



Núcleo de Meio Ambiente  
Universidade Federal do Pará  
Rua Augusto Corrêa, 01, Guamá  
Belém, Pará, Brasil  
<https://periodicos.ufpa.br/index.php/agroecossistemas>

**Marcus Vinicius Mendonça**

Instituto Chico Mendes de  
Conservação da Biodiversidade  
[marcusvinicius.mendonca@gmail.com](mailto:marcusvinicius.mendonca@gmail.com)

**Manoel Xavier Pedroza Filho**

Embrapa Pesca e Aquicultura  
[manoel.pedroza@embrapa.br](mailto:manoel.pedroza@embrapa.br)

## ANÁLISE DO CACAU ORGÂNICO DE SÃO FÉLIX DO XINGU (PA) ATRAVÉS DA CADEIA GLOBAL DE VALOR

**RESUMO:** O cacau é uma cultura importante do ponto de vista social para a agricultura familiar. O seu cultivo cresceu na Floresta Amazônica brasileira, especialmente no estado do Pará. Na região sul do Pará, onde o crescimento da pecuária bovina acelerou o processo de desmatamento nas últimas décadas, o cultivo do cacau tem representado uma alternativa a este modelo. Entretanto, o fato de ser uma *commodity* e que, portanto, está sujeita as instabilidades do mercado internacional é um risco presente. Este estudo aborda as mudanças na cadeia produtiva do cacau com certificação orgânica produzido no município de São Félix do Xingu, estado do Pará, usando a abordagem teórica de Cadeia Global de Valor (CGV), a qual permite uma visão da agregação de valor ao longo da cadeia, seguindo a metodologia de pesquisa qualitativa. Como resultado constatou-se uma redução do número de *players* na cadeia, provocado pela *descomoditização* do produto, e maior estabilidade do preço do cacau orgânico, devido à redução do número de intermediários na cadeia. Conclui-se que o principal ator responsável pela coordenação desta cadeia é a Cooperativa Alternativa Mista dos Pequenos Produtores do Alto Xingu

**PALAVRAS-CHAVE:** Agricultura familiar; Agregação de valor; Cadeia de produção do cacau; Certificação orgânica; Cooperativismo.

## ANALYSIS OF THE ORGANIC CACAO OF SÃO FELIX OF XINGU THROUGH THE GLOBAL VALUE CHAIN

**ABSTRACT:** Cocoa plantation is a socially important crop for family farming. Its cultivation has grown in the Brazilian Amazon Rainforest, especially in the state of Pará. In the southern region of Pará, the cultivation of cocoa has been an alternative activity to cattle raising, an activity that has accelerated the process of deforestation in the last decades. However, the fact that it is a

Recebido em: 2018-09-07  
Avaliado em: 2018-11-19  
Aceito em: 2019-01-15

commodity makes this type of activity vulnerable to the instabilities of the international market, which is a present risk. This study analyzes the changes in the cocoa chain production with organic certification produced in São Félix do Xingu, a city located in state of Pará. It uses the theoretical approach of the Global Value Chain (GVC), which shows the value aggregation along the cocoa chain production, following the methodology of qualitative research. As a result, there was a reduction in the number of players in the chain. Such restraint was caused by the loss of the “commodity” status of the product, and the greater stability of organic cocoa prices due to the reduction in the number of market intermediaries in the chain. It concluded that the main actor responsible for the coordination of this chain is the Cooperative Alternative Joint of the Small-holder Farmers from Alto Xingu.

**KEYWORDS:** Cocoa production chain; Cooperativism; Organic certification; Small-holder family farming; value aggregation.

## ANÁLISIS DEL CACAO ORGÁNICO DE SÃO FÉLIX DO XINGU A TRAVÉS DE LA CADENA GLOBAL DE VALOR

**RESUMEN:** El cacao es una cultura importante desde el punto de vista social para la agricultura familiar. Su cultivo creció en la Floresta Amazónica brasileño, especialmente en el estado del Pará. En la región del sur del Pará, donde el crecimiento de la pecuaria bovina aceleró el proceso de deforestación en las últimas décadas, el cultivo del cacao ha representado una alternativa a este modelo. Sin embargo, el hecho de ser un *commodity* sujeto a inestabilidades del mercado internacional es un riesgo presente. Este estudio aborda los cambios en la cadena productiva del cacao con certificación orgánica, producido en el municipio de São Félix do Xingu, estado del Pará, usando un enfoque teórico de la Cadena Global de Valor (CGV), la cual permite una visión de agregación de valor a lo largo de la cadena, siguiendo la metodología de investigación cualitativa. Como resultado se constató una reducción del número de *players* en la cadena, provocado por la *descomoditización* del producto y mayor estabilidad del precio del cacao orgánico debido a la reducción del número de intermediarios en la cadena. Se concluye que el principal actor responsable por la coordinación de esta cadena es la Cooperativa Alternativa Mixta de los Pequeños Productores del Alto Xingu.

**PALABRAS CLAVES:** Agricultura familiar; Agregación de valor; Cadena de producción de cacao; Certificación orgánica; Cooperativismo.

## INTRODUÇÃO

O cacau (*Theobroma cacao* L.) é originário do noroeste da Floresta Amazônica (LEVIS et al., 2017), e os maias cultivavam a planta muito antes da invasão espanhola (LEITER; HARDING, 2004). A amêndoa do cacau é o principal ingrediente na produção do chocolate e seus derivados (MARROCOS et al., 2018).

Segundo Zugaib e Barreto (2014), 72% das amêndoas da safra 2013/2014 foram produzidas na África (Costa do Marfim, Gana, Nigéria, Camarões) e 16% nas Américas (Brasil, Equador). O Brasil, que até a década de 1970 ocupava o segundo lugar do *ranking* de produtores, caiu para sexta posição (ZUGAIB; ANDRADE, 2015), em razão da infestação da doença conhecida como vassoura de bruxa, causada pelo fungo *Moniliophthora perniciosa*, nos cacauais da Bahia (LOPES et al., 2011). Leiter e Harding (2004) citam ainda como fatores de estagnação: a natureza cíclica da economia cacauaieira e crise de preços, a queda da produtividade regional, o conservadorismo do segmento,

orientação para o negócio de curto prazo e práticas agrícolas inadequadas.

