

# INTERFACES DO CACAU E A SOBERANIA ALIMENTAR DE COMUNIDADES AMAZÔNICAS PELA PERSPECTIVA DOS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

DOI: [doi.org/10.36942/dialogossocioambientais.v9i25.1570](https://doi.org/10.36942/dialogossocioambientais.v9i25.1570)

**N**ativa da Amazônia, com origem na região noroeste da América do Sul, o cacau (*Theobroma cacao* L.), cujo nome significa “alimento dos deuses”, foi domesticado por povos originários e populações tradicionais há mais de cinco mil anos e se tornou pilar social e econômico de civilizações como os Olmecas, Maias e Astecas, que utilizavam suas amêndoas para bebidas em rituais e como moeda, por exemplo. Essa relevância ancestral ganhou escala intercontinental a partir da colonização europeia no século XVI. Posteriormente, o aprimoramento da fabricação industrial por holandeses, britânicos e suíços consolidou o chocolate como uma *commodity* do mercado agroindustrial global,

demandando a expansão definitiva das áreas de cultivo pelos trópicos.

Para as populações do campo, o cacau, além de alimento, serve também como importante fonte de renda, necessária para a segurança alimentar, em sua grande maioria, de agricultores familiares. Porém, a expansão da caucultura e as mudanças tecnológicas vêm ameaçando a sustentabilidade dos sistemas agroalimentares tradicionais por conta da simplificação em monocultivos clonais intensificados (Figura 1). Esse processo afeta as relações sociedade-natureza seculares, em que se passa a priorizar a lógica produtivista em detrimento de modos e meios de vida mais sustentáveis (Braga et al., 2026).



**Elano Emerson Belucio da Silva**

Fiocruz - Brasília



**Ludmila da Rocha Nogueira**

PPGAA / INEAF / UFPA



**Daniel Palma Perez Braga**

INEAF / UFPA





**Figura 1 - A: Produção de cacau em sistema agroflorestal com mais de 30 anos, (2018); B: monocultivo com 5 anos de idade, (2025)**

Fonte: Arquivo pessoal de Daniel P. P. Braga.

Entende-se que há uma convergência entre as agriculturas familiares, considerando os modos de vida tradicionais e os preceitos do desenvolvimento econômico e territorial sustentável. Desta forma, o presente estudo visa

refletir e discutir o potencial do cacau na Amazônia brasileira para a soberania alimentar pela perspectiva dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) (ONU Brasil, 2022).

## O fruto de comer, o fruto de vender, o fruto de pensar os ODS

Considerado uma espécie da sociobiodiversidade, o cacau apresenta uma versatilidade de consumo que abrange o fruto *in natura* ou verde em saladas, a polpa em sucos, o “mel” da fermentação como bebida, a casca da amêndoa para chás medicinais, dentre outros. Essa multiplicidade de usos alimentícios, que incluem a amêndoa torrada (pura/nibs ou em pó), a manteiga de alto valor medicinal e diversas receitas com produtos derivados do cacau é sustentada por um expressivo valor nutricional (Vilaça *et al.*, 2023; MAPA, 2024).

A composição de micro e macronutrientes aliada a compostos bioativos como estimulantes ergogênicos e antioxidantes evidenciam o vasto potencial do fruto para diversas finalidades alimentícias e terapêuticas. O que se relaciona intimamente com o ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), uma vez que diversificar e consumir de forma integral o cacau é extrair o máximo de potencial desse alimento em favor da saúde ambiental e humana.

No entanto, embora a versatilidade do cacau possa impulsionar o ODS 3 através de benefícios nutricionais, a consolidação desse potencial é minimizada pela carência de incentivos voltados ao processamento local e ao aproveitamento integral da sociobiodiversidade. A persistência do modelo econômico industrial de larga-escala negligencia a agregação de valor em subprodutos alimentares, evidenciando uma lacuna estrutural que interfere no bem-estar e na autonomia das comunidades amazônicas em favor da rentabilidade de cadeias globais. Assim, a falta de fomento à sociobioeconomia associada às cadeias locais podem atrofiar a diversificação produtiva, limitar o papel do cacau como vetor estratégico de saúde pública e reduzir o alcance real do ODS 3.

