmente, conectadas com as citadas associações de produtores de amêndoas e do chocolate agroindustrial, ANPC, ACSB, ACAU e CAMTA. Esses discursos, na sua quase totalidade e pela frequência com que continham sentenças e certas palavras, estavam focados nas vicissitudes e potencialidades da cadeia produtiva de chocolate inserida nos biomas Amazônia e Mata Atlântica. Os discursos foram proferidos por agentes produtivos, produtores, chocolateiros e produtores-chocolateiros, por pesquisadores ou mesmo observadores, *stakeholders* ou partes interessadas.

Chamavam atenção dos autores os discursos que versavam sobre aspectos relacionados com a produção e comercialização de amêndoas, estado da arte da produção primária de amêndoas e de chocolates, limitações mercadológicas, logística de distribuição, políticas setoriais e territoriais, bem como a identificação de possibilidades de cooperação e potenciais de inovação mercadológica e tecnológica. Mensagens, comunicados oficiais e informações diversas, contemplando temas relacionados com valorização da cadeia do chocolate, foram selecionados durante um período de 60 dias para que se procedesse à análise do conteúdo dos discursos, utilizando os conceitos e os métodos sugeridos por Castells (2015), Gregolin (1995) e Bastos e Oliveira (2015).

Além da revisão bibliográfica e da análise do discurso como processo de apropriação do objeto de pesquisa, os autores utilizaram a técnica de observação participante, por meio de visitas a algumas unidades de fabricação¹² e acompanhamento de evento do setor, como o Chocolat Festival¹³. Essas informações complementares, obtidas de acordo com as recomendações de Valladares (2007), permitiram, com mais rigor, uma apropriação do perfil dos produtores, chocolateiros e do cenário de produção e consumo, inclusive das motivações do consumidor de chocolates diferenciados no Brasil.

6 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Transformações desenvolvimentistas nos territórios têm sua gênese, em geral, em fatores externos como intervenções do Estado nacional ou agências internacionais, como definiu Albert Hirschman (1983), as quais aceleram os efeitos de encadeamento para frente e para trás ou, em fatores internos ou endógenos, baseados na história e na cultura, como proposto por Landes (1994, 1998) e por North (1996). No

11 Fontes: sites das instituições acima especificadas. Disponíveis em: <https://www.anpc.agr.br>, <http://www.cacausulbahia.org/>, <https://www.facebook.com/acaues/>, <https://www.camta.com.br/index.php/en>. Acesso em: 01 jun. 2023.

12 Foram visitadas quatro fazendas nos municípios de Gandu, Nova Ibiá e Ilhéus.

13 Trata-se de evento internacional sobre cacau e chocolate considerado o de maior porte na América Latina. O propósito do Chocolat Festival é criar um relacionamento direto da cadeia produtiva com seu consumidor, fazendo a expansão de conhecimento de produtos derivados do cacau para promover a indústria, o agronegócio, o turismo e a gastronomia. Fonte: site do evento. Disponível em: <https://chocolatfestival.com/>. Acesso em: 14 abr. 2023.

exemplo em foco, constata-se um processo de desenvolvimento impulsionado por fatores endógenos cuja gênese está associada ao surgimento de redes sociais. Essas redes, *networks*, são típicas instituições, criações humanas como definiria Douglass North (1996), formalizadas ou não e baseadas em laços culturais, identidade e senso de pertencimento, atributos de coalescência evidenciados pelos procedimentos de pesquisa apresentados no tópico anterior. Essas iniciativas por parte dos produtores de amêndoas, gerando laços e redes, se enquadram nas reflexões de Parsons (1968, 2010), no que tange à ação social, e de Bourdieu (2000), no que se refere ao *habitus*. No caso de Parsons, os movimentos dos agentes econômicos promovendo agregação, fazendo escolhas, induzindo investimentos e interações são uma típica ação social específica, empiricamente verificada e classificada pelo autor como *Gesellschaft*, um tipo positivo de relação social cuja “característica básica é de busca racional do autointeresse individual” (Parsons, 2010, p. 867). Parsons (1968, 2010) avaliou e classificou a ação social como abordada por Marshall, Pareto e Durkheim na vertente positivista, combinando interesses individuais utilitaristas ou lógicos, e na vertente racionalista, como enfocados por Weber. Todo o esforço de institucionalização, reinstitucionalização, bem como todas as manifestações de propensão a cooperar no âmbito do setor da cadeia do cacau e do chocolate, presentes nos discursos das redes sociais temáticas, revelaram-se como ações sociais mais próximas da *Gesellschaft*, no entendimento de Parsons (1968, 2010).

