



# XI SINGA

SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA  
XII SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA - JORNADA CARLOS WALTER PORTO-BONÇALVES

AS (IN)CONSEQUÊNCIAS TERRITORIAIS DA QUESTÃO AGRÁRIA E A  
MUNDIALIZAÇÃO DO CAPITAL: RESISTÊNCIAS TEÓRICAS E POLÍTICAS

08 A 12 DE OUTUBRO DE 2025 | UFMS | TRÊS LAGOAS - MS

## A PRODUÇÃO DE CACAU NA REGIÃO SUL DO ESTADO DO AMAPÁ

Irenildo Costa da Silva  
Instituto Federal do Amapá – [irenildo.silva@ifap.edu.br](mailto:irenildo.silva@ifap.edu.br)

Antônio Sérgio Monteiro Filocreão  
Universidade Federal do Amapá – [afilocreao@gmail.com](mailto:afilocreao@gmail.com)

Galdino Xavier de Paula Filho  
Universidade Federal do Amapá – [galdino.filho@unifap.br](mailto:galdino.filho@unifap.br)

### INTRODUÇÃO

Este artigo tem como objetivo analisar o cenário da produção do cacau, nativo e cultivado, no Sul do estado do Amapá, com investidas em atividades de entrevistas e visitas em áreas de produção na Foz do Mazagão Velho (assentamento) e no Rio Ariramba, baixo Cajari (Reserva Extrativista do Rio Cajari). Ambas comunidades estão localizadas no município de Mazagão, às margens do rio Amazonas (Mapa 1). O acesso às comunidades pode ser realizado somente por meio de embarcações.

A necessidade da pesquisa sobre a produção do cacau, bem como da dinâmica de comercialização, surge de uma demanda apresentada pelos próprios agricultores que têm produção em suas áreas, mas não têm ainda estruturada uma cadeia produtiva do cacau, envolvendo a questão da produção, coleta, beneficiamento, armazenamento e comercialização; assim como também surge das atividades de um projeto de pesquisa aprovado na iniciativa Amazônia+10, CNPq/FAPEAP, o qual, dentre seus objetivos, busca levantar informações sobre a dinâmica das cadeias produtivas no Sul do Amapá, o que tem possibilitado também identificar produtos em potencial econômico, como no caso do cacau. O grupo de pesquisadores que assinam este artigo já desenvolve vários trabalhos na região.

Diante do contexto da demanda para contribuição na dinâmica de produção e comercialização do cacau na região estudada e da oportunidade do projeto citado foi dado início a um processo de tentativas de parcerias e articulações com entidades consideradas importantes para o processo de organização da cadeia produtiva do cacau no Sul do Amapá. Houve, então, diálogos com representações do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas –



# XI SINGA

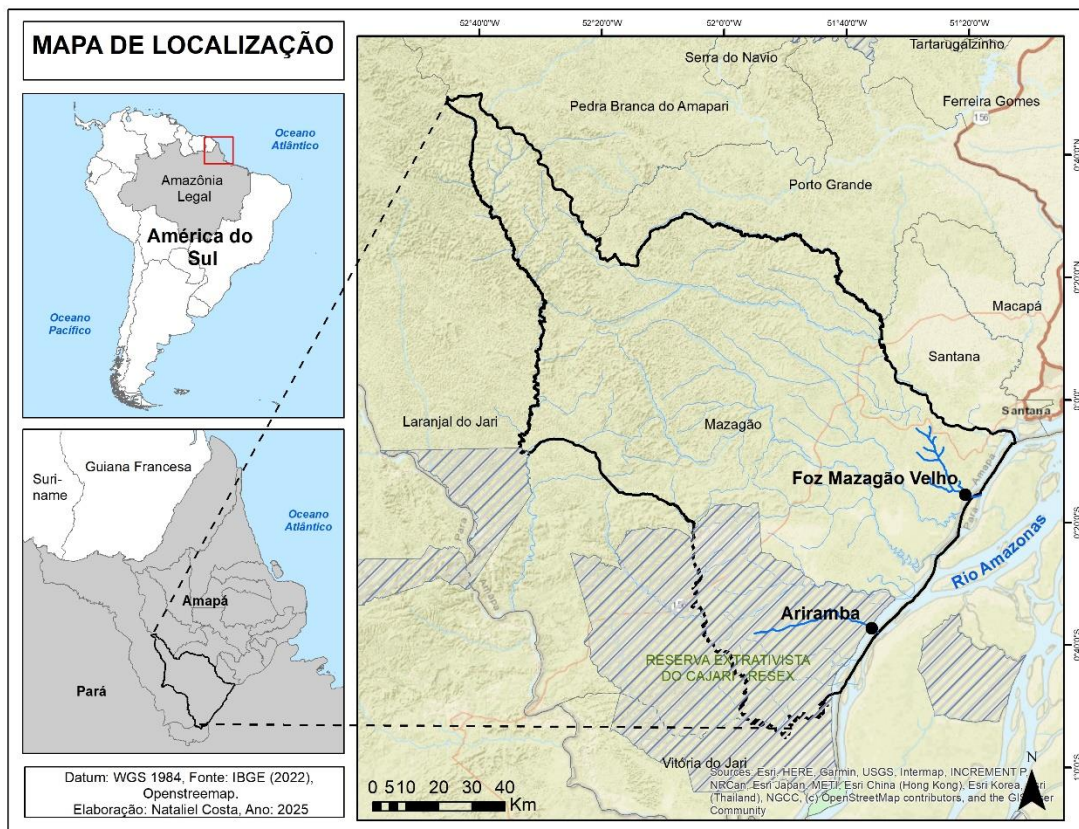
SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA  
XII SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA - JORNADA CARLOS WALTER PORTO-SOHNALVES

