

# O negócio do chocolate como instrumento de desenvolvimento para a região sul Da Bahia

**MARCO LUCIANO ROSA BATISTA**  
UESC

**TATIANY PERTEL**  
UESC

**Resumo:** Apesar da região cacauera, localizada no sul da Bahia, ser a maior produtora de cacau do Brasil, esta caracteriza-se por concentrar a sua comercialização principalmente na venda de sementes secas, não aderindo ao beneficiamento, em larga escala, do produto em chocolate. Este contexto promoveu, com os baixos preços do produto no mercado internacional e a introdução da doença vassoura de bruxa, uma crise regional, afetada pela queda na circulação de moeda na praça, redução de investimentos e desemprego. O objetivo deste trabalho é demonstrar que a região cacauera tem potencial para implementar o processo de beneficiamento e industrialização de sementes de cacau para produção do chocolate e que as empresas chocolateiras podem ser inseridas no mercado internacional. O procedimento metodológico utilizado foi a pesquisa de caráter exploratório, devido a escassez de fontes sobre o tema, combinado com a pesquisa bibliográfica por meio de revisão de literatura. Os resultados apresentados apontam para melhorias na cadeia produtiva necessárias para o beneficiamento e industrialização da semente de cacau, e a viabilidade técnica e financeira da implantação de um pólo chocolateiro na região cacauera. O trabalho apresentado, ainda que preliminar, reforça a importância de se industrializar o chocolate na região cacauera e a inserção dessas empresas chocolateiras no mercado internacional contribuiria, de forma sustentada, para a participação nas exportações brasileiras.

**Palavras-chave:** Sementes de cacau. Chocolate. Produção. Região cacauera.

## The business of chocolate as a development tool for the region south of Bahia

**Abstract:** The cocoa region located in southern Bahia is the largest producer of cocoa in Brazil, but it is characterized by focusing its commercialization mainly on the sale of dried seeds, not adhering to the processing of chocolate in large scale. This context promoted a regional crisis by the lower product prices in international market and the introduction of witches' broom disease, affected by the drop in the circulation of currency in the region, reduction of investments and high unemployment rates. The objective of this paper is to demonstrate that the cocoa region has the potential to implement the process of beneficiation and industrialization of cocoa seeds for chocolate production and chocolate companies can be inserted in the international market. The methodological procedure used was the exploratory research, due to shortage of sources on the subject, combined with the bibliographic research through a literature review. The results presented point to improvements in the productive chain necessary for the beneficiation and industrialization of the cocoa seeds, and technical and financial feasibility of installing a pole chocolatier in the cocoa region. The work presented, although preliminary, confirms the need to industrialize the chocolate in the cocoa region and that the insertion of these chocolate companies in the international market would contribute on a sustained basis, for their participation in Brazilian exports.

**Key words:** Cocoa seeds. Chocolate. Production. Cocoa region.

## INTRODUÇÃO

A economia da Região Cacaueira, localizada no sul da Bahia, concentrou sua atividade na produção de frutos de cacau, tornando-se a maior produtora do país. A manutenção de preços reduzidos desta commodity no mercado internacional e a incidência e disseminação da vassoura-de-bruxa (*Crinipellis perniciosa* Stahel Singer) provocou a diminuição drástica da produção e perdas de produtividade, afetando todos os segmentos da cadeia produtiva, gerando a descapitalização dos agricultores e o abandono das lavouras.

A mais grave consequência para a sociedade regional foi o elevado índice de desemprego e êxodo rural, afetando particularmente os trabalhadores rurais e os pequenos produtores. Estima-se que existiam, em 1990, cerca de 130.000 empregos diretos no cultivo de cacau. Atualmente, em decorrência da redução da produção e produtividade, a atividade absorve cerca de 30.000 empregos diretos. Esta situação provocou o deslocamento de milhares de pessoas para as maiores cidades da região, aumentando os problemas sociais urbanos. Em virtude da lavoura do cacau ser de intensiva mão de obra, a recuperação e modernização das lavouras constituem elemento fundamental para a geração de empregos e a fixação do homem no campo.

