

Agroindústria de chocolate em unidades de pequeno porte na Bahia**Chocolate agroindustry in small porte units in Bahia**

Recebimento dos originais: 01/06/2018

Aceitação para publicação: 05/07/2018

Leonardo Ventura de Araújo

Mestre em Economia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV)

Instituição: Embrapa Rondônia

Endereço: BR-364, s/n - Zona Rural, Porto Velho - RO, Brasil

E-mail: leonardo.araujo@embrapa.br

Antonio Carlos de Araújo

Mestre em Economia Rural pela Universidade Federal do Ceará (UFC)

Instituição: Ceplac, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Endereço: Km 22 da rodovia Ilhéus/Itabuna, Ilhéus - BA, Brasil

E-mail: antonio.araujo@agricultura.gov.br

Antonio Cesar Costa Zugaib

Mestre em Economia Rural pela Universidade Federal de Viçosa (UFV)

Instituição: Ceplac, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Endereço: Km 22 da rodovia Ilhéus/Itabuna, Ilhéus - BA, Brasil

E-mail: antonio.zugaib@agricultura.gov.br

Adonias de Castro Virgens Filho

Doutor em Fitotecnia pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (USP); Instituição: Ceplac, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Endereço: Km 22 da rodovia Ilhéus/Itabuna, Ilhéus - BA, Brasil

E-mail: adoniascastro@uol.com.br

RESUMO

A pequena agroindústria de chocolate tem sido uma alternativa encontrada pelos produtores para minimizar os efeitos da crise da cacauicultura com a inserção do produtor de matéria prima em um novo segmento da cadeia produtiva. O processamento industrial ocorre a partir das amêndoas até o produto final. Nesta pesquisa foi realizado um estudo exploratório em 12 agroindústrias localizadas em 10 municípios do estado da Bahia, analisando-se algumas características da agroindústria e do empresário. Utilizou-se a técnica de análise tabular e descritiva. Foi concluído que a pequena agroindústria de chocolate é de iniciativa de produtores de faixa etária e nível de educação elevados, que aproveitam, em sua maioria, a matéria prima da própria fazenda, representando uma importante fonte de geração de renda.

Palavras-chave: agroindústria; chocolate; Bahia.

ABSTRACT

The small chocolate agro-industry has been an alternative found by producers to minimize the effects of the cacao crisis with the insertion of the producer of raw material in a new segment of the production chain. Industrial processing takes place from the almonds to the final product. In this research was carried out an exploratory study in 12 agroindustries located in 10 municipalities of Bahia state, analyzing some characteristics of the agroindustry and the entrepreneur. The technique of tabular and descriptive analysis was used. It was concluded that the small chocolate agroindustry is an initiative of older and high level education producers, who take advantage, for the most part, the raw material of the farm itself, representing an important source of income generation.

Key words: agroindustry; chocolate; Bahia.

1 INTRODUÇÃO

A cacauicultura já foi a principal atividade econômica da Bahia, contribuindo, em 1978, com cerca de 73% da receita cambial do Estado, inclusive gerando recursos para o desenvolvimento de outras regiões não produtoras de cacau (ARAÚJO, 1997).

A riqueza que caracterizou a mesorregião Sul Baiano durante muitos anos graças à monocultura do cacau vem dando sinais de desgaste, ao longo do tempo, resultando em uma crise que se agrava a cada dia. Diante disso, estão sendo dirigidos esforços por parte de produtores rurais e instituições públicas, no sentido de diversificar a economia regional mantendo a cacauicultura como atividade importante, mas necessariamente mais competitiva. Segundo Araújo et al. (2010), entre as alternativas encontradas, destaca-se a criação de agroindústrias para a produção de polpa de frutas, como um importante segmento capaz de aumentar a produtividade do setor primário, estimulando o crescimento e a diversificação da produção agrícola, reduzindo o subemprego ou o desemprego e promovendo a interiorização do desenvolvimento.

Recentemente a produção de chocolate por pequenas agroindústrias regionais vem despertando a atenção como uma forma de agregar renda e, desse modo, contribuir para a sustentabilidade financeira do agronegócio regional de cacau. Apesar do parque moageiro de cacau do Brasil, de propriedade de grandes empresas internacionais, estar situado na região produtora de cacau da Bahia, no município de Ilhéus, os centros produtores de chocolate estão distantes da região cacauera.

Segundo a CEPLAC (2015), a melhoria da qualidade do cacau e a maior participação deste produto no chocolate têm motivado os cacauicultores, instituições oficiais e não governamentais a darem ênfase à melhoria da rentabilidade e competitividade do cacau brasileiro nos mercados nacional e internacional.

