



# CACAU DO BRASIL: PRODUÇÃO COM RESPONSABILIDADE SOCIO-AMBIENTAL



**EDUCACAU**



**AIPC**

Associação Nacional das Indústrias  
Processadoras de Cacao

Instituto

**arapyau**



# SUMÁRIO

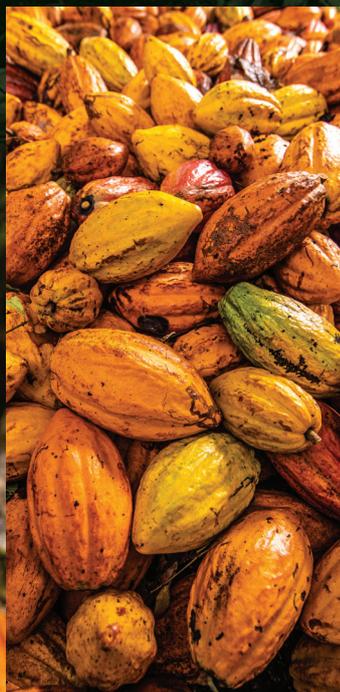
01 - 02

CONTEXTO  
HISTÓRICO



03 - 04

PRODUÇÃO DE  
CACAU NO MUNDO



05 - 06

PRODUÇÃO  
BRASILEIRA



07 - 08

CACAU NOS  
BIOMAS BRASILEIROS



**09 - 10**  
BENEFÍCIOS  
SOCIAIS



**11 - 12**

SUSTENTABILIDADE E  
SERVIÇOS ECOSSISTEMICOS



**13 - 14**  
VARIEDADES  
DO CACAU



**15 - 16**

DIFERENCIAIS DO CACAU  
BRASILEIRO



# INTRO- DUÇÃO

O cacau é um fruto originário da região amazônica. Seus primeiros registros de consumo são de mais de 5 mil anos atrás. No início do século XX, o país se tornou um dos maiores produtores de cacau do mundo. De 1989 a 1999, no entanto, a cacauicultura brasileira passou por sua maior crise, devido a vassoura-de-bruxa.

Com o passar do tempo, o setor retomou o crescimento, e o país voltou a pleitear seu espaço entre os maiores produtores do mundo. Atualmente, o Brasil ocupa a 6ª posição no ranking mundial de produção de cacau e não é autossuficiente na produção do fruto.

A produção brasileira, de aproximadamente 200 mil toneladas anuais, é predominantemente agroflorestal que oferece benefícios ambientais significativos, mitigando as mudanças climáticas e conservando a biodiversidade. Além de ser uma produção majoritariamente familiar que contribui para geração de renda e soberania alimentar de mais de 93 mil famílias.

O futuro da cadeia de produção de cacau no Brasil está atrelado ao plano Inova Cacau 2030, buscando superar 400 mil toneladas anuais, visando não apenas a eficiência produtiva, mas também a melhoria da renda dos produtores e a sustentabilidade ambiental. Para impulsionar a cacauicultura brasileira é necessário investir em alavancas estratégicas como crédito com assistência técnica, diversificação e diferenciação, pesquisa e desenvolvimento.



# CONTEXTO HISTÓRICO



## INÍCIO

O cacau é um fruto originário da região amazônica e seus registros de consumo são de 5 mil anos atrás, mais antigos que a própria história do Brasil.



1820

Começa o cultivo comercial do cacau em Ilhéus, utilizando o sistema de plantio Cabruca\*.

*\*Cacau-cabruca é um sistema ecológico de cultivo agroflorestal. Baseia-se na substituição de estratos florestais por uma cultura de interesse econômico, implantada no sub-bosque de forma descontínua e circundada por vegetação natural, não prejudicando as relações mesológicas com os sistemas remanescentes.*



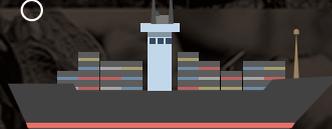
1891

Surge a primeira fábrica de chocolate do Brasil, a Neugebauer.