A percepção do benefício da verticalização – não na forma de um complexo agroindustrial no qual uma unidade de processamento de alimentos cria um entorno de fornecedores de matérias primas, a exemplo de aves, fumo, uva, laranja e outros, mas sim na forma do produtor de amêndoas se converter em fabricante de chocolate – encontra fundamentação teórica na vasta literatura sobre cadeias curtas, sobretudo na obra de Kawecka e Gebarowski (2015), que aprofunda os benefícios recíprocos para produtores e consumidores.

Para explicar, entre produtores de amêndoas, a propensão a formar redes e tomar iniciativas desenvolvimentistas, nada mais próprio que o conceito de *habitus* de Bourdieu (2000), já utilizado para definir e compreender as mudanças ocorridas nos agentes produtivos da lavoura cacaueira, na conversão de desbravadores em coronéis, desses em latifundiários absenteistas e desses em cacaicultores contemporâneos, no que diz respeito aos seus valores, identidades, grupo de crenças, sentido de pertencimento e papel social. (Baiardi, 2009).

A fundamentação teórica da análise do discurso, por sua vez, baseou-se em Costa (2018), Bastos e Oliveira (2015) e Ferreira (2003), no que tange à pertinência da científicidade, e em Mainguenuau (1990), naquilo que concerne ao rigor do método, seus fundamentos e suas etapas, considerando as estruturas, o contexto, as visões de mundo e a inserção social do locutor.

7 DISCUSSÃO DOS DADOS E DAS INFORMAÇÕES COLETADAS

O que a revisão da literatura, a análise dos discursos nas redes sociais e as visitas revelaram? A produção acadêmica, na forma de artigos em periódicos, livros, capítulos de livros e relatórios técnicos, englobando os dois biomas e as manifestações nas redes sociais dos agentes ligados à cadeia agroindustrial do chocolate e filiados à ANPC, à ACS, à ACAU e à CAMTA, evidenciaram as seguintes características dos produtores: 1) São receptivos à ideia de se diferenciarem na qualidade da produção de amêndoas; 2) Pretendem, progressivamente, tornar-se produtores de chocolates mediante a produção doméstica, encurtando a cadeia produtiva; 3) Desejam cooperar mais amplamente na institucionalização de mecanismos de fomento à cadeia produtiva; e 4) Convergem na perspectiva de fomentar interações e associações, com vistas a uma aproximação com as agências governamentais, institutos de pesquisa e universidades, com propósito de aprofundar o conhecimento sobre a situação atual do mercado de chocolates produzidos nas modalidades *tree to bar* e *bean to bar* e superar as limitações mercadológicas, logística de distribuição e de imagem do produto final.

A revisão bibliográfica e a análise dos discursos nas redes sociais sugerem também que nos dois biomas existem competências no âmbito do Estado e no âmbito da sociedade civil, as quais podem contribuir para a constituição de uma rede integradora com caráter mais permanente, visando à geração

e apropriação de conhecimento aplicado às organizações produtivas, nos setores primário e secundário, mirando organizações superestruturais. Essas competências, por sua vez, facilitam a cooperação e a gestão sistêmica em cada área de produção e o relacionamento entre elas, o que permitirá maior desempenho do conjunto em suas três origens: a Amazônica, a do Sul Baiano e a de Linhares, no Espírito Santo.

A referida rede integradora com caráter mais permanente poderia, na avaliação de algumas contribuições acadêmicas, estabelecer uma governança que inclua os agentes econômicos, as agências governamentais, os institutos de pesquisa e as universidades, para conceber políticas setoriais e territoriais, objetivando a construção de uma marca coletiva Chocolates Brasil. Algumas publicações também indicaram que nos três estados, nos dois biomas, constatou-se que as atitudes de gestão empresarial, independente da escala e de ser estabelecimento patronal ou familiar, favorecem a propensão a inovar e a cooperar, visando a inovações mercadológicas e tecnológicas ao longo da cadeia agroindustrial do cacaueiro e chocolate. Essas competências podem contribuir para criar um ecossistema inovativo a partir dos conhecimentos tácito-empresariais e científico-tecnológicos.

