

Cadeia de valor do cacau em Gana

Por Kafui Kan- Senaya

Durante décadas, o cacau tem sido a matéria-prima preferida para o chocolate. Sua função no setor de confeitaria e cosméticos é, sem dúvida, impressionante. Em Gana e na maioria das regiões tropicais, a produção de cacau sustenta famílias e comunidades em termos de emprego e meios de subsistência. Ela também contribui imensamente para a receita de exportação do país. Na safra de 2021/2022, 850.000 toneladas métricas de amêndoas de cacau foram produzidas em Gana, enquanto seu acréscimo ao Produto Interno Bruto (PIB) foi estimado em 3,41 bilhões de Cedis Ganenses (cerca de 454 milhões de dólares americanos) em 2022 ou 0,16% do PIB ganense naquele ano.

Neste artigo, exploramos como a produção de cacau é organizada em Gana e quais são os principais desafios para os camponeses atualmente. Este é o primeiro artigo de uma série de artigos dedicados ao estudo da produção e distribuição de cacau no mundo. Siga a RAÍZES para saber mais sobre o assunto!

Produção de grãos do cacau

Uma cadeia de valor típica de grãos de cacau começa com uma base de pequenos agricultores, a maioria dos quais cultiva entre 2 e 5 hectares de terra. A cadeia envolve a operação dos seguintes segmentos principais: produção de grãos de cacau, fornecimento e comercialização, processamento, distribuição e consumo.

Os pequenos agricultores das regiões quentes e úmidas de Ahafo, Bono, norte ocidental e Ashanti, em Gana, são os principais cultivadores de cacau. Eles cultivam a variedade Amelonado (Forastero), que geralmente lhes é fornecida pelo governo do país por meio do COCOBOD¹. A produção de cacau tem duas estações principais, que incluem setembro-março (estação da safra principal) e maio-agosto (estação da safra secundária). Normalmente, os agricultores

¹ O Conselho de Cacau de Gana é uma instituição controlada pelo governo de Gana que fixa o preço de compra do cacau no país.

intercalam o cacau com culturas alimentares, como banana-da-terra e taro (*Colocasia esculenta*). Essas culturas fornecem alimentos para os agricultores e suas famílias e, ao mesmo tempo, servem como sombra protetora para as plantações de cacau.

Os agricultores são divididos em três categorias: proprietários, meeiros e zeladores. Como o nome indica, o proprietário tem total propriedade e controle das terras agrícolas, bem como do instrumento de trabalho, mas são fazendeiros ausentes. No caso dos meeiros, eles não são proprietários da terra. Os meeiros são meros arrendatários que cultivam nas terras dos proprietários e depois dividem o lucro quando a produção é vendida após a colheita. Os zeladores trabalham para o proprietário. Eles controlam os instrumentos de trabalho e cuidam da fazenda do início à colheita. Depois que os grãos são vendidos, os zeladores ficam com 40% dos ganhos, enquanto o proprietário da terra fica com 60%.

Na época da colheita, os agricultores contratam mais trabalhadores para ajudá-los a remover manualmente as vagens maduras das árvores. Como as frutas não amadurecem ao mesmo tempo, a colheita é feita de forma intermitente ou quando a vagem está madura. Depois de pelo menos uma semana, os agricultores usam porretes e facas de madeira para abrir as vagens. Em seguida, eles usam as mãos nuas para extrair os grãos junto com a polpa. Os grãos são, então, espalhados em esteiras de madeira ao ar livre para permitir a fermentação. De tempos em tempos, os trabalhadores passam os dedos nos grãos para permitir a aeração e também se livrar da polpa à medida que os grãos secam. A fermentação deficiente reduz o sabor dos grãos e o excesso de fermentação também produz um sabor ácido. Os grãos são deixados ao ar livre por cerca de uma semana (a menos que chova) para garantir a secagem adequada.

Fornecimento e *marketing*

As sementes secas são separadas ou limpas para eliminar defeitos. Em seguida, são pesadas e embaladas firmemente em sacos de juta. As amêndoas de cacau são vendidas a intermediários privados licenciados ou à própria agência de compras do COCOBOD, conhecida como Empresa de Compra de Produtos. Seja por meio da Empresa de Compra de Produtos ou de intermediários privados, o preço é fixo. Desde outubro de 2022, o preço do cacau foi fixado em GH¢800

(800 Cedis Ganenses ou 71,64 dólares americanos). No entanto, no momento em que este artigo foi escrito, em março de 2023, os agricultores receberam pela mesma saca de 64 kg cerca de US\$ 7,38 a menos devido à desvalorização do cedi em relação ao dólar americano.

