

Revista Agrária Acadêmica

Agrarian Academic Journal

Volume 2 – Número 1 – Jan/Fev (2019)

doi: 10.32406/v2n12019/103-123/agrariacad

A construção dos mercados de qualidade do cacau no Brasil

Construction of cocoa quality markets in Brazil

Katianny Gomes Santana Estival¹, Solange Rodrigues Santos Corrêa², Diego Pierotti Procópio³

¹ Doutora em Ciências Sociais, Desenvolvimento e Agricultura pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e Professora Adjunta da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC) – Ilhéus/BA. E-mail: ksgestival@uesc.br

² Doutora em Ciências Sociais, Desenvolvimento e Agricultura pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e Professora Adjunta da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC) – Ilhéus/BA. E-mail: srscorrea@uesc.br

³ Mestre em Economia pela Universidade Federal de Viçosa e Professor Auxiliar Nível 1A do Departamento de Zootecnia e Extensão Rural da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) – Cuiabá/MT. E-mail: diego_pierottivrb@yahoo.com.br

Resumo

O artigo proposto apresenta a história da construção dos mercados de qualidade do cacau no Brasil (superior, fino, orgânico e sustentável) entre os anos de 1942 a 2012 com o objetivo de identificar quem são os atores, as organizações e as práticas presentes no processo histórico de construção dos mercados. A metodologia utilizada teve como base as pesquisas bibliográfica e documental que foi realizada no período de 2011 a 2013. Os resultados apontaram a necessidade da profissionalização, do estabelecimento de redes de cooperação entre os atores da cadeia produtiva do cacau no Brasil e a demanda por políticas, programas e projetos governamentais e não governamentais para subsidiar o alcance das condições para o acesso dos produtores aos mercados de qualidade das amêndoas do cacau.

Palavras chave: Qualidade, Cacau, História, Mercado, Brasil.

Abstract

The paper presents the history of the construction of quality cocoa markets in Brazil (top, fine, organic and sustainable) between the years 1942 to 2012 with the aim of identifying who are the actors, organizations and practices present in the process historic building markets. The methodology used was based on bibliographic and documentary research and was held in the period from 2011 to 2013. The results indicate the need for professional training, the establishment of cooperation networks between the actors of the supply chain and the demand for policies, programs and projects governmental and non-governmental organizations to support the scope of the conditions for access of producers to the quality of cocoa beans markets.

Keywords: Quality, Cocoa, History, Market, Brazil.

Introdução

No desenvolvimento dos sistemas agroindustriais, assim como outras *commodities*, 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 (manteiga de cacau e pó de cacau).

As mudanças ocorridas no sistema produtivo do cacau tornaram necessária a visão da integração do sistema de produção convencional à visão da cadeia de valor do cacau e chocolates. A cadeia global de valor do cacau chocolate segue a tendência da competição bipolar, segundo Barrientos e Okyere-Asenso (2009) e Fold (2002), caracterizada pelo domínio do poder de barganha dos processadores de cacau e das indústrias de chocolates na estrutura da cadeia.

A produção mundial de amêndoa de cacau para o ano safra 2013/14 esteve distribuída principalmente em Costa do Marfim (39%), Gana (20%), Indonésia (10%), Nigéria (6%), Camarões (5%), Brasil (5%) e Equador (5%) (ICCO, 2016). Segundo IBGE (2017), a produção brasileira em 2015 esteve concentrada principalmente para o estado da Bahia, com 56,1% do total nacional, seguidos dos estados de Pará (38,7%), Rondônia (2%) e Espírito Santo (2%).

No mercado externo, a partir do século XXI, o país começa a se destacar e a participar dos mercados de qualidade do cacau e chocolate, com a produção e reconhecimento do cacau fino e de aroma brasileiro, através das participações e premiações em eventos internacionais como o Salão de Chocolate de Paris e a efetivação de parcerias com renomados chocolateiros do mercado gourmet mundial. Além da inserção nos mercados de qualidades do cacau com as certificações: orgânicos e sustentáveis (*Fair for Life e Rainforest Alliance*) – a partir do ano de 2004 e da Identificação de Procedência do Cacau de Linhares – Espírito Santo alcançada em 2012.

No contexto apresentado, o objetivo geral do trabalho é analisar a história da construção dos mercados de qualidade do cacau no Brasil entre os anos de 1942 a 2012 a partir da pesquisa bibliográfica e documental realizada entre os anos de 2011 a 2013. Pretende-se que os resultados obtidos possam ser utilizados como ferramentas para o delineamento de políticas, projetos e programas para a ampliação da participação dos produtores nos mercados de qualidade do cacau.

Revisão bibliográfica

Sistemas agroindustriais e agroalimentares

Na literatura alguns conceitos foram propostos com o intuito de buscar um são utilizados para um melhor entendimento da dinâmica do setor agropecuário, como é o caso de Sistema Agroindustrial e Sistema Agroalimentar. No estudo de Batalha e Silva (2011), o termo Sistema Agroindustrial é definido como o conjunto de atividades de concorrem para a produção de produtos agroindustriais, que vai desde a distribuição de insumos básicos para as propriedades rurais até a distribuição do produto final aos consumidores. Vale ressaltar que este conceito não está associado a nenhum tipo de matéria-prima base ou produto final específico.

Além disso, o Sistema Agroalimentar é relacionado apenas com as firmas produtoras de alimentos, diferentemente do Sistema Agroindustrial, que engloba as indústrias alimentícias e também as que produzem madeira, fibras vegetais, couro e dentre outros produtos vinculados ao setor agropecuário (ROSSI *et al.*, 2004). Zylbersztajn e Giordino (2015) ressaltam que na abordagem de Sistemas Agroindustriais, é necessária uma avaliação de quatro elementos fundamentais: (i) Setores produtivos; (ii) Ambiente Institucional; (iii) Ambiente Organizacional; e, (iv) Transações.

Na abordagem dos setores produtivos são discutidas temáticas relacionadas com as estruturas de mercado observadas dentre os agentes econômicos que compõem a cadeia produtiva¹, padrões de concorrência e a identificação de firmas dominantes. Vale ressaltar, que a estrutura de mercado, explica em grande parte os conflitos distributivos existentes no setor agropecuário, que estão relacionados principalmente com a interação do produtor rural no processo de compra dos insumos básicos produtivos e na comercialização dos produtos com as agroindústrias (ZYLBERSZTAJN e GIORDINO, 2015).