As análises dos discursos nas redes sociais indicaram ainda a preocupação em receber atenção do Estado no que se refere ao financiamento da produção, à assistência técnica, à proteção de mercado, recebimento de ágios por qualidade, apoio à cooperação de produtores, pesquisas agronômicas e de tecnologia de alimentos e, por fim, estímulos à expansão e qualificação setorial que inclua aspectos mercadológicos, entre eles uma marca de chocolate que simbolize todos os atributos da regiões produtoras. Foi também possível perceber nas locuções e mensagens, pela frequência em que aparecem sentenças e certas palavras, que os agentes já não esperam políticas protecionistas que reestabeleçam uma grande dependência do setor público. Existe um certo consenso de que chegou o momento de “caminhar com as próprias pernas” e apostar na cooperação dos agentes como estratégia mais correta para valorização setorial e regional.

Emblemática nessa percepção está a ideia de que a solução dos problemas da cacaicultura e da emergente produção de chocolates nos estabelecimentos agropecuários não mais depende de uma CEPLAC agigantada, mas sim da conjugação de esforços, tanto da parte do Estado como da sociedade civil, incluindo universidades, institutos federais, outras instituições de pesquisa pública e privadas, empresas produtoras de insumos e equipamentos e associações e federações de produtores.

As visitas às unidades de produção, que complementaram a metodologia como um segmento de observação participante, confirmaram a percepção de que o setor vem conquistando maturidade e respeitabilidade e evidenciaram a possibilidade de adoção, por parte da cadeia agroindustrial, de preceitos de sustentabilidade por meio da verticalização da produção de chocolate de qualidade nas regiões produtoras, com utilização do material genético disponível e com base na organização produtiva tipo *tree to bare bean to bar*. Esses preceitos poderiam evoluir para um desenvolvimento regional qualificado que vá além do desenvolvimento econômico simplesmente, pois garante, por meio da bioeconomia, o aumento da competitividade sistêmica da cadeia agroindustrial do cacaueiro e chocolate, no conjunto dos territórios produtivos. As visitas permitiram também identificar estabelecimentos que já se beneficiam com a propriedade de IGs na modalidade indicação de procedência (IP) e que já realizam produção de cacaueiro fino e chocolates de origem. Esses aspectos vislumbram, para os territórios produtivos, a perspectiva de uma nova dinâmica econômica, com produtos e processos qualificados ambientalmente e com potencial de demandas reais de chocolates com padrão de qualidade superior.

8 IMPACTOS ESPERADOS

O presente texto sinalizou possibilidades de conquistas e benefícios significativos em favor das regiões que vêm desenvolvendo a cadeia agroindustrial do chocolate. O primeiro é a consolidação do reconhecimento internacional do Brasil e suas regiões como produtoras de cacaueiro fino e chocolate de origem de alta qualidade, associando o consumo à conservação dos biomas Mata Atlântica e Amazônica e aos benefícios de suas propriedades nutracêuticas, o que vem sendo noticiado por meio de reportagens na mídia especializada, da mídia em geral e do aumento da participação em concursos e feiras do setor.

Um segundo avanço ou benefício seria a ampliação da rede de apoio às IGs e suas organizações, bem como maior efetividade na geração de inovações tecnológicas e mercadológicas, em cooperação com os institutos de pesquisa e universidades, organizações da sociedade civil, empresas, agências governamentais e outras.

Um outro objetivo a ser conquistado seria a inserção dos quesitos qualidade sensorial e propriedades nutracêuticas em programas de melhoramento genético do cacau, por entes governamentais e privados, a partir das coleções em bancos de germoplasmas pré-existentes e de populações silvestres no bioma Amazônico. Outros benefícios estariam vinculados à qualificação do perfil de consumo, com ampliação de inovações mercadológicas e tecnológicas, associadas ao perfil sensorial e relacionadas aos efeitos sobre a saúde, por parte de derivados e chocolates de origem Brasil.