Essa forte influência do modelo de *commodity* na cacauicultura amazônica também estabelece uma contradição estrutural frente ao ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável). Ao restringir o amplo aproveitamento do cacau aos nichos de mercado, desmantela-se a soberania alimentar local e ignora-se o potencial dos subprodutos na mitigação da in-

segurança nutricional das próprias comunidades produtoras. Essa lógica evidencia que a produção em larga-escala pode não ser tão efetiva para segurança alimentar regional, transformando o aspecto “fome zero” do ODS 2 em uma meta retórica enquanto o fomento estatal/privado prioriza o volume de amêndoas a ser processado em outros estados fora da Amazônia, em detrimento do fortalecimento de circuitos curtos de consumo e da economia da sociobiodiversidade.

Apesar disso, há um movimento incipiente, porém crescente, que busca estabelecer essa cultura de valorização do cacau como um fruto que serve para diversos tipos de preparações. Por exemplo, a “verticalização” fortalecida pelo “*tree to bar*” (da árvore à barra), em que os agricultores familiares deixam de ser unicamente produtores/fornecedores do cacau *commodity* como matéria prima e passam a beneficiar o cacau, gerando além do chocolate artesanal diversos outros produtos finais comercializados com valor agregado.

Esse tipo de transição representa um potencial para as metas do ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis) e da Agenda 2030 como um todo, ao promover a eficiência produtiva através da verticalização, reduzindo o desperdício e ampliando a diversidade de formas de consumo e comercialização. Ao mesmo tempo, substituindo a exportação de matéria-prima barata pela retenção de valor agregado e tecnologia no território. No entanto, o otimismo em torno dessa verticalização deve ser mediado por uma crítica estrutural: enquanto essas iniciativas permanecerem como movimentos incipientes e de nicho, sem políticas de escala, que confrontem a dependência econômica do mercado global de *commodities*, o ODS 12 continuará fragilizado, falhando em reverter a erosão das agriculturas familiares e dos modos de vida tradicionais.

Nesse sentido, produzir cacau pode promover a soberania alimentar, desde que seja na perspectiva da sociobioeconomia, uma economia baseada nos saberes, culturas e tradições das comunidades locais, promovendo renda justa, e no uso eficiente dos recursos já existentes nas próprias comunidades, por exemplo, por meio dos Sistemas Agroflorestais (SAFs) com práticas sustentáveis de produção de

alimentos consumidos localmente, possibilitando diversificar e melhor distribuir a renda, sem prejudicar os modos de vida tradicionais.

O cultivo de cacau em SAFs se apresenta como uma estratégia importante para o cumprimento do ODS 15 (Vida Terrestre) na Amazônia, pois utiliza a sucessão ecológica para converter a produção agrícola em um mecanismo de restauração florestal e conservação da biodiversidade (Braga *et al.*, 2026). Ao mimetizar a estrutura florestal, essa perspectiva de sociobioeconomia promove a soberania alimentar através da diversificação do uso do solo com culturas alimentares e valorização dos saberes das comunidades locais.

Entretanto, o desafio crítico reside na escala de implementação: o alcance do ODS 15 pode esbarrar na carência de políticas de fomento que reconheçam a complexidade técnica e o tempo de maturação dos sistemas biodiversos, os quais são frequentemente preteridos por modelos predatórios de rápido retorno financeiro. Assim, a sustentabilidade da região depende da mudança para uma estrutura econômica que subsidie a permanência do agricultor com as florestas, garantindo que o direito ao alimento saudável esteja intrinsecamente ligado à preservação dos serviços ecossistêmicos.

