

Cacau (Amêndoa)

DEZEMBRO DE 2017

1. INTRODUÇÃO

O cacauieiro (*Theobroma cacao* L.) é uma espécie arbórea tropical encontrado em florestas úmidas Americanas. Teve origem no continente americano, nas bacias do Amazonas e do Orenoco, também conhecido como árvore do chocolate, cacau e outros. Acredita-se que o nome científico atribuído por *Linnaeus* ao cacau "*Theobroma*", foi este pois significa "alimento dos deuses", e remete a história do cacauieiro que já era cultivado pelos povos maias e astecas na América Central, e utilizado em rituais e cerimônias religiosas. O povo asteca acreditava que o próprio profeta "*Quatzalcault*" ensinou-os como cultivar o cacauieiro, além disso preparavam uma bebida espumante a partir das sementes, chamada "*xocolat*", para servir o imperador da época. As sementes eram tão valiosas que eram utilizadas como moedas na época.¹

Diz-se que o cacauieiro foi se expandindo em duas direções e deu origem a duas espécies da planta. O Cacau Criollo que ocorre no sul do México e na América Central, até o Norte da Venezuela e Bolívia, e o Cacau Forastero que se espalhou através do Rio Amazonas, e pode ser encontrado na América do Sul, África e Ásia. Existe ainda o Cacau Trinitário que ocorreu da junção das demais espécies. Além de existir de forma natural na Amazônia, o cultivo no Brasil foi ordenado por uma carta régia em 1678, e a planta se desenvolveu muito bem no clima e solo do sul da Bahia, contribuindo com o desenvolvimento da região.²

O Cacauieiro pode ser encontrado no bioma amazônico, onde ocorria naturalmente em meio a floresta, e na Mata Atlântica, principalmente no sul da Bahia. Os estados brasileiros produtores são: Rondônia, Amazonas, Roraima, Pará, Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo e Mato Grosso, sendo Bahia e Pará os maiores produtores representantes de cerca de 95% da produção nacional. Apesar das amêndoas serem os principais produtos obtidos do cacau, vez que são matéria-prima para a produção do chocolate, existem outros subprodutos oriundos do cacau, como suco da mucilagem, manteiga de cacau, o mel que utilizado para fazer geleias, álcool, vinagre, vinho e licores. As cascas ainda podem ser utilizadas como adubo ou ração animal, não se desperdiçando nada do cacau, desde a semente até a casca. Na Bahia a safra ocorre de outubro a abril, e a safra temporã acontece depois de maio.³

No final da década de 70 o Brasil ocupava o segundo lugar de maior produtor mundial de cacau, no entanto a produção foi diminuindo, e diminuiu drasticamente na década de 90 quando a doença "vassoura de bruxa" alastrou a produção de cacau, reduzindo em 60% a produção.⁴ Em decorrência desse acontecimento o Brasil passou a ser não somente

¹ Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC). Cacau História e Evolução. Disponível em: <http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm>. Acesso em: 15 jan. 2018.

² Ferreira, Adriana. C. R. et al. Guia de Beneficiamento de Cacau de Qualidade Instituto Cabruca. Ilhéus, Bahia: 2013 52p.:il

³ Portal São Francisco. Cacauieiro. Disponível em: <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/biologia/cacauieiro>>. Acesso em: 15 jan. 2018.

⁴ Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Boletim: Mercado de Cacau e Chocolate no Brasil. Disponível em: <<http://www.sebraemercados.com.br/boletim-mercado-de-cacau-e-chocolate-no-brasil/>>. Acesso em 15 jan. 2018.



Análise MENSAL

Cacau (Amêndoa)

DEZEMBRO DE 2017

exportador do produto, mas também importador, sendo que o mercado interno absorve quase toda a produção.⁵ Segundo a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO), em 2016, o Brasil ocupou o sexto lugar no ranking mundial de produção de cacau, e no ranking de exportação em 2013 ocupou o 13º lugar para exportação de manteiga de cacau, 12º exportação de cacau em pasta e 9º exportando cacau em pó e em pasta.

2. PREÇOS

Os preços da amêndoa de cacau apresentam decréscimos nesse mês quando comparados com o mesmo mês de 2016, em decorrência de uma expectativa de super safra, ou seja, quando a produção indica que vai para além da média dos últimos anos. A tabela 1 apresenta os preços pagos ao produtor.

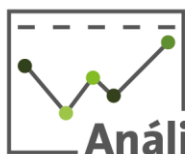
Tabela 1 – Preço pago ao produtor de amêndoa de cacau (R\$/kg)

UF	DEZ-2016	NOV-2017	MÊS ATUAL			Preço mínimo
			DEZ-2017	Δ% (mês anterior)	Δ% (ano anterior)	
AM	5,65	4,65	5,62	20,86%	-0,53%	6,22 (AM) * 6,48 (NE + ES) 5,45 (NO, CO)
PA	8,66	6,93	6,93	0,00%	-19,98%	
BA	9,16	7,73	7,47	-3,36%	-18,45%	
RO	8,09	6,61	6,33	-4,24%	-21,71%	
ES	10,10	7,43	7,42	-0,13%	-26,53%	

Fonte: Conab / *Cacau nativo.

Todavia, a trajetória de queda nos preços começa a dar sinais de revés. Os fatos que podem explicar isso é o aquecimento da demanda frente aos preços mais baixos e a proximidade das comemorações de páscoa, quando a demanda pelo produto cresce de forma significativa em relação aos demais meses do ano. No gráfico 1 fica fácil de perceber a reação dos preços a partir do último trimestre de 2017 em termos de preço pago ao produtor nos principais Estados produtores do país.

⁵ Cuenca, Manuel Alberto Gutiérrez. Importância Econômica e Evolução da Cultura do Cacau no Brasil e na Região dos Tabuleiros Costeiros da Bahia entre 1990 e 2002 / Manuel Alberto Gutiérrez Cuenca, Cristiano Campos Nazário. - Aracaju: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2004. 25 p.: il. - (Documentos / Embrapa Tabuleiros Costeiros, ISSN 1678-1953, 72)