1667

O Pará é o primeiro grande produtor de cacau do Brasil. Local do primeiro cultivo ordenado por Portugal, que autoriza autoridades locais a plantar como forma de incentivo aos colonos.



1860

É realizada a primeira exportação de cacau da Bahia. 67 toneladas são exportadas para os Estados Unidos.



1914

O Brasil se torna o maior exportador de cacau do mundo.



### 1986 e 1987

A produção brasileira de cacau atinge o marco histórico de 426 mil toneladas.



### 1989 a 1999

Os efeitos da proliferação do fungo são tão devastadores que o Brasil perde cerca 63% da produção na Bahia.



### 1999 até hoje

O Brasil vem lentamente se recuperando das perdas ocasionadas pela chegada da vassoura-de-bruxa no país. Atualmente, a produção nacional de cacau tem uma média anual de 200 mil toneladas.

### 2019:

Inclusão do Brasil na lista internacional de países produtores de cacau de qualidade da Internacional Cocoa Organization (ICCO) e organização do primeiro Concurso Nacional de Qualidade do Cacau Especial do Brasil, e hoje já na 5ª edição.



### 1989

Uma doença conhecida como vassoura-de-bruxa, causada pelo fungo *Moniliophthora Perniciosa*, propaga-se pelo sul da Bahia.



### 1999 e 2000

Após a chegada da vassoura-de-bruxa, a produção de cacau atinge o seu menor patamar já registrado: 123 mil toneladas.



Atualmente, o Brasil ocupa o 6º lugar no ranking de maiores produtores de cacau do mundo.



