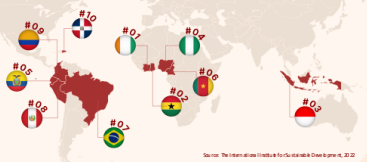


Informações Gerais

O cacau (*Theobroma cacao*) é originário da América do Sul.

Principais países produtores de cacau.



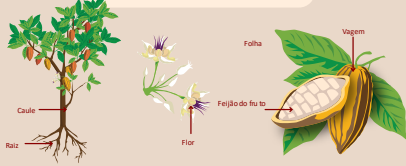
Cultivado em toda a **12,10** M ha globalmente.

Estima-se que haja **5-6 M** de produtores de cacau no mundo.

5,76 milhões de toneladas. O cacau foi produzido em 2020.

Fonte: World Cocoa Board, 2022, FAO, e USDA, 2021

PARTES DA PLANTA DE CACAU



Boas Práticas Agrícolas

Forastero, Criollo, Trinitario e Nacional são as quatro principais variedades de cacau, sendo o Forastero responsável por cerca de 80% dos grãos de cacau cultivados mundialmente.

As árvores de cacau prosperam em regiões tropicais dentro de 20 graus da linha do equador, em altitudes de até 600 m. Elas podem atingir alturas de 4 a 20 metros.

As árvores de cacau são frequentemente cultivadas em consórcios com árvores frutíferas tropicais, pois prosperam em condições de sombra, geral mente plantadas em um padrão quadrado ou retangular, com espaçamento de cerca de 3x3m ou 3x4m.

A densidade padrão de árvores é de 800-1.100 árvores/ha.

Os grãos de cacau são colhidos das vagens, geralmente de 3 a 5 anos após o plantio.

dependendo da growing region. O cacau pode ser colhido ao longo do ano, no entanto, há 1 a 2 períodos de pico de colheita distintos, dependendo da região de cultivo.

O material de plantio são mudas com clones adequados em áreas específicas.



O cacau requer um mínimo de dois clones por fazenda, embora idealmente três. A compatibilidade entre os clones é essencial, pois a incompatibilidade pode levar à pressão de cruzamento, resultando em menores rendimentos.

Fertilizante dosagem:

Árvores imaturas: 200 - 400 g/árvore/ano

Árvores maduras: 450 - 500 g/árvore/ano

Rendimento máximo potencial: 4.000 kg de grãos secos por hectare anualmente.



Rendimento médio: 700 kg de grãos secos/ha/ano para pequenos produtores.

1.500 - 3.000 kg de grãos secos por hectare por ano para fazendas que implementam Boas Práticas Agrícolas (GAP).

Pragas e doenças comuns (P&D):

- Mofo da vagem do cacau (*Corynespora caryesella*)
- Antrax da vagem do cacau (*Hemileia vastatrix*)
- Cancrio preto de vagem e caule (*Phytophthora palmivora*)
- Vagem com gela da (*Moniliophthora roreri*)
- Marcha vascular (*Cecropium dimorpha*)
- Antrax do caule (*Colletotrichum gloeosporioides*)

Pragas e doenças (P&D) e ervas daninhas são controladas por pesticidas, herbicidas e métodos de controle e biologia (inimigos naturais).

O sabor do cacau é afetado pelo clima regional e pelas condições do solo onde os grãos de cacau são cultivados.



Questões Atuais

O Regulamento da União Europeia Livre de Desmatamento (EUDR) exige que os produtos de cacau e seus derivados importados ou produzidos dentro da UE devem ser comprados em áreas livres de desmatamento e degradação a partir de 31 de dezembro de 2025.

Plantações envelhecidas, má gestão, pragas e o desmatamento causado pela expansão das fazendas de cacau ameaçam a produção de cacau. O desmatamento, resultante na perda de biodiversidade e nas mudanças climáticas, contribui para o clima extremo, tornando algumas regiões menos viáveis para o cultivo de cacau.

Os produtores de cacau estão entre os que ganham menos com 2 milhões de produtores de cacau vivendo abaixo da linha da pobreza. Além disso, o acesso limitado a recursos financeiros e a falta de alfabetização dificultam o investimento em mudas de qualidade e insumos para melhorar suas fazendas.

A produção de cacau frequentemente está associada a questões trabalhistas, especialmente o trabalho infantil, que restringe o acesso das crianças à educação e as expõe a condições de trabalho inseguras.

A agroforesta na agricultura de cacau oferece uma solução, proporcionando diversos benefícios de renda, criando microclimas que mitigam os impactos das mudanças climáticas e ajudando a preservar os recursos do solo e da água.

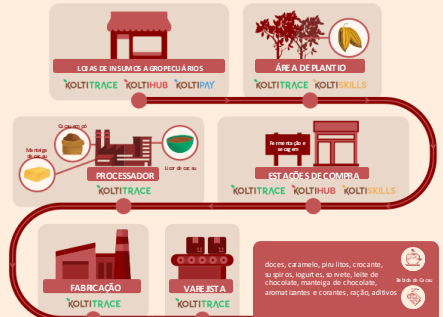
Certificação

A certificação do cacau é essencial para garantir práticas sustentáveis na produção de cacau.



Existem várias certificações na indústria do cacau, como 4C, RA, Orgânico, Comércio Justo, GI e esquemas internos.

Cadeia de Suprimentos



Converter os grãos de cacau secos em um produto de chocolate exige torrefação e debulha para remover a casca externa e produzir os nibs de cacau. Os nibs são moldados em blocos de cacau, que pode ser processado em manteiga de cacau e pó de cacau ou misturado com açúcar e leite para criar o chocolate.