Apesar da redução da produção de cacau registrada nas últimas décadas no Brasil, o estado do Pará mantém o ritmo de aumento, atingindo 56.495 toneladas (36,5%) das amêndoas do país, conforme o Censo Agropecuário (IBGE, 2017), destacando o aumento da participação da Amazônia neste produto.

O município de São Félix do Xingu (SFX), localizado no sul do estado do Pará, atingiu uma produção de 4.033 toneladas de cacau em 1.365 estabelecimentos na safra de 2017 (IBGE, 2017). Com uma área cultivada média de 5,7 hectares por estabelecimento, pode-se deduzir que a agricultura familiar é responsável por quase toda a produção. Os dados revelam ainda a tendência de crescimento da produção com muitas árvores que ainda não chegaram no estágio reprodutivo.

Considerado o “campeão de desmatamento” na Amazônia nos anos 2000, SFX foi cenário de uma série de políticas de redução do desmatamento

e de promoção de programas de alternativas de desenvolvimento sustentável para pequenos agricultores, como agroflorestas de cacau (SCHMINK et al., 2017). Esta iniciativa foi baseada na participação proporcional crescente do desmatamento registrado em pequenas propriedades do município, cujas economias dependem da pecuária bovina.

A produção de cacau atraiu os produtores não só devido aos preços praticados nos últimos anos, mas por diversas outras características da cultura. A pouca perecibilidade da amêndoa, que pode ser transportada por longas distâncias é um fator muito importante no contexto de regiões tão distantes como na Amazônia, onde a infraestrutura de armazenamento, beneficiamento e transporte é muito precária.

As condições biofísicas favoráveis ao cultivo do cacau, como temperatura média anual de 26 °C, precipitação anual de 1.800 mm a 2.200 mm e a alta fertilidade do solo (SCHROTH et al., 2015), também são

fatores importantes ao seu desenvolvimento.

Uma característica interessante desta cultura é que por ser uma espécie umbrófila, ela pode ser consorciada com outras culturas e árvores nativas. Os sistemas agroflorestais com cacau têm potencial para a recuperação de áreas degradadas em SFX em razão do aumento da demanda mundial pelo produto, as exigências legais de cumprimento do Código Florestal brasileiro pelas propriedades rurais e ao aumento de renda que a cultura possibilita as famílias agricultoras (SCHROTH et al., 2015).

Os benefícios ambientais também são destacados por Braga (2018), quanto ao aumento da riqueza e diversidade nas agroflorestas de cacau em SFX. Além do sombreamento e proteção microclimática dos cacauzeiros jovens, as árvores podem desempenhar papéis produtivos, manter a fertilidade do solo, abrigar polinizadores e predadores de pragas de cacau (TSCHARNTKE et al., 2011). Fornecem ainda serviços ecossistêmicos,

mantendo ciclos de água, energia e nutrientes mais próximos dos ecossistemas florestais e aumentando a biodiversidade em comparação com sistemas de monocultura (CASSANO et al., 2009; TSCHARNTKE et al., 2011; WALDRON et al., 2012).

A maior parte da produção é vendida de forma individual a intermediários, que a revende a uma cooperativa de produtores do município vizinho em Tucumã (COOPERTUC), e esta por sua vez, abastece o mercado de cacau convencional (ADAFAX, 2013).

Há um grande potencial de crescimento da produção de cacau em SFX, entretanto, por se tratar de uma *commodity*, os preços estão sujeitos a uma flutuação muito grande. Para Guhl (2009) a certificação é o primeiro passo a ser dado rumo à sustentabilidade baseada no atual sistema de desenvolvimento econômico.

Cerca de 2% da produção do município é comercializada como cacau orgânico pela Cooperativa Alternativa Mista dos Pequenos Produtores do Alto Xingu (CAMPPAX), cooperativa local de

pequenos produtores. Esta cooperativa tem buscado a produção de uma amêndoa de qualidade e tem abastecido um mercado mais exigente (informação verbal).

Este estudo pretende abordar as mudanças na cadeia produtiva do cacau com certificação orgânica produzido no município de SFX, a partir de uma abordagem da Cadeia Global de Valor (CGV), a qual permite uma visão da agregação de valor ao longo da cadeia, e desta forma, analisar quais as mudanças ocorridas dentro da cadeia e qual o grau de importância para a transferência de rendas para o agricultor familiar ao adotar a certificação.

## A CADEIA PRODUTIVA DO CACAU ORGÂNICO

O sistema agroalimentar do cacau/chocolate caracteriza-se pelo desenvolvimento de tecnologia e produção de inovações nas diversas etapas da cadeia produtiva (FONTES, 2013). Para Estival e Correa (2017) 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.

O consumo mundial de chocolate cresceu em média em 1% ao ano e a produção mundial foi estimada em 3,967 milhões de toneladas na safra 2012/2013 (ZUGAIB; ANDRADE, 2015). Aproximadamente 80 a 90% do cacau é produzido em pequenas propriedades, o que, em 2014, correspondia de 5 a 6 milhões de cacauicultores no mundo (WCF, 2014).

A *commodity* é comercializada nas bolsas de Nova Iorque e Londres. Os preços médios do cacau no período de 1960/1961 a 2013/2014 tiveram um comportamento inversamente proporcional a razão estoque/consumo (ZUGAIB; BARRETO, 2014). Os países que dominam o processamento não são produtores, prevalecendo uma grande disparidade de renda e riqueza entre países importadores e exportadores. As cadeias de valor na agricultura são

dominadas pelos primeiros e as políticas de liberalização econômica dos países podem acentuar esta situação (ESTIVAL; CORREA, 2017).

Por outro lado, a inserção de pequenos e médios produtores em cadeias de valor da agricultura nacional, regional e global têm consequências importantes para o alívio da pobreza nas áreas rurais dos países em desenvolvimento devido ao seu potencial para aumentar os rendimentos e criar emprego (WEINBERGER; LUMPKIN, 2007).