Outras conquistas relevantes, uma de quinta ordem e outra de sexta, seriam: em primeiro lugar o aumento do consumo de chocolates diferenciados, acarretando elevação da participação no mercado de chocolates de origem Brasil e maior oferta e competitividade sistêmica alcançadas com a ampliação da verticalização e do volume de produção de cacau fino e chocolate de origem produzidos com associação às três IGs no Brasil, e, em segundo lugar, o incremento da eficiência setorial, pela maior cooperação entre os elos da cadeia agroindustrial do chocolate e diminuição da assimetria existente entre os segmentos da mesma cadeia, com maiores ganhos em todas as etapas em termos de agregação de valor e ampliação do PIB setorial e regional com crescimento das oportunidades de emprego e renda nos dois biomas.

Por fim, um sétimo benefício, já como resultado dos anteriores, poderia ser a maior interação entre a sociedade civil – representada pelas associações de produtores, consumidores e outros agentes – e o Estado – representado por meio de suas agências de fomento, institutos de pesquisa e universidades – na ampliação do número de produtores certificados e no aumento do volume de produção de cacau fino rastreável, com a geração de externalidades positivas nas áreas social, econômica, cultural e ambiental.

9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Procurou-se demonstrar neste texto o senso de oportunidade das ações por parte da sociedade civil e do Estado, tendo em vista a valorização de toda a cadeia agroindustrial do chocolate e a concessão de certificação de um novo produto, o “Chocolate Brasil”, genuinamente produzido nos estabelecimentos agropecuários dos biomas Amazônia e Mata Atlântica. Isso porque as IGs são um importante instrumento de agregação de valor e aumento de competitividade sistêmica de um produto vinculado a um território.

Os dados e informações obtidos na investigação autorizam pensar em propor um ecossistema inovativo que funcionaria como um acicate, estabelecendo uma maior governança e cooperação entre os agentes produtivos, suas organizações e os institutos de pesquisa e universidades, ampliando a difusão das inovações de processo e produto na produção de amêndoas, visando qualidade *gourmet* e “*fine flavour*” dos chocolates nas modalidades “*tree to bar*” e “*bean to bar*”, produzidos nos estabelecimentos agropecuários dos biomas Amazônia e Mata Atlântica. Da mesma forma, os dados e informações obtidos poderão identificar novas demandas provenientes da cadeia agroindustrial, entre elas, geração de inovações tecnológicas e mercadológicas, acesso a mercados, marketing de cadeia, inteligência competitiva, apoio à organização produtiva, busca de certificação e rastreabilidade, além de crédito e assistência técnica. Vale ainda lembrar, de acordo com as fontes compulsadas e com as mensagens intercambiadas, que existem demandas para obter pagamentos por serviços ambientais e para solucionar gargalos tecnológicos relacionados à pós-colheita, controle de qualidade, certificação e necessidade de ganhos de escala, bem como para avaliar o potencial do mercado de cacau fino e chocolates de origem no Brasil e no mundo.

Parte dessas demandas poderão ser atendidas por institutos de pesquisa e universidades participantes, ou por outras organizações com expertise a serem envolvidas e mobilizadas, inclusive em áreas mais específicas das ciências agrárias e da ciência dos alimentos, como melhoramento genético, etapas do pós-colheita, perfil sensorial de amêndoas, etapas do processamento de chocolate, derivados e embalagens.

Um dos principais resultados em termos de inovação poderá ser, principalmente, a concepção de novas formulações de chocolate e derivados, com melhor posicionamento de mercado, tanto no que diz respeito a valor nutricional, perfil sensorial e aromático, combinações com outros produtos que reforçam as características de sustentabilidade e de qualidade funcional para a saúde, quanto na perspectiva mercadológica relacionada a embalagens, conceito e marketing de cadeia, bem como em tecnologias de processamento envolvendo a concepção e adequação de máquinas e equipamentos.

A consolidação do selo da Indicação Geográfica (IG) para as amêndoas de cacau e sua extensão para o chocolate, promovendo benefícios reais ao longo da cadeia produtiva, obviamente que dependerá da cooperação, confiança nas instituições, convergência de propósitos, conciliação e crença em valores comuns por parte dos agentes econômicos. Este arcabouço subjetivo deve ser compartilhado por todos os elos da cadeia. Entretanto, essa não é uma conquista que dependa exclusivamente dos agentes econômicos, os produtores de amêndoas e de chocolate. Depende de uma governança mais ampla e do apoio do Estado, mediante suas várias agências presentes no território, e da ação coadjuvante de agências de fomento e institutos de pesquisa e universidades, como mencionado anteriormente.