AS (IN)CONSEQUÊNCIAS TERRITORIAIS DA QUESTÃO AGRÁRIA E A  
MUNDIALIZAÇÃO DO CAPITAL: RESISTÊNCIAS TEÓRICAS E POLÍTICAS

08 A 12 DE OUTUBRO DE 2025 | UFMS | TRÊS LAGOAS - MS

SEBRAE e do Instituto de Extensão, Assistência e Desenvolvimento Rural do Amapá –  
RURAP.

Mapa 1 – Localização das comunidades Foz do Mazagão Velho e do rio Ariramba.



Fonte: Costa, 2025.

O primeiro, pela atuação no fortalecimento do empreendedorismo e na organização de negócios, assim como de programas de capacitação, o que se coloca como importante para a organização econômica e formal da cadeia de produção de cacau. E o segundo, pela assistência técnica e extensão rural, o que é essencial na condução e manejo da produção de cacau. Das expectativas de parceria com o SEBRAE e RURAP, buscou-se o desenvolvimento de atividades e ações estratégicas que possam contribuir com os agricultores extrativistas do Sul do Amapá no processo de avanço da produção e comercialização do cacau.

Entretanto, é importante ressaltar que as articulações não tiveram o resultado esperado. Não avançaram para além dos diálogos. No entanto, outra possibilidade foi posta em curso. As atividades de beneficiamento e manejo do cacau na região serão atendidas pelos recursos do Centro Avançado de Desenvolvimento de Sistemas Alimentares Sustentáveis e Tecnologias Sociais da Amazônia Brasileira - CASASTEC, chamada CNPq/MCTI/FNDCT nº 19/2024, do qual os autores são integrantes.



O cacau apresenta importância econômica e social no mundo todo, sendo a matéria-prima para a fabricação de um alimento amplamente consumido: o chocolate (Costa, 2023). Esse é um produto que já faz parte da vida do homem moderno em quase todos os países (Silva, 2007). Além da produção do chocolate, existem outros importantes usos do cacau. A indústria farmacêutica e de cosméticos produz perfumes, xampus, sabonetes e cremes hidratantes a partir do óleo ou da manteiga do cacau. A indústria alimentícia produz doces e geleias a partir da casca do cacau e da cibirra (tecido central fibroso que une as amêndoas). Além disso, a partir da massa de amêndoas é possível produzir a polpa de fruta, vinho de cacau e o licor fermentado de cacau (SOS Amazônia, 2017).

Segundo Silva (2007), *Theobroma cacao*, que em grego significa “alimento dos deuses”, é o nome científico do cacauzeiro. Estima-se que sua origem sejam as nascentes dos rios Amazonas e Orenoco, cujas águas dispersaram sementes da planta pelo norte do continente Sul-Americano e pela América Central, chegando até o México. Sendo originário da América do Sul, o cacau é um fruto cujo uso remonta às civilizações pré-colombianas, as quais preparavam com ele bebidas ritualísticas e o usavam como moeda de troca. Os Maias e Astecas foram os primeiros a descobrir as potencialidades da planta, desenvolvendo o alimento mundialmente conhecido como chocolate. Os colonizadores espanhóis encarregaram-se de disseminar o produto, exportando-o primeiramente para a Europa e, de lá, para o resto do mundo (Costa, 2023).

Para Díaz-Valderrama e Aime (2020), a Alta Amazônia peruana e equatoriana e a região amazônica compartilhada pelo Peru, Colômbia e Brasil representam o centro de origem e do primeiro centro de domesticação mais provável do cacau. Para esses autores, o consumo como bebida pelos povos indígenas cativou os conquistadores espanhóis e impulsionou a intensificação do cultivo, e a invenção do doce de chocolate aumentou as demandas da Europa, atendidas pelo cultivo mais difundido na América Latina e, eventualmente, em outras áreas tropicais. Após a conquista europeia das Américas, o cultivo do cacau se intensificou em vários locais pelo mundo. Atualmente, segundo Costa (2023), é na África onde se encontra o grande celeiro do cacau no mundo, pois o continente responde por três de cada quatro quilos do produto colhido por ano. O Brasil já se posicionou como o maior produtor de cacau do mundo, mas vários fatores como o aumento de produção de cacau na África, queda de preços internacionais e a doença vassoura-de-bruxa, levaram à perda de posição do país.

Na Amazônia brasileira, desde o período de ocupação dessa região pelos portugueses (1616), o cacau foi um produto explorado juntamente com os produtos denominados “droga do



# XI SINGA

SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA  
XII SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA - JORNADA CARLOS WALTER PORTO-BONÇALVES

AS (IN)CONSEQUÊNCIAS TERRITORIAIS DA QUESTÃO AGRÁRIA E A  
MUNDIALIZAÇÃO DO CAPITAL: RESISTÊNCIAS TEÓRICAS E POLÍTICAS

08 A 12 DE OUTUBRO DE 2025 | UFMS | TRÊS LAGOAS - MS

sertão” (Silva, 2007). Antes mesmo da colonização da Amazônia, as populações indígenas já povoavam os rios e suas margens, tendo disseminado o cacau pelos cursos dos rios (Instituto Pacto Amazônico, 2013). O cacau nativo já era conhecido pelos indígenas da Amazônia, e eles o utilizavam para produção de vinho fermentado a partir das sementes. As primeiras missões jesuíticas estudaram e cultivaram o cacau durante o período colonial. As primeiras plantações oficiais de cacau na Amazônia foram estabelecidas em 1674, estando o cultivo bem desenvolvido e estabelecido durante o período pombalino, 1750 a 1777, conhecido como o boom do cacau na Amazônia (Díaz-Valderrama; Aime, 2020).

Segundo Afonso (1979), o estímulo à produção de cacau configurou-se como a primeira tentativa de incentivos fiscais em favor do desenvolvimento da Amazônia. As graves dificuldades financeiras, decorrentes principalmente da queda dos preços internacionais do açúcar, fez a coroa portuguesa adotar, em benefício da exploração do cultivo do cacau na Amazônia, uma série de medidas, entre 1678 e 1681, para encorajar as exportações desse produto. A coroa elaborou uma legislação específica que buscou incentivar o cultivo de espécies como o cacau e outros gêneros de exportação. Dentre outras medidas, a metrópole ordenou o estabelecimento de plantações experimentais nas proximidades de Belém, para identificação dos melhores métodos de cultivo; assim como declarou a exportação de cacau isenta de todos os direitos alfandegários pelos próximos seis anos. Além disso, a legislação estimulou com prêmios e honrarias aqueles que cultivassem o cacau domesticado (Ravena; Marin, 2013).

Embora as medidas e esforços adotados pela coroa não tenham alcançado o êxito esperado para o estabelecimento de plantações ordenadas de cacau, sendo preferido o extrativismo deste produto por meio da organização de expedições de simples coleta do cacau nativo, em face à grande dificuldade de mão-de-obra e às grandes incertezas do empreendimento, o cacau conseguiu despontar como a espécie mais visada na região, seguida do anil, da baunilha e do arroz. No início da década de 1730, o cacau já estava bem estabelecido e tinha se tornado o principal produto de exportação da Amazônia, posição que continuaria a ocupar por mais de um século (Afonso, 1979). Após esse período, a expansão do cultivo de cacau na Amazônia foi muito limitada devido o aumento do boom da coleta do látex na região e também da dispersão de uma das doenças mais devastadora do cacau, a vassoura-de-bruxa (Díaz-Valderrama; Aime, 2020). Em decorrência desses fatos, a maior parte da produção de cacau mudou-se para o estado da Bahia.