Atualmente, as sementes de cacau produzidas na Bahia, Espírito Santo, Rondônia e Pará são comercializadas no mercado interno, sendo os principais compradores as processadoras Cargill Incorporated, Archer Daniels Midland/Joanes (ADM), Barry Callebout, Duffs e Indeca, sendo que as três primeiras processam mais de 40% do cacau produzido no mundo, demonstrando ser um setor concentrado no domínio de poucas e grandes multinacionais e que produzem em larga escala. Os principais produtos exportados por estas empresas são a manteiga, torta e pó de cacau.

A crescente demanda por subprodutos para produção do chocolate e a escassez de sementes de cacau na região e no país fizeram com que as moageiras buscassem suprir a necessidade de matéria-prima no exterior, principalmente na África, passando o Estado da condição de exportador para importador desta commodity. Isso exigiu, dos diversos segmentos deste agronegócio, ações integradas e estratégicas para reverter o referido quadro.

Como as indústrias moageiras possuem compradores certos para os seus produtos no mercado exterior, uma parte da matéria-prima importada é exportada principalmente para o mercado americano, que atualmente é o maior consumidor do mundo, utilizando em algumas de suas formulações *blends* de cacau produzido no Brasil.

Verifica-se, atualmente, um relativo desequilíbrio entre demanda e oferta de cacau e uma momentânea recuperação de preços, devido às perspectivas climáticas desfavoráveis na África e Ásia e à especulação nas bolsas. O consumo de chocolate cresce de forma vegetativa, mas não há o espe-

rado aumento de produtividade nas lavouras, contribuindo para uma redução significativa dos estoques físicos de cacau em praticamente todos os países produtores.

A indústria de transformação do chocolate também é relativamente concentrada e os dez maiores fabricantes de chocolate dominam mais de 40% das vendas globais de chocolate. A indústria de chocolate provou ser muito dinâmica nos últimos anos e tem superado parcialmente difíceis obstáculos que representavam uma ameaça real ao consumo de produtos de chocolate, reagindo positivamente às mudanças no comportamento do consumidor. No Brasil, observa-se um crescimento no consumo nacional de chocolate, e a quantidade de fábricas de chocolate aumentou em diversos estados, especialmente as regiões Sudeste e Sul, demonstrando um grande aquecimento no setor. Além disso, tem havido um incremento na exportação de chocolate para diversos países de diferentes continentes.

O objetivo deste trabalho é demonstrar que a região cacaueira tem potencial para implementar o processo de beneficiamento e industrialização de sementes de cacau para produção do chocolate e que as empresas chocolateiras podem ser inseridas no mercado internacional.

O procedimento metodológico utilizado foi a pesquisa de caráter exploratório, devido à escassez de fontes sobre o tema, combinado com a pesquisa bibliográfica por meio de revisão de literatura.

## O MERCADO DO CACAU

Verifica-se que a produção baiana de cacau no período de 1999 a 2009 aumentou significativamente. Em 1999/00 produziu 96,1 mil toneladas, e em 2008/09, 120,9 mil toneladas, conforme Zugaib (2005). A produção brasileira segue a mesma curva, tendo produzido 124 mil toneladas em 1999/00 (ICCO, 2001) e 164 mil toneladas em 2008/09 (ICCO, 2010); porém, a participação da produção brasileira na produção mundial vem caindo, devido ao crescimento da produção mundial de 2,8 milhões de toneladas em 1999/00 (ICCO 2001), para 3,5 milhões de toneladas em 2008/09 (ICCO, 2010). A produção da Costa do Marfim apresentou oscilações entre 1200 e 1400 mil toneladas no período 1999-2009, e em 1999/00 apresentou o pico mais elevado, de 1409 mil toneladas; em 2000/01 o menor nível de 1212 mil toneladas, ocupando a primeira posição. Em seguida, vem Gana com 662 mil toneladas, Indonésia com 490 mil toneladas, Nigéria com 240 mil toneladas, Camarões com 210 mil toneladas, Brasil com 157 mil toneladas e Equador com 130 mil toneladas (ICCO, 2010). A Costa do Marfim sozinha já participa com 56% da produção de cacau do continente africano e 41% da produção de cacau no mundo.