No caso da cacaicultura e da produção de chocolate associadas às três IGs já conquistadas, para garantir o selo para chocolate, haveria que se receber apoios por parte da sociedade civil e do Estado para atender às demandas acima relacionadas, sendo imprescindível a criação de uma ampla rede de cooperação envolvendo institutos de pesquisa e universidades, os agentes produtivos que atuam como produtores de matéria-prima e de produção de chocolate e as agências de fomento regional e setorial, públicas e privadas.

Esse conjunto de passos, alguns deles mais difíceis que outros, não esgotam a totalidade de ações e providências para superar o conjunto de dificuldades mencionadas, mas fornecem um arcabouço geral de tarefas, algumas interdependentes, que poderão transformar os territórios produtores inseridos nos biomas Amazônia e Mata Atlântica, convertendo-os de produtores de matéria-prima em ofertantes de produtos industrializados com alto valor agregado e obtidos com observância de preceitos de sustentabilidade.

REFERÊNCIAS

AHNERT, D.; MELO, H. L.; SANTOS, F. F. J.; LIMA, L. R.; BALIGAR, V. C. Melhoramento genético e produtividade do cacaueiro no Brasil. In: SOUZA JÚNIOR, J. O. (ed.) **Ca au: cultivo, pesquisa e inova o**. Ilhéus, BA: Editus, 2018. p. 151-181. DOI: <https://doi.org/10.7476/9786586213188>

ARA JO, L. V.; ARA JO, A. C.; ZUGAIB, A. C. C.; VIRGENS FILHO, A. C. Agroind stria de chocolate em unidades de pequeno porte na Bahia. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 4, n. 6, p. 2700-2708, 2018. <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1131834>

ARAUJO, Q. R.; GATTWARD, J. N.; ALMOOSAWI, S.; SILVA, M. das G. C. P. C.; DANTAS, P. A. de S.; ARAUJO JR, Q. R. Cocoa and human health – from foot to head. **Critical reviews in food science and nutrition**, v. 56, n. 1, p. 1-12, 2016. <https://doi.org/10.1080/10408398.2012.657921>

ASSOCIA O BEAN TO BAR BRASIL. Marcas chocolate bean to bar crescem 20% e apostam no per odo de P ascoa para mostrar inova o e qualidade. Home News, 2023. Dispon vel em: <https://www.beantobarbrasil.com.br>. Acesso em: 10 jul. 2023.

BAIARDI, A. **Subordina o do trabalho ao capital na lavoura cacaueira da Bahia**. S o Paulo: HUCITEC, 1984.

BAIARDI, A. The Cocoa Producers' "Habitus" in Bahia and its Change with the Late Crisis. In: WORLD ECONOMIC HISTORY CONGRESS, 15., 2009, Utrecht. **Anais...** Utrecht: International Economic History Association, 2009. v. 2, p. 183 -195.

BAIARDI, A. Poderá o crescimento do agronegócio compensar as perdas econômicas decorrentes da desindustrialização? **Revisa de Política Agrícola**, v. 25, n. 2, p. 123-126, 2016.

BAIARDI, A.; RIBEIRO, M. C. M. Subsídios de política agrícola na cacauicultura dos biomas Mata Atlântica e Amazônia. **Revista de Política Agrícola**, v. 27, n. 2, p. 106 -119, 2018.

BAIARDI, A.; MELO NETO, B. A.; FERREIRA, A. C. R.; MELLO, D. L. N. Uso da energia solar na mitigação da emissão de carbono na secagem de cacau no Baixo Sul da Bahia. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 54., 2016, Maceió. **Anais...** Maceió: UFAL, 2016. v. 1, p. 514-530.

BAIARDI, A.; MELLO, D. L. N. Períodos na história da lavoura de cacau na Bahia, protagonismo e legitimização social dos agentes econômicos. **Revista do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia**, v. 111, p. 87-112, 2016.

BAREL, M. **Du cacao au Chocolat, l'épopée d'une gourmandise**. Paris: Éditions Quae, 2009.

BARTLEY, B. **Genetic Diversity of Cacao and Its Utilization**. Cambridge, MA: CABI Publishing, 2004.

BASTOS, M. H. R.; OLIVEIRA, U. R. de. Análise de discurso e Análise de Conteúdo: Um breve levantamento bibliométrico de suas aplicações nas ciências sociais aplicadas da Administração. In: SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO E TECNOLOGIA, 12., 2015, Resende. **Anais...** Resende: AEDB, 2015, v. 28, p. 29-41.