# PRODUÇÃO DE CACAU NO MUNDO

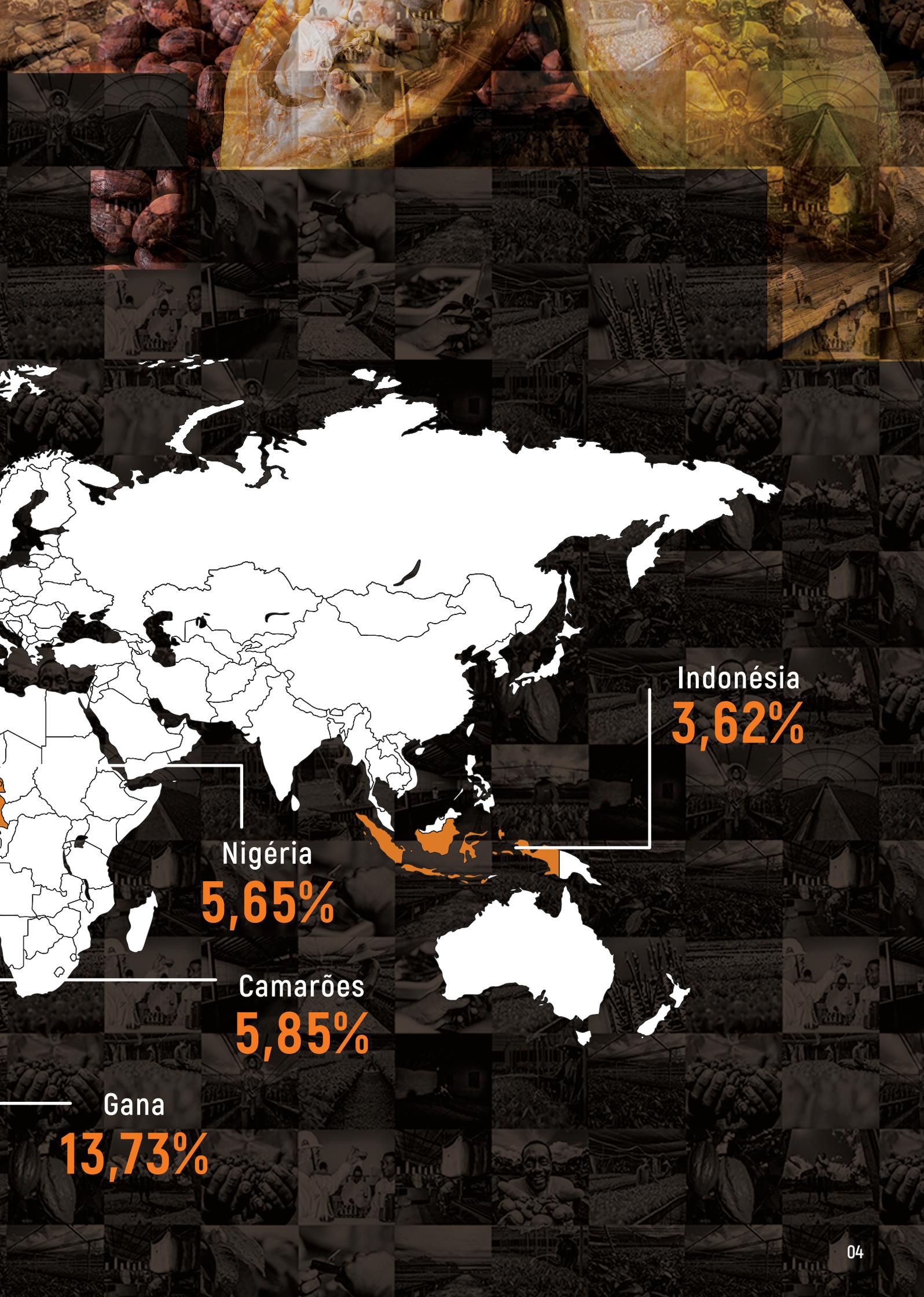
Outros  
**13,83%**

Costa do  
Marfim  
**44,03%**

Equador  
**8,86%**

Brasil  
**4,43%**  
6<sup>º</sup> posição

Fonte: Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLIX, Nº. 4, Cocoa year 2022/23 - Published: 30/11/2023.



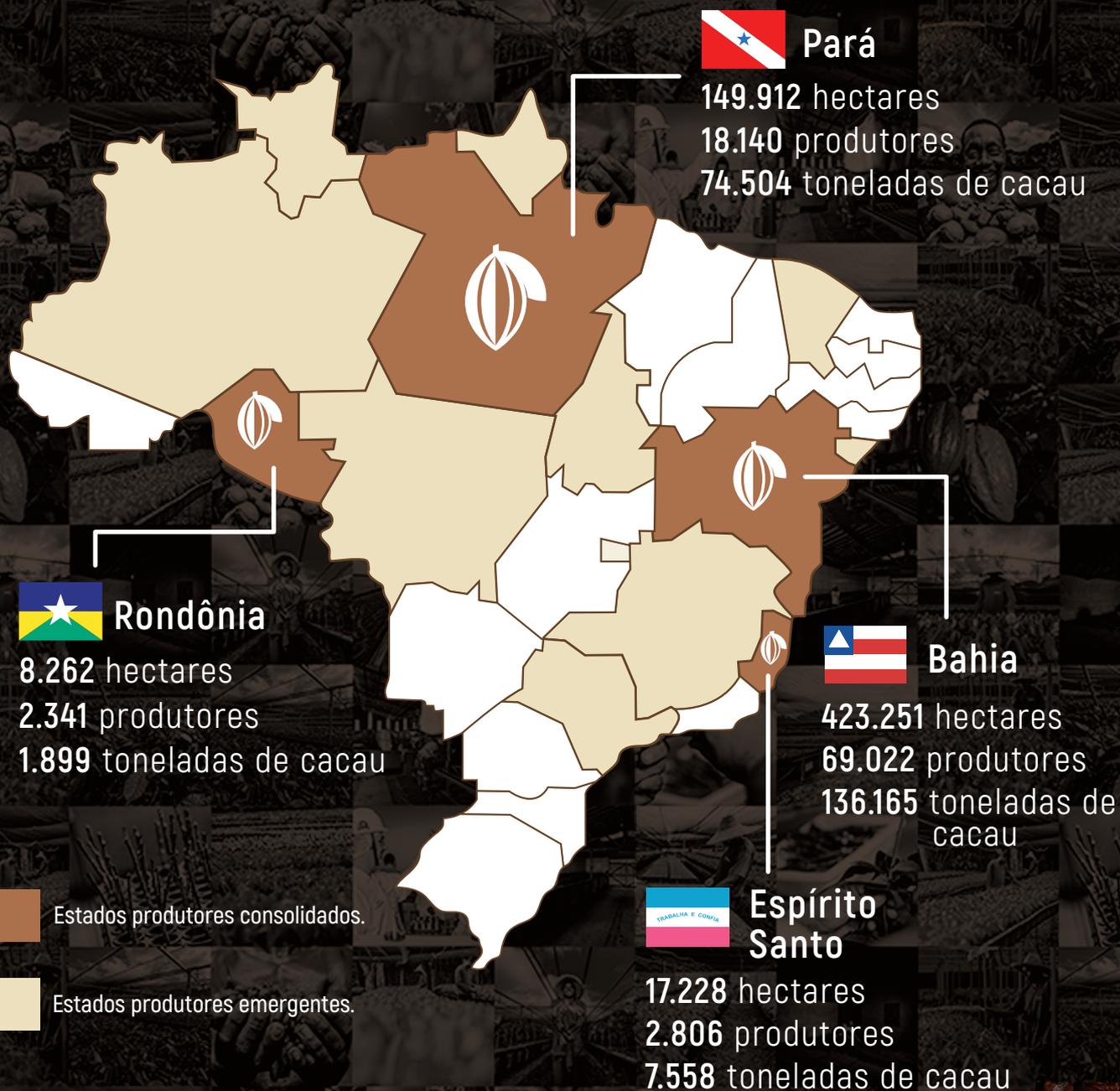
Gana  
**13,73%**

Camarões  
**5,85%**

Nigéria  
**5,65%**

Indonésia  
**3,62%**

# PRODUÇÃO BRASILEIRA



Fonte: Área e Produtores: IBGE 2021/Censo Agropecuário IBGE 2017. Toneladas (Recebimento da produção pela indústria nacional) - SindiDados - Campos Consultores - 2023.

# DADOS DA CADEIA



**600 mil hectares** de produção de cacau;



**80%** do cacau produzido em agroflorestas (SAFs): sistemas agrícolas diversificados que propositalmente cultivam árvores nativas e/ou exóticas com plantações e/ou animais;



Em 2023, foram mais de **220 mil toneladas** de cacau recebidas, as indústrias no Brasil recebem cerca de 95% de todo o cacau produzido no país;



**5%** da produção de cacau nacional é de cacau fino/especial;



Mais de **93 mil produtores de cacau**, em sua maioria de agricultura familiar: **10 ha/produtor**;



Produtividade média nacional: **368 kg cacau/ha**;