O Brasil participa com somente 6% das moagens mundiais, ocupando a sexta classificação. As principais empresas moageiras em 2009 situadas no Brasil são a Cargil com 33%, a Adm Cocoa (Joanes) com 23%, a Barry Callebout

com 22 %, a Nestlé com 13% e a Indeca com 9%, sendo que 95% das empresas moageiras brasileiras estão situadas na Bahia, conforme Pereira (2010).

As moagens mundiais tem tido um comportamento semelhante à produção mundial de cacau, sempre ascendente. Segundo a ICCO (2010), o principal país moageiro de cacau é a Holanda, com 445 mil toneladas, participando com 14% das moagens mundiais. Em seguida vem os Estados Unidos com 410 mil t, Costa do Marfim com 305 mil t, Malásia e Indonésia juntas com 300 mil t, Alemanha com 224 mil t e Brasil com 202 mil t, ocupando a 2ª, 3ª, 4ª, 5ª e 6ª posições, respectivamente (ICCO, 2010). A Comunidade Europeia já participa com 39% das moagens, seguida pelos Estados Unidos com 13% e Costa do Marfim com 10% (ICCO, 2010).

Segundo a ICCO (2010), o principal país consumidor de cacau são os Estados Unidos, com 689 mil toneladas, seguido pela Alemanha, França e Reino Unido, com 280, 218 e 215 mil toneladas, respectivamente. O Brasil atualmente consome 98 mil toneladas de cacau (ICCO, 2010). Quando analisamos o consumo per capita de cacau por país, a classificação já se altera. O principal consumidor passa a ser a Bélgica, com 5,63 Kg/hab, seguido da Suíça, França e Reino Unido, com 4,09, 3,66 e 3,6 Kg/hab, respectivamente (ICCO, 2010).

O mercado mundial de cacau é cíclico, quando o volume de produção ultrapassa o consumo há superávit, e o contrário, déficit. Segundo ICCO (2001, 2002, 2008, 2010) no período de 1999-2009 ocorreram cinco anos de superávits e cinco de déficits, e os anos 2003/04 apresentaram o maior superávit, 288 mil toneladas, e em 2006/07 o maior déficit, 256 mil toneladas. Seguiu-se em 2007/08 um déficit de 71 mil toneladas, em 2008/09 um superávit de apenas 32 mil toneladas e projetou-se para 2009/10 um déficit de 18 mil toneladas. Houve, inicialmente, uma elevação dos estoques de 1,3 milhões de toneladas em 2000/01 para 1,9 milhões de toneladas em 2005/06 e posterior redução para 1,6 milhões toneladas em 2008/09, com previsão de queda para 1,59 milhões de toneladas em 2009/10 (ICCO 2001, 2002, 2008, 2010).

Essa previsão na redução dos estoques provocou a subida dos preços. A média de preços em 2000/01 foi de US\$ 990/t, enquanto que em 2008/09 foi de US\$ 2.888,74/t, sendo que em dezembro de 2009 atingiu a média mensal de US\$ 3497,58/t, valor que não ocorria desde 1977 (ICCO 2001, 2002, 2008, 2010). Além do aspecto de produção e consumo, acrescenta-se ao efeito sobre o preço também especulações sobre o fator climático como o “harmattan”, o vento seco e poeirento que sopra do Saara a partir de janeiro, que pode atrapalhar a floração, o que teria impacto negativo sobre as colheitas na costa do Marfim, Gana, Nigéria e Camarões, e o El Niño, cujos efeitos poderiam durar até abril, poderia afetar negativamente a colheita na Indonésia, terceiro produtor de cacau do mundo, e Equador, o sétimo.

## A CADEIA PRODUTIVA PARA A PRODUÇÃO DO CHOCOLATE NA REGIÃO SUL DA BAHIA

A implantação do processo de industrialização de sementes de cacau para produção do chocolate na região cacauera consiste em redirecionamento da cadeia produtiva deste produto, nesta, de tal forma a corrigir desvios e a propor inovações que gerem aumento de produtividade e redução de custos ao produtor rural, gestão de qualidade e estratégia de desenvolvimento.