Para North (1991), as instituições são definidas como as normas legais formalizadas e informais que são estabelecidas entre os agentes econômicos que compõem a sociedade. Zylbersztajn e Giordino (2015) relatam que as organizações são classificadas como estruturas criadas que permitem o funcionamento do Sistema Agroindustrial e podem ser representadas por entidades de ações coletivas, como cooperativas e/ou associações de produtores rurais, entidades de pesquisa, universidades, agentes certificadores especializados e/ou agentes financiadores.

As transações são definidas como as relações especializadas estabelecidas entre os agentes que compõem determinado tipo de setor econômico. Esse tipo de relacionamento pode ser

¹ Batalha e Silva (2011) relatam que a cadeia produtiva é definida a partir da identificação de um produto final específico. Ou seja, são todos os agentes econômicos que participam no processo produtivo do produto, que vai desde as indústrias que fornecem os insumos até a distribuição ao consumidor final.

caracterizado como um tipo de mecanismo de troca de direitos de propriedade, com o objetivo de geração de valor (ZYLBERSZTAJN e GIORDINO, 2015).

Se um ambiente apresentar custos de transação nulo, o mecanismo de sistema de preços é suficiente para a realização adequada dos recursos produtivos no sistema econômico. No entanto, na sociedade contemporânea a maior parte dos processos de negociação existentes entre os agentes econômicos são caracterizados principalmente pela existência de assimetrias informacionais, comportamento oportunista e quebras contratuais, fatores esses que contribuem para a existência de custos de transação positivos (ZYLBERSZTAJN e GIORDINO, 2015). Para Barzel (1982), os custos de transação podem ser definidos como os custos de proteção do direito de propriedade durante o processo de negociação.

A representação de um Sistema Agroindustrial e/ou Agroalimentar pode ser expressa na Figura 1.

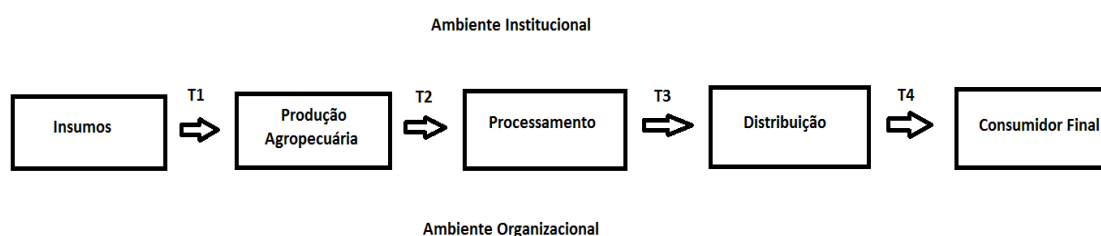


Figura 1. Representação de um Sistema Agroindustrial e/ou Agroalimentar.

Fonte: Adaptado de ZYLBERSZTAJN e GIORDINO (2015).

Na Figura 1, o Sistema Agroindustrial e/ou Agroalimentar então é representado por todos os agentes econômicos que participam do processo de produção e comercialização do produto agropecuário, que são: (i) Indústrias Fornecedoras; (ii) Produtores rurais; (iii) Indústrias de Processamento (Agroindústrias); (iv) Empresas de distribuição (Atacado e Varejo); e, (v) Consumidor Final. Além disso, destacam-se também os tipos de relações que são estabelecidas entre os agentes que compõem a cadeia produtiva, que são representadas por T1, T2, T3 e T4. Bem como os ambientes institucional e organizacional que auxiliam o funcionamento do sistema.

Valor e qualidade nos sistemas agroalimentares

O conceito de valor é associado com a disposição dos consumidores a pagarem pelos bens/serviços que uma empresa oferta ao mercado. O valor dos produtos ou serviços é estabelecido

com base na percepção do benefício agregado no uso desse produto ou serviço para os consumidores finais (PORTER, 1999).

A geração de valor em produtos tende tornar as empresas mais competitivas em relação às concorrentes (PORTER, 1999). A competitividade é definida por Sandroni (1999) como a capacidade das empresas produzirem bens/serviços com qualidade e custos baixos que lhe permitam concorrer de forma igual ou vantajosa no mercado. Já Spers (2015) relata que a qualidade de um produto pode ser classificada como um ou o conjunto de atributos que são incorporados ao produto/serviço que atenda à necessidade do consumidor final.

Nos mercados agropecuários os valores agregados aos produtos estão relacionados com questões relacionadas com segurança alimentar, sustentabilidade, direitos humanos e bem-estar animal (WILKINSON, 2010). Para Spers (2015), a criação de valor em sistemas agroalimentares depende diretamente do esforço conjunto de todos os agentes que compõem a cadeia produtiva do produto em questão.

Nessa perspectiva de geração de valor em sistemas agroalimentares, relata-se o conceito de cadeia de valor. O conceito de cadeia de valor foi proposto por Porter (1999), que atribuiu à importância das empresas adotarem estratégias que proporcionasse a criação de mais valor para os bens/serviços aos clientes finais. Shank e Govindarajan (1997) definem a cadeia de valor como o conjunto de atividades criadoras de valor que são incorporadas por todos os agentes componentes de uma cadeia produtiva, desde os fornecedores até a distribuição do produto ao consumidor final.

Spers (2015) relata que a avaliação de qualidade nos sistemas agroalimentares deve ser realizada a partir de todos os componentes, que são: (i) segmentos (fornecedores, produção agropecuária, indústrias de processamento, atacado, varejo e consumidor final); (ii) ambiente organizacional; e, (iii) ambiente institucional. Para o autor, a garantia de um atributo que atenda a necessidade do consumidor final, depende o esforço conjunto de todos os componentes da cadeia produtiva.

A competitividade e a concentração de poder entre grupos de atores que atuam nas cadeias produtivas estão acentuadas e têm implicações para as questões de acesso as cadeias de valor do agronegócio com o aumento das barreiras à entrada principalmente para os pequenos produtores, pois para que obtenham retorno financeiro, necessitam atingir padrões mínimos de competitividade semelhantes aos exigidos para os demais atores que atuam nas atividades da cadeia produtiva. Há a necessidade do 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)

Metodologia

Para que o objetivo proposto possa ser alcançado, o método a ser utilizado nessa pesquisa será de natureza qualitativa. As técnicas a serem utilizadas serão as pesquisas bibliográfica e documental. Para Gil (2009), a pesquisa bibliográfica possui a função de resgatar o que já foi publicado sobre o tema estudado, e a análise é realizada principalmente em livros, artigos científicos e anais de congressos. Através da pesquisa bibliográfica buscará ser possível analisar e identificar as publicações nacionais que abordassem os mercados de qualidade do cacau no contexto brasileiro no período de 1942 a 2012.