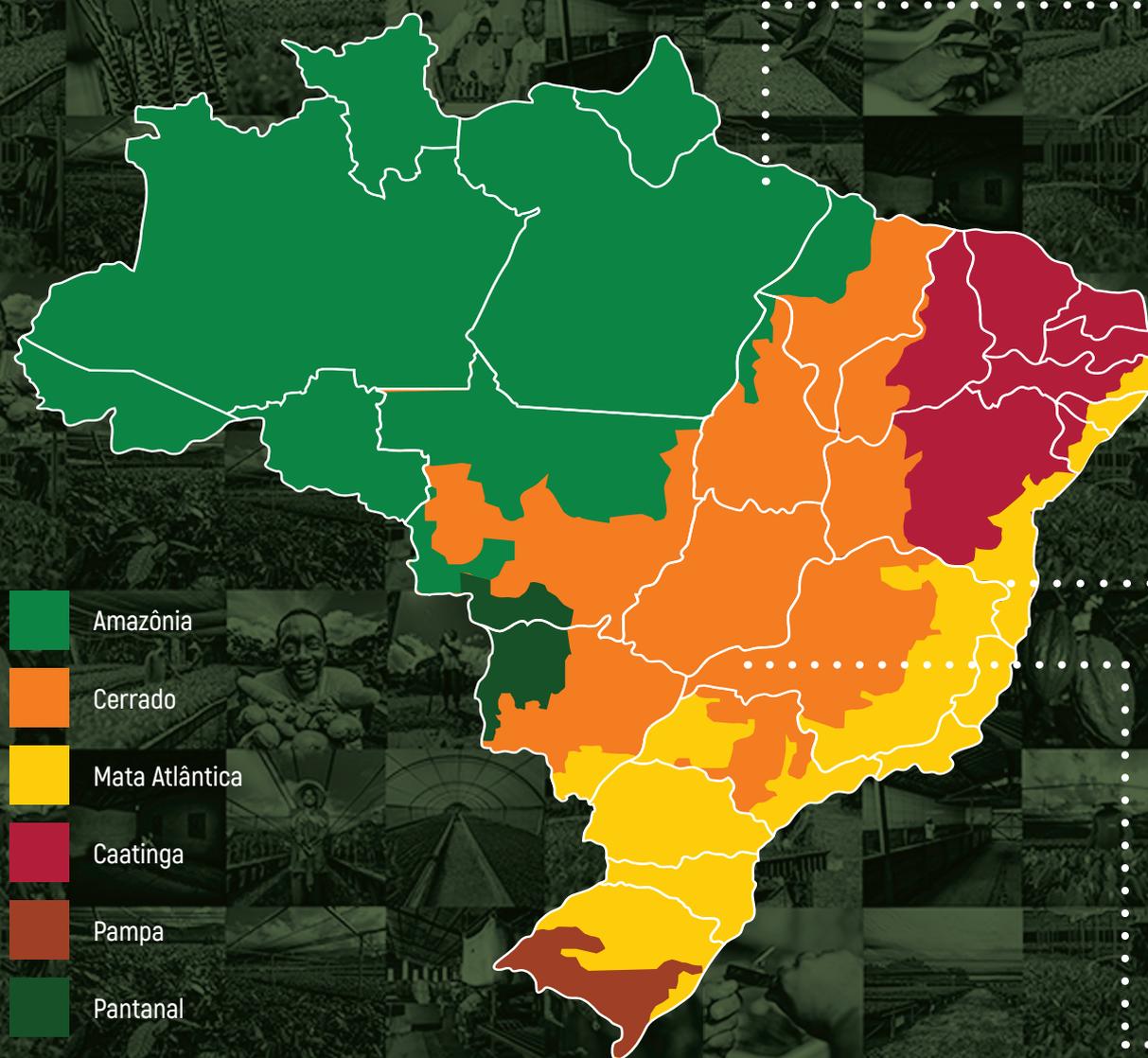
Áreas de oportunidade para restauração: estima-se que no Brasil existam **100 milhões de hectares** de áreas de pastagens degradadas;



Brasil tem a meta de restaurar **12 milhões de hectares até 2030**.

Fonte: Área e Produtores: IBGE 2021/Censo Agropecuário IBGE 2017. Toneladas (Recebimento da produção pela indústria nacional) - SindiDados - Campos Consultores. Áreas degradadas: Atlas da Pastagem, 2022. LAPIG/UFG. Plano Nacional de Recuperação da Vegetação Nativa: gov.br.

# CACAU NOS BIOMAS BRASILEIROS



Cacau é produzido principalmente em 3 biomas brasileiros:  
**Mata Atlântica, Amazônia e Cerrado.**

**97% da produção** concentrada na Mata Atlântica e Amazônia.



## FLORESTA AMAZÔNICA: SAFS COM NATIVAS.

Cacau é um fruto nativo da Amazônia Usado como fonte de renda e restauração ecológica.

