



BOLETIM

**O MERCADO DO CACAU COMO
OPORTUNIDADE PARA OS PEQUENOS NEGÓCIOS**

*Grandes eventos
promovem uma intensa
movimentação no
turismo nacional, seja
ele de caráter interno,
seja externo.*

Essa movimentação por sua vez é responsável por aumentar o consumo de produtos e serviços no país de realização do evento, que, quando bem organizado, consegue aproveitar significativamente todas as oportunidades criadas. As cadeias produtivas do agronegócio brasileiro poderão ser beneficiadas com o provável aumento da demanda por produtos e serviços em função da ocorrência dos próximos megaeventos. Para isso, é importante conhecer um pouco sobre cada setor, na tentativa de identificar as melhores oportunidades para atuação e, por fim, as maiores vantagens competitivas para os pequenos negócios.



*Confira
neste Boletim, mais
informações sobre o
mercado do cacau e
do chocolate.*

/ A produção de cacau

Apesar de muitas vezes o consumidor não relacionar chocolate com fruta, é sempre importante lembrar que o chocolate é produto do beneficiamento de uma fruta, o cacau. Originado da amêndoa do cacau, o chocolate movimenta as regiões cacaueiras do país e podem ser uma oportunidade ímpar para agregação de valor ao produto nos sistemas de produção. Além do chocolate, outros derivados do cacau também são obtidos após o beneficiamento, como, por exemplo: polpa de fruta, manteiga de cacau e geleias.



Até o final da década de 70 o Brasil ocupava o posto de segundo maior produtor de cacau do mundo, com cerca de 350 mil toneladas/ano. Após a entrada de um fungo popularmente conhecido como “vassoura de bruxa”, o país despencou no *ranking* da produção mundial, passando a importador da amêndoa. Hoje, depois de muitos anos de estudos e pesquisas sobre a melhor forma de controlar o fungo e manejar a lavoura, bem como a expansão do cacau na Amazônia, o Brasil tem se recuperado e atualmente detém o sexto lugar no *ranking* da Organização Internacional do Cacau (OICC), 2012, segundo [Anuário do Cacau 2012](#).

Estados que produzem cacau no Brasil

O sistema de produção do cacau possui um apelo extremamente sustentável, atualmente pautado na agricultura familiar e práticas de baixa emissão de gases efeito estufa.



50 mil cacauicultores

produzem todo o cacau do Brasil, de acordo com dados da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira ([Ceplac](#)), divulgados no [Anuário do Cacau 2012](#).

Para o beneficiamento, existem:

5 indústrias de processamento de cacau, que diferenciam seus produtos em:

LICOR

TORTA

MANTEIGA

PÓ

57 indústrias de fabricação de chocolate:

19 de grande porte com mais de 500 empregos gerados

38 de pequeno porte com menos de 500 empregos gerados

A fim de ampliar as oportunidades de negócio, bem como agregar valor ao produto, há alguns anos empresários vêm produzindo os chamados: cacau fino e chocolate *gourmet*. Segundo informações encontradas no site [Gente e Mercado](#), no Brasil, o mercado de chocolate *gourmet* ainda é muito pequeno e representa apenas 2 a 3% em relação aos outros tipos de chocolate. Entretanto, nos últimos anos, esse segmento vem registrando forte crescimento e é apenas uma questão de tempo para que essa cultura seja tão desenvolvida quanto o vinho, o café e o azeite.

A qualidade do chocolate fino nacional pode deixar um legado importante após a Copa do Mundo da FIFA 2014, por meio da divulgação das marcas em pontos de consumo, como boutiques de chocolate e cafés, as quais têm sido cada vez mais frequentadas pela população brasileira. Assim, os eventos são uma excelente oportunidade de divulgação desses locais e marcas, para que os turistas estrangeiro e nacional tenham a oportunidade de conhecer e, posteriormente, frequentar com maior periodicidade.



O cacau no Brasil e no mundo

Como pode ser visto abaixo, a maior produção do cacau fica com a Costa do Marfim, bem como a maior área colhida, a segunda maior produtividade e o pior preço médio pago à produção. Para esse mesmo indicador, preço médio, Brasil lidera o *ranking*.

