

Dia Internacional do Cacau

O cacaueteiro tem a sua origem na Floresta Amazônica, um dos biomas mais ricos em biodiversidade do mundo. O cacau é considerado um superalimento, fruta altamente nutritiva que contém elevada concentração de compostos bioativos, um dos melhores antioxidantes do mundo, tem ação anti-inflamatória e ajuda a reduzir a tensão arterial, faz bem para o coração e para o cérebro, dentre outros benefícios para a saúde, além de ser muito saboroso.

Tanto no bioma Amazônico como na Mata Atlântica, o cultivo do cacau em Sistemas Agroflorestais, imprime grande importância para a manutenção do equilíbrio ecológico, assegurando a conservação da flora e da fauna. Ambos sistemas se caracterizam por ter um cultivo sustentável, colaborar na recuperação de áreas degradadas e na redução do desmatamento.

Quando o assunto é sequestro de carbono, o cacau se mostra como uma cultura com alto potencial descarbonizante. Estudos mostraram que no Pará, no sistema agroflorestal com cacaueteiros foram sequestradas 163 toneladas de carbono equivalente por hectare ano. Já na Bahia, a média de carbono estocado na cabruca é de 66 toneladas por hectare/ano. Credita-se à cacauicultura no sistema cabruca a conservação da Mata Atlântica no sul da Bahia e no norte do Espírito Santo.

A cultura do cacau, pela importância econômica e pela capacidade de fixação de carbono, se apresenta como grande fator para o atingimento das metas do Brasil definidas na COP26.

Mais recentemente, o cultivo do cacau vem ganhando novas fronteiras, nas chamadas áreas não tradicionais, principalmente nos biomas Cerrado e Caatinga, cujas condições de solo e clima proporcionam características distintas ao fruto propiciando novos sabores e aromas ao chocolate.

A indicação de procedência e denominação de origem também oferece amplas possibilidades para agregação de valor ao produto. O Brasil possui atualmente três regiões com Indicação Geográfica - IG do Cacau, no Sul da Bahia, em Linhares-ES e Tomé Açú-PA, além do processo de formalização da IG do Cacau de Rondônia.

Esses modelos sustentáveis, aliados às boas práticas de produção e pós-colheita, elevam a qualidade das amêndoas. Com isso, o Brasil vem ampliando e melhorando a fabricação de chocolates especiais, com alto teor de cacau, produzidos da amêndoa à barra ("bean to bar") ou até mesmo da plantação a barra ("tree to bar").

A melhoria da qualidade do cacau brasileiro tem sido reconhecida internacionalmente pelas sucessivas premiações obtidas pelos produtores no Programa Cacau de Excelência, onde o Brasil conquistou duas medalhas de prata e uma de ouro no último Prêmio Internacional do Cacau, realizado no Salão de Chocolate de Paris em 2021.

O Brasil é hoje o sexto produtor mundial de cacau, com produção de cerca de 220 mil toneladas de amêndoas por ano, sendo o único país representativo em todos os elos da cadeia produtiva, desde a produção do cacau até a fabricação do chocolate, destacando-se ainda pelo seu parque industrial para o processamento das amêndoas, concentrado principalmente em Ilhéus-BA. O MAPA CEPLAC estabeleceu metas para alcançar produção de 400 mil toneladas de cacau em 2030, o que poderá levar o Brasil à terceira posição de maior produtor mundial.

Além disso, somos o quinto país na produção e consumo de chocolate e achocolatados e, mais que exportar cacau, o empenho do MAPA e de toda a cadeia produtiva tem sido em ampliar a produção e a qualidade do produto para consumo interno e para exportação de produtos de alto valor agregado, como derivados de cacau e chocolate.

O cultivo do cacau gera renda para mais de 93 mil produtores. A cadeia produtiva do cacau é responsável por mais de 400 mil empregos, entre diretos e indiretos, e gera mais de R\$ 21 bilhões anuais em valor bruto de produção. Dada a importância econômica, social e ambiental do cacaueteiro para o Brasil, a homenagem a essa cultura agrícola neste primeiro domingo de junho se reveste de grande importância e deve ser extensiva aos cacauicultores que há quase três séculos convivem com o cultivo do cacau no Brasil.