A pesquisa documental possui a finalidade de obter informações sobre a temática em base de informações que estejam fora do ambiente acadêmico. Fonseca (2002) ressalta que a pesquisa documental recorre à fonte de informações mais diversificadas, como por exemplo, tabelas estatísticas, jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais e dentre outras bases de informações que tratam da temática em questão.

Com isso, através da pesquisa documental buscou-se obter informações sobre a evolução e funcionamento do mercado de qualidade do cacau no Brasil através da consulta em jornais, revistas, sites de organizações públicas, privadas e não governamentais que atuam na cadeia produtiva do cacau, grupos virtuais de discussão sobre o segmento produtivo do cacau e chocolate no Brasil e Mundo, atas e documentos da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e informações de fontes secundárias de entrevistas com atores da cadeia produtiva do cacau (representantes institucionais, técnicos e especialistas, empresários, entre outros).

Resultados e discussão

Caracterização dos mercados de qualidade do cacau no Brasil

Com base nos estudos de Lyrio (2012) e Estival (2013), algumas análises e discussões são apresentadas sobre os mercados de qualidade e certificações do cacau no país. No Brasil, existem diferentes tipos de classificações atribuídas à produção de amêndoas de cacau, que são: (i) cacau

convencional; (ii) cacau fino ou de aroma; (iii) cacau orgânico; (iv) cacau com certificação de sustentabilidade; e, (v) cacau com indicação de origem – como é o caso do selo de Indicação de Procedência do cacau Linhares – Espírito Santo

O cacau convencional que representa 97% do cacau produzido no Brasil (PWC, 2012), é o cacau produzido a partir do sistema tradicional de produção, com amêndoas classificadas pelos critérios mínimos estabelecidos através da Instrução Normativa número 38 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de 23 de junho de 2008, que estabelece o regulamento técnico da amêndoa de cacau definindo o padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação (rotulagem).

Em relação ao cacau fino ou de aroma é definido como uma variedade específica que produz amêndoas de sabor e cor padronizados. Este tipo de cacau é produzido pelas nações inclusas na lista do Acordo Internacional do Cacau que foi estabelecido no ano de 2010 (ICCO, 2017). Para Mororó (2012), esse é o tipo de cacau proveniente das variedades Criollo e Trinitário, como por exemplo, o “*nacional*” do Equador (notas florais), cacau “*porcelana*” da Venezuela (notas de mel e de caramelo) e o Criollo do México.

Para Mororó (2012), o Brasil passa a ser produtor e exportador de cacau fino devido à existência e aceitação do mercado de outros dois conceitos: (i) a indústria aceita como cacau fino as amêndoas que resultarem em aroma e características originais de sabor, como é o caso do aroma delicado e típico de alguns tipos de cacaos (aroma frutal, floral, madeira, amendoado e dentre outros); e, (ii) pesquisadores dos segmentos de cacau e chocolates classificam como cacau fino as amêndoas que apresentam o chamado aroma de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou aroma de fermentação, que aparece durante o período de beneficiamento primário.

O cacau é classificado como orgânico quando seguem de maneira rigorosa as normas estabelecidas pelas organizações certificadoras e, em relação ao comércio internacional, é necessário respeitar a legislação dos países importadores (LYRIO, 2012; ESTIVAL, 2013). De acordo com o FVPP (2011), o cacau com certificação de sustentabilidade produzido no Brasil tem como principal destino o abastecimento do mercado europeu.

O cacau com indicação geográfica é identificado através do selo de origem ou de procedência emitido após avaliação de processo submetido ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial). No sul da Bahia segue em andamento o processo de indicação geográfica da procedência e origem do cacau, processo conduzido pelo Instituto CABRUCA e APC (Associação dos Produtores de Cacau).

O município de Linhares no Espírito Santo, através do trabalho da ACAL (Associação dos

Cacaucultores de Linhares) obteve em 2012 o selo de indicação de procedência do cacau de Linhares – Espírito Santo. Na Tabela 1 são apresentadas algumas informações sobre o mercado de qualidade de amêndoas de cacau no Brasil para o ano de 2012.

Tabela 1. Cenário dos mercados de cacau de qualidade

Tipo de cacau	Produção em relação ao total nacional (%)
Cacau convencional	97
Cacau fino	1
Cacau orgânico	1
Cacau com certificação de sustentabilidade	1

Fonte: PWC Agribusiness Research and Knowledge Center (2012).

Na Tabela 1 são apresentadas algumas informações sobre a produção brasileira de cacau, destaca-se que a concentração para o tipo convencional, com 97% do total nacional. Para os demais tipos, o fino, orgânico e com certificação de sustentabilidade, juntos representam apenas 3% do que é produzido no país.

Desenvolvimento dos mercados de qualidade do cacau no Brasil

Os mercados agropecuários se assemelham do tipo de estrutura de mercado de Concorrência Perfeita por meio de algumas características, como é o caso do elevado número de empresas atuando num determinado setor econômico. Essa realidade implica na incapacidade do empresário de exercer algum tipo de influência na determinação do preço do bem/serviço, sendo ele considerado um “*tomador de preço*”. O preço do produto será determinado a partir da interação das curvas de Demanda e de Oferta, que resulta na situação de Equilíbrio de Mercado.

Em relação à formação de preço do cacau do mercado internacional, ele é determinado na Bolsa de Valores de Nova York. As variações de preços de compra no mercado do cacau convencional ou *bulk* podem atingir até 10% acima do valor determinado pela Bolsa de Valores, quando o produto (amêndoas de cacau) apresenta critérios de qualidade acima dos critérios mínimos definidos pelos compradores. Esta situação foi observada durante a realização da pesquisa de campo, na relação entre produtores e compradores de cacau do Espírito Santo, município de Linhares, aonde o cacau classificado como tipo I de acordo com a Instrução Normativa número 38 (BRASIL, 2008). Nessa situação, os produtores receberam prêmios de até 20% sob o valor pago pelo quilo do cacau convencional classificado com qualidade inferior.