Produção (t)

C. Marfim	1.350.320
Indonésia	712.200
Gana	700.000
Nigéria	400.000
R. Camarões	272.000
Brasil	248.524
Malásia	15.975

Hectares colhidos

C. Marfim	2.495.110
Indonésia	1.677.300
Gana	1.650.000
Nigéria	1.270.000
R. Camarões	697.000
Brasil	680.484
Malásia	21.722

Preço médio, em US\$/t

Brasil	1,774
Nigéria	1,678
R. Camarões	1,618
Malásia	1,252
Indonésia	997
Gana	997
C. Marfim	558

FONTE: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO), 2011.

/ Produção nacional do cacau, em toneladas

Bahia	148.200
Pará	59.500
Rondônia	17.400
Espírito Santo	6.100
Amazonas	3.200
Mato Grosso	647
Minas Gerais	128

FONTE: ANUÁRIO DO CACAU, 2012.

/ Subprodutos do cacau

De acordo com a Ceplac, considerando-se uma produtividade anual de 750 quilos do produto seco por hectare, tem-se os seguintes subprodutos:

Cacau seco
750 gramas

Mel de cacau
200 litros

Vinagre
180 litros

Polpa
300 a 400 litros

Néctar
600 a 800 litros

Semente fresca
1,8 tonelada

Geleia
150 quilos

Destilado
25 litros

Suco congelado
300 a 400 litros

Geleado
200 a 300 litros

FONTE: FAO, 2011 E ANUÁRIO DO CACAU, 2012.



O mercado do chocolate

Em pesquisa divulgada pelo [Ibope](#) em 2013 foi mostrada que mais de sete em cada 10 brasileiros consomem chocolate. O estudo, realizado pelo Ibope Inteligência, mostra que 75% da população consome o alimento e 35% não troca o chocolate por outro alimento ou bebida.

Em outro estudo encomendado ao [Ibope](#), pelo Target Group Index, foram ouvidas 18.884 nas diversas regiões brasileiras, de agosto de 2009 a julho de 2010, a respeito do perfil de consumo do chocolate e foram constatados os seguintes resultados:







61%

dos homens e 71% das mulheres consumiram chocolate nos últimos sete dias




73%

dos curitibanos apreciam o produto, o maior índice do país, seguidos dos paulistas da capital e do interior (71%) e recifenses (70%). O Rio é a capital onde os consumidores se interessam menos pelo produto (63%).

Por faixa etária

12 a 19 anos	77%	
20 a 24 anos	73%	
25 a 34 anos	70%	
35 a 44 anos	61%	
45 a 54 anos	60%	
55 a 63 anos	53%	