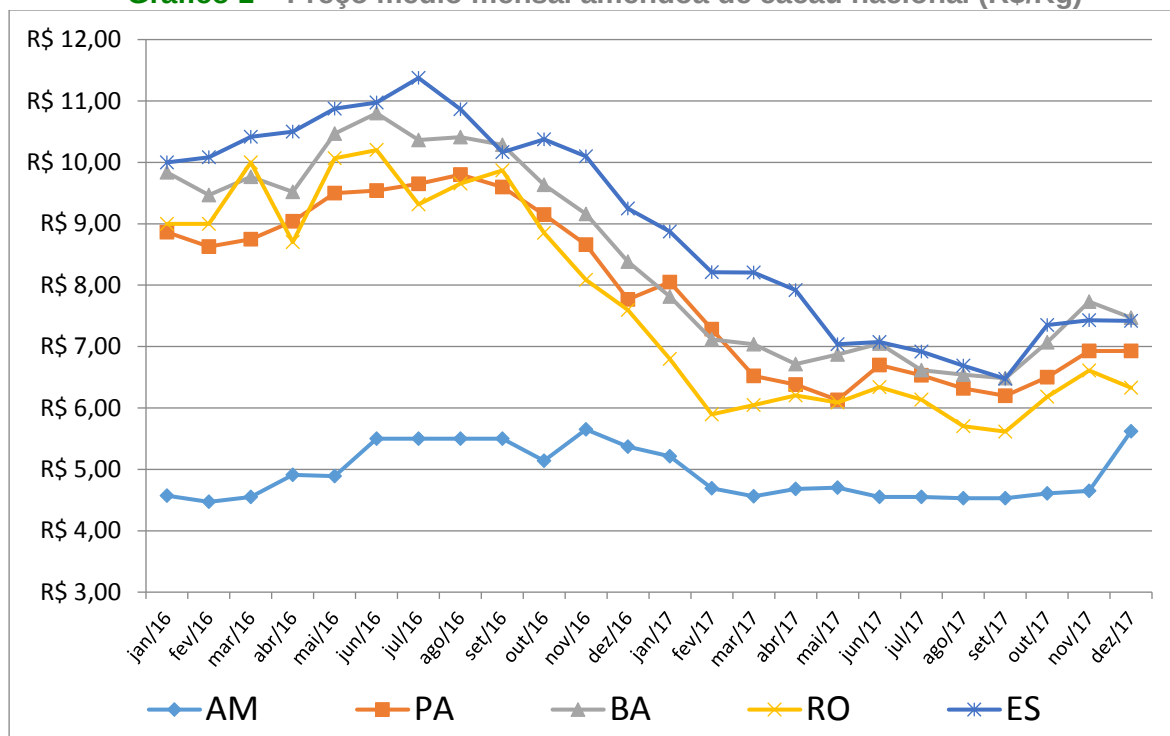


Análise MENSAL

Cacau (Amêndoa)

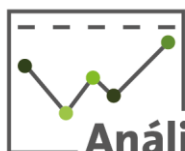
SETEMBRO DE 2017

Gráfico 1 – Preço médio mensal amêndoa de cacau nacional (R\$/Kg)



Fonte: Conab/Siagro

O gráfico 1 ilustra a situação de preços pagos à amêndoa de cacau na média das duas bolsas que comercializam o produto, a bolsa de NY e a de Londres, em dólares por tonelada. O mercado externo influencia no movimento dos preços do mercado interno haja vista que o Brasil tem apenas 4% da produção mundial da amêndoa. Ao que tudo indica os mercados internacionais também irão apresentar reações em seus preços nos próximos meses pelos mesmos motivos já apresentados nesse texto.