No processo de comercialização da amêndoa do cacau de qualidade (fino e/ou aroma e orgânico), o pagamento dos prêmios pode atingir até um patamar de 100% do preço que é determinado pela Bolsa de Valores de Nova York. Essa situação é comum na relação estabelecida entre produtores rurais do Sul da Bahia e compradores das amêndoas de cacau fino e de aroma localizados principalmente no mercado europeu.

Sobre as características sociais dos promotores do mercado de qualidade do cacau na Bahia, pode-se afirmar que a diferenciação da qualidade das amêndoas de cacau é identificada como uma prática existente desde os primórdios da produção cacauceira.

Conforme Brasil (1942), os Documentos como o Acordo Complementar ao Acordo do Cacau, celebrado por troca de notas em 3 de outubro de 1942, entre Brasil e Estados Unidos da América, afirma a existência de pagamento diferenciado na entrega de lotes de cacau classificados como *good quality superior* cacau da Baía e *good fair* (referente ao cacau usual), conforme a seguinte passagem: “[...] *As entregas serão da usual qualidade “good quality superior” cacau da Baía, sendo que da quantidade total adquirida, nunca mais que 10% poderá ser da qualidade usual “good fair”, ao preço de \$6,20 por 100 libras FOB (navio)[...]*” (BRASIL, 1942, p.1).

Na obra de Jorge Amado (1934) constata-se uma visão preliminar da qualidade no processo produtivo de cacau no país, ao relatar que o cacau *good* vendia-se dois mil-réis mais barato a arroba. A comercialização do cacau era subdividida em *cacau good fair* (qualidade inferior, com presença de mofo) e *cacau good quality superior* (devidamente fermentado e seco, com ausência de mofo).

O processo de diferenciação da qualidade das amêndoas de cacau ocorreu até a ocorrência da “*crise da vassoura de bruxa*” na década de 1980, quando se verificava preços diferenciados pagos ao cacau classificado como “*Cacau Bahia Superior*”. A partir do ano 2000 com a inserção do Brasil nos mercados de qualidade do cacau (fino e orgânico), o mercado de amêndoas de cacau passa a ser caracterizado pela possibilidade de diferenciação do produto (amêndoas de cacau) e reconhecimento por parte do mercado comprador de cacau como detentor de atributos, variáveis e valor adicional do cacau fino e orgânico produzido no país.

Os fatores determinantes da qualidade do cacau produzido no Brasil estão associados à origem, rastreabilidade, certificações – orgânicos, *Rainforest Alliance*, *Fair for Life*, sustentabilidade, indicação geográfica e dentre outras formas de diferenciação, como por exemplo, a produção do cacau no sistema agroflorestal cabruca (produção de cacau que mantém a cobertura nativa florestal com o sombreamento de árvores da mata Atlântica brasileira junto aos cacauceiros).

Com relação à regulamentação do sistema agroflorestal do cacau produzido no sistema cabruca no Brasil, segue em tramitação a proposta de criação e implementação de selos verdes para o Cacau Cabruca e Cacau Amazônia (BRASIL, 2012), com o objetivo de agregar valor a essa forma de cultivo e exploração da agricultura que possui cerca de 250 anos. De acordo com a Lei de Criação do Selo Verde Cabruca, o objetivo da manutenção do sistema agroflorestal é conservar a diversidade ecológica e os valores associados a esse tipo de prática produtiva, bem como os recursos hídricos, solos, ecossistemas e paisagens frágeis e singulares. Objetiva-se com essa medida o aproveitamento das funções ecológicas da floresta e a realização de uma exploração de maneira sustentável, desde que não descaracterize a cobertura vegetal existente e não prejudique a função ambiental da área (BRASIL, 2012).

Além da demanda por certificações, da necessidade do atendimento aos padrões e normas para o processamento, produção e adequação do produto, a qualidade do cacau também pode ser associada a sua origem geográfica. Exemplo da distinção associada à origem do cacau já pode ser observado no caso do município de Linhares (Espírito Santo), que em outubro de 2012 obteve o primeiro selo de indicação geográfica do cacau entregue à Associação dos Cacaucultores de Linhares (ACAL) pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Com relação à fluidez do mercado, a entrada no segmento da produção, processamento e comercialização do cacau depende de uma série de fatores, tais como:

(i) Domínio das técnicas de seleção de sementes, clonagem, manejo, colheita e beneficiamento (dentro da porteira);

(ii) Articulação entre atores da cadeia de valor (necessidade do estabelecimento de relações de confiança – existência de poucas relações contratuais entre produtores e compradores de cacau, o que demanda a construção de relações sociais e habilidades de negociação);

(iii) O mercado das empresas compradoras das amêndoas de cacau (empresas intermediárias, partidistas e processadoras de cacau) compra todo o tipo de produção ofertada independente da qualidade. Apesar da exigência de critérios mínimos para a compra, caso o produto ofertado não atenda aos critérios (com base na Instrução Normativa 38 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA), a compra é efetuada com a aplicação de deságio sobre os preços pagos;

(iv) Para a competitividade, os produtores de cacau necessitam ter acesso ao capital para a realização de investimentos que permitam a aquisição de tecnologias de produção e processamento que favoreçam o aumento da produtividade e a melhoria da qualidade do cacau;

(v) Os produtores de grande e médio porte que conseguem maior escala de produção e garantia de regularidade para o abastecimento das compradoras, adquirem a capacidade de

exercerem maior poder de negociação junto aos compradores, mesmo que os preços de mercado sejam determinados pela Bolsa de Valores de Nova York;

(vi) Os agricultores familiares são desfavorecidos no poder de barganha com os compradores por exercerem principalmente a comercialização individual do cacau e não possuem regularidade na qualidade e quantidade do fornecimento;

(vii) No caso dos produtores de cacau da Bahia, o alto grau de endividamento no contexto pós “vassoura de bruxa”, bloqueia o acesso aos financiamentos para investimentos em melhorias da produção; e,

(viii) Os conhecimentos sobre o funcionamento e dinâmicas do mercado do cacau e chocolates favorecem a ampliação das redes de comercialização e consequentemente a ampliação das vantagens competitivas.