Portanto, para além da lógica produto-mercadoria, deve-se considerar a relação com a terra ao produzir e comer, garantindo a cultura e os hábitos alimentares locais, sem estar exclusivamente dependente do mercado e do domínio de grandes corporações globais. A isto chama-se soberania alimentar, o direito humano à alimentação que seja saudável e culturalmente adequada, ecologicamente sustentável e baseada nos direitos dos povos definirem seus próprios sistemas agrícolas e alimentares (Mendes; Gonçalves, 2023), o que deveria estar em consonância entre os produtores desse modelo e a gestão pública, possibilitando com que os ODS 2, 3, 12 e 15 estejam incluídos na produção de cacau pela agricultura familiar na região amazônica.

Para evitar que os ODS se tornem apenas uma lista de metas inatingíveis ou uma forma de “pintar de verde” os processos econômicos que promovem a degradação socioambien-

tal, é crucial reconhecer que eles exigem não apenas melhorias nos sistemas atuais, mas sim uma transformação radical em nossos paradigmas de consumo, produção e relação com o planeta e que devem ser incentivados por meio de políticas públicas,

É nesse ponto que o resgate e a valorização dos conhecimentos tradicionais, especialmente aqueles das comunidades indígenas, quilombolas e camponesas, emergem como um caminho indispensável e verdadeiramente inovador para o alcance dos ODS. O conhecimento ancestral sobre manejo da terra, uso medicinal de plantas e técnicas produtivas de baixo impacto fornece soluções testadas pelo tempo, que são localmente adaptáveis, resilientes e promotoras de equidade.

### Consideração final

Atualmente, a falta de políticas públicas de incentivo à produção verticalizada gera dependência econômica, o que exige uma mudança de paradigma que valorize conhecimentos tradicionais e implemente sistemas diversificados de produção, garantindo a autonomia das populações locais e a conservação do bioma. Para que a cacauicultura amazônica cumpra os ODS (2, 3, 12 e 15) e catalise a soberania alimentar, é necessário romper com a exclusividade da lógica de *commodity* e promover a sociobioeconomia, por meio de mercados locais e regionais, reconhecendo que as soluções para um futuro sustentável residem não apenas no novo, mas profundamente nas práticas ancestrais que historicamente sempre funcionaram.

## Referências

BRAGA, D. P. P.; ROCHA, C. G. S.; SERRA, A. B.; SILVA, I. C.; FERRO-NATO, M. L.; LUNELLI, J.; ARAUJO, V. L.; GUERRA, G. A. D.; FOLHES, R. T. A Encruzilhada do Cacau na Amazônia Brasileira: A Sustentabilidade entre Sistemas Agroflorestais e o Monocultivo. **Dossiê Novos Cadernos do NAEA**, v. 8, n. 3, p. 109-142, fev. 2026. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/view/20174>

MAPA. **Derivados de cacau**. Ministério da Agricultura e Pecuária. Secretaria de Inovação Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo. Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, Brasília-DF: MAPA/SDI/CEPLAC, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/2024/ministerio-da-agricultura-celebra-os-67-anos-da-ceplac/Derivadosdocacau.pdf>. Acesso em: 27 fev. 2026.

MENDES, C.; GONÇALVES, J. R. Segurança e soberania alimentar: o caso brasileiro (1994-2015). **Caderno CRH**, [S. l.], v. 36, p. e023009, 2023. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/crh/article/view/42137>

ONU BRASIL. **Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável no Brasil**. Nações Unidas Brasil. 2022. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs4>. Acesso em: 07 jun. 2022.

VILAÇA, M.; MAIER, T. F.; SILVA, F.; PIRES, H. **O cacau, receitas e sabores**. CirKula, Belém, 2023. Disponível em: [https://www.tnc.org.br/content/dam/tnc/nature/en/documents/brasil/cacau-floresta/CARTILHA3-CACAU\\_RECEITAS\\_E\\_SABORES.pdf](https://www.tnc.org.br/content/dam/tnc/nature/en/documents/brasil/cacau-floresta/CARTILHA3-CACAU_RECEITAS_E_SABORES.pdf)