Neste contexto, torna-se necessário o 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 primeiros esboços de certificação foram lançados nas décadas de 1980 e 1990, como resposta às preocupações

com os impactos socioambientais da expansão e da intensificação da produção nos setores florestal e agrícola (SCARLAT; DALLEMAND, 2011). Em geral, as florestas tropicais se encontram ameaçadas pela expansão agrícola e pela intensificação do uso da terra (MALHI et al., 2014). Segundo Wilkinson (2010), alguns valores agregados aos produtos tendem a se consolidar como critérios de qualidade mínimos para produtos agrícolas, como a segurança alimentar, meio ambiente, direitos humanos e bem-estar animal.

A partir do século XXI, o Brasil começa a se destacar no mercado externo e a participar dos mercados de qualidade do cacau e chocolate, com a produção e reconhecimento do cacau fino e de aroma brasileiro, através de premiações em eventos internacionais como o Salão de Chocolate de Paris e a efetivação de parcerias com renomados chocolateiros do mercado *gourmet* mundial. Destaca-se ainda a inserção nos mercados de qualidade do cacau com as certificações: orgânicos, sustentáveis (*Fair for Life e Rainforest Alliance*), a partir do ano de 2004

(ESTIVAL; CORREA, 2017), e da Identificação de Procedência do Cacau de Linhares, no Espírito Santo, em 2012 (TEIXEIRA NETO et al., 2018).

A busca por um nicho de mercado de consumo do cacau orgânico pode ser considerada uma estratégia importante no sentido da viabilização da agricultura familiar da região sul do Pará, na medida em que o cultivo do cacau se apresenta como uma alternativa real para a consolidação econômica dos estabelecimentos familiares. O estudo desta cadeia de produção faz-se necessário para a produção de conhecimento e a reflexão em torno das potencialidades e limitações desencadeadas pelas mudanças na estruturação da cadeia.

## MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia baseou-se essencialmente em dados qualitativos obtidos por meio de fontes secundárias e entrevistas. Inicialmente foi realizada uma revisão de literatura em artigos, dissertações e teses que tratam da teoria de cadeia de valor e sua aplicação na cadeia do cacau e chocolate, com

ênfase no cacau orgânico e suas diferenças para a CGV do cacau convencional.

Foi aplicado um questionário presencialmente junto a CAMPPAX, através de seu coordenador de produção. Além disso, foram coletadas informações por meio de observações em campo e entrevistas informais com diversos atores da cadeia produtiva localizados em SFX, tais como produtores de cacau, empresa certificadora Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (IMAFLOA) e Associação para o Desenvolvimento da Agricultura Familiar do Alto Xingu (ADAFAX). Finalmente, as informações coletadas nessas diversas fontes foram analisadas através de análise temática utilizando como escopo teórico as seis dimensões da abordagem de CGV: estrutura insumo-produto; escopo geográfico; governança; *upgrading*; contexto socioinstitucional local; *stakeholders*.

#### A ABORDAGEM DE CADEIA GLOBAL DE VALOR (CGV)

O quadro conceitual utilizado para subsidiar as coletas e análises de dados

baseia-se na teoria de CGV. Esta teoria tem sido utilizada com sucesso na análise da cadeia do cacau em diversos países tais como Gana (MOHAMMED et al., 2010) e na Ásia (KAPLINSKY, 2004).

A abordagem CGV enfatiza a análise da coordenação de diferentes atores ao longo da cadeia produtiva de um segmento, os agentes envolvidos na produção, processamento e distribuição de produtos. Destaca as ligações existentes entre as empresas, como suas atividades são coordenadas e o papel que as empresas com maior poder de barganha que atuam na cadeia de valor exercem para determinar o que deve ser produzido, como e por quem (HUMPHREY, 2005).

O termo Cadeia de Valor foi criado por Michael Porter (1999 apud ESTIVAL; CORREA, 2017), 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.

Criar vantagens competitivas depende da criação de valores que superem os custos de fabricação das empresas (PORTER, 1999 apud ESTIVAL; CORREA, 2017). Para o autor, 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.

De acordo com Fernandez-Stark e Gereffi (2016), a cadeia de valor descreve toda a gama de atividades que as empresas e os trabalhadores realizam para trazer um produto da sua concepção para o uso final e, além disso, inclui atividades tais como, pesquisa e desenvolvimento, design, produção, comercialização, distribuição e apoio ao consumidor final.

O modelo de CGV apresenta seis dimensões importantes (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016):

a) Estrutura de insumo-produto, que descreve o processo de transformação de matérias-primas em produtos finais;

b) Escopo geográfico, que explica como a indústria está globalmente dispersa e em que países são realizadas as diferentes atividades da CGV;

c) Estrutura de governança, o que explica como a cadeia de valor é controlada pelas empresas. As diferentes formas de governança, classificadas como Mercado, Modular, Relacional, Cativa e Hierárquica, são medidas e determinadas de acordo com três variáveis: complexidade da informação compartilhada entre os atores da cadeia; como a informação para a produção pode ser codificada; e nível de competência por parte do fornecedor.

d) *Upgrading*, que descreve o movimento dinâmico dentro da cadeia de valor, examinando como os produtores mudam entre os diferentes estágios da cadeia (HUMPHREY; SCHMIDT, 2002);

e) Contexto institucional no qual a cadeia de valor da indústria está inserida nos elementos econômicos e sociais locais; e

f) *Stakeholders*, que descreve como os diferentes atores locais da cadeia de valor interagem para melhorar a indústria.