Definindo-se cadeia produtiva como um conjunto de etapas até a constituição de um produto final e sua colocação no mercado, a participação da região cacauera nesta, até o momento, consiste na produção de frutos de cacau e no beneficiamento das sementes desde o nível rural ao processamento no parque moageiro, fornecendo como subprodutos o a torta de cacau, o pó de cacau e a manteiga de cacau. Esses derivados do cacau destinam-se às indústrias de chocolates e achocolatados instaladas, principalmente nas regiões Sul e Sudeste do país, conforme Mororó (2009).

O nível tecnológico empregado na produção, beneficiamento e no aproveitamento dos subprodutos do cacau no Brasil são considerados baixos, necessitando, assim, de uma mudança geral na gestão do produtor no sentido de viabilização do agronegócio cacau através da diversificação e verticalização da empresa rural (MORORÓ, 2009). Ao analisar o nível ótimo da produção de cacau considerando seis níveis de tecnologia, do mais simples ao completo, verificou-se que o custo unitário de produção aumentou, saltando de US\$ 1,62/Kg em 1999 para US\$ 2,29/Kg em 2009, no nível de tecnologia mais elevado (ZUGAIB, 2010). Mesmo comparado com tecnologia mais simples, constatou-se que o custo unitário de produção aumentou. Da mesma forma, o preço ao produtor aumentou, saindo de US\$ 1,18/Kg para US\$ 2,77/Kg. Porém, a relação entre o custo de produção e o preço ao produtor foi reduzida, saindo de 137% para 82,71% (ZUGAIB, 2010). Essa redução na relação se deu não por causa do decréscimo do custo de produção, mas pelo aumento do preço do cacau ao produtor.

Hoje, tudo indica que a revitalização do cultivo exigirá cada vez mais do produtor uma autogestão, mas é necessário que o governo seja o indutor desse processo, sem o qual esse objetivo não será alcançado, dado o nível inadequado de conhecimento, educação, informação e cultura da expressiva maioria dos cacauicultores. A cacauicultura está em crise, em consequência de gestão ineficiente. A vassoura-de-bruxa e as políticas de redução dos subsídios concedidos às lavouras de exportação apenas apressaram a sua eclosão. Os sintomas eram evidentes e as próprias crises anteriores já demonstravam isso, ao sinalizarem para a demasiada vulnerabilidade do modelo agrário exportador, predominante na região cacauera.

A cadeia produtiva do cacau no Brasil envolve, atualmente, investimentos da ordem de 2,3 bilhões de reais, sendo 1,7 bilhões no setor primário (terra, árvores e benfeitorias). É responsável por aproximadamente 300 mil empregos diretos, mas do cacau dependem mais de 3 milhões de pessoas. Praticamente 100 municípios do sul da Bahia têm suas economias baseadas no cacau, o qual é cultivado em 29 mil propriedades, em área superior a 700 mil ha. O Brasil é o 6º produtor mundial, embora tenha sua posição já ameaçada por Nigéria e Camarões, e tem o 5º maior parque industrial chocolateiro do mundo.

Por se tratar de “commodity”, o preço do cacau é formado nas bolsas de valores. Logo, a expectativa de produção elevada acarreta redução na cotação do produto, refletindo menores preços pagos aos produtores. Como o Brasil não tem como contestar esses dados, torna-se dependente da estatística de produção de safra fornecida por outros segmentos mais organizados da cadeia, os quais tiram proveito dessa vulnerabilidade do país. Convém enfatizar que, até 1993, o país era o segundo maior produtor mundial, mas sua produção vem se reduzindo ano após ano, em decorrência de vários fatores já previamente discutidos. Dados da produção brasileira (Figura 1.2) revelam que o cacauicultor brasileiro recebeu, na safra 1999/2000, apenas 20% do valor pago em dólares pela arroba de cacau seco na safra 1980/81. Convém registrar que arroba (aproximadamente 15 kg) é a unidade de peso usual na comercialização de cacau no sul da Bahia.