O conhecimento e o acesso às informações na cadeia de valor do cacau e chocolate podem ser diretamente relacionados quanto ao nível de qualificação dos produtores e gestores das unidades produtivas. Quanto maior for o nível de qualificação dos produtores rurais, melhores perspectivas e presença de habilidades que permitam uma maior participação no mercado concorrencial. Dessa forma, destaca-se a importância de políticas de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) a essa classe de produtores rurais com o intuito de promover uma difusão de tecnologia e técnicas produtivas mais adequadas à realidade do estabelecimento rural que produz cacau.

Sobre a transparência do mercado e o acesso dos agentes econômicos às informações sobre quantidades, qualidades e preços, ao avaliar as informações obtidas junto aos produtores de grande, médio e agricultores familiares, compradores, indústrias processadoras e organizações (públicas e não governamentais) é possível constatar que o mercado do cacau chocolate não pode ser classificado como transparente.

Pode-se estabelecer uma relação entre a qualificação dos agentes econômicos e o grau de articulação entre os demais atores da cadeia de valor, o que poderia favorecer o acesso às informações de mercado de forma diferenciada. Verifica-se que os grandes e médios produtores analisados na pesquisa, apesar de não participarem ativamente de cooperativas para a compra de insumos e comercialização do cacau, participam de associações e estruturas coletivas com o objetivo de discussão e desenvolvimento de propostas para a resolução de problemas setoriais.

Como exemplos das formas coletivas de articulação política executadas através de organizações e grupos que atuam na cadeia de valor do cacau no Brasil foram identificadas:

(1) Instituto Pensar Cacau – IPC: criado no ano de 2011 por um grupo de cafeicultores do sul da Bahia. Os objetivos desta organização são:

[...] I – Reconhecimento formal por parte do Governo de que a Região Cacaueira da Bahia e o povo que nela vive são vítimas de um ato criminoso que introduziu e disseminou a vassoura-de-bruxa na região.

II – Desconstituição, anulação ou inexigibilidade das dívidas da cacauicultura baiana, geradas ou não pagas em razão da introdução e disseminação da doença vassoura-de-bruxa na lavoura cacaueira da Bahia, bem como em razão da aplicação dos programas oficiais pelo Poder Público.

III – Reparação de todos os danos causados aos cacauicultores em razão da introdução e disseminação da doença vassoura-de-bruxa na lavoura cacaueira da Bahia, bem como daqueles causados em razão da aplicação dos programas oficiais pelo Poder Público. [...] (IPC, 2013, p.3)

Dentro dos objetivos do Instituto Pensar Cacau (IPC), foi produzido e divulgado o documentário vídeo intitulado de “*O Nó*”, que busca afirmar através de depoimentos de especialistas e cacauicultores que a praga agrícola da “*vassoura de bruxa*”, responsável pelo devastamento da produção cacaueira na região Sul da Bahia no final da década de 1980, foi introduzida de forma criminosa e devido à omissão da CEPLAC (Comissão Executiva do Plano de Lavoura Cacaueira) no Programa de Recuperação da Lavoura Cacaueira.

(2) Associação dos Produtores de Cacau – APC: com sede em Ilhéus/Bahia, é composta por produtores de grande e médio porte tem como objetivo defender os interesses da cacauicultura e promover o debate dos temas socioeconômicos e ambientais das regiões cacaueiras.

(3) Lista do cacau: grupo de discussões virtual que tem como objetivo discutir problemas do segmento entre os cacauicultores e divulgar informações do setor.

(4) Diálogos do cacau: esforço coletivo de organizações ambientais, sócio-ambientais, órgãos governamentais de ensino, pesquisa e extensão, agricultores familiares, sindicatos rurais e representantes dos produtores de cacau, para tratar de assuntos ligados à cadeia produtiva e as demandas atuais por um ambiente equilibrado para as atuais e futuras gerações. Com a missão de: “*Valorizar o Sistema Cabruca e a conservação da Mata Atlântica, promovendo a sustentabilidade social, ambiental, econômica e cultural da região cacaueira.*” Foram realizados eventos abertos à comunidade em geral para discussão das temáticas que envolvem a produção cacaueira e sustentabilidade no período de 2008 a 2010.

(5) Site Mercado do Cacau: site criado em 2011 com o objetivo de difundir as práticas do agronegócio e transações ligadas diretamente ao mercado do cacau. Apresenta artigos de discussão da problemática do segmento escritos por produtores e especialistas do setor cacauero da região Sul da Bahia.

(6) Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Cacau: com sede no Ministério da Pecuária, Agricultura e Abastecimento (MAPA), conta com a participação de atores que atuam no segmento da cacauicultura (empresas, organizações não governamentais, órgãos governamentais, universidades) para a discussão de questões estratégicas que contribuam com o desenvolvimento do mercado do cacau. No ano de 2010 com a participação dos atores foi construída a agenda estratégica para o período de 2010 a 2015 para o segmento.

Na agricultura familiar, principalmente nos assentamentos rurais, verifica-se que apesar da existência de associações em cada assentamento, há baixo grau de articulação dos produtores para ações coletivas. Tanto a compra de insumos agrícolas quanto a comercialização, constata-se que na maior parte das vezes esses tipos de ações ocorrem de maneira individualizada.

Os movimentos políticos conduzidos pelo INCRA (Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária), Organizações Não Governamentais e Cooperativas, como a COOFASULBA (Cooperativa de Desenvolvimento Sustentável da Agricultura Familiar do Sul da Bahia), onde 40% dos cooperados são produtores do movimento da reforma agrária, mas identifica-se que o grau de articulação entre os grupos dos assentamentos para a resolução de problemas setoriais pode ser considerado baixo.

As questões mais discutidas por este grupo são: acesso à terra, conflitos ambientais, necessidade de melhoria das condições de vida e trabalho (saneamento básico, transporte, educação), acesso a programas governamentais para inserirem-se na comercialização como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aos programas de crédito agrícola (Banco do Nordeste e Banco do Brasil).

A inserção dos produtores de cacau brasileiros nos mercados de qualidade do cacau fino e/ou aroma e orgânicos é datada na Bahia a partir do ano 2000, através da mobilização de um produtor de origem francesa que atuava também como correspondente de *l'Académie Française du Chocolat* junto aos produtores de cacau da região Sul da Bahia com o objetivo de divulgar e capacitar os produtores sobre as técnicas de produção e beneficiamento do cacau fino e/ou de aroma.

No processo de articulação entre o produtor de cacau francês e os produtores de cacau baianos surgiu a Associação dos Profissionais do Cacau Fino e Especial (APCFE). De acordo com o estatuto da APCFE (2012), criado em 2004, as finalidades da associação seriam:

[...] I – Desenvolver a rastreabilidade, certificação e promoção da produção de cacau especial e fino.

II – Desenvolver assessoria e consultoria no desenvolvimento do manejo sustentável da lavoura cacauaieira a fim de promover e integrar toda a cadeia produtiva do cacau.

III – Promover as pesquisas e suas aplicações bem como prestar apoio técnico, científico e educacional à sociedade que compõe a cadeia produtiva do cacau.

IV – Congregar produtores de cacau especial e fino, difundir a produção da cacauicultura e estimulá-la ao constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização deste cacau.

V – Promover e estimular o consumo de cacau e chocolates finos e de seus produtos derivados em cooperação estreita com o setor privado.

VI – Promover, incentivar e executar ações na área da educação e qualificação profissional para a sociedade que compõe a cadeia produtiva do cacau (APCFE, Art. 4, 2012).[...]

De acordo com APCFE (2012), o histórico de ações da organização no mercado de qualidade do cacau fino pode ser resumido da seguinte forma:

2002 - Programa piloto de pesquisa na Fazenda Vitória, Ilhéus-BA.

2003 - Apresentação das amostras na Europa (Indústria e Chocolateiros).

2004 - Fundação da APCFE - Ass.Profissionais.Cacau Fino & Especial.

2005 - Capacitação de 400 produtores para produção do cacau fino na Bahia e no Espírito Santo.

2006 - Comercialização dos Cacau Fino de Origem Brasil na Europa.

2006 - Primeiros testes de fabricação de chocolate no Brasil e na Europa.

2007- Comercialização dos Chocolates de Origem Brasil na Europa e no Brasil.

2008 - Internacionalização da APCFE: parceria com cooperativa ODERI Venezuela e Fine Cocoa Association.

2009 - Integração de cooperativa do Peru e do Vietnã.

2010 - Estruturação logística de transformação e distribuição dos produtos FCA (Fine Cocoa Association).

2011/2012 – Encerramento das ações da APCFE.

De acordo com informações obtidas através da pesquisa documental, o grupo de produtores que integrava a APCFE era caracterizado principalmente por herdeiros das antigas fazendas de cacau do Sul da Bahia. Esses produtores são de grande e médio porte e tinham o interesse de promover o “*renascimento*” da cultura cacaueteira.

Outra característica importante do grupo de produtores do cacau fino é o envolvimento direto, profissionalização e dedicação à atividade produtiva, ao contrário do que ocorria no passado quando a gestão das propriedades era delegada a terceiros e na maior parte das vezes os produtores residiam nas áreas urbanas em outras cidades como Salvador.

A transformação do produtor de cacau, no caso da produção do cacau fino, em um empreendedor rural pode ser identificada pelo alto grau de qualificação e pela busca por acesso às novas tecnologias e parcerias com instituições do Brasil e Mundo.

Apesar do alto grau de articulação inicial do grupo de produtores através da APCFE, a iniciativa não teve continuidade e após um período de sete anos de existência de associação, os produtores se desvincularam e retornaram o trabalho individual, com a ocorrência da formação de grupos para parcerias comerciais entre estes, mas sem atuação e inserção e cooperativas ou associações de produtores.

Mesmo com a dissolução da APCFE, pode-se constatar que a instituição teve um papel importante na construção do mercado de qualidade do cacau no Brasil. A formação dos produtores para a produção do cacau fino e de aroma, articulação junto às parcerias comerciais no Brasil e mercado europeu, disseminação de técnicas e normas para melhorias e padronização do processo produtivo, além da participação e reconhecimento do Brasil como país produtor de cacau fino e de aroma. Vale ressaltar que o país obteve por três anos consecutivos premiações de reconhecimento mundial da qualidade das amêndoas de cacau fino e de aroma produzidas nos estados da Bahia, Espírito Santo e Pará.

Outra iniciativa coletiva formalizada através da criação de uma cooperativa para inserção no mercado de qualidade do cacau e chocolate foi a Cooperativa CABRUCA (Cooperativa dos Produtores Orgânicos do Sul da Bahia), que é composta por 39 produtores de grande e médio porte da região. Foi criada no ano de 2002, com sede no município de Ilhéus – Bahia.

A cooperativa tem como foco a produção e comercialização de amêndoas de cacau fino e orgânico, além da produção e desenvolvimento de produtos à base de cacau. Possui parceiros comerciais no mundo, principalmente no mercado europeu, para a compra de amêndoas de cacau orgânico e também uma empresa de cosméticos do Brasil, com sede em São Paulo. O histórico das certificações do cacau no estado baiano corresponde a:

2002 – Certificação do cacau orgânico da Cooperativa CABRUCA.

2004 – Primeira comercialização brasileira do cacau fino produzido no Brasil via APCFE.

2007 – Certificação das primeiras fazendas produtoras de cacau do Brasil, na Bahia com a certificação de sustentabilidade Rainforest Alliance.

2010 – Início do processo de Indicação Geográfica Cacau na Bahia, conduzido pela APC – Associação dos Produtores de Cacau e Instituto Cabruca (APCFE, 2012).

2012 – Encaminhamento do projeto de lei “*Selo Verde Cacau Cabruca*”.

O perfil dos produtores cooperados da CABRUCA segue o mesmo identificado na APCFE, inclusive alguns dos antigos membros da associação migraram para ingressar na cooperativa, caracterizada por cooperados produtores de cacau de grande e médio porte, herdeiros das antigas fazendas produtoras de cacau, oriundos da região Sul da Bahia e com grau de instrução referente ao ensino superior completo.

A cooperativa CABRUCA mantém fortes relações com organizações externas, como é o caso de uma empresa de cosméticos brasileira, que adquire amêndoas de cacau para a fabricação de cosméticos à base de cacau. Além disso, os produtores cooperados já desenvolveram parcerias com chocolateiros europeus para a produção de chocolates experimentais à base de cacau fino e orgânico. As amêndoas para o desenvolvimento dos chocolates experimentais foram processadas na estrutura “*modelo*” disponível na CEPLAC, localizado em Ilhéus Bahia.

Entre os principais reflexos identificados nos mercados de qualidade do cacau e chocolates no Brasil a partir do ano 2000, é possível identificar os seguintes pontos:

(i) Articulação entre os produtores de cacau (grande e médio porte) para investimentos em pesquisa e desenvolvimento objetivando a melhoria na produtividade e qualidade.

