



Informativo do MAPA/Ceplac para as regiões produtoras de cacau da Bahia - Nov./Dez. 2010.

Nº 2

## Salão do Chocolate de Paris: Cacau brasileiro entre os melhores do mundo

A cacauicultura brasileira fecha o ano de 2010 com dois resultados extraordinários. Um importante resultado de produção e outro de qualidade. A produção nacional superou a marca das 220 mil toneladas, com aumento de 45% em relação ao ano passado, o que coloca o Brasil em 5º lugar, um ponto acima no *ranking* mundial da produção. Com isto, a Associação das Indústrias de Processamento de Cacau começa a suspender autorização de importação de partidas de cacau estrangeiro.

Em termos de qualidade, o cacau de nosso país saiu vitorioso no **Salão do Chocolate de Paris** com sete amostras classificadas entre as 50 melhores do mundo, ganhando o título de Cacau de Excelência como melhor cacau da América Latina, na categoria Cacau Chocolate.

Com este reconhecimento internacional da qualidade do cacau brasileiro cai por terra o argumento de algumas instituições científicas segundo as quais com as espécies cultivadas no Brasil não se chegaria a produzir cacau fino. O presidente da Associação dos Produtores de Cacau-APC, Henrique Almeida, afirmou que com este resultado “mostramos ao mundo que não só temos um excelente cacau, como também detemos tecnologia, gestão e logística para nos tornarmos exportadores de chocolate da melhor qualidade para qualquer parte do mundo”.

Dirigentes da APC e do Instituto Cabruca já confirmaram a participação brasileira no próximo Salão do Chocolate de Paris em outubro de 2011 e o MAPA e a Ceplac, através do diretor geral Jay Wallace Mota, estão trabalhando de forma decisiva para que o cacau brasileiro seja representado também em outros importantes salões de chocolate como os que são realizados em Nova Iorque, Moscou, Tóquio, Madri, Cairo, Bologña (Itália), e Lille, na França.

### 2012 no Brasil

A delegação brasileira assinou termo de compromisso na França para que o Salão do Chocolate 2012 seja realizado no Brasil e o Governador Jacques Wagner garantiu condições plenas de apoio para que o evento seja realizado em Salvador.

A Ceplac é a instituição que coordena a participação brasileira no Salão de Chocolate de Paris. Para a versão deste evento em 2011, os produtores de cacau deverão enviar suas amostras a partir deste mês de janeiro até o dia 17 de março/2011 endereçadas ao Setor de Tecnologia do Cepec, aos cuidados da pesquisadora Neide Alice Pereira, fone (73)3214-3230, ou ao Setor de Sócio-economia, para o pesquisador Almir Martins, fone (73)3214-3276. A Ceplac tanto orienta na produção do cacau de qualidade quanto prepara as amostras dos produtores de acordo com as exigências do concurso.

Para maior esclarecimento sobre o assunto esta edição do **Jornal do Cacau** publica na página 6 a íntegra do Regulamento para a participação dos produtores de cacau no Salão do Chocolate de Paris e faz entrevista na página 3 com o técnico do Centro de Pesquisas do Cacau Almir Martins, especialista em mercado mundial de cacau fino.



Stand brasileiro no Salão do Chocolate de Paris: aqui se reuniram consumidores, industriais e especialistas europeus em cacau fino.

### Fazenda São João:

Mais de  
150 arrobas de cacau  
por hectare!

Pág. 8

### Amostras de Cacau

Veja o Regulamento  
para sua fazenda participar do  
Salão do Chocolate Paris 2011.

Pág. 6

### IPIAÚ:

Produtores de cacau motivados  
na busca por maior produtividade.

Pág. 5

### Cacau/Seringueira

Valença tem SAF  
modelo para a região

Pág. 8

### Área Demonstrativa

Ceplac implementa  
sistema de produção  
adequado às condições  
da região de Camacã.

Pág. 7

### Cacau Cabruca

Comissão de Agricultura  
quer incentivo econômico  
para o produtor.

Pág. 2



## Ceplac com boas perspectivas para 2011

São boas as perspectivas da Ceplac para 2011 com a contratação de 30 bolsistas autorizada pelo governo para a área da pesquisa. Além disso, estão programados investimentos de R\$ 8 milhões para a pesquisa da vassourade-bruxa na Rede Nordeste de Biotecnologia, em convênio com o Ministério da Ciência e Tecnologia, Uesc, Embrapa/Cenargen e Unicamp e aporte de R\$ 45 milhões ao Orçamento Geral da União em emenda apresentada pela bancada baiana no Congresso Nacional.

As notícias foram dadas pelo diretor da Ceplac, Jay Wallace da Silva e Mota. O dirigente revelou que até o final deste ano deve ser publicado o novo Regimento Interno da Ceplac, depois de ter sido aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Jay Wallace comemorou os prognósticos de elevação de até 45% da safra brasileira de cacau no ano agrícola 2010/2011, o que, segundo destacou, revela a boa receptividade dos produtores de cacau ao trabalho de pesquisadores e extensionistas da Ceplac.

“Terminamos um ano de muito trabalho com otimismo, esperança e bastante expectativa, por saber que os compromissos e a filosofia do atual governo permanecem, com destaque para a valorização do serviço público”, avaliou.

O dirigente disse que o governador da Bahia, Jaques Wagner, continua com a disposição de colaborar com a Ceplac, já conversou com representantes do Governo Federal quanto ao futuro, inclusive sobre o imóvel de Brasília. “É totalmente legítima a liderança e a participação do governador no processo de institucionalização da Ceplac. Já entregamos ao Ministério do Planejamento os estudos feitos quanto a isso e estamos confiantes. Tudo está encaminhado e os nossos sonhos podem ser concretizados”, afirmou Jay Wallace Mota.



O evento, realizado no auditório do Cepec (foto), serviu para que fosse prestado reconhecimento público aos parlamentares baianos, a exemplo dos deputados Geraldo Simões, Lídice da Mata, Walter Pinheiro e Daniel Almeida e lideranças como Henrique Almeida, da Associação dos Produtores de Cacau; Guilherme Moura, da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado da Bahia e Fausto Pinheiro, da Câmara Setorial do Agronegócio Cacau e Desenvolvimento Rural Sustentável, pelo apoio e compromisso que demonstram com a Ceplac. Também mereceu reconhecimento a bancada do Estado do Pará que fez emenda de bancada ao Orçamento da União em favor da Ceplac.