Por classe social

A e B	69%	
C	66%	
D e E	57%	

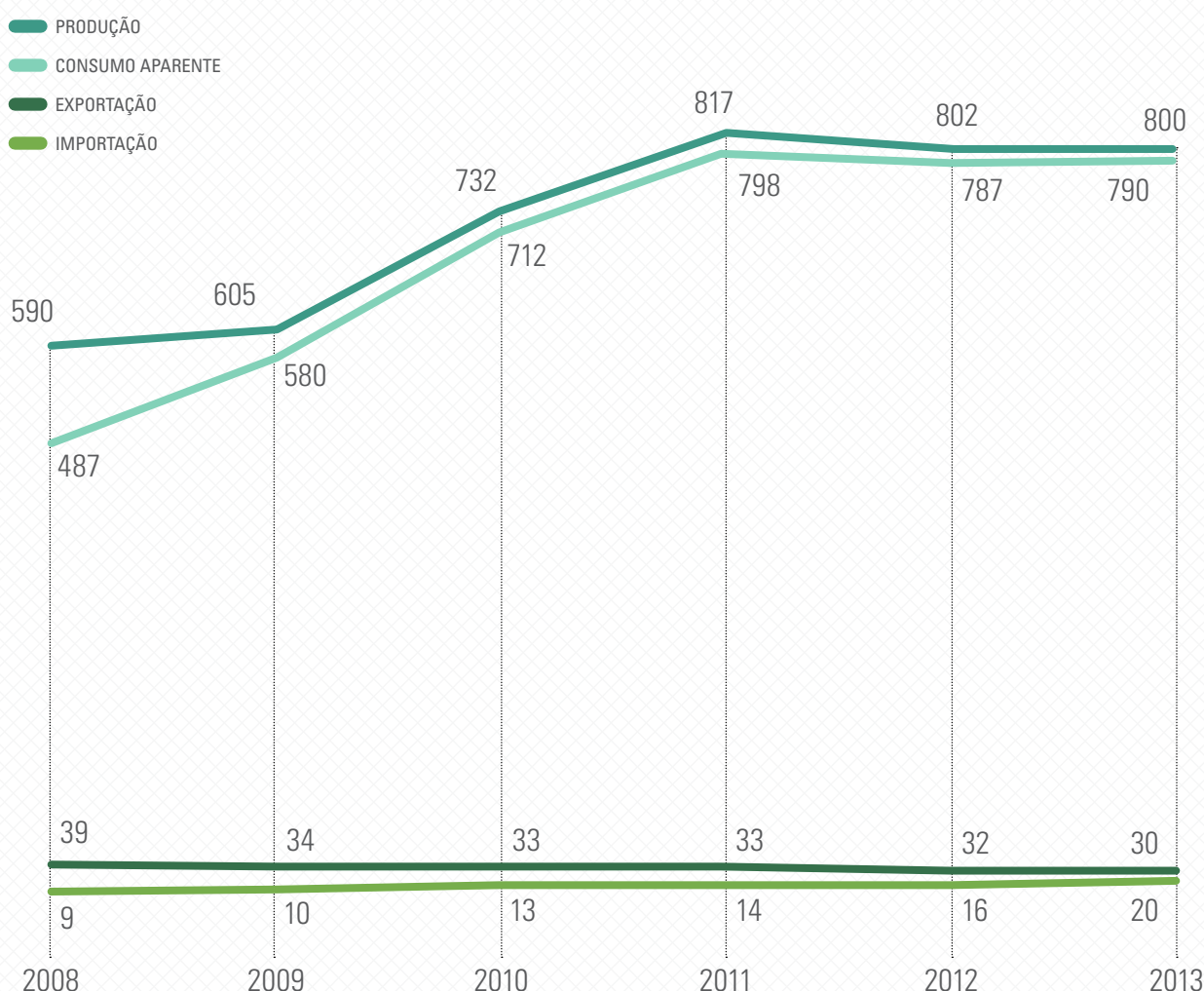


Com uma produção de 800 mil toneladas e consumo aparente de 790 mil toneladas de chocolate em 2013, o Brasil ocupa a 3ª posição no mercado mundial de chocolate, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados ([Abicab](#)). Com relação ao consumo *per capita* de chocolates o número é de 2,8 kg/habitante/ano.

Apesar de estar entre os maiores produtores de chocolates no mundo, o Brasil ainda oferece grandes oportunidades de crescimento porque tem um consumo *per capita* pequeno (2,16 kg/hab/ano), enquanto diversos países apresentam números muito maiores tais como Suíça, Bélgica e Alemanha que apresentam consumo de 10 kg/hab/ano.

O aquecimento desse mercado pode ser mostrado no gráfico abaixo, em que é possível notar que o consumo de chocolates tem aumentado, em proporções semelhantes ao crescimento em produção. Assim, o país tem reduzido as exportações e aumentado as importações. Esse fato aponta para oportunidades no suprimento da demanda do produto chocolate, o que coloca o pequeno empresário em um cenário otimista diante da entrada de chocolate internacional, para abastecimento do consumo interno.

Produção, consumo aparente, exportação e importação de chocolate sob todas as formas, em volume (mil toneladas).



FONTE: [ABICAB](#), 2008-2013.