(ii) Efetivação de parcerias entre grandes e médios produtores para o desenvolvimento e viabilização de máquinas, equipamentos e novas tecnologias para o setor.

(iii) Projetos governamentais conduzidos por organizações não governamentais em parcerias com as indústrias processadoras para melhoria da qualidade e produtividade.

(iv) Indicação geográfica do cacau produzido em Linhares, Espírito Santo.

(v) Implantação de indústrias de chocolates finos no Brasil com produção de chocolates à base de cacau fino e orgânico de origem brasileira.

(vi) Reconhecimento do cacau brasileiro nos mercados internacionais: premiações do melhor cacau fino do Mundo no Salão de Chocolate em Paris.

(vii) Projeto de Lei Selo Verde Cabruca: em discussão o projeto visa agregar valor ao cacau brasileiro através da associação do sistema agroflorestal “*cabruca*”, com foco na preservação e conservação ambiental ao produto cacau e chocolate do Brasil.

(viii) Certificação do cacau orgânico produzido por cooperativas do Pará, região Transamazônica no Programa Cacau Orgânico e efetivação de parcerias de comercialização com chocolateiros europeus e indústrias de cosméticos no Brasil.

No Pará e Espírito Santo as iniciativas de inserção dos produtores nos mercados de qualidades do cacau e chocolates são mais recentes, com a identificação de ações efetivas a partir do ano de 2009. No estado paraense destacam-se as primeiras iniciativas de inserções nos mercados de qualidades do cacau e chocolates ocorreram a partir do ano de 2005 com a implantação e desenvolvimento do Programa Cacau Orgânico, conduzido pela organização não governamental FVPP (Fundação Viver, Produzir e Preservar, em parceria com a CEPLAC SUEPA e IMAFLORA – Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola).

Através do programa Cacau Orgânico iniciou-se a capacitação dos produtores, bem como o processo de certificação do cacau orgânico e cacau sustentável (*Fair For Life*) e o estabelecimento de relações comerciais entre cooperativas de produtores e empresa de cosméticos que fabrica produtos à base de cacau no Brasil e indústria de chocolates da Áustria.

No Espírito Santo, a ACAL (Associação dos Cacaucultores de Linhares) iniciou como no ano de 2009 o processo de Indicação Geográfica do Cacau de Linhares, que foi concluído e com a emissão do selo em outubro de 2012. Já no período de 2011/2012 foi instalada no Espírito Santo uma indústria processadora de cacau que visa produzir massa de cacau (líquor) de qualidade diferenciada voltada para a produção de chocolates finos.

No ano de 2011 foi constituída a COOPERBAHIA (Cooperativa Agroindustrial de Cacau Fino), composta por 11 produtores rurais associados, entre pequenos, médios e grandes, somando mais de 30 propriedades rurais distribuídas em 17 municípios da região cacauzeira da Bahia (COOPERBAHIA, 2017). A fábrica para produção e comercialização do líquido (massa de cacau) fino foi implantada no mês de março de 2013.

No ano de 2014 foi retomado o processo de discussão e encaminhamento do processo para a obtenção da Identificação de Procedência do Cacau da Bahia, com a participação de organizações

não governamentais e governamentais da região Sul da Bahia. Destaca-se nesse processo a atuação de uma organização não governamental e da Universidade Estadual de Santa Cruz como indutores e aglutinadores da mobilização dos atores regionais.

Considerações finais

O desenvolvimento e ampliação dos mercados de qualidade do cacau: superior tipo I (BRASIL, 2008), orgânico, comércio justo, fino e de aroma na agricultura familiar e em assentamentos rurais, pode agregar as amêndoas de cacau a possibilidade de pagamento de prêmios de comercialização relacionados aos fatores éticos, comércio justo e solidário, já que o crescimento da produção, comercialização e maior agregação de valor poderá representar melhores possibilidades de redistribuição do emprego e renda nas regiões produtivas de cacau no Brasil, principalmente entre os produtores da agricultura familiar.

É necessário também o estudo do mercado consumidor para minimizar as barreiras sobre a colocação dos produtos em mercados específicos de qualidade como o mercado consumidor para as amêndoas de cacau fino e orgânico certificados com o “*Selo Verde Cacau Cabruca*” - projeto de Lei 3.665/12 (BRASIL, 2012), que tem como proposta, criar os selos verdes Cacau Cabruca e Cacau Amazônia com o objetivo de incentivar e ampliar a conservação dos sistemas agroflorestais de produção, agregando valor a essa forma de cultivo e exploração da agricultura sustentável.

O ambiente regulatório da sustentabilidade socioambiental da produção cacauceira com relação aos aspectos ambientais sofrerá influência direta do Novo Código Florestal Brasileiro, que de acordo com a visão dos cacauicultores poderá se constituir como um fator limitante à expansão da lavoura cacauceira no Brasil, especificamente a consolidação dos mercados de qualidade do cacau orgânico e sustentável.

A perspectiva é que o projeto de lei que institui o sistema de produção Cabruca (BRASIL, 2011) e o selo verde “*Cabruca*” (BRASIL, 2012) seja aprovado na esfera governamental, o que seria uma alternativa para os produtores de cacau, principalmente do Estado da Bahia, onde predomina este tipo de sistema de produção. No caso, não seria utilizado apenas a área agrícola, mas também o perímetro territorial de reserva legal (RL) para produção (LYRIO, 2012).

Alternativas para minimização dos riscos e favorecimento da ampliação da participação do Brasil nos mercados de qualidade do cacau podem ser advindas do desenvolvimento de políticas públicas, projetos e programas governamentais e não governamentais que possibilitem que grandes, médios e pequenos produtores atuem em redes e construam condições competitivas para inserção

nos novos mercados de qualidade com competitividade, como é o caso dos mercados globais do cacau chocolate.

É importante ressaltar também que o Brasil importa dos países africanos 30% do cacau processado no país (PWC, 2012) para a fabricação de chocolates, ou seja, a produção do cacau convencional (cacau comum que não é classificado no mercado de qualidade do cacau) ainda tem espaço de ampliação da comercialização para atender ao crescimento da demanda do consumidor brasileiro.