**Modo de produção:** Sistemas Agroflorestais.



## MATA ATLÂNTICA: CACAU CABRUCA.

Produção nesse bioma é bicentenária.

**Modo de produção:** Cacau-cabruca, sistema ecológico de cultivo agroflorestal. Baseia-se na substituição de estratos florestais por uma cultura de interesse econômico, implantada no sub-bosque de forma descontínua e circundada por vegetação natural, não prejudicando as relações mesológicas com os sistemas remanescentes.



## CERRADO: RESTAURAÇÃO DE ÁREAS DEGRADADAS.

Produção emergente na restauração de áreas degradadas.

**Modo de produção:** Cacau a pleno sol.

# BENEFÍCIOS SOCIAIS

## GERAÇÃO DE EMPREGOS E RENDA

A cadeia é responsável por criar aproximadamente **200 mil empregos diretos e indiretos.**



Grande parte do cacau brasileiro é produzido pela **agricultura familiar** e em **propriedades com menos de dez hectares.**

Fonte: Cacau e chocolate no Brasil: Desafios na produção e no comércio global. Ministério da Indústria, Comércio exterior e Serviços, com cooperação da UNESCO.



## DIVERSIFICAÇÃO ECONÔMICA

A produção do cacau associada a outras culturas contribui para a diversificação da fonte de renda dos produtores. Assim, em períodos de perda ou redução da safra incorrida devido aos efeitos de patógenos, doenças, períodos de secas extremas ou devido à queda nos preços, estes produtos poderão garantir uma fonte alternativa de renda, complementando e trazendo maior segurança ao produtor.



## SOBERANIA ALIMENTAR

O cacau em sistemas agroflorestais contribui significativamente para a soberania alimentar dos produtores. Ao cultivar uma variedade de culturas, eles asseguram autosuficiência alimentar, mantendo-se resilientes frente a diversidades que possam afetar a produção de uma única cultura. Assim, a integração do cacau com outras culturas garante uma fonte constante de alimentos, fortalecendo a independência e estabilidade alimentar dos produtores.

Fonte: Relatório de Serviços ecossistêmicos em florestas sombreadas de cacau da LEAC/UESC.

# SUSTENTABILIDADE E SERVIÇOS ECOSISTÊMICOS



## REDUÇÃO DA PRESSÃO DO DESMATAMENTO

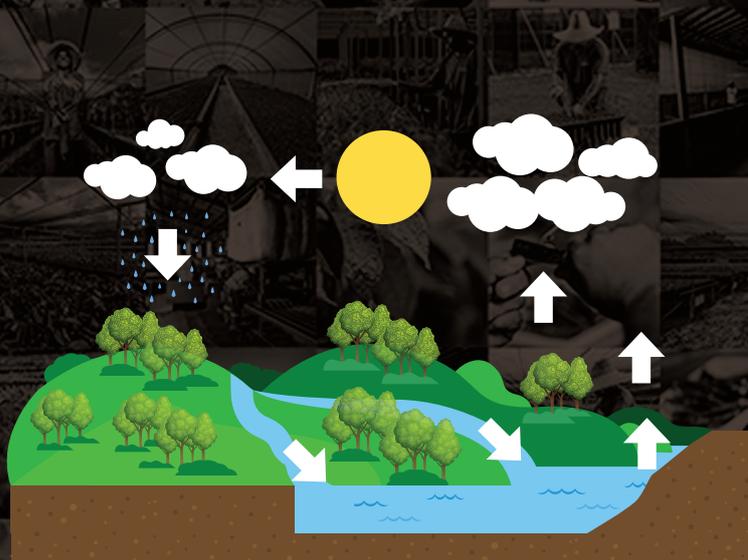
A adoção de práticas sustentáveis e alternativas econômicas, como as agroflorestas, minimiza a necessidade de expansão agrícola em áreas de floresta, reduzindo a necessidade de desmatamento e preservando ecossistemas naturais.