Estas seis dimensões da CGV orientaram as ferramentas de coleta de dados e também serviram de pano de fundo para a elaboração das análises e resultados referentes à cadeia do cacau na região de São Félix do Xingu-PA.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

### ESTRUTURA INSUMO-PRODUTO

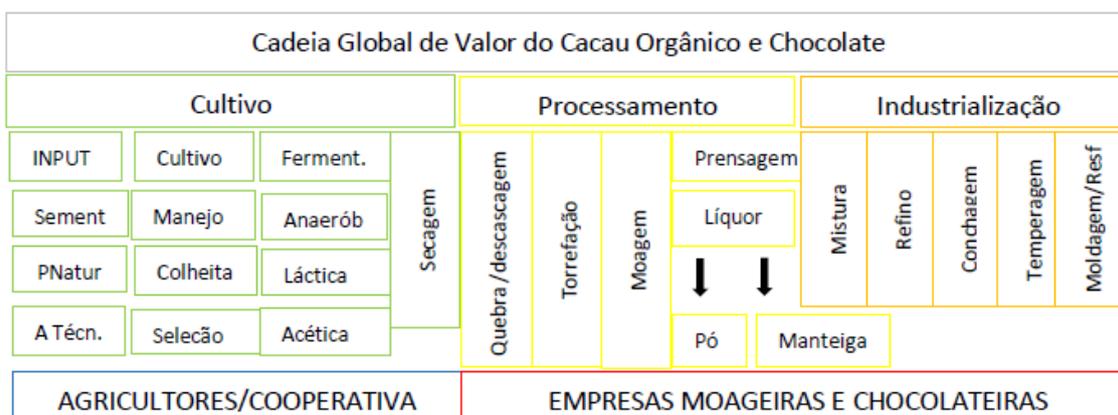
A estrutura insumo-produto (*input-output*) envolve o fluxo de bens e serviços de uma cadeia, bem como uma variedade de indústrias de apoio, desde a concepção inicial do produto ou serviço até as mãos do consumidor. Desta forma, segmentos da cadeia podem ser identificados e diferenciados pelo valor que eles

adicionam ao produto ou ao serviço, explicando os retornos diferenciados para os atores da cadeia por trás deles (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016).

Pimenta Júnior (2016) agrupa a estrutura *input-output* do cacau e do chocolate em cinco grandes elos, sendo eles: (i) cultivo; (ii) processamento do cacau; (iii) industrialização e produção do chocolate; (iv) comercialização do produto final; (v) a logística reversa do chocolate. Trataremos somente dos aspectos relacionados ao cultivo do cacau orgânico em SFX, devido à falta de informações sobre o restante dos elos desta cadeia. A Figura 1 ilustra a Cadeia Global de Valor do cacau orgânico de SFX.

É importante notar que o chocolate e suas principais características, como qualidade, sabor, aroma e procedência começam a ser desenvolvidas e elaboradas desde o início de sua cadeia, nas propriedades produtoras de cacau (FONTES, 2013).

Figura 1. Cadeia Global de Valor do Cacau Orgânico e Chocolate (SFX).



Fonte: Resultados da pesquisa (Adaptado de PIMENTA JÚNIOR, 2016).

O primeiro elo da CGV do cacau orgânico de SFX são os cultivos de cacau e os inputs que influenciam o cultivo do fruto, além de englobar sua colheita, seleção, fermentação, secagem e distribuição. O cacau orgânico é cultivado por 30 agricultores assentados em Projetos de Reforma Agrária do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA). São aproximadamente 164,5 hectares de área de cultivo certificada.

Segundo a CAMPPAX, este trabalho de melhoramento na produção e beneficiamento iniciou em 2009, e para obter o selo de produção orgânica do IMAFLORA, as lavouras tiveram que se adequar a não receber produtos químicos industrializados.

O IMAFLORA é a empresa que fornece o selo de produto orgânico à CAMPPAX e é o representante do Brasil na *Rainforest Alliance* (RA), que é uma Rede de Agricultura Sustentável (RAS). Marrocos et al. (2018) destaca a forte preocupação do padrão de certificação RA com as questões ambientais quando comparada a outras certificações, ao destacar a necessidade de atendimento a legislação ambiental, recuperação e proteção das matas e demais ecossistemas, controle do uso de produtos agroquímicos e manutenção da qualidade do solo e a exigência de um sistema de gestão integrada com foco na melhoria contínua.

As sementes são de cultivares híbridos resistentes a doença vassoura-de-bruxa, fornecidas pelo Campo Experimental da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC) em Tucumã. Os cultivos recebem tratamentos culturais segundo as normas da produção orgânica. O calcário é usado na correção de solo e a adubação é feita com pó de rocha. O controle de pragas e doenças é feito com defensivos naturais produzidos pelos próprios agricultores, como calda bordalesa e calda sulfocálcica.

A colheita deve ser feita com o cacau maduro e com cuidado para não machucar o fruto. As amêndoas passam primeiro por um processo de fermentação, que é fundamental para a formação dos aromas do cacau (ADAFAX, 2013, p. 32). A fermentação é realizada logo após a colheita num cocho de fermentação de madeira, onde são colocadas as amêndoas com até 50% da sua polpa. A fermentação dura em média cinco dias, levando as amêndoas a uma temperatura de até 70°C. As amêndoas são, então, remexidas duas vezes: depois de 48

horas e após 72 horas (ADAFAX, loc. cit.).

Após a fermentação, as amêndoas passam pela secagem. São expostas ao sol em barcaças suspensas feitas de madeira com cobertura móvel sobre trilhos, que permite cobrir rapidamente o cacau em caso de chuva, garantindo uma boa ventilação (Ibid., p. 33). O objetivo desse processo é evitar o desenvolvimento de fungos e bactérias que prejudicam o sabor do produto.

Uma vez secas, as sementes são ensacadas e encaminhadas a sede da CAMPPAX, na sede do município de SFX. O custo do transporte até a cooperativa é por conta do agricultor. Na cooperativa é feito o controle através da análise das amêndoas, em relação a um padrão de fermentação, cheiro e cor. A cooperativa arca com os custos de entrega do produto aos compradores. Os custos para os produtores de cacau orgânico são 10% maiores que o cacau convencional, segundo a CAMPPAX.

O IMAFLORA e a cooperativa capacitam os produtores e realizam visitas periódicas as propriedades para

acompanhar a qualidade da produção do cacau. Outra instituição parceira, que fornece capacitações aos produtores, é a ADAFAX, formada por agricultores e instituições ligadas ao desenvolvimento desta região do Alto Xingu, entre elas a CAMPPAX, a Comissão Pastoral da Terra (CPT) e a Casa Familiar Rural (CFR) de SFX (Ibid, p. 7).