## A IMPLANTAÇÃO DE UM PÓLO CHOCOLATEIRO NA REGIÃO SUL DA BAHIA COMO INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO

A criação de um pólo chocolateiro na região cacauífera dependeria, em grande parte, de uma política de incentivos fiscais que viabilizasse a redução do custo de transporte do chocolate aos diversos centros consumidores e qualificação de mão de obra, favorecendo a geração de forte mercado empregatício.

O setor chocolateiro é o décimo mercado industrial de maior potencial do país e o segmento de doces, confeitados e chocolates está passando por profundas transformações, com a abertura de novas fábricas, principalmente nas regiões sudeste-sul do país, e a perspectiva de alteração nos volumes de exportação e importação. Além disso, o setor recebeu prioridade do governo no que se refere às exportações (NUTRINEWS, 2009).

Segundo a NutrineWS (2009, apud SICAB), o Programa de Novos Pólos de Exportação, criado pelo governo brasileiro como medida de incentivo para o aquecimento de diversos setores, consiste no fornecimento de incentivo fiscal de 25% do custo total da realização de feiras e eventos comerciais. Com a medida, o governo espera dobrar o

volume de exportações que, no caso de chocolates, está por volta de 23 mil toneladas anuais.

Tomando-se como exemplo a cidade de Extrema, com uma população de 27.000 habitantes, localizada em Minas Gerais, na divisa com São Paulo, os fatores determinantes para as indústrias de chocolate Kopenhagen e Barry Callebaut se instalarem foram: a localização, pela Fernão Dias, fica a cerca de uma hora de São Paulo; os incentivos fiscais oferecidos pela prefeitura e pelo governo do Estado; e o clima ameno, que facilita o manuseio do chocolate (BANDEIRA, 2010).

Em Extrema a Kopenhagen planeja produzir 3,5 mil toneladas/ano de chocolate e a Barry Callebaut tem expectativa de 20 mil toneladas/ano de chocolates, que poderão ser exportados para o Mercosul. A Barry Callebaut não faz o produto final, mas fabrica chocolate para produção industrial de outras empresas e também para confeitarias e docerias. O investimento da Barry Callebaut foi de R\$ 28 milhões. A produção servirá como matéria-prima mais acessível para os chocolateiros nacionais (BANDEIRA, 2010). As fábricas instaladas têm capacidade de empregar 2.670 pessoas, o equivalente a cerca de 10% da população do município (BANDEIRA, 2010).

A viabilidade técnica e financeira da implantação de um pólo chocolateiro na região cacauífera é totalmente possível e este acontecimento é indubitavelmente necessário e conseqüentemente suportará um promissor crescimento do mercado de empregos.

## A PRODUÇÃO DE CHOCOLATE NA REGIÃO SUL DA BAHIA DIRECIONADA PARA A EXPORTAÇÃO

O chocolate ocupa o 1º lugar na categoria de snacks no Brasil. A indústria brasileira é a 4ª produtora mundial, atrás de EUA, Alemanha e Reino Unido. Detém 59% do mercado da América Latina e exporta para 124 países, num total de US\$ 140 milhões em 2008, tendo como principais países compradores Argentina, EUA, Paraguai e Cingapura (Apex- Brasil/ABICAB, 2009). Prova do destaque da indústria no âmbito mundial é o fato de as principais multinacionais do setor instalarem fábricas próprias no Brasil (Apex- Brasil/ABICAB, 2009). A indústria brasileira de chocolate possui 2,4% de participação do total comercializado no mercado mundial de chocolates em 2007 (Apex-Brasil/ABICAB, 2009).

De acordo com a Associação Brasileira de Indústrias de Chocolate, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados (ABICAB), o país fabrica 329 mil toneladas por ano, entre barras, bombons e tabletes. Desse total, 7% são de ovos de Páscoa, cerca de 24 mil toneladas. Mas com um mercado interno extremamente aquecido, nem todos os fabricantes de chocolate pensam em exportar.

Em Minas Gerais, as empresas que procuram o caminho da exportação como uma oportunidade de crescimento normalmente encontram alguns entraves, como a ausência de grandes mercados consolidado no exterior e o alto custo de transporte e armazenagem. A forte competição com companhias brasileiras do setor, com fábricas em outros estados (Garoto, Lacta e Nestlé) levou algumas empresas mineiras a diversificar sua produção, atuando em nichos de mercado e visando oportunidades comerciais em outros países.

É o caso da Ferrero do Brasil, com fábrica em Poços de Caldas, da Erlan e da Chocolates Imperial, ambas localizadas em Uberlândia. Segundo o Gerente de Comércio Exterior da Erlan, Leonardo Peixoto, a linha de produtos da empresa com foco na Páscoa atende somente ao mercado interno devido à atual capacidade de produção. “Nossas exportações são basicamente de balas, com vendas estáveis durante o ano todo. Os principais destinos são Estados Unidos, América do sul, África e Caribe”, afirma.

A Ferrero do Brasil, originalmente italiana, com fábrica em Poços de Caldas, iniciou suas atividades no Brasil em 1994 com apenas 10 funcionários. Em 1997, abriu sua única fábrica brasileira em Poços de Caldas. Atualmente exporta para Alemanha, Argentina, Canadá, México, França, Itália, Equador, Rússia e Estados Unidos. Em 2008, o município de Poços de Caldas exportou mais de US\$ 28 milhões em chocolates, de acordo com dados levantados pela Central Exportaminas.

Portanto, a criação de um polo chocolateiro na região cacauífera para atender a demanda do mercado exterior enquadra-se dentro das perspectivas de exportação incentivada pelo governo brasileiro, acompanhada de um otimismo no crescimento e dinamização das vendas no setor, verificada desde 2005, em paradoxo ao pessimismo do mercado financeiro em decorrência da crise mundial.

A produção de chocolate na região sul da Bahia direcionada para a exportação depende de um projeto de internacionalização de micro e pequenas empresas, associada a uma gestão de desenvolvimento estratégico. O simples exemplo de Extrema, em Minas Gerais, entre tantos outros que estão surgindo no país, demonstra ser totalmente viável a implantação de um pólo chocolateiro amplo, versátil e voltado para o mercado exportador.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho apresentado, ainda que preliminar, reforça a importância de se industrializar o chocolate na região cacauífera e que a inserção das empresas chocolateiras no mercado internacional contribuiria, de forma sustentada, para a participação nas exportações brasileiras.