## CRIAÇÃO DE CORREDORES ECOLÓGICOS, CONECTIVIDADE DE FRAGMENTOS E FLUXO GÊNICO

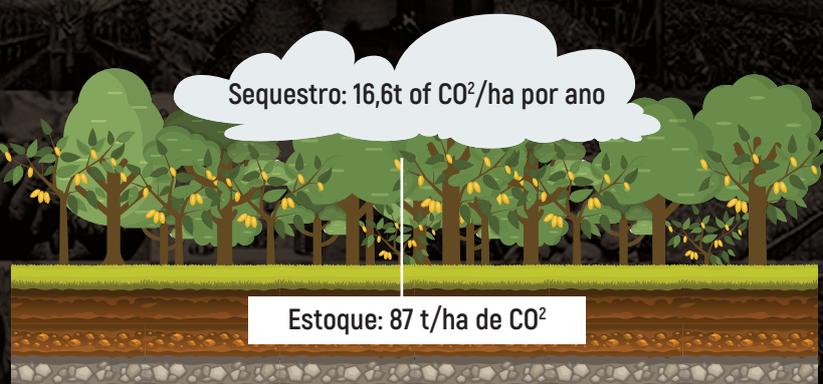
Sistemas agroflorestais, especialmente com espécies nativas, contribuem para a formação de corredores ecológicos, promovendo a conectividade entre fragmentos de habitat e facilitando o fluxo gênico para a diversidade genética, além de facilitar a polinização e dispersão de sementes.

Fonte: Relatório de Serviços ecossistêmicos em florestas sombreadas de cacau da LEAC/UESC.



## REGULAÇÃO DO CICLO HIDROLÓGICO E DA ÁGUA

Sistemas agroflorestais de cacau desempenham um papel vital na regulação hídrica, conservando a água do solo, prevenindo erosão e contribuindo para a sustentabilidade dos recursos hídricos.



## ESTOQUE E REMOÇÃO DE CARBONO

O cultivo de cacau em sistemas agroflorestais atua como um sumidouro eficaz de carbono, armazenando e removendo CO<sup>2</sup> da atmosfera, sendo uma estratégia eficiente para mitigar as mudanças climáticas. Em 18 anos, o cultivo do cacau por meio do SAF absorveu cerca de 300t CO<sup>2</sup>/ha, com uma média de sequestro de 16,6t de CO<sup>2</sup>/ha ao ano.



## CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE

A produção de cacau em agroflorestas favorece a conservação da biodiversidade, proporcionando habitats multifuncionais que sustentam uma variedade de espécies, contribuindo para a resiliência dos ecossistemas.

# VARIEDADES DO CACAU

As variedades do cacau são organizadas em três grupos: o Criollo, o Forastero e o Trinitário.



## Criollo

Com frutos grandes, esta variedade costuma apresentar a casca fina e rugosa e a coloração verde-escura quando não estão maduros, passando para amarela ou alaranjada quando amadurecem.



## Forastero

O cacau forastero costuma ser mais arredondado e possui sementes achatadas de cor violeta-intensa, produzindo um cacau conhecido como "tipo básico". É a variedade mais difundida, dominando 80% da produção mundial e muito presente nas plantações da Bahia, da Amazônia e dos países produtores da África.



## Trinitário

Variedade que surgiu do cruzamento entre a variedade Criollo e Forastero. Produz sementes de coloração que varia do amarelo-pálido ao roxo-escuro e apresenta um produto de qualidade intermediária.

Como essas variedades, o Brasil já exporta cacau de qualidade reconhecido pela ICCO. Além disso, temos duas entidades dedicadas a mapeamento genético das variedades de cacau e na qualidade delas: CIC e CEPLAC

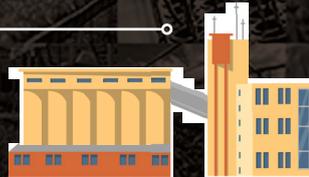
# PRODUTOS E SUB-PRODUTOS DO CACAU

01



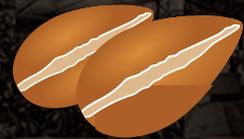
Pré-processamento do fruto: colheita do cacau, retirada das sementes, extração da polpa, fermentação das sementes, secagem e armazenamento das amêndoas.