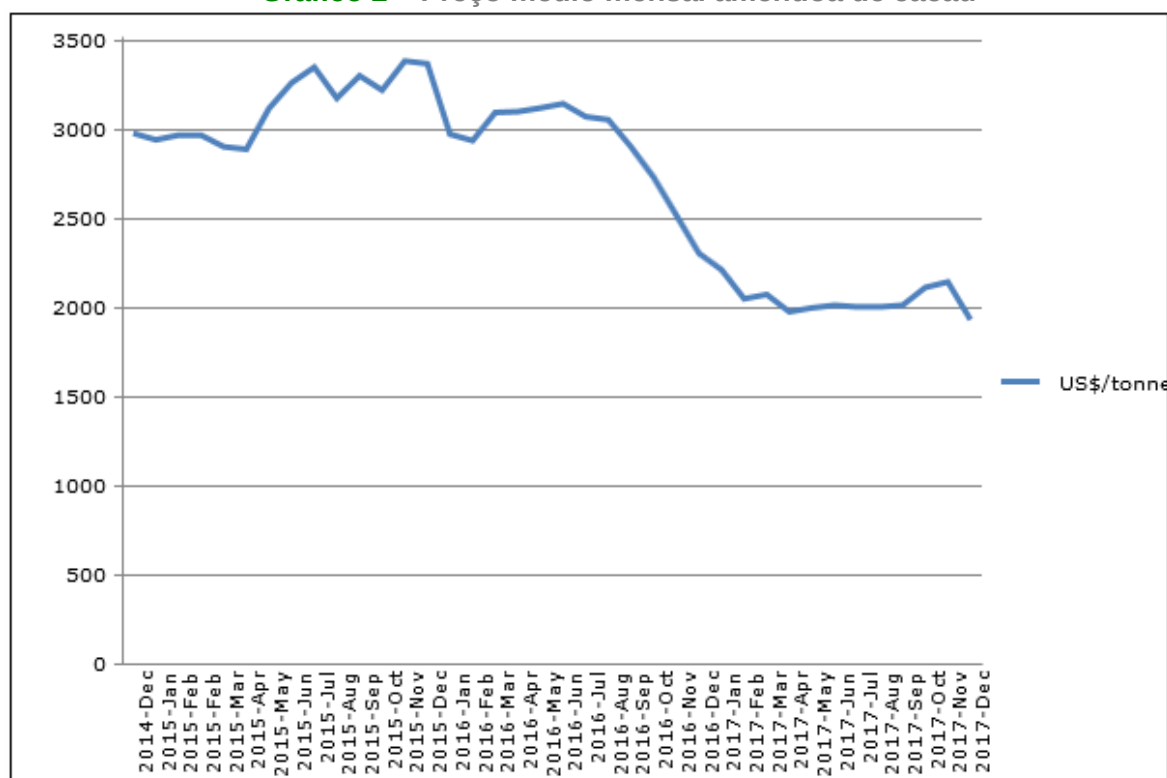


Análise MENSAL

Cacau (Amêndoa)

SETEMBRO DE 2017

Gráfico 2 – Preço médio mensal amêndoa de cacau



Fonte: ICCO – média observada nas principais bolsas do mundo.

3. PRODUÇÃO

Os dados de produção de 2016, divulgados pelo IBGE confirmam a Bahia e o Pará como os principais produtores de amêndoa de cacau do Brasil, responsáveis por, aproximadamente, 95% de toda a produção nacional. Uma pequena parcela é produzida por estados como o Espírito Santo, Rondônia e Minas Gerais. No estado do Amazonas tem-se o cacau nativo e um potencial muito grande de produção que não é de todo explorado por diversos motivos, dentre eles os baixos preços praticados no estado e a falta de grandes compradores dispostos a buscar o produto na região, haja vista que os produtores teriam pouca ou nenhuma capacidade de escoar seu produto para as regiões sul do país.

O gráfico 2 apresenta a distribuição da produção de amêndoa de cacau no país em 2016 segundo o IBGE.

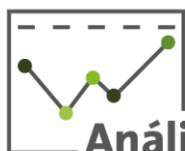
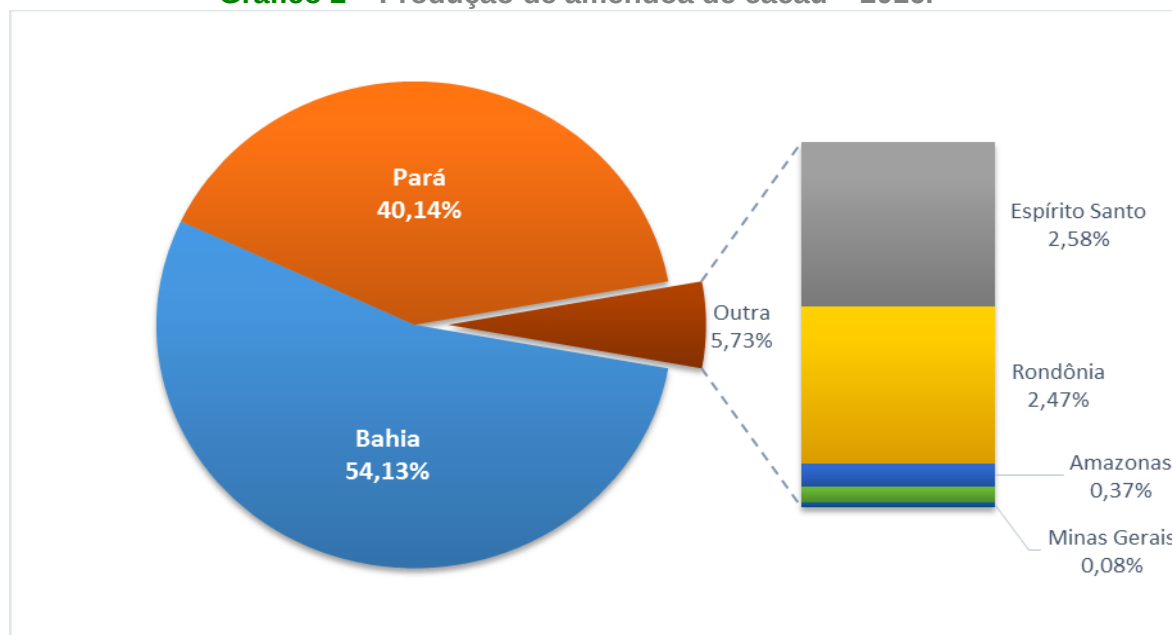