BICAB - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CHOCOLATES, CACAU, AMENDOIM, BALAS E DERIVADOS. **Estatísticas: dados do mercado de chocolates**, 2019 Disponível em: <http://clientes.focoimg.com.br/abicab/storage/app/public/editor/15918875405ee246b4ac329.pdf>. Acesso em: 10 set. 2022.

BOURDIU, P. **Las estructuras sociales de la economía**. Barcelona: Editorial Anagrama, 2000.

CASTELLS, M. **A sociedade em rede: A era da informação: economia, sociedade e cultura**. v. 1, 10. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2015.

CHIAPETTI, J.; ROCHA, R. B.; CONCEIÇÃO, A. S.; BAIARDI, A.; SZERMAN, D.; VANWEY, L. **Panorama da Cacauicultura no Território Litoral Sul da Bahia 2015-2019**. Ilhéus: Floresta Viva, 2021.

COSTA, B. R. L. Bola de neve virtual: o uso das redes sociais virtuais no processo de coleta de dados de uma pesquisa científica. **Revista interdisciplinar de gestão social**, v. 7, n. 1, p. 15-37, 2018.

ESTIVAL, K. G. S.; LAGINESTRA, A. M. A construção dos mercados de qualidade do cacau no Brasil. **Revista Agrária Acadêmica**, v.2, n.1, p. 1-29, 2019. DOI: <https://doi.org/10.32406/v2n12019/103-123/agrariacad>

FERREIRA, M. C. L. O quadro atual da análise de discurso no Brasil. **Espaços de Circulação da Linguagem**, Santa Maria, n. 27, p. 39-46, dez., 2003. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/lettras/article/view/11896/7318>. Acesso em: 06 jan. 2022.

FIESP - FEDERAÇÃO DA INDÚSTRIA DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Agronegócio do cacau no Brasil. Produção, Transformação e Oportunidades**. São Paulo: FIESP, 2021. Disponível em: <https://bioeconomiafea.usp.br/wp-content/uploads/2021/10/relatorioagronegocio-do-cacauproducaotransformaca.pdf>. Acesso em: 10 set. 2022.

FONTES, M. J. V. **Do cacau ao chocolate: trajetória, inovações e perspectivas das micro e pequenas agroindústrias de cacau/chocolate**. 2013. 216 f. Tese (Doutorado) – Curso de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.

GOMES, P. C.; MALAGOLLI, G. A. Posicionamento das marcas de chocolates finos no Brasil. **Revista Interface Tecnológica**, v. 16, n. 1, p. 570-581, 2019. DOI: <https://doi.org/10.31510/infa.v16i1.543>

GREGOLIN, M. R. V. A análise do discurso: Conceitos e aplicações. **Alfa**, n. 39, p. 13-21, 1995. Disponível em: <https://periodicos.fclar.unesp.br/alfa/article/view/3967/3642>. Acesso em: 15 jan. 2022.

HIRSCHMAN, A. O. La estrategia del desarrollo económico. **El Trimestre Económico**, v. 50, n. 199, p. 1331-1424, 1983.

HOFFMAN, B. **Behind the Brands: Food justice and the 'Big 10' food and beverage companies**. São Paulo: Oxfam, 2013.

KAWECKA, A.; GEBAROWSKI, M. Short food supply chains – benefits for consumers and food producers. **Journal of Agribusiness and Rural Development**, v. 3, n. 37, p. 459-466, 2015.

LANDES, D. S. **Prometeu desacorrentado: transformação e desenvolvimento industrial na Europa Ocidental, desde 1750 até a nossa época**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1994.

_____. **A riqueza e a pobreza das nações: porque são algumas tão ricas e outras tão pobres**. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

LEITE, L. R. C. **Estudo de competitividade do cacau e chocolate no Brasil: desafios na produção e comércio global**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior-MDIC. 2018. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000366689>. Acesso em: 15 set. 2022.

MAINGUENAU, D. Análise de discurso: a questão dos fundamentos. **Cadernos de Estudos Linguísticos**, v. 19, p. 65-74, 1990.

MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. **Lista de IGs Registradas**, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em: 15 out. 2022.