A principal questão a ser debatida é sobre que tipos de benefícios diretos e indiretos podem ser acessados pelos produtores de cacau ao realizarem o investimento para a inserção e ampliação da participação nos mercados de qualidade que representaram apenas 3% do mercado do cacau produzido e comercializado pelo Brasil (PWC, 2012) enquanto o país apresenta um déficit de 30% no abastecimento do mercado do cacau convencional, que apresentou alta no preço, que se elevou de R\$ 68,00/arroba em dezembro de 2012, para R\$104,00/arroba em março de 2014.

Deve-se considerar que há uma necessidade de investimento de capital financeiro e humano, já que a participação nos mercados de qualidade do cacau acarreta em elevação dos custos de produção para o produtor rural. Dessa forma, tem-se uma necessidade da elaboração de políticas públicas que atendam a essas demandas dos produtores de cacau no país. Além disso, destaca-se a importância da elaboração de novos estudos que avaliem as melhores soluções que considerem a relação custo, benefício, demandas reais e potenciais dos mercados de qualidade do cacau no país e no exterior.

Referências bibliográficas

AMADO, J. **Cacau**. Rio de Janeiro: Ariel Editora, 1942.

APCFE – ASSOCIAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DO CACAU FINO E ESPECIAL. **Apresentações disponíveis sobre a associação dos profissionais do cacau fino e especial, ano 2012**. Disponível em: <http://www.apcfe.com>. Acesso em: 21 de fevereiro de 2012.

BARRIENTOS, S.; OKYERE-ASENSO, K. Cocoa value chain: challenges facing Ghana in a changing global confectionary market. **Journal Für Entwicklungspolitik**, v. XXV, p. 88-107, 2009.

BARZEL, Y. Measurement cost and the organization of markets. **The Journal of law and Economics**, v. XXV, p. 27-48, 1982.

BATALHA, M. O.; SILVA, A. L. Gerenciamento de sistemas agroindustriais: definições, especificidades e correntes metodológicas. In: BATALHA, M. O. (Org.). **Gestão Agroindustrial**. São Paulo: Atlas, 2011.

BRASIL. **Acordo complementar ao acordo do cacau celebrado por troca de notas a 3 de outubro de 1942, entre Brasil e Estados Unidos da América em 3 de outubro de 1942.** Disponível em: http://dai-mre.serpro.gov.br/atos-internacionais/bilaterais/1942/b_29/. Acesso em: 20 de dezembro de 2016.

BRASIL. **Instrução normativa número 38 de 24 de junho de 2008.** Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=250964455>. Acesso em: 10 de dezembro de 2016.

BRASIL. **Projeto de lei número 3.665 de 2012 que propõe a criação do Selo Verde Cacau Cabruca.** Disponível em: <http://www.camara.gov.br/sileg/integras/1069440.pdf>. Acesso em: 17 de dezembro de 2016.

COOPERBAHIA – COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL DE CACAU FINO. Disponível em: http://www.cooperbahia.com.br/_novo/. Acesso em: 09 de janeiro de 2017.

ESTIVAL, K. G. S. **Construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil.** 2013. 312f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.

FOLD, N. Lead firms and competition in ‘bi-polar’ commodity chains: grinders and branders in the global cocoa-chocolate industry. *Journal of Agrarian Change*, v. 2, n. 2, p. 228–247, 2002.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica.** Fortaleza: UEC, 2002.

FVPP – FUNDAÇÃO VIVER, PRODUZIR E PRESERVAR. **Criação de cooperativas orgânicas na Amazônia e criação de mercados diferenciados, ano de 2011.** Disponível em: <http://www.fvpp.org.br/>. Acesso em: 15 de dezembro de 2016.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas, 2009.

HUMPHREY, J. **Shaping value chains for development:** global value chains in agribusiness. Eschborn: Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit, 2005.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas>. Acesso em: 03 de janeiro de 2017.

ICCO – INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. Disponível em: <https://www.icco.org/>. Acesso em: 15 de janeiro de 2017.

ICCO – INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION. **Production of cocoas beans, year 2016.** Disponível em: https://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/30-related-documents/46-statistics-production.html. Acesso em: 04 de janeiro de 2017.

IPC – INSTITUTO PENSAR CACAU. **Estatuto Social do Instituto Pensar Cacau, ano de 2013.** Disponível em <http://www.noticiasagricolas.com.br/dbarquivos/apresentao-do-estatuto.pdf>. Acesso em: 20 de dezembro de 2016.

LYRIO, C. Certificação do cacau no Brasil: desafios para a conquista de mercado – o caso da Indicação Geográfica do cacau Sul da Bahia. In: III Congresso Brasileiro do Cacau, 3, 2012, Ilhéus. *Anais...* Ilhéus: Universidade Estadual Santa Cruz, 2012.

MORORÓ, R. M. Aproveitamento dos subprodutos, derivados e resíduos do cacau. In: III Congresso Brasileiro do Cacau, 3, 2012, Ilhéus. *Anais...* Ilhéus: Universidade Estadual Santa Cruz, 2012.

NORTH, D. C. Institutions. *The Journal of Economic Perspectives*, v. 5, n. 1, p. 97-112, 1991.

- PORTER, M. E. **Vantagem competitiva**: criando e sustentando um desempenho superior. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- PWC - Agribusiness Research and Knowledge Center. **The Brazilian cocoa industry market research**. Ribeirão Preto: PwC Brazil, 2012.
- ROSSI, R. M.; NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. Quantificação e coordenação de sistemas agroindustriais: o caso do trigo no Brasil. **Organizações Rurais e Agroindustriais**, v. 7, n. 1, p. 93-102, 2005.
- SANDRONI, P. **Novíssimo dicionário de Economia**. São Paulo: Best Seller, 1999.
- SHANK, J. K.; GOVINDARAJAN, V. **Revolução dos custos**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.
- SPERS, E. E. Qualidade e o consumo em sistemas agroindustriais. In: ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F.; CALEMAN, S. M. Q. (Orgs.). **Gestão de Sistemas de Agronegócios**. São Paulo: Atlas, 2015.
- WILKINSON, J. Transformações e perspectivas dos agronegócios brasileiros. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 39, p. 26-34, 2010.
- ZYLBERSZTAJN, D.; GIORDANO, S. R. Coordenação e governança de sistemas agroindustriais. In: ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F.; CALEMAN, S. M. Q. (Orgs.). **Gestão de Sistemas de Agronegócios**. São Paulo: Atlas, 2015.

Recebido em 25/10/2018

Aceito em 13/11/2018