02



As amêndoas seguem para as indústrias moageiras. Elas passam por um processo de classificação.

03



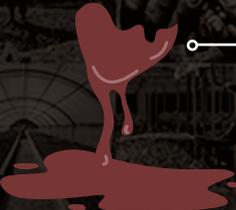
Com as amêndoas secas e fermentadas, é feita a limpeza e o descascamento.

04



Após o descascamento da amêndoa do cacau, a parte interna restante é chamada de "nibs" de cacau.

05



O nibs é moído e passa pelo processo de torrefação, sendo transformado em massa de cacau/liquor.

07



Da torta de cacau é obtido o pó de cacau.

06



A massa de cacau passa por uma máquina de prensagem e é separada em: manteiga de cacau e torta de cacau.

08



O pó, a manteiga e o liquor de cacau são comercializados com as indústrias alimentícias.

# DIFERENCIAIS DO CACAU BRASILEIRO

## GERAÇÃO DE RENDA E PRODUTIVIDADE



O Brasil já teve uma produtividade de **400kg/hectares** (atualmente em **368kg/hec**). Com um aumento na produtividade para chegar neste patamar novamente, haveria um aumento na renda bruta do produtor de cerca de **15%**.



No Brasil, sistemas agroflorestais com cacau geram uma renda líquida de **3 a 6 vezes** maior do que a pecuária por unidade de área.

## PRODUÇÃO LIVRE DE DESMATAMENTO



No Brasil, **99,6% do cacau é produzido fora de unidades de conservação**, parques nacionais, terras indígenas e outras áreas protegidas.



Desde 2008, **85%** da área atual de cacau na Amazônia (Pará) está sobre **áreas não desmatadas**.

## RESTAURAÇÃO DE ÁREAS DEGRADADAS



Estima-se que existam **100 milhões de hectares** em área de pastagem degradada no Brasil que podem ser utilizadas para aumentar a produção de cacau, eliminando assim a necessidade de recorrer ao desmatamento de novas áreas. Esta estratégia não só preserva as florestas existentes, mas também atua como um catalisador para a restauração, contribuindo para a recuperação e revitalização de ecossistemas danificados.

## POLÍTICAS PÚBLICAS ESTABELECIDAS



**Inova Cacau 2030:** Meta de superar a produção de **400 mil toneladas de cacau ao ano, em 2030, se posicionando como o 4º maior produtor mundial**, aumentando a eficiência produtiva da cacauicultura brasileira e a renda dos produtores e produtoras, considerando aspectos socioambientais da produção.



**Plano Safra da Agricultura Familiar:** programa de acesso a **Crédito rural R\$ 71,6 bilhões** para o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).

Além disso, como o acesso ao crédito é essencial para fomentar a cadeia de cacau, existem iniciativas públicas, privadas e conjuntas, como BNDES Blended Finance, para complementar as políticas públicas e facilitar o acesso ao crédito com assistência técnica.

Fonte: Área - IBGE 2021/Censo Agropecuário IBGE 2017. Toneladas [Recebimento da produção pela Indústria nacional] - SindiDados - Campos Consultores. Dados dos relatórios do CocoaAction Brasil. Áreas degradadas: Atlas da Pastagem, 2022. LAPIG/UFV. Inova Cacau e Plano Safra: gov.br.





Realização:

Instituto  
arapyau 



**AIPC**  
Associação Nacional das Indústrias  
Processadoras de Cacau



**EDUCACAU**

Apoio:

CocoaAction  
Brasil



World Cocoa  
Foundation



**CIC**

Centro de Inovação do Cacau



**CNA**



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA  
E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO