

# NEGÓCIO CAFÉ

ANO 01 • NÚMERO 01 • JULHO DE 2018

CAFÉ NO SUL DE MINAS E NO CERRADO MINEIRO  
história, panorama atual e desafios

O Reino Perdido de Kafa . Manejo de Capim Braquiária . Inteligência Competitiva . Novas Cultivares com Potencial para Cafés Especiais

# EXPEDIENTE

NEGÓCIO CAFÉ 01  
JULHO DE 2018

## EDITOR

Eduardo Cesar Silva

## COLABORADORES

Angélica da Silva Azevedo

Luiz Gonzaga de Castro Junior

Renso Alfredo Aragón Calderón

Tarsis Murad

Gustavo Costa Prado Alves

Maurício Antônio de Paula Santos

Ana Luiza Gambogi Pinheiro

## FOTO DE CAPA

Adobe Stock

 @negociocafe

 contato@negociocafe.com.br

 facebook.com/revistanegociocafe





## CARTA AO LEITOR

A edição da revista Negócio Café “número zero”, publicada em maio, superou as nossas expectativas. Muitas pessoas gostaram da proposta e houve grande aumento no número e-mails cadastrados para recebimento gratuito da publicação. Após esse início promissor, chegamos, de fato, ao “número um” da revista.

Para esta edição, aumentamos a quantidade de páginas, o que significa mais conteúdo. A primeira novidade é a seção Lavoura, com informações técnicas para os cafeicultores. Também estreamos a seção Insights, que será dedicada aos artigos dos colunistas.

As seções de História, Inteligência Competitiva e a Reportagem Especial continuam. O tema histórico da vez é Kafa, o antigo reino que nos legou o café. Na parte de Inteligência Competitiva, informações sobre países produtores e empresas de café. A Reportagem Especial é uma análise comparativa, com dados inéditos, entre os cafeicultores do Sul de Minas e do Cerrado Mineiro.

Enquanto você lê todo esse conteúdo, já vamos preparando a edição de agosto.

Boa leitura!

Eduardo Cesar

# ÍNDICE

---



Descubra as diferenças entre os cafeicultores do Cerrado e do Sul de Minas na página 15



Produção de cafés especiais cresce em El Salvador. Saiba mais na página 12

**HISTÓRIA**..... 06  
O reino perdido de Kafa, a verdadeira origem do café

**LAVOURA** ..... 09  
Manejo do cafeeiro com o capim braquiária

**INT. COMPETITIVA** ..... 12  
El Salvador, Costa Rica, Keurig, Starbucks e a terceira onda do café na França

**ESPECIAL**..... 15  
Uma análise comparativa entre os cafeicultores do Sul de Minas e do Cerrado Mineiro

**INSIGHTS**..... 24  
Novas cultivares para a produção de cafés especiais

**Deixe de perder dinheiro!**



**A inteligência trabalhando  
a seu favor com a**

**AgroRenda**

**Inteligência em Commodities**

[mercadodecafes.com](http://mercadodecafes.com)

[\*\*contatoagrorenda@gmail.com\*\*](mailto:contatoagrorenda@gmail.com)



# HISTÓRIA

## O REINO PERDIDO DE KAFA

Por Eduardo Cesar

O café é originário da Etiópia. Esta frase, ou alguma variação dela, está presente em inúmeros livros e artigos. Ela está correta, mas simplifica a história do café.

O país que conhecemos como Etiópia teve a maior parte das suas fronteiras estabelecida no final do século XIX. Antes, a região era ocupada por vários reinos independentes, cada um com a sua própria cultura. Em um desses reinos, homens de um passado distante descobriram as propriedades revigorantes do café. Eles eram habitantes de Kafa.

Apesar da sua importância histórica para o café, o Reino de Kafa costuma ser citado apenas de passagem nos textos que tratam do tema. Recentemente, a história da região foi resgatada por Jeff Koehler, um jornalista norte-americano, no livro *Where the Wild Coffee Grows* (Onde o Café Selvagem Cresce). A obra ainda não foi lançada no Brasil.