Parte dos produtores de chocolate localizados na região produtora de cacau da Bahia ainda não utiliza um tipo de cacau que permita a diferenciação e valorização do produto pela qualidade. Essa opção se deve ao fato de se tratarem de pequenas agroindústrias, cujo objetivo maior é contribuir para o equilíbrio financeiro da propriedade agrícola. Contudo, segundo Barel (2009), os grandes fabricantes internacionais de chocolate têm como preocupação básica a qualidade do produto final, estando dispostos a pagar um preço diferenciado, ou prêmio, para o cacau de qualidade (cacau fino) fundamentado em características padronizadas.

Este trabalho dá ênfase à caracterização das pequenas agroindústrias produtoras de chocolate do Sul da Bahia e o perfil dos empresários, sendo motivado pela expansão dessa atividade na região.

2 METODOLOGIA

2.1 ÁREA DE ESTUDO E DADOS UTILIZADOS

O estudo foi realizado na região cacauceira da Bahia, localizada na mesorregião Sul Baiano. Essa região está situada no Bioma Mata Atlântica e tem como limites o município de Valença, ao norte, e a divisa com o estado do Espírito Santo ao sul. De acordo com o IBGE (2017), no ano de 2010 a população da região correspondia a 2.011.740 habitantes, distribuídos em uma área de 55.838 km². Além das agroindústrias locais existem outras duas localizadas em Salvador e Lauro de Freitas, as quais adquirem a matéria prima na região produtora de cacau da Bahia.

As informações utilizadas neste trabalho são de origem primária, resultantes da aplicação direta de 12 questionários nos estabelecimentos agroindustriais localizados na região cacauceira caracterizados como de pequeno porte, com administração familiar e que produzem o chocolate a partir das amêndoas do cacau.

Os dados são referentes ao ano de 2016, sendo os preços utilizados convertidos para valores em reais de dezembro de 2016.

2.2 MÉTODOS DE ANÁLISE

Foram realizadas análises tabular e descritiva dos dados coletados das agroindústrias e dos proprietários, os quais foram agrupados em tabelas. As variáveis analisadas, relacionadas à

agroindústria e ao perfil do empresário, foram: produção de chocolate, ociosidade, matéria prima, valor e destino da produção, problemas da agroindústria, idade, sexo e escolaridade.

O valor da produção foi estimado utilizando-se o preço médio e a produção de chocolate para determinada concentração de cacau no produto por cada agroindústria. O valor global da produção das agroindústrias foi estimado de acordo com a equação a seguir:

$$VP = \sum_{j=1}^m \sum_{i=1}^n P_{ij} \cdot Q_{ij}$$

onde: VP denota o valor da produção, P_{ij} o preço médio do chocolate i na indústria j , Q_{ij} a quantidade de chocolate i na indústria j , i corresponde ao chocolate com determinada concentração de cacau, $j = 1, 2, \dots, m$ e $i = 1, 2, \dots, n$.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 PRODUÇÃO POTENCIAL, EFETIVA E NÍVEL DE OCIOSIDADE DAS AGROINDÚSTRIAS DE CHOCOLATE

Nas 12 agroindústrias processadoras estudadas foi observado um potencial de processamento de 289,1 toneladas de chocolate. Apesar dessa capacidade instalada, a produção efetiva, em 2016, foi de apenas 167,4 toneladas, o que corresponde a um grau de ociosidade dos equipamentos existentes de 42,1% (Tabela 1). O município de Ilhéus se destaca como o maior produtor de chocolate oriundo de pequenas agroindústrias e também por possuir baixa ociosidade dos equipamentos em relação aos demais.

No setor industrial é normal a existência de alguma ociosidade resultante, entre outras variáveis, da resposta da produção às condições de mercado. Contudo, no caso deste estudo, uma produção de apenas 57,9% da capacidade instalada, reflete condições adversas para o setor produtivo, ao se utilizar de forma inadequada os equipamentos o que resulta em um custo unitário de produção maior, comprometendo a rentabilidade financeira da atividade.

Tabela 1. Capacidade instalada, quantidade produzida e ociosidade das agroindústrias de chocolate selecionadas na região cacauzeira da Bahia. 2016.