A cooperativa vende o cacau diretamente às empresas produtoras de chocolate. A partir de 2014, a cooperativa começou a comercialização nesta nova cadeia de cacau e, em 2016, recebeu o selo de certificação orgânica. A produção da CAMPPAX em 2017 foi de 90 toneladas de amêndoas de cacau orgânico. Quatro empresas compram o cacau orgânico de SFX: AMMA Chocolate, Chokolah, Monama Orgânico e a IBC. Os três primeiros tratam-se de empresas chocolateiras, atores importantes na cadeia. Segundo Fontes (2013), é o chocolateiro (*chocolatier* ou mestre chocolateiro) que fecha a cadeia até o consumidor final. Ele é o demandante das

inovações e, ao mesmo tempo, é quem indica novas tendências, incorpora qualidade, exigências e experiências. A IBC faz o processamento da amêndoa e comercializa as matérias-primas de cacau para outras empresas produtoras de chocolate.

#### ESCOPO GEOGRÁFICO

A análise geográfica baseia-se primeiro na análise da oferta e demanda globais, através do mapeamento das mudanças no escopo geográfico das indústrias globais, que operam em diferentes escalas geográficas: locais, regionais, nacionais e global (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016).

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 aproximadamente 80% do mercado (FLEXOR, 2006). 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.

Neste novo arranjo eliminaram-se vários segmentos da cadeia. Os *traders*, por exemplo, são responsáveis pela logística de armazenamento e distribuição do produto as moageiras, que por sua vez, abastecem as indústrias produtoras de chocolate. Todos estes setores da CGV são normalmente dominados por grandes empresas transnacionais (AMIN; PENA, 2013). Após todas estas etapas, os chocolateiros adquiriam então seu produto junto as grandes indústrias.

Desta feita, as pequenas chocolateiras compram a amêndoa diretamente dos produtores. A própria cooperativa transporta as amêndoas até as chocolateiras em veículos fretados. As empresas estão localizadas no estado de São Paulo.

Ao considerar os três macro elos da CGV em questão, conclui-se que houve uma redução do número de *players* na cadeia, provocado pela *descomoditização* do produto.

Segundo Fontes (2013), a certificação de determinados atributos surge como uma ferramenta que auxilia a produção rural a diminuir riscos e adicionar valor e padrões diferenciais ao produto, propiciando a sua *descomoditização*.

Além disso, a tecnologia de produção do cacau no Brasil foi totalmente desenvolvida pela CEPLAC e adaptada as condições locais. Como na produção de cacau orgânico não é permitido o uso de produtos químicos industrializados, todos os insumos usados na produção são produzidos nacionalmente. Portanto, trata-se de um produto que não demanda nenhum insumo externo e, o seu mercado de consumo é majoritariamente interno.

## GOVERNANÇA

A análise da governança permite identificar de que maneira ocorrem as relações de poder e autoridade entre os atores da cadeia, a fim de entender o controle e coordenação do fluxo, e determinar a forma como os recursos financeiros, materiais e humanos são

alocados dentro da CGV (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016, p. 10).

Classifica-se a forma de governança da cadeia como relacional, pois, compradores e vendedores dependem de informações complexas que não são facilmente transmitidas ou aprendidas (GEREFFI; HUMPHREY; STURGEON, 2005). As chocolateiras são também parceiras da cooperativa, pois auxiliam na transferência de tecnologia (informação verbal), o que é característico da governança relacional, onde são frequentes as interações e compartilhamento de conhecimento entre as partes.

Os produtores são capazes de fornecer produtos baseados em qualidade, no caso o cacau orgânico, dentro das normas e legislações sociais e ambientais, além de características do produto dentro das especificações definidas pelo comprador. Outra característica do modelo é que os vínculos levam tempo para serem construídos, de modo que os custos e as dificuldades necessárias para mudar para um novo parceiro tende a ser alto (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016, p. 11).

Por se tratar de uma cadeia dominada por compradores (GEREFFI, 1994 apud *ibid.*, p. 10), as chocolateiras especificam o que é necessário e exercem um nível de controle sobre os produtores. Conforme informação da cooperativa, os preços pagos pelo cacau são definidos junto com os produtores, o que não acontece com a *commodity*.

#### UPGRADING

*Upgrading* é definido como empresas, países ou regiões que se deslocam para atividades de maior valor em CGV para aumentar benefícios de participação na cadeia global (GEREFFI, 2005 apud FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016, p. 12). Os países desenvolvidos geralmente têm presença em atividades de alto valor agregado, enquanto os países em desenvolvimento se concentram em atividades com menor valor agregado (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, loc. cit.).

A cadeia enquadra-se como um *upgrading* de processo, através da reorganização do sistema de produção do cacau e da mudança na tecnologia

de processamento da amêndoa (HUMPHREY; SCHMITZ, 2002). Este *upgrading* é também de mercado final, o que exige o cumprimento de padrões novos e mais rigorosos (FERNANDEZ-STARK et al., 2014 apud FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, op. cit., p. 12).

Para atender as exigências de um mercado mais sofisticado, produtores tiveram que converter o sistema de

produção de cacau convencional ao orgânico. Os agricultores tiveram ainda que aprimorar as técnicas de colheita, fermentação e secagem das amêndoas, o que levou um esforço de capacitação da mão-de-obra familiar. A Tabela 1 informa a variação de preços pagos ao produtor para a amêndoa de acordo com o tipo de cacau.

Tabela 1 – Preços pagos ao produtor pela amêndoa de cacau (R\$/kg).

Cacau	2016	2017
Convencional	10,50	6,00
Orgânico	13,00	11,50

Fonte: Resultados da pesquisa.

Ao longo de um ano o preço do cacau orgânico pago ao produtor baixou 11,5% enquanto o convencional teve uma baixa de 42,8%, uma redução quase quatro vezes maior. Esta estabilidade do preço do cacau orgânico deve-se, por um lado, ao fato da oferta não ser flutuante como no caso do cacau convencional, e por outro, devido à redução do número de intermediários na cadeia. Com um menor número de atores na cadeia, a agregação de valor é melhor

distribuída aos produtores. A CAMPPAX tem o objetivo de “melhorar cada vez mais o preço pago ao produtor e de fazer uma produção consciente com o meio ambiente” (Entrevistado).