O COCOBOD de Gana não é apenas o primeiro e único comprador de grãos de cacau no país, mas continua sendo o único vendedor para o mercado mundial por meio de sua subsidiária, a Empresa de *Marketing* de Cacau. Uma das poucas empresas que trabalham com a COCOBOD para comprar os grãos é a *Kuapa Kokoo Limited*. Depois que o COCOBOD compra as amêndoas por meio de sua própria agência de compras ou de intermediários privados, ele vende o produto a comerciantes locais e internacionais, bem como a processadores de cacau. O COCOBOD também se envolve na promoção dos grãos de cacau de Gana para o mercado externo. Novamente, como o preço é determinado no mercado mundial, o COCOBOD absorve a diferença entre o preço pago aos agricultores e o obtido no mercado internacional. O governo também reserva parte dos ganhos observados com o cacau para sustentar o orçamento em detrimento dos agricultores.

Processamento e distribuição

Apenas uma pequena parte dos grãos de cacau é processada em Gana; mesmo assim, o processamento permanece, em sua maior parte, no estágio de produtos semiacabados. Apenas duas fábricas de propriedade de Gana processam as amêndoas de cacau em produtos acabados: a *Golden Tree Cocoa Processing Company Limited* (que é predominantemente estatal) e a *Niche Cocoa Industry Limited*. Elas produzem principalmente chocolate para os mercados locais e estrangeiros. O motivo pelo qual o governo reluta em agregar valor ao cacau internamente é sua prioridade em ganhar dinheiro com o câmbio.

Outros processadores de cacau incluem a *Cargill Ghana* (americana), *Barry Callebut* (belgo-suíça), *Afrotropic* (ganense) e *Olam* (Cingapura). Há mais de décadas, essas empresas fabricam produtos primários como manteiga de cacau, bolo, pó e licor.

Deve-se observar que as empresas de processamento em Gana operam em uma zona de exportação chamada Zonas Francas de Gana. Elas desfrutam de

isenções fiscais sobre as importações de todos os insumos de produção, principalmente matérias-primas e maquinário.

Por outro lado, há uma alta taxa de impostos de quase 60% (sessenta por cento) sobre a venda local de produtos semiacabados e de chocolate. Essa é uma das razões pelas quais as empresas são dissuadidas de fabricar produtos para os mercados de consumo local, preferindo exportar a produção, os produtos semiacabados e acabados para outras empresas fabricantes nos EUA, Holanda, França, Espanha, Filipinas e China. Por exemplo, enquanto a manteiga de cacau natural é supostamente vendida a um preço de exportação de cerca de US\$ 4600 por tonelada, o produto é vendido a cerca de US\$ 7300 por tonelada no mercado doméstico.

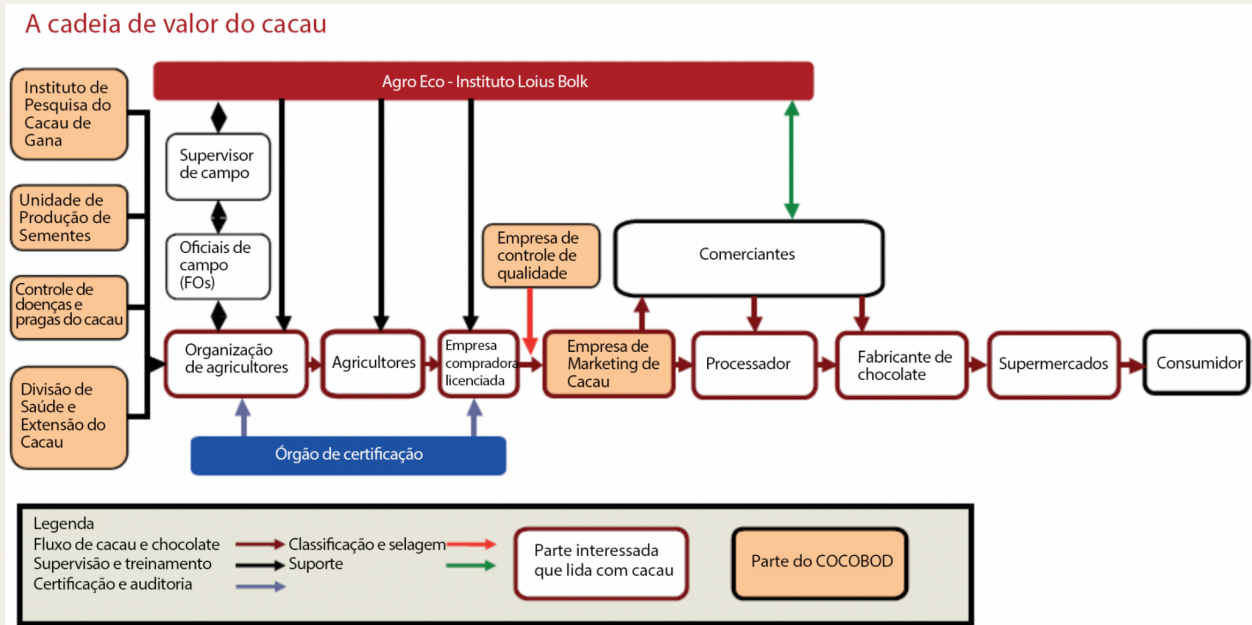
A dinâmica da cadeia de valor do cacau faz uma revelação muito intrigante. Enquanto no nível da produção os produtores camponeses de cacau provavelmente ganharão cerca de US\$ 1119 por cada tonelada métrica de grãos vendidos, a participação dos processadores chega a US\$ 3480 de lucro por cada tonelada métrica de grãos processados. Em seguida, com essa mesma tonelada métrica, os fabricantes podem obter um lucro de US\$ 6180. Assim, a maior parte do lucro dentro da cadeia de valor permanece nos estágios de processamento, distribuição e fabricação. Isso prejudica o produtor de cacau, sobre cujos ombros o setor cacauero recai tanto, porque ele é enganado e não ganha tanto quanto os outros na cadeia de valor (incluindo os processadores, fabricantes, comerciantes e distribuidores).