Kafa foi fundado por volta do ano 1390, ocupando uma região no Sudoeste da moderna Etiópia, tendo o rio Gojeb como fronteira ao norte. Protegido por inúmeras barreiras naturais e com uma política pouco receptiva aos europeus, permaneceu praticamente desconhecido do Ocidente até o início do século XX.

No interior das florestas da região, muito ricas em biodiversidade, surgiu a espécie *Coffea arabica*.

Durante muito tempo houve confusão a respeito de qual seria o local de origem da planta. O grande botânico Carlos Lineu (1707-1778) batizou a espécie de *arabica* porque acreditava ser nativa da Arábia Feliz, atual Iêmen.



Os cafeeiros selvagens ainda crescem nas florestas da Etiópia, onde são colhidos por pequenos cafeicultores

No início do século XXI, pesquisas genéticas confirmaram Kafa como o berço do café. Os pesquisadores conseguiram comprovar que os cafeeiros do lêmên são descendentes daqueles que crescem no território outrora ocupado pelo antigo reino. Os árabes levaram a planta para o lêmên antes do ano 1600. Segundo alguns, isso teria ocorrido antes de 1500, mas infelizmente essa parte da história se perdeu no tempo.

O reino prosperou por meio do comércio. Importantes rotas comerciais ligavam Kafa a outras regiões do continente africano. As exportações incluíam gengibre, mel, ouro e café, além de produtos oriundos de outros locais, como o marfim. Mas a principal fonte de receita era a venda de escravos. Lá a escravidão era institucionalizada, tal como foi em muitos outros lugares. Os cativos eram vendidos aos países árabes.

O reino cresceu conquistando territórios vizinhos e atingiu o seu auge no século XVIII. Em meados do século XIX, Kafa fazia parte de um seleto grupo de estados africanos que ainda preservavam a sua independência. Àquela altura, quase todo o continente tinha sido conquistado pelos europeus. Somente a região que forma a atual Etiópia permaneceu livre.

Kafa escapou dos conquistadores europeus, mas não escapou dos seus irmãos africanos.

No final do século XIX, um líder ambicioso chegou ao poder no norte da Etiópia e logo começou a conquistar os reinos vizinhos. Seu nome era Menelik II. Ele foi responsável por unificar a Etiópia, estabelecendo a maior parte das fronteiras atuais do país. Seu título era o de “Imperador da Etiópia”.

Um a um, os estados independentes foram subjugados pelo seu exército ou se renderam mediante acordos de submissão. Kafa foi um dos últimos territórios conquistados por Menelik II.

No final de 1896, tropas lideradas pelos vassallos do imperador invadiram o reino do café. Elas contavam com um grande contingente de soldados e armas de fogo modernas. O exército de Kafa tinha apenas armas primitivas e uns poucos mosquetes defasados. Foi impossível resistir aos invasores.

Naquela época, o reino era governado por Gaki Sherocho, um jovem monarca filho do governante anterior. Ele fugiu e se escondeu nas florestas, onde conseguiu despistar os inimigos por dez meses. Finalmente, em setembro de 1897, foi capturado.



À esq., localização da Etiópia com suas fronteiras atuais. À dir., Gaki Sherocho, “o último rei de Kafa”, quando já era prisioneiro de Menelik II

Menelik poupou a vida de Gaki, mas o manteve preso até o fim da vida. O último rei de Kafa faleceu em 1919, com aproximadamente 54 anos de idade.

Durante e após a guerra, o reino de Kafa foi pilhado. Lavouras, cidades e monumentos foram destruídos. Nem o palácio real foi preservado. Cerca de 600 mil pessoas, de um total de um milhão de habitantes, foram mortas ou abandonaram a região. Nas primeiras décadas do século XX a população caiu para 100 mil.

Seu povo não tinha escrita. Toda a tradição foi preservada por meio de lendas passadas de geração em geração. Em meio a essas lendas, há algumas que falam sobre a descoberta do café e como ele passou a fazer parte da cultura local.