## Jornal do Cacau

Informativo do MAPA/Ceplac para as regiões produtoras de cacau da Bahia

Ministro da Agricultura e Pecuária: Wagner Rossi  
Diretor geral da Ceplac: Jay Wallace Mota  
Superintendência-BA: Antonio Zózimo da Costa  
Chefe do Centro de Extensão: Sérgio Murilo Menezes  
Chefe do Centro de Pesquisas do Cacau: Adonias Castro  
Coordenação de Comunicação: Mário Tavares

\* \* \*

Editoria geral: Raimundo Nogueira  
Redação: R. Nogueira, Luiz Conceição e Zenilda Araújo  
Reportagem: Luiz Fernando de Deus e J. Hamilton  
Fotografia: Jorge Conceição  
Tiragem: 5.000 exemplares  
Endereço: Ceplac/Cenex – km 22 Rod. Ilhéus-Itabuna  
Matérias podem ser reproduzidas desde que citada a fonte.

Receba em seu e-mail a versão eletrônica deste jornal cadastrando-se no endereço [jornaldocacau@ceplac.gov.br](mailto:jornaldocacau@ceplac.gov.br)

## Cepec mostrou avanços da pesquisa para produtores de cacau



Da esquerda: Henrique Almeida, Adonias Castro, Jay Wallace, Prefeito Capitão Azevedo, Antonio Zózimo e Isidoro Gesteira.

O Centro de Pesquisas do Cacau realizou neste mês de dezembro encontro entre pesquisadores, extensionistas e produtores rurais para mostrar os avanços das pesquisas em 2010 e identificação de novas demandas de pesquisas.

Na solenidade de abertura, o diretor da Ceplac, Jay Wallace, destacou que nada do alcançado pela instituição nos últimos meses na Região Cacaueira baiana seria possível sem a parceria dos produtores e por suas representações na Câmara Setorial do Agronegócio Cacau, Associação dos Produtores de Cacau e Sindicatos Rurais.

O chefe do Cepec, Adonias de Castro, afirmou da satisfação em se reunir com os agricultores "porque a Ceplac é insti-



Auditório do Centro de Pesquisas do Cacau.

tução singular na agricultura brasileira, uma vez que é a única organização a ter na sua estrutura a pesquisa e a extensão rural em permanente interação com os produtores rurais”.

As palestras apresentaram resultados sobre “Melhoramento Genético do Cacaueiro”, por Uilson Vanderlei Lopes, seguida de “Doenças do Cacaueiro e seu Controle”, por Edna Dora Martins Luz, “Solos e Nutrição do Cacaueiro”, por George Andrade Sodré; “Fisiologia da Produção do Cacaueiro”, por Raul Valle; “Polinização do Cacaueiro”, por Kazuyuki Nakayama; e “Economia do Cacau”, por Almir Martins.

## Cacau Cabruca cultivado com incentivo

A Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural da Câmara dos Deputados aprovou projeto que propõe a instituição de uma política de conservação das áreas de cultivo de cacau pelo sistema Cabruca, caracterizado pela concentração de quarenta ou mais árvores por hectare tendo por base a cultura do cacau sob a proteção de árvores remanescentes da vegetação da Mata Atlântica.

Segundo o projeto, que foi elaborado pelos técnicos da Ceplac Dan Eric Lobão e Manfred Muller, terão prioridade para a obtenção de benefícios econômicos as propriedades onde houver remanescentes de vege-

tação nativa primária e secundária, em estágios avançados ou médios de recuperação. Terão direito os proprietários que tenham áreas com reserva legal averbada e áreas de proteção permanente, protegidas de acordo com o Código Florestal e plano de manejo.

O projeto Cabruca é de autoria do deputado federal Geraldo Simões, com substitutivo apresentado pelo deputado federal Raymundo Veloso a pedido da Associação dos Produtores de Cacau-APC, e seguirá para análise nas Comissões de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável e também para a Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania.

## Bancada baiana propõe emenda de R\$ 45 milhões para a Ceplac

A bancada parlamentar baiana no Congresso Nacional aprovou proposta de emenda ao Orçamento Geral da União para 2011 no valor de R\$ 45 milhões para equipar e reestruturar a Ceplac. A emenda foi encaminhada através do deputado federal Geraldo Simões durante reunião no plenário da Câmara dos Deputados.

A aprovação unânime da emenda pela bancada de três senadores e 39 deputados federais que representam o Estado da Bahia no Congresso Nacional é etapa necessária para sua inclusão no Orçamento Geral da União. Uma vez aprovada pelo plenário do Congresso

Nacional, a dotação orçamentária se destinará à recuperação da infra-estrutura da Ceplac, aquisição de veículos, máquinas, equipamentos e modernização de laboratórios do Centro de Pesquisas do Cacau. Participaram da reunião o diretor da Ceplac, Jay Wallace, e o presidente da Associação dos Produtores de Cacau, Henrique Almeida.

Os recursos também permitirão à instituição iniciar projetos de pesquisa para o desenvolvimento das cadeias produtivas do cacau, dendê, seringueira e pecuária e ampliar a prestação de serviços de assistência técnica e extensão rural.

## Ceplac terá Plano Estratégico, Modelo de Gestão e Plano Diretor

A Ceplac abriu concorrência para contratar empresa prestadora de serviço a fim de elaborar o Plano Estratégico da Instituição, contemplando o Modelo de Gestão e o Plano Diretor referente ao período 2011-2015.

A empresa vencedora deverá fazer um planejamento participativo, propor estratégias que permitam o desenvolvimento das regiões produtoras de cacau, propor uma estrutura organizacional moderna e funcional que viabilize a ação eficaz da instituição frente aos desafios e oportunidades.

O Planejamento Estratégico da Ceplac deverá ser realizado no prazo máximo de 12 meses, a contar da data de assinatura do contrato, sendo quatro meses para elaboração e os demais para acompanhamento da implantação.

Comissão de Licitação.





# Cacau fino: oportunidade para a cacauicultura brasileira

*Na busca permanente pelo aumento da rentabilidade das fazendas de cacau, a produção de cacau fino pode ser mais uma alternativa para a cacauicultura brasileira. Esta é a conclusão a que chega estudo realizado pelo pesquisador do Centro de Pesquisas do Cacau, Almir Martins dos Santos, que concedeu entrevista bastante esclarecedora ao **Jornal do Cacau** sobre o tema, no momento em que se dá a premiação do cacau brasileiro no recente Salão do Chocolate de Paris e quando também aumenta o interesse dos produtores de cacau em agregar valor à sua produção, inclusive buscando industrializar seu próprio produto.*

\* \* \*

## O Sr. fez pós-graduação sobre mercado de cacau em Montpellier na França. Quais as principais observações?

**Almir Martins** – O mercado de cacau fino é, de fato, um nicho de mercado atraente porque paga preços especiais, equivalentes a duas ou três vezes mais em relação aos preços praticados nas bolsas internacionais e em alguns casos preços excepcionais - cacau raro, por exemplo - mais de cinco vezes o valor das bolsas internacionais. Mundialmente, o mercado de cacau fino apresenta uma tendência de redução na produção e conseqüente aumento na procura e nos preços. É um mercado muito exigente no tocante à qualidade das amêndoas. Na Europa, a ênfase da exigência é no aroma/sabor e no Japão é em relação a resíduos químicos.

## - Qual a definição do mercado para o cacau fino?

Três organizações se interessam diretamente pelo conceito de cacau fino e elas assim o definem:

Para a Organização Internacional do Cacau-ICCO, o cacau fino é um cacau proveniente da *variedade* Criolo, Trinitário ou «Nacional» do Equador e produzido em países selecionados por um comitê especializado. Esse comitê reavalia periodicamente a lista dos países produtores.

Para as Indústrias, fino é o cacau que apresenta *aromas* originais e agradáveis: sejam aromas frutais, florais, de madeira, de caramelo ou por um aroma de cacau pronunciado e delicado.

Para os Pesquisadores é um cacau que apresenta um *aroma* de constituição (presente nas amêndoas frescas) e/ou *aroma* de fermentação, que aparece após a fermentação.

Analisando-se atentamente as três definições constata-se que são idênticas, pois usam o termo *Aroma* como palavra-chave. Assim, *cacau fino pode ser definido como um cacau que possui aromas especiais.*

## - Onde se produz cacau fino atualmente?

A Organização Internacional do Cacau estabeleceu uma lista dos países produtores de cacau fino ou aromático, onde figuram os principais produtores, seja total ou parcialmente (parte Bulk e parte fino): Equador, Venezuela, o Arquipélago de São Tomé e Príncipe, Madagascar, a Ilha de Java (Indonésia), Papua Nova Guiné, Colômbia, Costa Rica, Peru, República Dominicana, Granada, St<sup>a</sup>. Lúcia, Jamaica e Trinidad & Tobago.

## - Sendo assim, o Brasil não produz este tipo de cacau?

O Brasil não figura nesta lista de países produtores de cacau fino, devido a uma decisão do painel de observação da ICCO. Com a iniciativa da Ceplac em enviar um técnico para estudar em profundidade este mercado de cacau fino, o Brasil vem conquistando grandes avanços com relação à qualidade e hoje o cacau brasileiro já está sendo reconhecido pelas indústrias de chocolate fino e por centros internacionais de pesquisa como um país produtor de cacau fino. A meta da Ceplac agora é incluir o Brasil nesta importante lista da Organização Internacional do Cacau.

## - Como se definiu a concepção de cacau fino no Brasil?

Começou há cerca de 5 anos, mas com um conceito distorcido. A concepção de cacau fino difundida no Brasil, apesar de representar um grande avanço e um passo importantíssimo, cometeu pelo menos um equívoco fatal: considerou apenas os aspectos físicos da avaliação de qualidade e esqueceu os aspectos organolépticos – aroma e sabor – que são os principais.

As palavras-chave na definição de cacau fino são “aroma e sabor” provenientes do cacau “flavour” e aqui no Brasil não se levou em consideração estas duas palavras. Mesmo concentrando em outros aspectos, tais como a importância da colheita (ponto de maturação dos frutos); cuidados com os frutos colhidos; relação de tempo colheita/quebra e



**Almir Martins:** *Brasil provou que produz cacau fino; agora é aproveitar as oportunidades de mercado.*

quebra/fermentação; tratamento pós-colheita (fermentação e secagem); eliminação dos defeitos clássicos (ardósia, violeta, tamanho do grão, odores etc.), o cacau obtido não poderia ser classificado como fino, porque faltou a análise sensorial para definir as características de aroma e sabor. Sem essas características, por melhor que seja o cacau, ele não passa de um “bulk” especial e o preço obtido é em torno de 50% da cotação da bolsa. Quando o padrão de aroma está definido, o preço é no mínimo o dobro do preço de bolsa.

## - E é possível se chegar a este aroma e sabor?

Este é um assunto que precisa ser pesquisado urgentemente, pois existem duas correntes em posições opostas. Alguns pesquisadores afirmam que não; e defendem que se o cacau não possui aroma de constituição, ou seja, um aroma existente na própria natureza do cacau, não é possível desenvolver um aroma que tenha valor comercial. Outro grupo afirma que independentemente da variedade de cacau, é possível desenvolver estes aromas, desde que se apliquem “enzimas naturais” durante o processo de fermentação.

Com a colaboração do pesquisador da Ceplac, Paulo Siqueira e do agricultor Paulo Gonçalves, ambos de Linhares-ES, fizemos um estudo bibliográfico sobre o tema. As experiências com enzimas, embora ainda preliminares, são promissoras. As principais conclusões desta revisão são de que as enzimas reduzem o amargor e a adstringência, fazendo ressaltar aromas e sabores, e não podem ser aplicadas quaisquer enzimas, tem que ser enzimas naturais, que são fermentos solúveis extraídos da natureza.

É preciso atentar para os seguintes aspectos: a) concentração a ser aplicada; b) o momento e duração da aplicação; c) a temperatura do cacau no cocho; d) acompanhar a acidez durante a fermentação. Existem possibilidades a serem estudadas, mas esta técnica pode promover uma revolução na qualidade do cacau brasileiro. No Brasil, agricultores de Tomé Açú, no Pará, foram pioneiros nesta experiência.

## - Qual a imagem atual do cacau brasileiro junto aos grandes mercados consumidores?

Para o mercado mundial, a plantação de cacau no Brasil é do tipo forasteiro, que produz um cacau padrão, equivalente

aos cacaos do oeste-africano e que por isso não serve para produção de cacau fino. Esta é uma visão equivocada, prejudicial ao cacau brasileiro e que precisa ser desfeita.

A partir dos anos 70 – com a implantação do Procacau e do programa de renovação de cacauídeos decadentes, quando foram implantados 300 mil hectares de híbridos, com “características” fenotípicas de trinitários – a plantação brasileira não pode mais ser caracterizada como formada exclusivamente de cacau forasteiros.

Mais recentemente, com o aparecimento da vassoura-de-bruxa, mais 150 mil hectares de híbridos foram transformados em clones, com as mesmas características fenotípicas de trinitários. Isto ocorreu tanto no Sul da Bahia como no norte do Espírito Santo. Assim, a pressuposição de que o cacau brasileiro é um cacau corrente, à base de forasteiro, é um equívoco. Entretanto é preciso reconhecer que o valor organoléptico destas novas variedades de clones e híbridos não foi mensurado. São equivalentes aos forasteiros? São piores? São melhores? São excepcionais?

Com o objetivo de responder estas questões, a Ceplac está formalizando acordos com várias instituições nacionais e internacionais para avaliar a qualidade dos clones existentes nas fazendas, integrando ao programa de melhoria genética à procura de variedades de interesse organoléptico.

Como ação de curto prazo, a Ceplac em parceria com a APC buscam viabilizar a participação de produtores e técnicos nos salões de chocolate.

Nestes salões, o cacau brasileiro coloca um *stand* onde são distribuídos livretos com imagens e descrições das características do cacau dos diversos estados brasileiros; são expostos frutos caracterizando a diversidade de variedades, amêndoas secas, *liquor*, cobertura e chocolates; e são exibidos filmes sobre as características das plantações dos diversos estados brasileiros. Além das visitas normais do público ao *stand* brasileiro, são convidados formalmente a visitar o *stand* as associações européias de consumidores e industriais de chocolate.

## - O que o Sr. recomendaria para o Brasil aproveitar esta oportunidade de mercado para a melhoria de preço?

Para consolidar nossa posição como um país produtor de cacau fino recomenda-se elaborar um projeto visando a transformar o Brasil em um país produtor de cacau fino, conforme os critérios da ICCO; desenvolver estudos sobre Indicação Geográfica para identificar a influência do clima, solo e relevo sobre «aroma e sabor» do cacau; melhorar a qualidade do cacau atualmente produzido, otimizando-se as técnicas de pós-colheita; avaliar a qualidade organoléptica das variedades de cacau existentes no Brasil; treinar uma equipe brasileira em análise sensorial de liquor/chocolates conforme o «gosto do cliente», ou seja, dos mercados nacional e internacional; treinar os cacauicultores na identificação de notas particulares de aromas e gostos nas amêndoas, no liquor e nos chocolates; continuar o programa de melhoramento genético, integrando «aroma, sabor e resistência».

## - Qual o papel da pesquisa e da extensão da Ceplac?

A pesquisa com cacau fino deve priorizar três linhas básicas de estudo: mensurar os efeitos da aplicação de enzimas naturais na formação de aromas; desenvolver estudos sobre fermentação objetivando a identificação de aromas especiais (florais, frutais, caramelo, especiarias, etc.) e avaliar as variedades existentes em todas as regiões produtoras de cacau no Brasil.

A pesquisa deve também assessorar o produtor na identificação de nichos de mercado e prepará-lo para atender as necessidades e desejos desses consumidores.

Além da pesquisa, a extensão também tem um papel importante. Primeiro informar corretamente ao agricultor o que é cacau fino (aromático), depois orientar a preparação desse tipo de cacau, classificar o produto e ressaltar a importância e o seu valor comercial.



**DESENVOLVIMENTO RURAL:****Mutuípe fez 4º Encontro de Desenvolvimento Rural Sustentável**

O município de Mutuípe, situado ao norte da região cacauceira do sul da Bahia, realizou este mês o 4º Encontro sobre Desenvolvimento Rural Sustentável, no qual reuniu representantes de uma dezena de instituições com os agricultores familiares, jovens e mulheres rurais, todos empreendedores, articulados para trabalhar em função do desenvolvimento rural local.

O encontro, que foi coordenado pelo engenheiro-agrônomo Celso Weber, chefe do escritório da Ceplac de Mutuípe, contou com a participação de representantes do Banco do Brasil, Banco do Nordeste, Senar, Sebrae, Adab, Prefeitura e Câmara Municipal, Ceplac, Sindicato dos Trabalhadores e Associações de Produtores Rurais.

Cada instituição fez um relato sobre as atividades do período e apresentou novas alternativas e soluções para o desenvolvimento rural do município. Várias associações de mulheres fizeram um relatório de atividades e uma exposição-feira de produtos típicos.

Dentre as constatações feitas no evento, registrou-se a importância do Pronaf jovem com influência muito positiva no preparo e fixação dos jovens no campo uma vez que vem oferecendo condições de trabalho e de perspectiva de inserção da juventude rural na economia do município. Outra observação feita foi a de que o cacau continua sendo a maior força econômica e principal mola propulsora do desenvolvimento de Mutuípe.

**Presença da Ceplac**

Além de coordenar o evento através do escritório local, a Ceplac enviou técnicos para realizarem palestras sobre *Produtividade do Cacau na Agricultura Moderna*, com grande participação e muito interesse dos produtores.



A palestra sobre Produtividade do Cacau foi o ponto alto do 4º Encontro; despertou a atenção e deixou motivados os produtores de cacau da região.

Segundo o chefe do Núcleo Regional da Ceplac, Joailton de Jesus, este interesse dos produtores se dá em função dos resultados obtidos com as novas tecnologias de produção e do conseqüente objetivo de expandir a fronteira do cacau dentro do município. Mutuípe, afirmou Joailton, tem cerca de 30 mil hectares de terra, dos quais apenas oito mil estão ocupadas com cultivos perenes, como cacau, seringueira, banana, cravo, pimenta-do-reino, cajá, jaca, caju, maracujá e dendê.

O restante da área está ocupada com oito mil hectares de pastagens, dois mil hectares de matas, pousios e área de cultivos de ciclo curto. Para desenvolver de forma sustentável esta zona rural, Joailton considera que é preciso ampliar a área com cacau nas manchas de solos aptas para o cultivo, fazer o consórcio cacau/seringueira

no sistema SAF (Mutuípe tem hoje plantados mais de 100 mil pés de seringueira) e atrair novos cultivos tais como pupunha, guaraná e açaí para ocupar áreas ociosas, aumentar a renda e a oferta de trabalho na região. O dirigente da Ceplac finalizou colocando a instituição à disposição de todos os movimentos que busquem alternativas de desenvolvimento para a comunidade rural.

Dirigentes de instituições impulsionam o desenvolvimento rural de Mutuípe. Aqui, representantes da Ceplac e da rede bancária.



As mulheres da zona rural se organizam em Associações para produzir alimentos inclusive para a merenda escolar.

Aqui, a bonita e sortida Feira de produtos típicos feita pelas Associações de Mulheres da Zona Rural.

**SERVIÇO AO PRODUTOR:****Linhas de Crédito Rural disponíveis para financiar as atividades da Agropecuária**

**Cacau - Seringueira - Dendê - Palmiteiros - Pecuária - Fruticultura - Apicultura - Mandioca**

CONDIÇÕES/LINHAS	PRONAF*	MODERAGRO	FNE RURAL	FNE VERDE*	PROPFLORA*	PRODUSA*
PÚBLICO ALVO	Agricultores Familiares	Produtores Rurais	Produtores Rurais	Produtores Rurais	Produtores Rurais	Produtores Rurais
FINALIDADE	Investimento e Custeio	Investimento e Custeio	Investimento e Custeio	Investimento e Custeio	Investimento e Custeio	Investimento e Custeio
LIMITE	De 2 mil até 130 mil	Até 300 mil	Mini e Pequeno = 100% do orçamento Médio = 90% do orçamento Grande = 80% do orçamento	Mini e Pequeno = 100% do orçamento Médio = 90% do orçamento Grande = 80% do orçamento	Até 300 mil	Até 400 mil
JUROS	De 0,5% a 5% aa	6,75% aa	Mini = 5% aa Pequeno = 6,75% aa Médio = 7,25% aa Grande = 8,5% aa	Mini = 5% aa Pequeno = 6,75% aa Médio = 7,25% aa Grande = 8,5% aa	6,75% aa	De 5,75% a 6,75% aa
PRAZO	De 02 (Pronaf B) a 20 (Pronaf Floresta) anos	Até 08 anos	De 02 a 12 anos	Até 20 anos	Até 12 anos	Até 12 anos
CARENCIA	De zero (B) a 12 anos (Floresta)	Até 03 anos	De zero a 04 anos	Até 08 anos	Até 06 anos	Até 06 anos
ATIVIDADE AGROPECUÁRIA	TODAS	CACAU - PECUARIA FRUTICULTURA	TODAS	SAF - SERINGUEIRA - DENDE	SAF - SERINGUEIRA - DENDE	PECUÁRIA - DENDE
AGENTE FINANCEIRO	BNB E BB	BB	BNB	BNB	BB	BB

\*Comtemplando diversas atividades agrossilvipastoris e Reserva Legal.

**PRONAF** - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar  
**MODERAGRO** - Programa de Modernização da Agricultura e Conservação dos Recursos Naturais  
**FNE RURAL** - Programa de Apoio ao Desenvolvimento Rural do Nordeste

**FNE VERDE** - Programa de Financiamento à Conservação e Controle do Meio Ambiente  
**PROPFLORA** - Programa de Plantio Comercial e Recuperação de Florestas  
**PRODUSA** - Programa de Estímulo à Produção Agropecuária Sustentável



## A CTGA da CEPLAC facilitará o trabalho dos produtores

**Antonio Fernando Ribeiro Silva**  
CEPLAC-CENEX-SETAS

A COMISSÃO TÉCNICA DE GARANTIA AMBIENTAL - CTGA da CEPLAC - BA, órgão técnico consultivo, criado nos termos da Ordem de Serviço CEPLAC/SUEBA nº 09/2010, publicada no Boletim de Pessoal CGRH/SPOA/ SE/MAPA, de 31 de maio de 2010, baseado na Constituição Federal e nos marcos legais e regulatórios da Política Nacional do Meio Ambiente - Lei 6.938/81 e da Política de Meio Ambiente e de Proteção à Biodiversidade do Estado da Bahia - Lei 10.431/06, além de outras legislações afins do CONSELHO NACIONAL DE MEIO AMBIENTE - CONAMA e do CONSELHO ESTADUAL DO MEIO AMBIENTE - CEPAM.

Tem por objetivo coordenar, acompanhar, avaliar e pronunciar-se sobre os programas, planos, projetos, empreendimentos e atividades potencialmente causadoras de impacto ambiental de responsabilidade da CEPLAC, e ou desenvolvidos nas áreas dos produtores sob sua orientação no bioma Mata Atlântica, com vistas ao autocontrole e a garantia da qualidade ambiental.

Legalmente constituída em 21 de junho do ano de 2010, regida por um Regimento Interno homologado pelo Instituto de Meio Ambiente da Bahia - IMA, que estabelece seu modo de funcionamento, competência e atribuições, configurando-se como um instrumento de gestão e controle ambiental orientado pela Política Ambiental da CEPLAC, com destaque para a orientação na regularização ambiental dos imóveis rurais e definições sobre o manejo do sistema agrossilvicultural cacauero e de outras lavouras no bioma Mata Atlântica.

A competência da CTGA da CEPLAC será exercida em consonância com o Instituto de Meio Ambiente da Bahia - IMA e visa entre outras:

1. Analisar, avaliar e pronunciar-se sobre projetos de manejo e sombreamento do cacauero;
2. Orientar através do serviço de ATER-Assistência Técnica e Extensão Rural, a regularização ambiental dos imóveis rurais de sua área de atuação;
3. Colaborar nos estudos e definição de práticas culturais do sistema agrossilvicultural cacauero, no bioma Mata Atlântica;
4. Propor e acompanhar a realização de pesquisas sobre o desenvolvimento de tecnologias limpas para a agropecuária regional;
5. Estimular a pesquisa-ação de base agroecológica em sua área de atuação;
6. Propor programas, projetos e incentivar ações de caráter educativo, visando conscientizar e informar técnicos e agricultores sobre a relevância da conservação ambiental para o desenvolvimento sustentável;
7. Promover o intercâmbio das ações da CEPLAC-SUEBA com a Política Ambiental do Estado, mediante a implementação de planos, programas e projetos ambientais que contribuam para a promoção da conscientização ambiental;
8. Acompanhar a formulação da Política Ambiental da CEPLAC-SUEBA, por parte da Superintendência da Bahia, e propor a sua revisão de acordo com os objetivos e metas estabelecidos;
9. Promover e coordenar programa interno de capacitação e educação ambiental;
10. Elaborar parecer técnico-ambiental para subsidiar o IMA na emissão das autorizações de supressão vegetal ou limpeza de área de até 40 Há, na área de atuação da CEPLAC na Bahia, excetuando-se as áreas legalmente protegidas, conforme dec. 11.235.

## IPIAÚ: Produtores de cacau motivados na busca por maior produtividade

Casa cheia e atenção redobrada por parte dos produtores rurais de Ipiaú para assistirem às palestras proferidas no Seminário "A produtividade e a cacauicultura moderna", pelos técnicos da Ceplac Milton Conceição e Ivan Costa e Sousa.

A idéia central das palestras é a obtenção de maior produtividade das roças de cacau com a realização do manejo integrado, tendo à mão o calendário agrícola e o cuidado permanente para a gestão do imóvel. Com isso, garantem os técnicos, a produtividade tende a subir e atingir e mesmo ultrapassar as 100 arrobas por hectare.

Para demonstrar na prática que as recomendações tecnológicas funcionam, foi feita uma visita à Fazenda Formosa, do produtor e vice-presidente da Faeb, José Mendes Filho, situada na zona de Entre Rios, município de Gongogi, onde está instalada uma área demonstrativa de um hectare, na qual está sendo realizado o conjunto das práticas recomendadas pela Ceplac.

Uma vez na área demonstrativa o técnico Ivan Benevides - chefe do escritório da Ceplac em Ipiaú e um dos coordenadores das atividades, juntamente com os técnicos Paulo da Lapa e Luiz Nascimento - mostrou de forma detalhada, que tudo ali foi feito dentro da técnica, de forma sistemática, desde o trabalho prévio de escolha e delimitação da área e da testemunha, coleta de amostra de solo, contagem e classificação dos cacaueros, identificação de clones e arranjo, densidade das plantas, necessidade de clonagem, estado do sombreamento, além de feito também um diagnóstico completo da área testemunha.



*As Áreas Demonstrativas despertaram muito interesse entre os produtores de cacau de Ipiaú.*

Somente a partir de abril de 2010 é que foram iniciados os procedimentos tecnológicos, dentro de um cronograma de atividades de acordo com o calendário agrícola preconizado pela Ceplac. Correção do solo, roçagem, desbrota, abertura para luminosidade, adequação do sombreamento, realização de enxertia por sucessão com três linhas monoclonais, colheita da área demonstrativa e testemunha, além do cumprimento da programação de visitas técnicas periódicas para avaliação dos primeiros resultados.



*Produtores prestam atenção a fim de entender os conceitos da cacauicultura moderna com foco na produtividade.*

Os agricultores presentes foram unânimes em afirmar que o trabalho nas áreas demonstrativas era muito interessante e que "dava para aprender de forma prática porque tudo era falado e mostrado". Mas eles queriam saber de resultados.

Benevides explicou que aquele trabalho com as Áreas Demonstrativas, apesar de ser avaliado anualmente, foi planejado para obtenção de resultado final num período de cinco anos.

- Aí é que vamos saber com clareza - afirmou Benevides - como está o estado da roça depois dessas práticas, o grau de conservação do solo, sua produtividade, os custos de produção e o lucro para o bolso do produtor. E tudo isto analisado em relação com a área testemunha que está ali próxima, seguramente com outro quadro bem diferente, para o produtor comparar e ter certeza de que vale a pena utilizar a tecnologia moderna de produção e tirar benefício de seus resultados.

Presente ao evento, o diretor geral da Ceplac Jay Wallace afirmou estar entusiasmado com o interesse demonstrado pelos produtores de cacau de Ipiaú e garantiu que no próximo ano a Ceplac terá condições de dar assistência técnica ainda mais efetiva à região cacauera baiana. O produtor rural José Mendes Filho afirmou estar bastante satisfeito com a iniciativa e com os resultados que já estão sendo alcançados. O vice-presidente da Faeb disse também que o complexo Faeb/Senar dará todo o apoio necessário à Ceplac para a recuperação e o desenvolvimento da lavoura cacauera.



*Jay Wallace e José Mendes: a Faeb/Senar é parceira da Ceplac no programa de Áreas Demonstrativas.*



## Salão do Chocolate de Paris

# Cacau de Excelência 2011

### - Regulamento -

#### Objetivo geral

Desenvolver fontes de cacau de alta qualidade.

#### Objetivos específicos:

- Educar produtores e outros operadores da cadeia de abastecimento de cacau no contexto nacional e internacional, sobre as oportunidades que podem surgir da diferenciação do cacau de qualidade.
- Apresentar o reconhecimento mundial a produtores e regiões que produzem cacau de alta qualidade.
- Oferecer oportunidade aos fabricantes de chocolate e aos consumidores experimentarem a variedade de sabores presentes no cacau de diferentes origens.
- Facilitar o desenvolvimento das relações entre os produtores de cacau de alta qualidade.
- Incentivar os países produtores por meio da institucionalização do Conselho da Europa a desenvolver a sua capacidade para encontrar, avaliar e produzir tipos de cacau de qualidade única.

Os países produtores de todo o mundo serão convidados a selecionar e enviar amostras de cacau seco fermentado representando origens geográficas e genéticas em suas áreas produtoras. O licor de cacau obtido a partir dessas amostras será caracterizado e avaliado por um painel internacional com métodos padronizados. Os resultados serão utilizados para identificar fontes de cacau de qualidade diferenciada.

Fontes com amostras de cacau de alta qualidade, com atributos reconhecidos ou sabor com características interessantes, serão processadas como chocolates e identificadas para concessão de honrarias por especialistas e amadores experientes no Salão do Chocolate, em Outubro de 2011, em Paris. Os resultados identificados nas amostras e as distinções serão divulgados.

#### Organização Internacional do Conselho da Europa

Esta iniciativa é patrocinada por centros de pesquisas, indústrias e organizações de chocolate e cacau.

#### Comissões Organizadoras Nacionais

Cada país participante estabelecerá uma comissão organizadora nacional. Podem ser compostas por representantes de um ou mais operadores do setor cacau em cada país e as instituições de pesquisa e desenvolvimento, produção, associações, conselhos de cacau, centros de controle de qualidade, organizações não-governamentais, instituições de promoção e exportação. O comitê nacional de organização é responsável pelas comunicações do Conselho da Europa em cada país. As organizações internacionais mantêm contato com as instituições nacionais de pesquisa e desenvolvimento do setor para organizar o comitê nacional. O coordenador da comissão nacional manterá a comunicação com o Comitê internacional.

#### Fornecedores de amostras

Produtores de cacau de alta qualidade individuais, associações de produtores, cooperativas ou centros de pesquisa em cacau que demonstrem interesse em participar e são capazes de produzir lotes de cacau de alta qualidade. A comissão organizadora nacional deve assegurar que as amostras fornecidas representam a variabilidade do país inteiro.

#### Tipos de amostras

##### 1. Amostra "comercial"

Amostras de 3 kg de amêndoas de cacau obtido de lotes de cacau bem fermentado e seco, provenientes de plantações comerciais com variedade de cacau tradicional ou melhorado / modernos, preparadas pelos mesmos produtores. A amostra deve ser representativa da variedade e da origem geográfica e a capacidade de

reproduzir a mesma amostra com qualidade similar em escala comercial (volume de toneladas por ano).

##### 2. Amostra "experimental"

Amostras de 3 kg, no mínimo, de amêndoas de cacau bem fermentado e seco, de novas variedades em fase de desenvolvimento (por exemplo, variedades experimentais ou com características únicas de qualidade sensorial ou produzidas através de técnicas inovadoras de pós-colheita. Estas amostras experimentais, que embora ainda não estejam disponíveis para produção em escala comercial, tenham potencial para produção nos próximos anos. As amostras podem ser preparadas por produtores e/ou instituições de pesquisa e desenvolvimento de cacau.

#### Número de amostras

Por razões logísticas, o comitê organizador internacional limitou o número total para 235 amostras em todo o mundo. O número de amostras atribuído para cada uma das quatro regiões no mundo são:

**América do Sul:** 90 amostras

**América Central, México e Caribe:** 50 amostras

**África e do Oceano Índico:** 50 amostras

**Sudeste da Ásia e Pacífico:** 45 amostras

As comissões organizadoras nacionais propuseram um número de amostras que fosse representativo da diversidade geográfica e genética de seus países (entre 5 e 15). Até 30% dessas amostras podem ser "experimental". Se o número total de amostras for maior do que seja viável para se efetuar o trabalho de seleção, o Conselho da Europa se reserva o direito de reduzir proporcionalmente o número de amostras propostas pelas comissões nacionais de acordo com critérios acima.

#### Preparação da amostra

A fermentação deve ser feita de acordo com a melhor tecnologia disponível para revelar a qualidade intrínseca das amostras. A quantidade de amêndoas frescas no processo de fermentação para a obtenção das amostras deve ser de pelo menos 100 kg, a fim de se criar condições adequadas para a fermentação. Dependendo das variedades, o tempo de fermentação e o revolvimento podem variar. Somente as amostras experimentais podem ser produzidas por método de "micro-fermentação" (em sacos de malha forte e flexível para colocação de grande massa de cacau).

**Secagem** - O teor de umidade final das amostras deve ser inferior a 8%.

#### Defeitos

O comitê nacional de cada país deve eliminar os defeitos óbvios nas amostras preparadas. As amostras com amêndoas doentes, danificadas por insetos, mofo, com cheiro de fumaça, de baixa fermentação ou sobre-fermentado não serão aceitas.

#### Recolha e armazenamento das amostras

O comitê nacional de organização é responsável pela recepção das amostras.

#### Informações sobre a origem das amostras de cacau e do método de preparação

A comissão organizadora nacional deve obter informações detalhadas sobre a origem das amostras, as fazendas e o processamento das amostras. A comissão organizadora nacional é responsável pela qualidade da informação prestada em cada amostra. Uma planilha eletrônica solicitando o tipo exato de informações a serem fornecidas sobre a origem e o método de fermentação de cada uma das amostras será disponibilizada pelos organizadores internacionais para as comissões nacionais. O objetivo é a classificação correta das amostras, para facilitar a reprodução de novas amostras com o mesmo perfil sensorial. As amostras não acompanhadas pelo formulário eletrônico devidamente preenchido não poderão ser identificáveis, não podendo ser incluídas.

#### Frete

O Comitê Organizador Nacional deverá enviar 3 kg de cada uma das amostras comerciais ou experimentais, logo que estejam disponíveis. As amostras serão enviadas dos diversos países para: **Bioversity International, em Montpellier, na França**, e deverão chegar no mais tardar até o final de março de 2011. As amostras devem ser enviadas em recipientes adequados, feitos de papelão para evitar perda ou contaminação dos grãos de cacau. Os custos do transporte serão pagos pelas Comissões Nacionais ou pelos fornecedores de amostras.

#### Amostras do processo

As amostras serão analisadas previamente para se garantir que os níveis de umidade, os testes de corte, a presença de grãos defeituosos, o cheiro de fumaça, presença de fungos, etc. das amêndoas fermentadas estarão dentro dos limites aceitáveis. Amêndoas de mau gosto ou outros defeitos óbvios que ultrapassem os níveis internacionalmente aceitáveis, não serão consideradas para avaliação.

#### Avaliação de licor de cacau

Serão utilizadas cerca de 500 a 600 g de amêndoas de cada amostra para preparar os licores de cacau destinados à avaliação (teste cego) por quatro ou cinco especialistas internacionais em avaliação sensorial de cacau. Os critérios de avaliação serão padronizados a fim de dar consistência aos métodos de avaliação e qualificação entre os especialistas. Além das características específicas de sabor, também será qualificado o item "preferência/utilidade" para se avaliar a capacidade integral da amostra para se tornar chocolate de alta qualidade (incluindo as misturas possíveis). Os detalhes do procedimento de avaliação serão revistos, se necessário, por uma comissão técnica.

#### Indicação para Prêmio Internacional do Cacau

(Prêmio Internacional do Cacau)

Salon du Chocolat, Paris, Outubro 2011.

As indicações para distinções na Organização Internacional do Cacau (honra, sem valor financeiro) serão baseadas nos resultados da avaliação das amostras de licores feitas pelos especialistas internacionais. A partir desta avaliação, serão selecionadas 50 amostras de alta qualidade que representem a diversidade dos perfis de qualidade e sabores, de origens geográficas e genéticas de amostras recebidas de países produtores. Os licores restantes das amostras selecionadas serão utilizados para ser transformados em amostras de chocolate. Será realizada uma avaliação, às cegas, destas amostras por um júri profissional (formado por fabricantes de chocolate e comerciantes de cacau) e de um júri popular, composto por amadores muito experientes em assuntos de chocolate (membros do clube de chocolate, jornalistas, imprensa televisiva, etc.). Essa avaliação dos dois júris ocorrerá durante o Show do Chocolate. O principal critério para avaliação dos jurados é a "preferência/utilidade" destas amostras para fazer chocolates, com base em uma única fonte de cacau ou de misturas de fontes. Os organizadores internacionais identificarão as categorias dos prêmios antes do processo de seleção.

#### Divulgação dos resultados

Os resultados das avaliações de peritos e juízes sobre a qualidade das amêndoas enviadas em perfis de sabores dos licores de cada amostras individuais serão tratados como confidenciais. Estas informações devem, logo que disponíveis, ser enviadas para as comissões organizadoras nacionais para ser comunicadas imediatamente aos fornecedores nacionais das amostras. Salvo objeções específicas, estas informações serão utilizadas para a análise científica e relatório garantindo o anonimato. Se desejar, e com o acordo prévio dos fornecedores, a informação sobre a avaliação de amêndoas cruas e perfis de sabores de licores podem ser fornecidos aos comerciantes. As informações relativas às amostras selecionadas e distinções serão divulgadas no site oficial do Conselho da Europa.







## AGRICULTURA FAMILIAR:

# Fazenda São João produz mais de 150 arrobas de cacau por hectare

Quando *seu* João Gomes da Silva e D. Maria Judite chegaram à região, foram trabalhar na roça, como operários rurais. Vieram com pouca coisa, a bagagem toda veio num só animal.

*Seu* João trabalhou muito, até que em 1966 resolveu comprar seu próprio pedaço de terra. Teve a ajuda de um amigo, seu ex-patrão Rafael Lopes, que emprestou o dinheiro para adquirir sua roça.

Decidiu cultivar cacau e buscou assistência técnica da Ceplac, orientação sobre crédito rural, relação com a cooperativa, e colocou toda a sua família para trabalhar. Seu João lutou muito com o cacau, mas diz que com a chegada da vassoura-de-bruxa o cultivo ficou mais difícil, mais trabalhoso e mais caro.

A partir daí, seus 15 filhos já estavam ficando crescidos e os maiores, Lourival e Manoel, tomaram a frente das atividades. Decidiram continuar a cultivar cacau. Com uma mentalidade moderna, muito trabalho, dedicação e um senso de observação bastante apurado, eles foram tocando as roças e as coisas foram progredindo.

Hoje, a família toda trabalha unida e é proprietária de uma área de 300 hectares. Neste ano de 2010, a produção total passou de 10 mil arrobas de cacau. Mas o fato mais importante é que existe uma área de 10 hectares em que a produtividade ultrapassa as 150 arrobas por hectare.



A Fazenda São João, em Pirai do Norte, tem quadras produzindo mais de 150 arrobas por hectare.

Lourival Santos da Silva diz que está observando com atenção os fatores que levam a esta grande produtividade, visando conduzir as outras áreas pelo mesmo caminho. Ele está satisfeito com o cultivo do cacau «que dá sustento à família com dignidade» e agora quer também começar a entender o processo de produção de cacau fino na busca pelo melhor preço.

Os 15 irmãos, sempre unidos, progredem com o trabalho dedicado em suas roças de cacau.



O técnico da Ceplac, Marcos Cezar, que faz o acompanhamento, credita os bons resultados obtidos pelas fazendas São João e Esperança a um bom manejo, com remoções, controle de pragas e doenças, plantas invasoras e adubações regulares, cacauzeiros com copas bem formadas e com boa luminosidade, plantas auto-compatíveis, de porte baixo e alta produtividade, bom *stand* de plantas e muita dedicação de Lourival e Manoel à atividade.



Lourival considera o cacau um bom negócio quando cultivado com tecnologia moderna.

Para Lourival, a fé em Deus, a boa estrutura familiar, a dedicação e o poder de observação, o apoio da Cooperativa Agrícola de Gandu, o acompanhamento e a tecnologia gerada pela Ceplac são as causas principais que levaram eles a estes resultados que considera bastante satisfatórios.

Com a alta produtividade, a fazenda São João serve de referência para outros fazendeiros da região.



## SAF em Valença é modelo para a região

Na região de Valença, a Agricultura Familiar tem 230 projetos de SAF Seringueira x Cacau feitos pela parceria Ceplac/Banco do Nordeste, financiados através do Pronaf.

A implantação do Sistema Agroflorestal – SAF recomendado pela Ceplac para a região de Valença utiliza dois cultivos perenes: cacau e seringueira. E um cultivo semi-perene, normalmente a banana, além de cultivos temporários - mandioca, abacaxi, entre outros - que podem ser intercalados na fase de desenvolvimento dos cultivos principais, garantindo a segurança alimentar das pessoas envolvidas e melhorando a renda familiar com a venda do excedente.

O SAF permite o plantio simultâneo, num “arranjo” de fileiras alternadas, com duas fileiras de seringueira, alternando com cinco fileiras de cacauzeiros com o plantio de banana entre as filas de cacauzeiros para que seja garantido o sombreamento provisório das plantas de cacau.

O sombreamento definitivo é feito pelas árvores de seringueira, que além de cumprir essa função, reforça também a receita da atividade com a produção de látex, a partir do 6º ano de plantio em campo.

A receita com a atividade pode chegar a mais de R\$ 8.000,00 por hectare/ano a partir do 2º ano e estabilizar com um valor em torno de R\$ 14.000,00 por hectare/ano, garantindo-se a viabilidade econômica do empreendimento.

Esse modelo de investimento tem sido utilizado na região de Valença, especialmente por agricultores familiares, com pleno êxito, combinando a aplicação de recursos num negócio seguro, que contribui com o



A projeção é que um hectare de cacau/seringueira com produção estabilizada renda cerca de R\$ 14 mil por ano ao produtor.

aumento da produção de alimentos de forma verdadeiramente sustentável.

A Fazenda Tucum Mirim, localizada na região da Derradeira no município de Valença, é um caso concreto deste modelo de investimento. A propriedade pertence ao Sr. Manoel Graciano Soares, mais conhecido como “Manoel Coelho”, e tem uma área total de 30 hectares, sendo 10 hectares de cacau.

O investimento foi financiado em 2006, pelo Banco do Nordeste, no valor de R\$ 15.000,00, referente à implantação e manutenção de 1,5 hectare de SAF; com

o recurso, o produtor plantou dois hectares. Para o sombreamento provisório foi plantada a banana-datterra, cuja primeira produção, após dois anos de campo, rendeu ao produtor R\$ 30.000,00, suficiente para liquidar o valor financiado, porém o agricultor optou por reinvestir em outra área de SAF e implantou mais dois hectares, estando, atualmente, com seringueira e cacau plantados e realizando a enxertia nos cacauzeiros.

A primeira área, hoje com quatro anos de campo, está com o cacau produzindo, devendo fechar a safra 2010/2011 com aproximadamente 120 arrobas, ou seja, 60 arrobas por hectare, e as plantas de seringueira entrarão na fase do trabalho de sangria a partir do próximo ano.

Esta área é considerada como referência da tecnologia recomendada pela Ceplac e poderá ser visitada por qualquer produtor interessado, bastando para isto entrar em contato com a Unidade Local da Ceplac em Valença, através do Técnico Agrícola Geraldo Costa Argolo, responsável pelo acompanhamento dos trabalhos realizados nesta área.

Manoel Coelho: satisfeito com a experiência, está ampliando a área do SAF de sua propriedade.