## REFERÊNCIAS

- ANNUAL FORECASTS OF PRODUCTION AND CONSUMPTION AND ESTIMATES OF PRODUCTION LEVELS TO ACHIEVE EQUILIBRIUM IN THE WORLD COCOA MARKET. ICCO. 136 meeting. Berlin, 2008. Disponível em: <<http://www.icco.org/Attachment.aspx?Id=zyv64831>>. Data de acesso: 04.04.2010.
- ANNUAL REPORT FOR 2001/2002. **International cocoa organization**. London, United Kingdom, 2002. Disponível em: <[http://www.icco.org/pdf/An\\_report/anrep0102english.pdf](http://www.icco.org/pdf/An_report/anrep0102english.pdf)>. Data de acesso: 04.04.2010.
- ANNUAL REPORT FOR 2002/2003. **International cocoa organization**. London, United Kingdom, 2003. Disponível em: <[http://www.icco.org/pdf/An\\_report/anrep0203english.pdf](http://www.icco.org/pdf/An_report/anrep0203english.pdf)>. Data de acesso: 04.04.2010.
- BANDEIRA, L. **Cidade mineira substitui metalúrgicas por fábricas de chocolate**. Folha de São Paulo. Folha.com UOL, 26.05.2010. São Paulo, SP. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/mercado/740888-cidade-mineira-substitui-metalurgicas-por-fabricas-de-chocolate.shtml>>. Data de acesso: 29.mai.2010.
- CHOCOLATE. **Análise Editorial**. São Paulo, SP. 2010. Disponível em: <<http://www.analise.comercioexterior.com.br/comex06/produtos/rankprodutos/chocolate/index.php>>. Data de acesso: 15.mai.2010.
- CHOCOLATE. **Nutrinews**. São Paulo, SP. 2010. Disponível em: <<http://www.nutrinews.com.br/edicoes/9904/mat02.html>>. Data de acesso: 16.mai.2009.
- CONSUMO MUNDIAL CRESCE, MAS EXPORTAÇÃO BRASILEIRA ESTÁ EM QUEDA. Com Ciência. SBPC/Labor. São Paulo, SP. 2004. Disponível em: <<http://www.comciencia.br/200404/noticias/2/chocolate.htm>>. Data de acesso: 21.mai.2010.
- Corrigendum Annual report for 2001/2002**. International cocoa organization. London, United Kingdom, 2004.
- DIAS, L. A. dos S. **Melhoramento Genético do Cacauífera**. FUNAPE/UFG. Goiânia, GO, 2001. Disponível em: <<http://ecoport.org/ep?SearchType=earticleView&earticleId=166&page=-2>>. Data de acesso: 16.mar.2009.
- FEIRA - EXPECTATIVA DE SUCESSO PARA SWEET BRAZIL INTERNACIONAL. Apex-Brasil/ABICAB. Brasília, DF. 22/1/2009. Disponível em: <http://www.global21.com.br/materias/materia.asp?cod=25724&tipo=noticia>. Data de acesso: 16.mai.2010.
- GRAMACHO, I. DA C. P., MAGNO, A. E. S., MANDARINO, E. P. E MATOS, A. **Cultivo e beneficiamento de cacau na Bahia**. Ilhéus, CEPLAC. 124 p.1992.
- PREÇO DO CACAU ALCANÇA SEU NÍVEL MAIS ALTO EM 32 ANOS. EFE/Globo. Rio de Janeiro, RJ. 16.dez.2009. Disponível em: <<http://g1.globo.com/Noticias/Mundo/0,,MUL1416656-5602,00-PRECO+DO+CACAU+ALCANCA+SEU+NIVEL+M AIS+ALTO+EM+ANOS.html>>. Acesso em: 29.mai.2010.
- MORORÓ, R. C. **Agroindústria como alternativa de agregação de valores**. Cepec/CEPLAC. 2008. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/Artigos/artigo18.htm>>. Data de acesso: 15.mai.2009.
- PEREIRA, P. R. G. **Relação da qualidade do cacau no mercado atual e no mundo**. Cepec/Ceplac, Ilhéus, Ba. 2009. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/semfaz/mercadoatual.htm>>. Data de acesso: 20.mai.2010.

PREÇO DO CACAU ALCANÇA SEU NÍVEL MAIS ALTO EM 32 ANOS. EFE/Globo. Rio de Janeiro, RJ. 16.dez.2009. Disponível em: < <http://g1.globo.com/Noticias/Mundo/0,,MUL1416656-5602,00-PRECO+DO+CACAU+ALCANCA+SEU+NIVEL+MAIS+ALTO+EM+ANOS.html>>. Data de acesso: 29.mai.2010.

**Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics**, Vol. XXXVI, No. 1, Cocoa year 2009/2010. ICCO. Published: 03-03-2010.

SANDER, M. E KRUEL, C. **Chocolate muito além da Páscoa**. Belo Horizonte, Seagri/Central Exportaminas, 2009. Acessível em: < <http://www.exportaminas.mg.gov.br/>>. Data de acesso: 09.04.2010.

ZUGAIB, A. C. C., SANTOS, A. M. DOS, FILHO, L. P. DOS S. **Mercado de Cacau**. Ilhéus, CEPLAC, 2005. Disponível em < [http://www.ceplac.gov.br/radar/mercado\\_cacau.htm](http://www.ceplac.gov.br/radar/mercado_cacau.htm)>. Data de acesso: 07.mar.2010.

Artigo recebido em 04/07/2010.

Aceito para publicação em 09/08/2010.