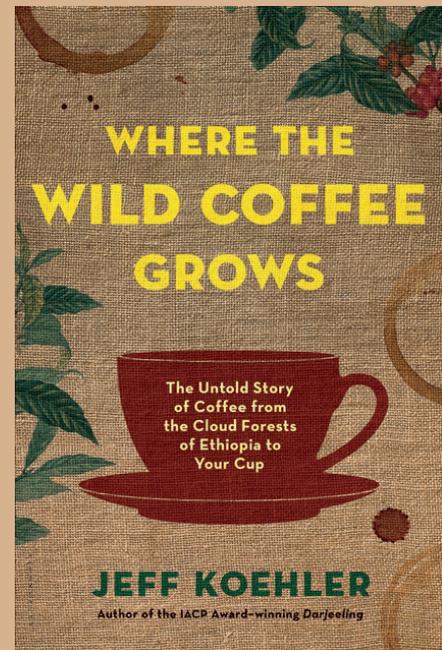
Hoje, Kafa é uma das províncias da Etiópia. O café selvagem ainda cresce nas suas florestas, onde é colhido por pequenos agricultores que ajudam a preservar esse rico patrimônio histórico e natural. O legado do reino perdido está presente no mundo todo, nas mais de um bilhão de xícaras de café consumidas diariamente.

Para saber mais:

**Where the Wild Coffee Grows**

Editora: Bloomsbury (2017)

Autor: Jeff Koehler



Onde comprar: [Amazon.com.br](https://www.amazon.com.br)

## Assine a revista Negócio Café

**É grátis!**

Só precisamos do seu  
nome e e-mail

**Cadastrar**



Créditos: arte de Negócio Café sobre foto de Farsai C./Unsplash

# LAVOURA

## MANEJO DO CAFEIEIRO COM O CAPIM BRAQUIÁRIA

Maurício Antônio da Paula Santos

Ana Luiza Gambogi Pinheiro

A cultura do café requer diversos cuidados e técnicas para que se possa explorar seu máximo potencial produtivo, de forma que os custos sejam otimizados, a produtividade aumente e, conseqüentemente, os lucros sejam maiores.

Nesse sentido, cabe aos cafeicultores grande atenção quanto as pragas e doenças, fertilidade e nutrição, novas tecnologias, manejo das plantas daninhas, entre outros, visto que o sucesso destes fatores determina o potencial produtivo da lavoura.

Aliado a isso, o uso de plantas de cobertura pode trazer diversos benefícios para a cultura do café. A braquiária, por exemplo, tem uso recorrente. Além de conservar o solo, ela fornece nutrientes para a planta.

Seu manejo correto é indispensável, pois o mato na entrelinha do cafeeiro é um problema constante para o cafeicultor, já que há uma competição por nutrientes, espaço, luz e água, podendo acarretar prejuízos.

### Tipos de braquiária

Existem diferentes espécies de braquiária que podem ser utilizadas no manejo com o cafeeiro, cada uma com características específicas. As mais comuns são: *Urochloa brizantha* (braquiarão), *Urochloa decumbens* (braquiarinha) e *Urochloa ruziziensis*.

A *Urochloa brizantha* possui um hábito entouceirado, por isso ela não cobre totalmente o terreno. Sendo assim, não é recomendada para o uso em consórcio com o cafeeiro devido à exposição do solo, além de ser a mais agressiva entre essas três espécies de capim braquiária.

A *Urochloa decumbens*, apesar de formar touceiras, apresenta uma cobertura do solo melhor que o “braquiarão”. Esta espécie é a mais rústica, por isso ela apresenta maior tolerância em condições adversas e roçadas periódicas, sendo a mais utilizada pelos produtores no campo.

Já a *Urochloa ruziziensis* é a que menos entouceira e apresenta a melhor cobertura do terreno, sendo a espécie mais recomendada pelos técnicos. Entretanto, é a que apresenta maior dificuldade de formação, tornando difícil o seu manejo.

### Procedimento

O manejo do cafeeiro com o capim braquiária pode ser vantajoso. Entretanto, ele deve ser feito corretamente, salientando a importância da linha do cafeeiro estar sempre no limpo, por meio da utilização de capina manual ou controle químico. A distância mínima utilizada entre a linha do cafeeiro e a braquiária é de 0,5 – 1,0 m, com o intuito de que as plantas de café fiquem livres de interferência.