As empresas compradoras, por outro lado, também aumentam seus ganhos através da eliminação dos atravessadores e o fornecimento de um produto orgânico com alto valor agregado.

## CONTEXTO SOCIOINSTITUCIONAL LOCAL

O quadro institucional local identifica como as condições políticas locais, nacionais e internacionais moldam a participação de um país em cada estágio da cadeia de valor (GEREFFI, 1995 apud FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016, p. 14). As condições econômicas incluem a disponibilidade de insumos-chave: custos trabalhistas, infraestrutura disponível e acesso a outros recursos, como financeiros. O contexto social rege a disponibilidade de trabalho e seu nível de habilidade. As instituições incluem regulamentos fiscais e trabalhistas, subsídios, educação e política de inovação (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, 2016, p. 14).

Os custos de produção de cacau em SFX são considerados baixos, pois a produção é baseada na mão-de-obra familiar (ADAFAX, 2013). Não há linhas de crédito oficiais para o financiamento da atividade, seja para o aprimoramento do processo produtivo seja para a estruturação da cadeia,

como apoio a infraestrutura e logística de beneficiamento, armazenamento e transporte do produto.

Outro problema destacado pela cooperativa é que a mesma não possui capital de giro. Há poucos parceiros locais na produção do cacau orgânico, sendo destacados a ADAFAX e o IMAFLORA. Na área educacional, há uma Casa Familiar Rural que forma filhos de agricultores na área de técnico em agropecuária.

## STAKEHOLDERS

A análise da dinâmica local em que uma cadeia de valor está incorporada requer exame dos envolvidos. Todos os atores da cadeia são mapeados e é explicado como as relações entre esses atores são governadas no nível local e quais instituições estão em condições de impulsionar a mudança (FERNANDEZ-STARK; GEREFFI, op. cit., p. 14). O Quadro 1 mostra o grau de importância e de influência dos *Stakeholders* que fazem parte da cadeia de valor do cacau orgânico de SFX.

Quadro 1 – *Stakeholders* na cadeia de valor do cacau orgânico de SFX.

<i>Stakeholders</i>	Descrição	Nível de Importância	Poder e Influência
Produtores	Os agricultores são os principais interessados na evolução da cadeia para que a atividade cacauera gere mais renda.	Alto	Médio
CAMPPAX	A CAMPPAX é a articuladora dos interesses dos agricultores junto ao mercado e coordenam a cadeia.	Alto	Alto
Chocolateiros	São empresas que vendem a imagem do projeto, captam as mudanças do mercado consumidor e praticam um preço justo pelo produto.	Alto	Alto
IMAFLORA	Busca o mercado para o cacau orgânico, faz o ordenamento técnico do processo produtivo junto aos produtores e a cooperativa.	Alto	Médio
ADAFAX	Capacita os produtores na produção do cacau orgânico.	Médio	Baixo
CEPLAC	Fornecer sementes melhoradas de cacau aos agricultores.	Baixo	Baixo

Fonte: Resultados da Pesquisa.

A cadeia é composta por três atores principais: os produtores de cacau, a cooperativa de produtores e as empresas chocolateiras. É obrigatório que os produtores orgânicos sejam sócios da cooperativa e vendam a

produção a ela. Desta forma, segundo a cooperativa, é mais viável vender o produto e ter maior valor agregado. A empresa certificadora do cacau também é uma propulsora do negócio

## CONCLUSÃO

A cadeia do cacau orgânico em SFX já apresenta resultados significativos

após nove anos de trabalho intenso de estruturação. Neste período, o preço do cacau convencional passou por

uma fase de alta, devido à expansão do mercado mundial e a redução da produção em países da África. Este fato pode ter dificultado a maior expansão da produção orgânica no município. Mesmo assim, a cooperativa de agricultores familiares caminhou em passos seguros e firmes na consolidação da cadeia. A experiência anterior da cooperativa na competição pelo mercado convencional foi fracassada, o que a obrigou a mudar o foco de atuação para um mercado específico. A queda nos preços registrada no ano de 2017, caso se mantenha nos próximos anos, pode dar novo impulso a cadeia orgânica.

O fortalecimento institucional da CAMPPAX, como principal elo entre os pequenos produtores e o mercado, demonstra ser este o foco das ações de estruturação da cadeia produtiva do cacau orgânico em SFX. A CAMPPAX precisa se capitalizar para alcançar padrões de organização maiores. A expansão do número de sócios é uma boa alternativa. A capacitação de organizações de pequenos agricultores para a produção e comercialização

ainda é uma grande dificuldade. Há poucas instituições locais dispostas a parcerias para ampliar o alcance da cooperativa.

O mercado de cacau orgânico possibilita ainda uma série de vantagens: a estabilização de ganhos aos agricultores que podem investir mais nas lavouras com menor risco de flutuação do mercado; a aprendizagem de técnicas de produção orgânica e o aperfeiçoamento dos processos produtivos; o maior grau de organização exigido pela cadeia de produção e o aprendizado que isto representa para o avanço dos pequenos agricultores na sua relação com as instituições e com o mercado.

Há uma política de desenvolvimento na região baseada na expansão pecuária que levou a um quadro ambiental caótico e com consequências sociais ainda imprevisíveis. O aparato estatal relacionado a política de infraestrutura, assistência técnica e crédito agrícola precisa ser redefinido para atender este novo cenário de expansão da

produção familiar em harmonia com a conservação da biodiversidade.

## AGRADECIMENTOS

Ao técnico em agropecuária Jessé Ramos Bezerra agradecemos pela participação voluntária na pesquisa o que possibilitou a sua realização.

## REFERÊNCIAS

ADAFAX. Cultivo e Manejo de Cacaueiros. Disponível em: <file:///E:/USER/Downloads/Cacau\_Adafax\_site.pdf>. Acesso em: 7 ago. 2016.