Município	Capacidade Instalada (t)	Quantidade Produzida (t)	Ociosidade	
			Quantidade (t)	Porcentagem
Arataca	1,0	0,3	0,7	70,0
Barra do Rocha	18,3	5,5	12,8	69,9
Coaraci	5,7	4,0	1,7	29,8
Ilhéus	90,4	63,0	27,4	30,3
Itamari	37,5	15,0	22,5	60,0
Ituberá	3,3	1,8	1,5	45,5
Jequié	40,6	23,3	17,3	42,6
Lauro de Freitas	7,0	3,5	3,5	50,0
Mascote	2,0	1,0	1,0	50,0
Salvador	83,3	50,0	33,3	40,0
Total	289,1	167,4	121,7	42,1

Fonte: dados da pesquisa.

3.2 MATÉRIA PRIMA

A maioria das agroindústrias analisadas pertence a produtores de cacau. Neste caso, a maior parte da matéria prima para a produção do chocolate é oriunda das suas propriedades. De cerca de 167,4 toneladas de chocolate produzido em 2016 (tabela 1), 131,6 toneladas foram produzidas com cacau da fazenda do proprietário da agroindústria, o que corresponde a 78,6% do total (Tabela 2). Isto significa que menos de um quarto da matéria prima é adquirida de terceiros, o que sinaliza um direcionamento do produtor de cacau na busca de verticalizar a sua produção e agregar valor, superando, assim, a crise da cacauicultura regional que tem por base a comercialização de amêndoas.

Tabela 2. Quantidade de chocolate obtida com matéria prima da fazenda do proprietário da agroindústria e percentual em relação ao total do município. 2016.

Município	Quantidade (kg)	Percentual
Arataca	0	0,0
Barra do Rocha	1650	30,0
Coaraci	3.200	80,0
Ilhéus	63.000	100,0
Itamari	9.000	60,0
Ituberá	0	0,0
Jequié	18.866	80,0
Lauro de Freitas	0	0,0
Mascote	800	80,0
Salvador	35.000	70,0
Total	131.516	78,6*

Fonte: dados da pesquisa. *Não representa o somatório da coluna, mas o percentual geral do chocolate produzido com matéria prima própria.

A Tabela 2 mostra que no município de Ilhéus o chocolate das agroindústrias analisadas é produzido somente com a matéria prima própria. Apesar da origem da pequena agroindústria de chocolate estar na ligação com a propriedade de cacau, as indústrias localizadas nos municípios de Arataca, Ituberá e Lauro de Freitas adquirem toda a matéria prima de terceiros.

3.3 VALOR DA PRODUÇÃO

No estudo das agroindústrias de chocolate verificou-se a importância do município de Ilhéus o qual participa com mais da metade do valor da produção, ou seja, 53,2% do total, vindo a seguir o município de Salvador (Tabela 3). Outros municípios, apesar de apresentarem contribuições mais modestas, têm expandido a produção de chocolate.

A renda gerada pela produção do chocolate, segundo 90% dos entrevistados, tem o objetivo de agregar valor, melhorando o resultado financeiro da empresa e, desse modo, contribuir para superar a crise da cacauicultura.

Nos municípios que apresentaram o maior valor da produção, observa-se que este resultado se deve à existência de uma melhor estratégia de mercado.

Tabela 3. Valor da produção do chocolate das agroindústrias em municípios selecionados. Valores monetários em milhares de reais de dezembro de 2016.

Município	Valor	Porcentagem
Arataca	14	0,12
Barra do Rocha	199	1,72
Coaraci	500	4,31
Ilhéus	6.170	53,20
Itamari	450	3,88
Ituberá	72	0,62
Jequié	934	8,05
Lauro de Freitas	77	0,66
Mascote	40	0,34
Salvador	3.144	27,10
Total	11.600	100,00

Fonte: dados da pesquisa.

3.4 DESTINO DA PRODUÇÃO

A produção de chocolate das agroindústrias regionais é destinada principalmente ao mercado baiano que absorve 43,8% das vendas do setor. Em segundo lugar aparece o estado de São

Paulo com 22,0% do total comercializado, sendo seguidos por outros estados com percentuais menores. Merece destaque uma agroindústria de Ilhéus que já possui uma relação comercial de rotina com os Estados Unidos e iniciando o acesso a países como Bélgica, França e Portugal (Tabela 4).

Tabela 4. Destino do chocolate produzido na região produtora de cacau do estado da Bahia no ano de 2016.

Destino	Quantidade	Porcentagem
Acre	9.18	5,47
Bahia	73.44	43,80
Piauí	9.18	5,48
Rio de Janeiro	10.4	6,18
Rio Grande do Sul	0,18	0,11
Rondônia	9.18	5,47
Roraima	9.18	5,47
São Paulo	36.9	22,0
Bélgica	0,24	0,01
Estados Unidos	10.0	5,96
França	0,28	0,02
Portugal	0,28	0,02
Total	167.7	100,0

Fonte: dados da pesquisa.

