

PUBLICIDADE



CHOCOLATE SUSTENTÁVEL DA BAHIA QUER GANHAR O MUNDO

Fundador da Natura estimula cadeia do cacau para produzir amêndoa na Mata Atlântica
sem desmatar e paga mais pela qualidade da matéria-prima



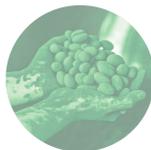
Mônica Scaramuzzo

26 de agosto de 2020 | 05h00

AGRICULTURA
EM DEBATE



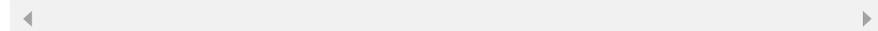
CHOCOLATE
TRANSFORMA
BAHIA



AVES E
REBANHOS
LIVRES



FAZENDA
DE GRÃOS



Quando comprou um terreno no sul da Bahia em 2006, o empresário [Guilherme Leal](#), um dos fundadores da empresa de cosméticos **Natura**, buscava sombra e água fresca para descansar. Mas o lazer foi cedendo espaço para um dos maiores projetos de revitalização da cultura cacaujeira da região.

Economia & Negócios



Atlântica. A pequena rede de lojas de Leal é hoje umas das principais referências de **sustentabilidade** da cadeia produtiva até o consumidor final.

“A origem da Dengo foi um projeto socioambiental. A pergunta que me fiz logo no início foi como eu poderia lidar com os desafios educacionais da região, que eram complexos, e como transformar a cadeia do cacau na região”, conta o empresário, uma das principais referências para os debates sobre sustentabilidade no País. “Daí que surge a Dengo. Começamos a estudar o mercado para oferecer cacau fino, de origem e que fosse adquirido não de nossa fazenda, mas de uma rede de pequenos e médios produtores que seriam estimulados a cuidar melhor do seu cacau.”



A empresa Dengo, do empresário Guilherme Leal, paga um prêmio ao produtor que varia de 70% a 160% do valor do cacau DIEGO CAGNATO

Ao comprar uma antiga fazenda de cacau em Ilhéus em 2012, Leal já tinha na cabeça o desenho para Dengo. O empresário chamou o executivo Estevam Sartoreli, que trabalhou com ele por 12 anos na Natura, para comandar a empresa, que inaugurou a primeira loja em junho de 2017 – hoje são 18 unidades no País. Os planos são ambiciosos: crescer no Brasil e tornar a marca conhecida no exterior.

“A Natura tem esse compromisso de ser um transformador social formalizado há mais de 30 anos. Como o tema **ambiental, social e de governança (ESG)** está inserido na Dengo? A gente acredita que o tema ambiental não fica de pé sozinho e está sempre conectado com a questão social. Se não for viável economicamente, não adianta”, diz.

De posse da fazenda, a equipe do empresário começou a fomentar na região o plantio de cacau por sistema de cabruca (plantado às sombras de árvores da Mata Atlântica e totalmente orgânico). Por meio do Instituto Arapyaú, braço filantrópico de sua gestora de investimento, a equipe desenvolveu o Programa de Desenvolvimento Territorial do Sul da Bahia, que atua como uma rede de apoio à produção da matéria-prima em seis municípios da região: Canavieiras, Ilhéus, Itabuna, Itacaré, Una, Uruçuca. A ideia é

Economia & Negócios



O instituto também incentivou a criação do Centro de Inovação do Cacau, na Universidade Estadual de Santa Cruz (Uesc), entre Ilhéus e Itabuna (BA), em 2017. “Os agricultores da região receberam em 2018 o selo de Indicação Geográfica do cacau (*do Instituto Nacional de Propriedade Intelectual*)”, diz Gomes. Com uma parceria público-privada, o instituto tem um trabalho de incentivo à educação da comunidade local, que será estendido aos 26 municípios cacaueiros.

“

“Começamos com seis produtores – hoje são 200.”