Gráfico 2 – Produção de amêndoa de cacau – 2016.



Fonte: IBGE

Segundo dados da ICCO a produção mundial de amêndoa de cacau em 2016/17 será quase 20% superior à de 2015/16 - razão pela qual os preços vinham caindo nesse período e agora sinaliza estabilidade com a recuperação da demanda. A tabela 3 apresenta os dados para os continentes produtores e principais países no mundo em relação à produção do cacau.

Tabela 3 – Produção Mundial de amêndoa de cacau (mil toneladas)

Amêndoa Cacau	2014/15		2015/16*		2016/17**	
África	3.074	72.3%	2.917	73.4%	3.525	75.1%
Camarão	232	5%	211	5%	240	5%
Costa do Marfim	1.796	42%	1.581	40%	2.010	43%
Gana	740	17%	778	20%	950	20%
Nigéria	195	5%	200	5%	225	5%
Outros	111	3%	147	4%	140	3%
América	777	18.3%	666	16.6%	757	16.3%
Brasil	230	5%	140	4%	180	4%
Equador	261	6%	232	6%	270	6%
Outros	286	7%	294	7%	307	7%
Ásia e Oceania	400	9.4%	397	10.0%	379	8.5%
Indonésia	325	8%	320	8%	290	6%
Papua Nova Guiné	36	1%	36	1%	40	1%
Outros	39	1%	41	1%	49	1%
Mundial	4.251	100.0%	3.981	100.0%	4.700	100.0%

(*) Estimado (**) Previsão

Fonte: ICCO



Análise MENSAL

Cacau (Amêndoa)

SETEMBRO DE 2017

A moagem de amêndoa de cacau é um parâmetro para saber como a demanda pelo produto final está se comportando. A aposta dos principais analistas para a próxima safra é de crescimento desse parâmetro puxado pelos melhores preços ao consumidor.

Tabela 4 – Moagem mundial de amêndoa de cacau (mil toneladas)

Amêndoa Cacau	2014/15		2015/16*		2016/17**	
Europa	1551	37.3%	1595	38.6%	1620	37.7%
Alemanha	415	10%	430	10%	415	10%
Holanda	503	12%	535	13%	545	13%
Outros	633	15%	630	15%	660	15%
África	876	21.1%	767	18.6%	824	19.7%
Costa do Marfim	558	13%	492	12%	540	13%
Gana	234	6%	202	5%	220	5%
Outros	84	2%	74	2%	64	2%
América	878	21.1%	889	21.5%	873	20.7%
Brasil	224	5%	225	5%	228	5%
EUA	400	10%	398	10%	390	9%
Outros	255	6%	266	6%	255	6%
Ásia e Oceania	849	20.4%	876	21.2%	964	21.9%
Indonésia	335	8%	382	9%	420	10%
Malásia	195	5%	194	5%	220	5%
Outros	318	8%	301	7%	324	8%
Mundial	4154	100.0%	4129	100.0%	4282	100.0%
Moagem na origem	1870	45.0%	1803	43.7%	1919	44.9%

* Estimado

**Previsão

Fonte: ICCO