3.5 PROBLEMAS DA AGROINDÚSTRIA

A agroindústria do chocolate como alternativa de contribuir para a sustentabilidade da cadeia produtiva do cacau é muito recente na região, ainda encontrando desafios que precisam ser superados. Entre os principais problemas identificados na pesquisa destaca-se a matéria prima como o gargalo considerado muito importante e importante, respectivamente, por quatro e por dois entrevistados (Tabela 5). O destaque dado à matéria prima não está relacionado à dificuldade de aquisição, mas sim em relação à qualidade. A maioria do cacau produzido na região ainda é submetida a procedimentos que não obedecem a padrões de conformidade técnica para colheita e pós-colheita sendo, inclusive, negligenciado o transporte das amêndoas. Outro problema considerado relevante pelos entrevistados é a questão da logística de distribuição, principalmente quanto à dificuldade de entrega para pequenos compradores.

Tabela 5. Discriminação dos problemas considerados muito importante e importante pelos pequenos produtores de chocolate na região produtora de cacau da Bahia no ano de 2016.

Discriminação	Frequência	
	Muito importante	Importante
Matéria prima	4	2
Impostos	0	1
Embalagem	0	1
Logística de distribuição	3	4
Concorrência	1	2
Preço	1	1
Localização da empresa	1	1
Inserção em mercados mais distantes	1	0
Estrutura inadequada de vendas	0	1

Fonte: dados da pesquisa.

3.6 PERFIL DO EMPRESÁRIO

O perfil do empresário é fundamental no seu comportamento estratégico em relação à condução do seu empreendimento e na obtenção de resultados. Nesta pesquisa identificou-se que a classe modal de idade dos 12 proprietários das agroindústrias de chocolate está situada entre os 30 a 39 anos, o que corresponde a 41,7% do total. Os demais produtores (58,3%) têm mais de 40 anos de idade, o que significa a não inserção dos mais jovens na atividade, talvez, entre outras questões, por falta de iniciativa, desconhecimento da importância, desmotivação com a cacauicultura ou falta de capital.

A pesquisa identificou também que a atividade produtora de chocolate, na região, é predominantemente masculina, tendo registrado apenas uma mulher como proprietária nas 12 agroindústrias analisadas.

Observou-se uma percentagem elevada de empresários com nível superior completo (67%). Isso sugere que os indivíduos com maior grau de instrução conseguem encontrar com mais facilidade alternativas para contornar as crises regionais.

4 CONCLUSÕES

As pequenas agroindústrias de chocolate operam com um nível de ociosidade elevada, o que, certamente, compromete o custo médio do produto e têm como principal problema a não padronização da matéria prima para a produção de chocolate de melhor qualidade.

A maior parte da matéria prima utilizada pela pequena agroindústria de chocolate é oriunda da fazenda do proprietário, sendo o município de Ilhéus o que mais se destacou na geração de renda do setor industrial.

O chocolate produzido tem no estado da Bahia o seu principal mercado, mas, já existe um trabalho visando à comercialização no resto do país e até no exterior.

O setor é formado por empresários quase todos do sexo masculino com bom nível de instrução e com poucos jovens.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, A. C.; SILVA, M. G. C. P. C.; MIDDLEJ, R. R.; SILVA, L. M. R.; ARAUJO, L. V. Viabilidade financeira da cultura do açaí para a produção de frutos na microrregião Ilhéus/Itabuna no Estado da Bahia. In: XLVIII Congresso Brasileiro de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2010, Campo Grande. Tecnologias, Desenvolvimento e Integração Social. Brasília: Sober, 2010.

ARAÚJO, A.C. de. Os preços do cacau e suas implicações sobre a economia cacaueira baiana. – Fortaleza: UFC/CCA/DEA, 1997, 94p. (Dissertação de Mestrado).

BAREL, M. Du cacaoauChocolat, l'épopée d'une gourmandize. ÉditionsQuae, 2009.

CEPLAC. Cacaucultor brasileiro trabalha na perspectiva de maior participação de cacau no chocolate. 2015. Disponível em <http://www.ceplac.gov.br/restrito/lerNoticia.asp?id=2233>. Acesso em: 09 de março de 2017.

IBGE. Censo Demográfico 2010. Disponível em: <http://www.sidra.ibge.gov.br>. Acesso em 8 de março de 2017.