Estevam Sartoreli, presidente da Dengo

A iniciativa ajudou a revitalizar a produção de cacau da região, diz Gomes. Uma parte dos produtores do sul da Bahia, região que ganhou importantes capítulos na história e na literatura brasileira pelas mãos do escritor baiano **Jorge Amado**, quando os coronéis lideravam a produção de cacau no Brasil, buscou retomar a importância que a cultura teve para o local.

Um dos maiores produtores globais até o fim dos anos 1980, quando ocupava a vice-liderança, o País viu nas últimas décadas a produção entrar em declínio com o avanço do fungo vassoura-de-bruxa. Enquanto isso, e outros países avançaram na oferta da matéria-prima. O sul da Bahia também foi perdendo terreno como produtor – hoje, disputa com o Estado a liderança da produção.

Para manter a rede de produtores, a Dengo paga um prêmio pela matéria-prima de qualidade. “Começamos com seis produtores – hoje são 200”, diz Sartoreli, presidente da Dengo. “Pagamos pela qualidade da amêndoa, por ser orgânico e pelo cacau varietal (*isolamento de uma única espécie de cacau*). O prêmio é de 70% a 160% acima do valor do preço da commodity na **Bolsa**”, diz o executivo.

PRODUTORES COM SENSO DE COMUNIDADE

A iniciativa estimulou produtores da região. Um dos líderes de um assentamento em Uruçuca, cidade que tem o cacau como principal atividade econômica, Rubens Costa de Jesus, de 32 anos, ainda era menor de idade quando sua família decidiu fincar os pés na região como agricultores independentes. “Criamos o acampamento em Dois Riachões, em 2002, e só fomos ter a posse da terra em 2018”, disse o cacaueiro ao **Estadão**.

Em uma área de cerca de 400 hectares, 140 famílias assentadas da fazenda da região trabalham organizadamente para produzir cacau pelo sistema cabruca, sem o uso de agroquímicos e sem derrubar uma árvore. Os produtores da região fornecem a matéria-prima para a empresa de chocolates Dengo e outras chocolaterias do País.

“Por muito tempo, os agricultores de Dois Riachões tinham uma função definida na fazenda antes do assentamento dos trabalhadores. Agora, a gente participa de todo o processo de produção e somos bem remunerados. Aqui não tem o cacau do Rubens. É o cacau de Dois Riachões”, disse o produtor.



Economia & Negócios



O empresário Guilherme Leal está estimulando a cadeia de produção de cacau na Bahia. VALOR ECONÔMICO

De uma família tradicional de produtores de cacau no sul da Bahia, Guilherme Moura, de 45 anos, também participa da cadeia sustentável de produção. “Meu tataravô lutou pela independência da Bahia.” Moura, que é um produtor de médio porte da região, atua desde 2005 em discussões setoriais fazendo a ponte entre os produtores da região e a Federação de Agricultura do Estado.

Com uma fazenda em Camacã, perto da cidade de Canavieiras, em sociedade com o pai e o irmão, Moura é um dos fornecedores da Dengo e também de grandes empresas de cacau – as tradings Cargill e Barry Callebaut. “A recuperação da cultura do cacau de qualidade aqui da região tem aumentado a demanda pelas empresas brasileiras que buscam cacau fino”, afirma o produtor.

Para Moura, será uma questão de tempo para que o Brasil passe a exportar a amêndoa de qualidade. “Tem uma geração nova aqui na região mais consciente e que pensa na sustentabilidade da agricultura, não só para o cacau, mas para os grãos em geral e pecuária de corte.”

EXPEDIENTE

Editor executivo multimídia Fabio Sales / **Editora de infografia multimídia** Regina Elisabeth Silva /

Editores assistentes multimídia Adriano Araujo, Carlos Marin, Glauco Lara e William Mariotto / **Designers**

Multimídia Danilo Freire e Lucas Almeida / **Editora de Economia** Cátia Luz / **Edição** Marina Pauliquevis

MAIS CONTEÚDO SOBRE:

[Retomada Verde](#)[Agronegócio](#)[PIB \[Produto Interno Bruto\]](#)[Desmatamento](#)[Soja](#)[Café](#)[Cana de Açúcar](#)[Amazônia](#)[Sustentabilidade](#)