

Agricultura familiar baiana diversifica produção de chocolates para atender mercado

Notícias

Postado em: 10/08/2020 14:36

A produção da agricultura familiar atende a diversos mercados, como de chocolate sem lactose, sem glúten, sem açúcar, vegano, e geram renda, sustentabilidade e melhoria na qualidade de vida dos produtores.

Agricultores e agricultoras familiares, que produzem cacau na Bahia, estão atentos à tendência de mercado que exige cada vez mais produtos diferenciados, que primam pela qualidade, com a preservação ambiental. A produção da agricultura familiar atende a diversos mercados, como de chocolate sem lactose, sem glúten, sem açúcar, vegano, e geram renda, sustentabilidade e melhoria na qualidade de vida dos produtores.

São dezenas de marcas de chocolates especiais, com percentuais de 35% a 80% de cacau, produzidos por agricultores e agricultoras familiares reunidos em associações e cooperativas, que estão se qualificando e diversificando a produção. Os chocolates estão disponíveis em barras, tabletes, gotas e bombons recheados com nibs ou frutas. O mix de produtos inclui também em outros à base de cacau, a exemplo do nibs, achocolatado, mel de cacau, cacau em pó, chocolate em pó, amêndoa torrada, amêndoa caramelizada, geleia de cacau e cacauada. Os produtos estão disponíveis em lojas especializadas na capital e no interior baiano, ou podem ser adquiridos por meio de plataformas digitais, com o serviço de entrega.

Para apoiar o sistema produtivo do cacau, o Governo Estado está investindo R\$30 milhões, somente pelo projeto Bahia Produtiva. Os recursos são aplicados em assistência técnica e extensão rural (Ater), para o melhoramento no manejo da planta e com a aquisição de equipamentos, que possibilitarão, desde a preparação adequada da amêndoa, até o beneficiamento na fábrica. Estão incluídas também iniciativas voltadas para o acesso ao mercado. O Bahia Produtiva é executado pela Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), com cofinanciamento do Banco Mundial.

Um desses exemplos de produtos diversificados e qualificados é o da Bahia Cacau, primeira fábrica de chocolate da agricultura familiar do país, implantada em 2010, no município de Ibicaraí, no Sul do estado. A fábrica conta a gestão da Cooperativa da Agricultura Familiar e Economia Solidária da Bacia do Rio Salgado e Adjacências (Coopfesba), formada com 20% de famílias assentadas de reforma agrária. Para o presidente da Coopfesba, Osaná Crisóstomo, a produção da Bahia Cacau se diferencia por contar com a estrutura de uma agroindústria, uma matéria-prima de qualidade, e também pela força e coragem do agricultor familiar, que vem sendo cada vez mais valorizado e sua qualidade de vida melhorada: "Hoje muitas famílias incrementam suas rendas com a cultura do cacau. No nosso caso, são 264 famílias da região, vivendo em áreas de Mata Atlântica, com cultivo tradicional, que vem mudando para agregar valor ao cacau, e produzir uma amêndoa com mais de qualidade, além do mel cacau, geleia de cacau e outros produtos".

Com base nos dados de 2019, a média de processamento mensal de amêndoas de cacau da Coopfesba foi de 2.500 quilos, a produção de 1.000 quilos de Nibs, de 1.500 quilos de chocolate e o faturamento no ano de R\$900 mil. A expectativa, com os investimentos do Governo do Estado, é

umentar a produção, produtividade, melhorar a qualidade dos produtos e a renda das famílias produtoras.

Produtos veganos - Seguindo uma tendência de mercado, que vem crescendo a cada dia, e visando atender a um público específico e crescente por produtos veganos, sem a utilização nenhuma substância de origem animal em sua elaboração, e com uma proposta de sustentabilidade, tanto para quem produz, quanto para a natureza, a cooperativa de Serviços Sustentáveis da Bahia (Coopessba), de Ilhéus oferece aos consumidores, não só chocolates finos, mas outros derivados de cacau, com certificação vegana e de origem.

A cooperativa possui 27 famílias filiadas e produz, mensalmente, 20 toneladas, com os investimentos voltados para o fortalecimento da produção do cacau-cabruca, sistema ecológico de cultivo agroflorestal, o que e melhora ainda mais da qualidade do cacau e das amêndoas. A previsão é que a produção dobre ou até triplique, podendo alcançar o processamento de até 60 toneladas ao mês.

A presidente da Coopessba, Carine Assunção, explica que a cooperativa não é apenas mais um fabricante de chocolates finos: “A gente prioriza usar o cacau de origem, com o selo de Identificação Geográfica (IG), que dá uma garantia da qualidade do cacau, e porque a gente quer que a região Sul da Bahia tenha visibilidade, não só com o chocolate de qualidade, mas também com o cacau de qualidade. A gente quer fortalecer a produção da região para que lá fora seja visto que a Bahia também tem cacau de qualidade”.

Fonte: Ascom/Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR)