

Cacau orgânico, baiano e internacional

JACIRA COLLAÇO

JORNALISTA DA SNA

Em 1996, da união da produtora de chocolate belga Callebaut e a francesa Cacao Barry surgiu a empresa Barry Callebaut, unindo a tradição de fornecedores de chocolates de alta qualidade, com sede na Suíça. Em sua unidade de processamento no Brasil, em Ilhéus, Bahia, a Barry Callebaut investiu no setor orgânico e tornou-se a primeira a exportar cacau e derivados dentro destes princípios.

Através de um projeto chamado Cacau Orgânico, iniciado em 2001, 71 fazendas do sul da Bahia, totalizando mais de 3700 ha., estão sendo gradativamente certificadas pelo Instituto Biodinâmico (IBD). Os municípios são diversos, como Ipiaú, Itabuna, Ubaitaba, Coaraci, Gandu, etc., mas todos numa região é tipicamente de Mata Atlântica. Contudo, as técnicas de produção permitem a recuperação do solo e menor degradação ambiental. Além disso, muitos produtores podem tirar seu sustento de pequenas propriedades que se mantêm férteis por mais tempo. Em 2005 foram produzidas quase dez mil sacas de cacau orgânico. “A meta para 2008 é chegar a três mil toneladas”, afirmou o diretor da Barry Callebaut Brasil, Dieter Schriefer.

Quanto aos produtores, quase 40 já foram certificados pelo IBD. “A nossa expectativa é que este número chegue a 60 até o final do ano”, informou Schriefer. O preço do produto orgânico chega a US\$61, a saca, enquanto que o convencional é vendido por US\$51. Outra vantagem é que o produtor é beneficiado com um prêmio de US\$ 250 dólares por tonelada, acima do valor



Cacau orgânico: produção de 10 mil sacas em 2005

negociado na bolsa de cacau de Nova York. Os produtores também podem frequentar palestras educativas sobre a atividade, controle de pragas, uso da água e manutenção dos pés de cacau. Contudo, quando se filiam à empresa a venda de sua produção orgânica é exclusiva; assim é possível receber visitas técnicas tanto para inspeção como certificação. As fazendas têm até cinco anos para transformar todo o seu funcionamento em orgânico a partir do momento em que optam pelo sistema.

Mercado Valorizado

A expectativa da empresa é criar um mercado de “bioprodutos” para o consumidor brasileiro, como industrializados de cacau orgânico em pó, manteiga e até licor. Os dois primeiros servem como matérias-primas para produzir biochocolatados, biscoitos e sorvetes naturais, além do óbvio chocolate. O investimento neste tipo de produção chegou, até agora, a R\$ 1,5 milhões, englobando a consultoria necessária, assistência técnica aos produtores e os custos da certificação. Para os próximos anos, porém, a meta é aumentar a produção para 200.000 arrobas de cacau orgânico de qualidade superior no período de 2008 a 2010, segundo Schriefer. Está prevista também a expansão da unidade produtiva em Ilhéus para atender à demanda crescente.

Para o diretor da Barry Callebaut, os Estados Unidos são o maior mercado para os produtos orgânicos, e para onde deverá ser direcionada grande parte da produção da fábrica de Ilhéus.

Em relação ao mercado nacional, a empresa já fornece para restaurantes, hotéis e confeitarias de alto padrão e outras empresas com produtos orgânicos, como a Native. Esta lançou um achocolatado com componentes da Barry.



Produtos do cacau orgânico