AMIN, M. M.; PENA, H. W. A. A cadeia global da indústria de chocolate: as transnacionais e novas formas de governança. **Contribuciones a la Economía**, Grupo Eumed.net (Universidad de Málaga), 2013. Disponível em: <https://ideas.repec.org/a/erv/contri/y2013i2013-104.html>. Acesso em: 27 nov. 2017.

BRAGA, D. P. P.; DOMENE, F.; GANDARA, F. B. Shade trees composition and diversity in cacao agroforestry systems of southern Pará, Brazilian Amazon. **Agroforestry Systems**, p.1-13, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s10457-018-0250-6>. Acesso em: 17 jul. 2018.

CASSANO, C. R.; SCHROTH, G.; FARIA, D.; DALABIE, J. H. C.; BEDE, L. (2009). Landscape and farm scale

management to enhance biodiversity conservation in the cocoa producing region of Southern Bahia, Brazil. **Biodiversity and Conservation**, v.18, p.577-603, 2009. Disponível em: <https://link-springer-com.ez6.periodicos.capes.gov.br/content/pdf/10.1007%2Fs10531-008-9526-x.pdf>. Acesso em: 14 dez. 2018.

ESTIVAL, K. G. S.; CORREA, S. R. S. Reflexões sobre a invisibilidade do trabalho das mulheres rurais na cadeia de valor do cacau no Brasil. **Revista Latino Americana de Geografia e Gênero**, v.8, n.1, p.18-34, 2017. Disponível em: <file:///E:/USER/Downloads/8446-36727-1-PB%20(1).pdf>. Acesso em: 20 set. 2017.

FERNANDEZ-STARK, K.; GEREFFI, G. **Global Value Chain Analysis: A Primer**, 2nd Edition. Technical Report. Duke University. Center on Globalization, Governance & Competitiveness. 2016. 34 p. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/305719326\_Global\_Value\_Chain\_Analysis\_A\_Primer\_2nd\_Edition>. Acesso em: 02 ago. 2017.

FLEXOR, G. A globalização do sistema agroalimentar e seus desafios para o Brasil. **Revista Economia Ensaios**, v.21, p.63-95, 2006. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/revis-taeconomiaensaios/article/view/1554/1381>. Acesso em: 19 jul. 2018.

FONTES, M. J. V. **Do cacau ao chocolate**: trajetória, inovações e perspectivas das micro e pequenas

agroindústrias de cacau/chocolate. Rio de Janeiro, 2013. 216 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <[http://nbcgib.uesc.br/cicacau/arquivos/producao\\_tecnico\\_cientifica/tese-de-doutorado.pdf](http://nbcgib.uesc.br/cicacau/arquivos/producao_tecnico_cientifica/tese-de-doutorado.pdf)>. Acesso em 15 ago. 2017.

GEREFFI, G.; HUMPHREY, J.; STURGEON, T. The governance of global value chains. **Review of International Political Economy**, v.12, p.78-104, 2005. Disponível em: <[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fisheries/docs/GVC\\_Governance.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/fisheries/docs/GVC_Governance.pdf)>. Acesso em: 19 jul. 2018.

GUHL, A. Café, bosques y certificación agrícola en Aratoca, Santander. **Revista de Estudios Sociales**, v.32, p.114-125, 2009. Disponível em: <[http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0123-885X2009000100009&script=sci\\_abstract](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0123-885X2009000100009&script=sci_abstract)>. Acesso em: 17 jul. 2018.

HUMPHREY, J.; SCHMITZ, H. "How Does Insertion in Global Value Chains Affect Upgrading in Industrial Clusters?". **Regional Studies**, v.36, p.1017-1027, 2002. Disponível em: <<https://www.ids.ac.uk/ids/global/pdfs/JHHSRegStudies25jun02.pdf>>. Acesso em: 19 jul. 2018.

HUMPHREY, J. **Shaping Value Chains for Development: Global Value Chains in Agribusiness**. Editor: Deutsche Gesellschaft für Technische

Zusammenarbeit (GTZ) GmbH, 2005, 64 p. Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/259999233>>. Acesso em: 17 jul. 2018.

IBGE. **Censo Agropecuário**. Brasília 2017. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 20 ago. 2018.

KAPLINSKY, R. **Competitions Policy and the Global Coffee and Cocoa Value Chains**. Institute of Development Studies University of Sussex, and Centre for Research in Innovation Management, University of Brighton, UK. 2004. 31 p. Disponível em: <[https://www.ids.ac.uk/files/RKaplinsky\\_cocoacoffee05.pdf](https://www.ids.ac.uk/files/RKaplinsky_cocoacoffee05.pdf)>. Acesso em: 16 jul. 2018.

LEITER, J.; HARDING, S. Trinidad, Brazil, and Ghana: three melting moments in the history of cocoa. **Journal of Rural Studies**, v.20, n.1, p.113-130, 2004. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016703000342>>. Acesso em: 29 nov. 2018.

LEVIS, C.; COSTA, F. R. C.; BONGERS, F.; CLEMENT D.; YAMADA, M.; GRAMACHO, K. P. Persistent effects of pre-Columbian plant domestication on Amazonian forest composition. **Science**, Washington, n.355, p.925-931, 2017. Disponível em: <<https://dx.doi.org/10.1126/science.aal0157>>. Acesso em: 16 jul. 2018.

LOPES, U. V.; MONTEIRO, W. R.; PIRES, J. L.; et al. Cacao breeding in Bahia,

Brazil – strategies and results. **Crop Breeding and Applied Biotechnology**, v.11, n.spe, p.73-81, 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cbab/v11nspe/11.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2018.

MALHI, Y.; GARDNER, T. A.; GOLDSMITH, G. R.; SILMAN, M. R.; ZELAZOWSKI, P. Tropical forests in the anthropocene. **Annual Review of Environment and Recourses**, v.39, p.125-159, 2014. Disponível em: <<https://www-annualreviews-org.ez6.periodicos.capes.gov.br/doi/pdf/10.1146/annurev-environ-030713-155141>>. Acesso em: 02 dez. 2018.

MARROCOS, T. R.; MORAES, M. E. B.; GOMES, R. L. Diagnóstico dos padrões de certificação socioambiental do cacau na Bahia, Brasil. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v.14, n.3, p.76–100, 2018. Disponível em: <<file:///E:/USER/Downloads/3806-8330-1-PB.pdf>>. Acesso em: 28 nov. 2018.

MOHAMMED, D.; ASAMOAH, D.; ASIEDU-APPIAH, F. Cocoa Value Chain - Implication for the Smallholder Farmer in Ghana, 2012. In: SOUTHWEST DECISION SCIENCE INSTITUTE CONFERENCE, 43. New Orleans. **Papers...** 2012. Disponível em: <[http://www.swdsi.org/swdsi2012/proceedings\\_2012/papers/Papers/PA157.pdf](http://www.swdsi.org/swdsi2012/proceedings_2012/papers/Papers/PA157.pdf)>. Acesso em: 16 jul. 2018.

PIMENTA JÚNIOR, J. L. A inserção do Brasil nas cadeias globais de valor: o caso da indústria de cacau e chocolate, 2016. In: SEMINÁRIO DE RELAÇÕES

INTERNACIONAIS, 1. Florianópolis. **Painel Temático**. Florianópolis: ABRI, 2016. Disponível em: <<file:///C:/Users/ACER/AppData/Local/Temp/A%20INSER%C3%87%C3%83O%20DO%20BRASIL%20NAS%20CADIAS%20GLOBAIS%20DE%20VALOR%20-%20O%20CASO%20DA%20IND%C3%9ASTRIA%20DE%20CACAU%20E%20CHOCOLATE.pdf>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

SCARLAT, N.; DALLEMAND, J. F. Recent developments of biofuels/bioenergy sustainability certification: A global overview. **Energy policy**, v.39, n.3, p.1630-1646, 2011. Disponível em: <[https://ac-els-cdn.ez6.periodicos.capes.gov.br/S0301421510009390/1-s2.0-S0301421510009390-main.pdf?\\_tid=3ae17c52-f93b-4986-a49f-098422b7059a&acdnt=1543705794\\_415e7962cd712c9e9d281bb401aa27d3](https://ac-els-cdn.ez6.periodicos.capes.gov.br/S0301421510009390/1-s2.0-S0301421510009390-main.pdf?_tid=3ae17c52-f93b-4986-a49f-098422b7059a&acdnt=1543705794_415e7962cd712c9e9d281bb401aa27d3)>. Acesso em: 01 dez. 2018.

SCHMINK, M.; HOELLE, J.; GOMES, C. V. A.; THALER, G. M. From contested to “green” frontiers in the Amazon? A long-term analysis of São Félix do Xingu, Brazil. **The Journal of Peasant Studies**, p.1-23, 2017. Disponível em: <<https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/03066150.2017.1381841?needAccess=true>>. Acesso em: 02 dez. 2018.

SCHROTH G.; GARCIA E.; GRISCOM B. W.; TEIXEIRA W.G., BARROS L.P. Commodity production as restoration driver in the Brazilian Amazon? Pasture

re-agro-forestation with cocoa (Theobroma cacao) in southern Pará. **Sustainability Science**, v.11, p.277–293, 2015. Disponível em: <<https://doi.org/10.1007/s11625-015-0330-8>>. Acesso em: 17 jul. 2018.

TEIXEIRA NETO, E.; PIGATTO, G. A. S.; LOURENZANI, A. E. B. S. Produção de cacau com indicação geográfica (IG) na região de Linhares/ES: aspectos de governança e qualidade. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v.14, n.3, p.194-218, 2018. Disponível em: <[file:///E:/USER/Downloads/3811-8350-1-PB%20\(2\).pdf](file:///E:/USER/Downloads/3811-8350-1-PB%20(2).pdf)>. Acesso em: 28 nov. 2018.

TSCHARNITKE, T.; CLOUGH, Y.; BGHAGWAT, S. A.; et al. Multifunctional shade-tree management in tropical agroforestry landscapes – a review. *Journal of Applied Ecology*, v.48, p.619-629, 2011. Disponível em: <<https://besjournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/j.1365-2664.2010.01939.x>>. Acesso em: 14 dez. 2018.

WALDRON, A. JUSTICIA, R.; SANCHEZ, M. Conservation through chocolate: A win-win for biodiversity and farmers in Ecuador's lowland tropics. **Conservation Letters**, v.5, p.213-221. Disponível em: <[file:///E:/USER/Downloads/Waldron\\_et\\_al-2012-Conservation\\_Letters.pdf](file:///E:/USER/Downloads/Waldron_et_al-2012-Conservation_Letters.pdf)>. Acesso em: 14 dez. 2018.

WEINBERGER, K.; A. LUMPKIN, T. Diversification into horticulture and poverty reduction: a research agenda.

**World Development**, v.35, p.1464-1480, 2007. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.ez6.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S0305750X07000769?via%3Dihub>>. Acesso em: 19 jul. 2018.

WILKINSON, J. Transformações e perspectivas dos agronegócios brasileiros. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.39, suppl., p.26-34, 2010. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rbz/v39sspe/04.pdf>>. Acesso em: 30 nov. 2018.

WORLD COCOA FOUNDATION - WCF. Cocoa Market Update. 2014. Disponível em: <<http://www.worldcocoafoundation.org/wp-content/uploads/Cocoa-Market-Update-as-of-4-1-2014.pdf>>. Acesso em: 17 jul. 2018.

ZUGAIB, A. C. C.; ANDRADE, F. C. Uma análise dos mercados nacional e internacional de cacau e chocolate. In: GOMES, A. da S.; PIRES, M. de M. (Org.) **Cacaucultura: estrutura produtiva, mercados e perspectivas**. Ilhéus: Editus, 2015. p.207-227. Disponível em: <<http://www.uesc.br/editora/livrosdigitais2018/cacaucultura.pdf>>. Acesso em: 02 dez. 2018.

ZUGAIB, A. C. C.; BARRETO, R. C. S. Mercado Internacional de Cacau: previsão da demanda, oferta e preços. **Revista Bahia Agrícola**. 2014. Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/273258102>>. Acesso em: 15 nov. 2017.