Entretanto, o período da exploração da borracha na Amazônia representou a disseminação do cacau de forma mais intensa na região, especialmente como fruta de quintal



# XI SINGA

SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA  
XII SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA - JORNADA CARLOS WALTER PORTO-GONÇALVES

AS (IN)CONSEQUÊNCIAS TERRITORIAIS DA QUESTÃO AGRÁRIA E A  
MUNDIALIZAÇÃO DO CAPITAL: RESISTÊNCIAS TEÓRICAS E POLÍTICAS

08 A 12 DE OUTUBRO DE 2025 | UFMS | TRÊS LAGOAS - MS

para consumo próprio. Esse momento contribuiu muito para que o cacau seja encontrado e componha naturalmente a paisagem da floresta Amazônica ao longo dos rios de águas barrentas, as várzeas, cujos solos apresentam fertilidade natural para o desenvolvimento do cacau (Instituto Pacto Amazônia, 2013). Segundo o Infloresta (2023), o cacau não só representa uma espécie icônica da Amazônia, como também pode trazer enorme benefícios para a região. Do ponto de vista ambiental, é uma planta perene e nativa, e quando cultivada em sistemas agroflorestais pode promover a recuperação de áreas degradadas, a recomposição de reserva legal e a captura e armazenamento de carbono. Do ponto de vista econômico, a produção tem enorme potencial de geração de renda e, do ponto de vista social, o cultivo de cacau tem excelente potencial para gerar empregos e fortalecer a agricultura familiar.

Atualmente, a produção do cacau já configura uma atividade de grande importância econômica para muitas comunidades ribeirinhas da Amazônia. Onde ainda não se tem uma comercialização efetiva e consolidada, o cacau nativo representa um produto da sociobiodiversidade com potencial de geração de renda para as comunidades ribeirinhas. Este último caso é o cenário que se tem na região Sul do Amapá, com o cacau nativo em fase de um processo recente de comercialização e produção mais intensos. A oportunidade de conseguir comercializar o cacau nativo na região despertou o interesse e atenção por um produto que há muito tempo já estar presente nas áreas dos extrativistas. Diante disso, e na busca por contribuir com a organização da cadeia produtiva do cacau na região Sul do Amapá, este relatório apresenta informações acerca do cenário da produção e comercialização do cacau na região visando a construção e desenvolvimento de estratégias, juntamente com entidades fundamentais na organização da cadeia, para que o cacau se consolide como mais uma fonte de renda para as famílias da região.

## **METODOLOGIA**

A pesquisa foi realizada na região Sul do estado do Amapá, tendo como ponto de coleta de dados a Foz do Mazagão Velho (assentamento de reforma agrária do INCRA) e o Rio Ariramba, Baixo Cajari (Reserva Extrativista do Rio Cajari). Ambas comunidades estão localizadas no município de Mazagão, às margens do rio Amazonas. Para alcançar o objetivo proposto, tomou-se como método de pesquisa as avaliações quali-quantitativas. Os dados foram coletados por meio do uso dos mecanismos de observação, entrevistas e aplicação de



formulários. No total, foram realizadas 15 entrevistas, considerando os extrativistas que têm mais dedicação na produção de cacau.

## **O CACAU NA FOZ DO MAZAGÃO VELHO E NO RIO ARIRAMBA** **ORIGEM DAS PLANTAS E PERÍODO DE PRODUÇÃO**

As plantas de cacau, o cacauzeiro, não são exclusivamente todas nativas nas áreas pesquisadas. Tem cacau nativo e plantas que foram cultivadas. Tem propriedade em que se contabiliza em torno de 110 plantas nativas, enquanto que em outra se contabiliza 500 plantas cultivadas, segundo informações dos extrativistas. Essas são as maiores expressões identificadas em campo tanto para o cacau nativo quanto o cultivado. A menor quantidade foi 25 árvores, considerando nativa e cultivo.

É importante ressaltar que parte significativa das plantas cultivadas ainda são recentes, não apresentando produção, mas já são potenciais para que nos próximos anos aumentem a produção de cacau na região. Entretanto, algumas plantas cultivadas já começaram as primeiras produções. Os plantios são decorrentes do contexto em que o cacau começou a ter melhor saída em termos de comercialização, maiores oportunidades de venda, a partir do ano de 2020. Nas duas áreas pesquisadas, em todas as propriedades analisadas houve o acréscimo de plantas cultivadas, sendo o menor incremento identificado de 10 plantas.

Identificou-se que o maior interesse pelo aumento da produção do cacau tem ocorrido com maior expressão de acordo com o nível de oportunidade de venda e melhoria no preço. Os extrativistas estão otimistas, “animados” na fala de alguns, com a consolidação do aumento e certeza de venda para maior quantidade de produção. Essas oportunidades de comercialização têm provocado tanto o plantio quanto a busca e limpeza de árvores nativas de cacau. Árvores que antes não tinham produção, após a limpeza da área começaram a produzir, aumentando aos poucos a produção a cada ano, segundo as entrevistas. Constatou-se que essa é uma realidade para em torno de 15 famílias na Foz do Mazagão Velho e para cerca de 50 no rio Ariramba, conforme a observação dos entrevistados.

Quanto mais a comercialização vem mantendo uma sequência de compradores, mais famílias estão direcionando interesse para a coleta e produção de cacau. No rio Ariramba, onde o contexto de comercialização é mais dinâmico, o cacau já configura uma fonte de renda esperada e programada, já representando a segunda fonte de renda para muitas famílias, depois



# XI SINGA

SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA  
XII SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA - JORNADA CARLOS WALTER PORTO-GONÇALVES

AS (IN)CONSEQUÊNCIAS TERRITORIAIS DA QUESTÃO AGRÁRIA E A  
MUNDIALIZAÇÃO DO CAPITAL: RESISTÊNCIAS TEÓRICAS E POLÍTICAS

08 A 12 DE OUTUBRO DE 2025 | UFMS | TRÊS LAGOAS - MS

do açaí. É desse contexto, que um dos entrevistados no rio Ariramba já adquiriu 1000 sacos para fazer mudas de cacau visando intensificar, de maneira significativa, a sua produção.

Segundo os entrevistados, o período de produção e coleta do cacau se estende de março até agosto, com maior pico de produção entre maio e julho. A floração tem início no mês de janeiro. Um dos entrevistados, com muitos anos de experiência no agroextrativismo, pontuou que uma árvore “velha” pode produzir até duas vezes ao ano, a depender da condução e manejo que a árvore recebe. Esses mesmos quesitos também influenciam na quantidade e tamanho dos frutos. De acordo com as entrevistas, a produção de uma única árvore varia de 15, quando no início da produção, considerando a planta cultivada, ou quando da primeira limpeza de uma árvore nativa, a 250 frutos de uma árvore que já produz há muito tempo e recebendo certa condução de manejo (Fotografias 1, 2 e 3).

Fotografia 1 – Cacau cultivado.



Fonte: Acervo de extrativista.

Fotografia 2 – Cacau nativo.



Fonte: Acervo de extrativista.



Fotografia 3 – Coleta do cacau.



Fonte: Acervo de extrativista.

Uma planta, quando cultivada, começa a produzir com dois anos, embora sejam poucos frutos. É a partir do terceiro ano que a quantidade de frutos tem melhor desempenho. É importante ressaltar que o cultivo de plantas do cacau ocorre em consórcio com outras culturas e na natureza, no meio do açaizal, considerando a necessidade de sombra para as plantas. De maneira geral, a coleta e limpeza das áreas de produção de cacau são realizados pelos membros da própria família. A expressão produtiva ainda não demanda mão de obra externa, embora tenha pontuais exceções.

## PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

A quantidade de cacau produzido na região varia muito entre as famílias. Isso tem relação com a quantidade de plantas que estão produzindo. Segundo os entrevistados, em decorrência das oportunidades de venda, a produção poderá aumentar pela maior dedicação na limpeza e manejo das plantas, assim como pelo cultivo de mais plantas de cacau. No ano de 2024, a quantidade de cacau produzido por família na região variou de 16 a 60 quilogramas, considerando as amêndoas já secas. Quando se considera a produção e quantidade na modalidade molhada, a quantidade mais expressiva foi de 300 quilogramas. Também ocorre a quantidade produzida de acordo com o número de frutos, quando alguns extrativistas vendem diretamente o fruto. Desde o ano 2020, quando, segundo os entrevistados, a comercialização



do cacau começou a despertar o interesse pela coleta e produção deste produto, a quantidade produzida vem aumentando ao longo dos anos.

Na Foz do Mazagão Velho, a quantidade da produção de cacau ainda tem limitação por conta da alternativa de venda. Constatou-se que na comunidade só tem a atuação de dois compradores, o que deixa as famílias na incerteza se vão comercializar na próxima safra. Por conta disso, segundo os relatos, às vezes a produção é perdida por não ter saída. Na comunidade do rio Ariramba, de acordo com as entrevistas, a produção alcança facilmente 2000 quilogramas de cacau molhado por ano.

Mas, o desejo dos extrativistas não é seguir a venda do cacau na modalidade molhado e sim na modalidade seco, a qual apresenta um preço mais atrativo. Entretanto, a questão limitante ainda é o processo de secagem, principalmente a fermentação. Por sua vez, na Foz do Mazagão Velho, constatou-se que a expectativa de um único extrativista é produzir 500 quilogramas de cacau molhado na safra de 2025. Nesta comunidade, a comercialização do cacau ainda segue com incertezas.

O cacau na região é comercializado na própria comunidade onde ocorre a coleta e produção. Os principais compradores são atravessadores que, segundo os entrevistados, vêm do estado do Pará. Na comunidade do rio Ariramba, a quantidade de compradores é maior do que na Foz do Mazagão Velho. Isso tem possibilitado que mais famílias se dediquem na coleta e produção do cacau. A comercialização mais intensa no rio Ariramba também tem provocado certa organização entre os extrativistas no sentido de tratarem sobre um preço único para a venda na comunidade. Assim, as famílias que produzem cacau na comunidade conseguem comercializar a produção a um preço igual para as famílias, considerando a modalidade em que o cacau é comercializado (seco ou molhado).

Situação que é um pouco diferente na Foz do Mazagão Velho, o que foi constatado segundo os relatos das entrevistas. Nesta comunidade, os preços ocorrem segundo as negociações dos compradores com as famílias, sendo que os primeiros, geralmente, indicam os preços, o que é considerado pelos extrativistas, uma vez que as oportunidades de venda são limitadas. Outra questão que isso tem provado é certa diferenciação nos preços realizados entre as famílias.

Foram identificadas três formas de comercialização do cacau: fruto, seco e molhado. Segundo os entrevistados, a venda na modalidade seco é a mais atrativa porque o preço é melhor. Entretanto, a comercialização da amêndoa já seca demanda cuidados, técnicas, tempo e espaços adequados por conta da qualidade durante o processo de secagem. Sendo assim, de



acordo com a entrevistas, os compradores, muitas das vezes, têm preferido realizar a compra do cacau na modalidade fruto ou molhado, e depois realizam o processo de secagem. Na comunidade Ariramba, o preço do quilograma do cacau molhado é de R\$ 11,00 e o do seco, R\$ 25,00.

Por sua vez, na comunidade Foz do Mazagão Velho, o preço do quilograma do cacau molhado, em 2024, foi de R\$ 4,00, do seco, R\$ 25,00, e do fruto variou entre R\$ 0,50 e R\$ 1,00. Nessa comunidade, os extrativistas esperam a promessa de melhora no preço do quilograma do cacau molhado, pontuado em R\$ 10,00. De maneira geral, os entrevistados relataram que o preço do quilograma do cacau seco se coloca como atrativo para as famílias, entretanto, a quantidade produzida em tal modalidade ainda tem sido pouca, sobressaindo-se a venda na modalidade de cacau molhado. O processo de secagem é um desafio para as famílias.

As limitações para realizar a secagem das amêndoas do cacau tem feito com que algumas famílias não realizem a comercialização do cacau na modalidade seco, realizando a venda do cacau molhado, assim como do próprio fruto. Não existe uma estrutura específica para o processo de secagem, como caixa de fermentação, espaço próprio para espalhar o cacau durante secagem entre outros. Segundo as entrevistas, após a coleta do cacau, o mesmo é quebrado e as amêndoas são depositadas em recipientes como baldes, isopor ou paneiros para o início da perda de umidade e do volume da polpa (Fotografia 4 e 5).

Fotografia 4 – Amêndoas de cacau depositadas em paneiros.



Fonte: Acervo de extrativista.



Depois desse processo, as amêndoas são espalhadas sobre lonas ou sombrites e expostas aos raios solares para a intensificação da secagem. Os locais onde essas atividades acontecem é na frente da própria casa, em algum espaço disponível no assoalho ou na ponte. Não há um espaço destinado especificamente para o trabalho de secagem do cacau.

Fotografia 5 – Amêndoas de cacau depositadas em balde, bacia e isopor.



Fonte: Acervo de extrativista.

O processo de secagem do cacau ocorre durante um período de aproximadamente sete dias, realizando o extrativistas a revirada das amêndoas durante todo esse período para melhor e maior uniformidade na secagem. Isso demanda atenção dos extrativistas por conta da possibilidade de chuvas e para guardar em local coberto todas as noites. Esse cuidado e demanda de tempo, associados à falta de estrutura adequada para a secagem do cacau são pontuados como elementos que contribuem muito para que as famílias não tenham maior dedicação e realizem de forma mais intensa o processo de secagem, o que possibilitaria a maior comercialização do cacau na modalidade seco, a qual tem preço mais atrativo para os extrativistas.

## PRINCIPAIS DESAFIOS NA PRODUÇÃO DO CACAU

Segundo os entrevistados, já é realidade que o cacau tem se configurado como mais uma fonte de renda nas comunidades pesquisadas. Entretanto, as oportunidades de comercialização ainda se apresentam como o principal termômetro para indicar sobre a quantidade de produção



de cacau na região Sul do Amapá. As expectativas dos extrativistas é aumentar a coleta e produção do cacau, mas a consolidação dessa expectativa está muito relacionada com a capacidade e certeza de comercialização, principalmente na comunidade Foz do Mazagão Velho, onde o número de compradores é limitado.

Outro desafio que faz parte da realidade das famílias no Sul do Amapá, quando se trata de coleta e produção de cacau, é o processo de fermentação. Nenhuma família na região tem estrutura adequada para realizar tal processo, o qual é realizado de forma tradicional, ou seja, “do jeito que é possível”, segundo o relato de um dos entrevistados. Isso faz com que o processo realizado não alcance o resultado esperado, em termos de perda e controle de umidade.

Em decorrência disso, e considerando os relatos dos entrevistados, os compradores preferem o cacau molhado, ou também no fruto, o que para eles se apresenta como mais interessante por dois motivos. Primeiro, pela questão do preço, o qual é bem inferior ao praticado sobre o cacau seco, sendo o preço do quilograma do cacau molhado abaixo da metade do quilograma do seco. No fruto, o preço praticado é bem menor, variando entre R\$ 0,50 a R\$ 1,00, o que depende do tamanho do fruto. O segundo motivo está no fato dos próprios atravessadores realizarem o processo de fermentação em estruturas adequadas para tal finalidade, o que permite manter a qualidade do cacau e valorizar o preço do cacau seco na revenda.

Por sua vez, para os extrativistas, este contexto precisa ser superado, para que eles mesmos consigam realizar o processo de fermentação, com estruturas e técnicas adequadas para isso. Nesse sentido, os extrativistas apresentam necessidade de orientações e técnicas que possibilitem o controle da fermentação do cacau, bem como da construção de estruturas que permita de forma adequada a realização de tal processo. Isso, segundo os entrevistados, é um passo importante para que o cacau da região consiga agregar valor e tenha preço melhor, o que poderá intensificar ainda mais a produção de cacau, bem como estimular outros extrativistas para esta atividade.

A capacitação com técnicas e com as orientações para a construção de estruturas adequadas para o processo de fermentação, assim como para o manejo da área de produção, configura-se como um investimento direto no extrativista, o qual, diante dos conhecimentos adquiridos, poderá conduzir todo processo de maneira independente, com autonomia tanto na questão produtiva quanto no processo de agregação de valor, com o domínio da técnica de fermentação, assim como da produção de outros subprodutos. Além do mais, o conhecimento



adquirido poderá ser repassado para as futuras gerações, contribuindo para consolidar a economia e cadeia da produção de cacau na região Sul do Amapá.

Outro desafio muito pontuado pelos entrevistados é a necessidade de assistência técnica, especialmente para a condução e manejo do cacauzeiro. A cultura do cacau demanda determinados conhecimentos para o manejo e secagem. Constatou-se, de maneira geral, que as plantas de cacau não têm recebido podas e isso pode ser um fator limitante na produção de cacau na região, uma vez que a poda é considerada uma medida crucial para aumentar a produção e produtividade (Fotografia 6).

Fotografia 6 – Demonstração de poda do cacauzeiro na Foz do Mazagão Velho.



Fonte: Pesquisa de campo.

São vários tipos de poda que precisam ser aplicadas no cacauzeiro, sendo as podas conhecidas como poda de formação, poda de condução e poda de manutenção. A ausência da poda pode levar ao crescimento descontrolado da planta, afetando drasticamente a quantidade e a capacidade do desenvolvimento de frutos. Nesse sentido, a poda é fundamental para a produção do cacau. Para além do processo de poda, os extrativistas acreditam que a assistência técnica será de grande contribuição no controle de doenças, como a vassoura-de-bruxa, e de animais que prejudicam na produção, como os roedores.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se pontuar que o cacau se configura como cultura promissora para a dinamização da economia na região Sul do Amapá. Acredita-se que a valorização do cacau, tanto nativo



quanto plantio, seja uma alternativa para contribuir no processo de avanço nas condições socioeconômicas das famílias da região. Entretanto, a estratégia para o desenvolvimento e crescimento da produção requer estímulos e incentivos no processo de comercialização, bem como a oferta de assistência técnica, uma vez que a cultura do cacau demanda determinados conhecimentos na condução do plantio, manejo e secagem. Além do mais, é salutar pensar políticas públicas que direcionem esforços para a valorização do cacau.

O nível de comercialização do cacau na região representa o termômetro de referência para que famílias decidam dedicar parte do seu tempo para trabalhar com a cultura. Quanto mais avança a possibilidade de venda, mais famílias têm optado por trabalhar com a coleta do cacau, já tendo avançado algumas para o plantio. Consideramos que é uma questão de tempo para que a produção alcance maior volume, assim como para que tenha expansão as ações que visem contribuir no processo de beneficiamento e manejo do cacau, o qual tende a se configurar como mais uma cadeia produtiva organizada na região.

**Palavras-chave:** Extrativismo, Várzea, Cacau orgânico, Economia.

## REFERÊNCIAS

AFONSO, F. M. A. **O cacau na Amazônia**. CEPLAC. Boletim técnico 66. Centro de pesquisa do cacau. Itabuna, 1979.

COSTA, F. S. **Avaliação de efeitos de curto e longo prazo da produção e preço na exportação cacaueira brasileira**. Dissertação (mestrado em Agronomia). PPGA/UFRA, Belém, 2023. 43p.

DÍAZ-VALDERRAMA, J. R.; Leiva-Espinoza, S. T.; AIME, C. **A história do cacau e suas doenças nas Américas**. *Phytopathology Review*. v. 110, nº 10, p.1604-1609, 2020.

INFLORESTA. **Oportunidades para o aprimoramento da cacauicultura na Amazônia Brasileira**. Nº 55, Salo Coslovsky, Amazônia 2030, 2023.

Instituto Pacto Amazônico. **Em busca de qualidade: experimentos participativos de cultivo e beneficiamento de cacau em Humaitá, na calha do Rio Madeira**. Projeto Fronteiras Florestais. Humaitá, 2013.

RAVENA, N.; MARIN, R. E. A. A teia de relações entre índios e missionários. **VARIA HISTÓRIA**, vol. 29, nº 50, p.395-420, mai/ago, Belo Horizonte, 2013.



# XI SINGA

SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA  
XII SIMPÓSIO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA - JORNADA CARLOS WALTER PORTO-GONÇALVES

AS (IN)CONSEQUÊNCIAS TERRITORIAIS DA QUESTÃO AGRÁRIA E A  
MUNDIALIZAÇÃO DO CAPITAL: RESISTÊNCIAS TEÓRICAS E POLÍTICAS

08 A 12 DE OUTUBRO DE 2025 | UFMS | TRÊS LAGOAS - MS

SILVA, E. S. **O cacau no Amazonas:** um estudo sobre sua história, políticas, produção e comercialização em Coari, Manaus e Urucurituba. Dissertação (mestrado em Agricultura no Trópico Úmido). INPA/UFAM. Manaus, 2007. 133p.

SOS Amazônia. **Cacau nativo da Amazônia:** boas práticas de produção recomendadas para o vale do Juruá no Acre. 1º edição. Valores da Amazônia. Rio Branco, 2017.

\_\_\_\_\_. **Cacau silvestre da Amazônia:** boas práticas de produção. 2º edição. Nossabio. Rio Branco, 2021.