Tendo em vista a ocorrência de megaeventos no Brasil nos próximos anos, e o grande potencial produtivo do Brasil na produção de chocolate, o aproveitamento do turismo gastronômico, bem como a divulgação sobre a cadeia produtiva do chocolate, pode ser uma oportunidade interessante, visto que a Bahia, por exemplo, é a capital que produz cerca de 95% do cacau brasileiro, ficando o Espírito Santo com 3,5% e a Amazônia em 1,5% ([Ceplac, 2010](#)).



Casos de sucesso

O Programa Vida Melhor Rural, do Governo da Bahia e Sebrae, é um conjunto de estratégias que busca incluir socioprodutivamente, pelo trabalho decente, até 2015, pessoas em situação de pobreza e com potencial de trabalho na Bahia. Além disso, também tem sido utilizado o SebraeTec para soluções tecnológicas para todos os empreendimentos da pequena e média empresa.

Como exemplo dessas ações está o caso da Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Rio Salgado e Adjacências ([Coopfesba](#)), formada pela agricultura familiar e produz chocolate de excelente qualidade.

A Coopfesba está localizada no município de Ibicaraí, onde possui a unidade de processamento de chocolates finos, que faz parte da estratégia do governo da Bahia para o fomento de cacau de qualidade e agroindústria da cadeia produtiva, no âmbito da ação Cacau para Sempre, do programa Vida Melhor.

A região Sul da Bahia concentra também marcas de chocolates finos e excelente qualidade. Estes novos negócios surgem como exemplos de perspectiva a que se refere no aumento da agregação de valor ao produto. Entre as marcas de pequenos negócios situadas na região, pode-se citar como exemplo:



Sagarana



Modaka



Cacau do céu



AMMA



Chocolate Q

Algumas dessas marcas atuam localmente, porém outras atuam fora do Brasil, como, em Londres, EUA e França, onde a exigência em qualidade é elevada e o chocolate baiano tem suprido com excelência as exigências do consumidor estrangeiro.

A referência em qualidade e sustentabilidade são pontos-chave do cacau produzido na Bahia e esses fatores podem promover ganhos significativos à região, pela possibilidade da mesma transformar-se em um polo ainda maior de visitação, quanto a fabricação de chocolates finos. Esses são exemplos de como o setor da cacauicultura pode crescer, beneficiando o pequeno empresário do setor e consequentemente a região.



Dica para os produtores

Os fatos citados acima trazem perspectivas animadoras no que diz respeito ao mercado de chocolate no Brasil e consequentemente ao de cacau. Os pequenos empresários do setor devem beneficiar-se dos megaeventos que serão realizados no Brasil nos próximos anos, no que diz respeito ao aumento da demanda por produtos de qualidade, porém, para isso, será preciso organização dentro da cadeia para conseguir suprir demandas nacionais e internacionais.

Hoje, o beneficiamento da matéria-prima (cacau), sem dúvida, é uma grande alternativa para o setor, que poderá compensar as reduções nas produtividades médias visualizadas ao longo dos últimos 40 anos, bem como atuar diretamente no preço do produto (chocolate).

O grande desafio do chocolate fino é penetrar no mercado de alimentos funcionais, onde os consumidores valorizam este produto como um alimento que traz benefícios. Os potenciais clientes desse tipo de produto são consumidores que tem conhecimento do que significa chocolate fino, com alto teor de cacau (exemplo: 70% de cacau) e as vantagens de seu consumo.



Sua opinião faz a diferença!

Por isso o Projeto de Inteligência Competitiva do Programa Sebrae 2014 quer saber mais sobre suas expectativas e satisfação. Responda a breve pesquisa que elaboramos especialmente para você e seu negócio!



PARTICIPAR

SEBRAE

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS
MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional: Roberto Simões
Diretor-Presidente: Luiz Barretto | **Diretor-Técnico:** Carlos Alberto dos Santos
Diretor de Administração e Finanças: José Claudio dos Santos | **Fotos:** banco de imagens

UAMSF – Unidade de Acesso a Mercados e Serviços Financeiros
UAGRO – Unidade de Atendimento Coletivo - Agronegócio
Conteúdo: João Dórea e Maria Carolina Pinto