NEGÓCIO RURAL. Produção de cacau volta a crescer no Brasil, após controle de vassoura-de-bruxa e outras doenças, 2022. Disponível em: <https://www.revistanegociorural.com.br/noticias>. Acesso em: 14 mar. 2023.

NEHLIG, A. The neuroprotective effects of cocoa flavanol and its influence on cognitive performance. **British journal of clinical pharmacology**, v. 75, n. 3, p. 716-727, 2013.

NORTH, D. C. **Institutions, institutional change and economic performance**. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

PANTERA, A.; MOSQUERA-LOSADA, M. R.; HERZOG, F.; HERDER, M. D. Agroforestry and the environment. **Agroforestry Systems**, v. 95, n. 5, p. 767-774, 2021.

PARSONS, T. **The structures of Social Action, a study in social theory with special reference to a group of recent European writers**, volume 1. London: Free Press, 1968.

_____. **A estrutura da ação social, um estudo da Teoria Social com especial referência a um grupo de autores europeus recentes**, volume 2. Petrópolis: Editora Vozes, 2010.

PEREIRA, R. G. C. **A importância da produção do chocolate Bean to Bar no Brasil na busca por maior justiça social para os inseridos na cadeia produtiva do cacau**. 2022. 31 f. Trabalho de Conclusão de Cursos, TCC – Curso de Especialista em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, Campus Florianópolis-Continente, 2022.

PORTR, M. E. **Vantagem competitiva: criando e sustentando um desempenho superior**. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

PREGEL AMERICA. **Berry Healthy**, Issue 8, 2010. Disponível em: <https://pregelamerica.com/pmag/berry-healthy-basics-101-chocolate>. Acesso em: 15 mar. 2023.

PWC - AGRIBUSINESS RESEARCH AND KNOWLEDGE CENTER. **The Brazilian cocoa industry market research**. Ribeirão Preto: PwC Brazil, 2012.

REBOUÇAS, B. R.; BAIARDI, A. Indicação geográfica (IG) e sua relevância para a produção familiar inserida no mercado. In: ULHÔA, João Luis Ribeiro (org.). **Biodiversidade, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável**. 1 ed. Piracanjuba: Editora Conhecimento Livre, 2020, v. II p. 318-342.

REBOUÇAS, B. R.; BAIARDI, A. Gestão territorial visando indicação geográfica: o caso da produção de hortaliças na região metropolitana de Feira de Santana-Ba. In: CONGRESSO DA SOBER, 59., 2021. Brasília **Anais...** Brasília: SOBER, 2021. p. 870-901.

REIS, L. L. M. Indicação geográfica e desenvolvimento territorial. In: COUTO, V. A.; DUFUMIER, M.; REIS, L. L. M. **Agronegócio & agriculturas familiares: crítica do discurso único para dois brasis**. Salvador: EDUFBA, 2013. p. 75-91.

SAMBUICHI, R. H. R.; MELLO, D. L. N.; VIDAL, D. B.; P., FLORA, B.; JARDIM, J. G.; VIANA, T. G.; MENEZES, A. A.; AHNERT, D.; BALIGAR, V. C. Cabruca agroforests in southern Bahia,

Brazil: tree component, management practices and tree species conservation. **Biodiversity and Conservation**, v. 21, p. 1055-1077, 2012.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Editora Peirópolis Ltda, 2009.

SILVA, F. C. P. da. **Do cacau ao chocolate e seus efeitos na saúde –produção de chocolate Bean to Bar e desenvolvimento de produtos com interesse nutricional**. 2022. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, Mestrado em Ciências Gastronômicas, Dissertação, 2021.

VALLADARES, L. Os dez mandamentos da observação participante. **Revista brasileira de ciências sociais**, v. 22, p. 153-155, 2007.

VMR - VERIFIED MARKET RESEARCH. **Global bean to bar chocolate market size by product, by application, by geographic scope and forecast**. 2023. Disponível em: <https://www.verifiedmarketresearch.com>. Acesso em: 05 fev. 2024.

ZUGAIB, A. C. C.; SANTOS, A. M.; MIDDLEJ, R. R.; SANTOS FILHO, L. P. Análise do mercado processador de cacau no Brasil vista sob o modelo estrutura-conduta-desempenho. **Revista Sócio-Econômica**, v.2, n.38, p. 2-38, 2009. Disponível em: SESOE www.ceplac.gov.br/radar/. Acesso em: 14 abr. 2023.