Consumo

Atualmente, o consumo de cacau e produtos de chocolate é baixo. De acordo com o COCOBOD, a taxa média de consumo em Gana é de 1 kg per capita anualmente. Em comparação com países com as maiores taxas de consumo, como a Suíça, com 9,7 kg per capita, seguida pela Estônia, com 8,8 kg per capita. Enquanto isso, a taxa média global de consumo é estimada em 0,9 kg per capita.

Em resumo, a cadeia de valor do cacau em Gana começa com pequenos agricultores camponeses. Ela continua com o governo ou com compradores certificados pelo governo e, em seguida, é processada ou exportada internamente. No mercado interno, os grãos são processados em manteiga de

cacau, massa, pó e licor, enquanto grande parte do produto é exportada para países estrangeiros.



Fonte: Agro Eco, cadeia de valor do cacau.



Fonte: Associação Europeia do Cacau, cadeia de suprimento do cacau.

Conclusão

A produção de cacau em Gana depende exclusivamente de agricultores camponeses, embora esses agricultores se encontrem apenas no início da cadeia de produção e fornecimento. Novamente, eles são os que mais sofrem em termos de desafios e ônus associados ao comércio. Alguns desses desafios incluem a inacessibilidade à propriedade da terra, a incapacidade de determinar o preço do cacau por conta própria, a contenção de perdas de safra devido a doenças e infestação de pragas, baixos níveis de aplicação de tecnologia, padrão complicado de endividamento entre os agricultores, incapacidade de agregar valor ao produto e falta de acesso a insumos agrícolas, como fertilizantes, pesticidas, herbicidas, equipamentos de poda e máquinas de pulverização.

Também está claro que, devido às relações neocoloniais generalizadas, os agricultores ausentes mantêm o poder e o controle sobre a produção por meio da propriedade da terra. Com a crescente mercantilização da terra no país, a maioria dos pequenos produtores camponeses de cacau está se tornando sem terra e incapaz de se beneficiar do cultivo de amêndoas de cacau a montante. Portanto, os vencedores são os grandes participantes da cadeia de valor, incluindo os setores de chocolate, confeitaria e cosméticos a jusante.

Referências

1. <https://www.worldcocoafoundation.org/about-wcf/the-cocoa-supply-chain-from-farmer-to-consumer/>
2. <https://barandcocoa.com/pages/the-cocoa-value-chain>
3. <https://cocobod.gh/news/the-push-for-local-processing-and-consumption-of-cocoa-intensifies>
4. <https://www.myjoyonline.com/ghanas-average-cocoa-consumption-hits-1-kilogramme-per-capita/#:~:text=The%20co>

5. <https://www.statista.com/statistics/1235774/contribution-from-cocoa-sector-to-gdp-in-ghana/#:~:text=In%202022>
6. <https://www.dotinfographics.eu/project/cocoa-supply-chain/>
7. <https://agroeco.net/value-chain/>
8. <https://www.cbi.eu/market-information/cocoa/what-demand#:~:text=The%20world's%20average%20chocolate%20consumption,of%2011%20kg%20per%20year>
9. <https://cocobod.gh/news/the-push-for-local-processing-and-consumption-of-cocoa-intensifies>
10. <https://myjoyonline.com/ghanas-average-cocoa-consumption-hits-1-kilogramme-per-capita/#:~:text=Ghana's%20average%20cocoa%20consumption%20hits%201%20kilogramme%20per%20capita,-Source%3A%20Ebenezer%20Sabutey&text=The%20country's%20average%20consumption%20of,to%201.0%20kilogramme%20per%20capita>