O manejo do capim braquiária na entrelinha pode ser feito com roçadas em todas as ruas, ou roçadas alternadas, de acordo com a idade ou condução da lavoura. Para o corte da braquiária, já existem no mercado as roçadoras ecológicas. Elas cortam o capim e lançam os restos culturais para a linha do cafeeiro.

Salienta-se que esses restos culturais podem atuar como impedimento físico à germinação de sementes de plantas daninhas nas linhas do cafeeiro.



## Palavra do especialista

*A utilização de plantas de cobertura é uma prática indispensável em sistemas agrícolas sustentáveis. Na cafeicultura, a braquiária tem sido largamente utilizada nas entrelinhas do cafeeiro, trazendo inúmeros benefícios para o café e para a conservação do solo.*

*No entanto, cuidados devem ser tomados na implantação e no manejo da braquiária para que ela não se torne um problema para o produtor.*

*Dessa forma, é de extrema importância que o cafeicultor seja assistido por profissionais habilitados visando o melhor aproveitamento dessa prática.*

Ramiro Machado Rezende - Engenheiro Agrônomo

## Vantagens

- Maior proteção contra erosões do solo
- Melhora a estrutura do solo
- Aumenta o teor de matéria orgânica
- Maior retenção de água
- Ciclagem de nutrientes
- Facilita a infiltração de água no solo
- Quebra vento em cafeeiros jovens
- Supressão à germinação de plantas daninhas

## Desvantagens

- Não recomendado em áreas com alto risco de geada
- Dificulta a varrição mecanizada devido aos restos culturais na entrelinha do cafeeiro



Créditos: Forest & Kim Starr

*Urochloa brizantha*

Os autores são membros do Núcleo de Estudos em Cafeicultura (NECAF) da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Para entrar em contato com eles, envie uma mensagem para [contato@necafufra.com.br](mailto:contato@necafufra.com.br)

# ANUNCIE NA NEGÓCIO CAFÉ



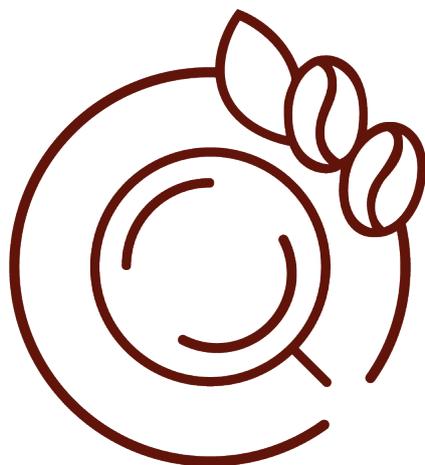
Uma revista 100% digital, distribuída gratuitamente

Criada para ser uma referência para todo o setor  
cafeeiro

Crescimento de **31%\*** no número de assinantes  
desde a publicação da edição “zero”

Para mais informações, entre em contato:

**[contato@negociocafe.com.br](mailto:contato@negociocafe.com.br)**



## NEGÓCIO CAFÉ

\*A base inicial de assinantes da revista Negócio Café consistia nos leitores cadastrados para o recebimento do “Relatório Internacional de Tendências do Café”

# INTELIGÊNCIA COMPETITIVA

Por Equipe Negócio Café

## Cafeicultores de El Salvador apostam nos cafés especiais

El Salvador, na América Central, possui uma longa tradição no cultivo do café. Embora seus grãos não sejam tão famosos quanto os da vizinha Guatemala, nem produza tanto quanto Honduras, o pequeno país conquistou o seu espaço no mercado internacional.

Trata-se da menor nação da América Central. Sua população é de pouco mais de 6 milhões de pessoas. Na década de 1990, El Salvador colhia entre 2 e 3 milhões de sacas por ano. Em algumas safras, chegou a colher mais que a Costa Rica, que possui uma extensão territorial mais de duas vezes maior e cultiva o café há mais tempo.

Durante os anos 2000, o patamar de produção diminuiu. As colheitas ficaram entre 1,7 e 2 milhões de sacas por ano. No início da década seguinte, o país mantinha a produção acima de 1 milhão de sacas quando ocorreu o surto de ferrugem (*Hemileia vastatrix*) na América Central. El Salvador foi um dos lugares mais afetados.

Na safra 2013/2014, o país colheu apenas 515 mil sacas, menos da metade do ano anterior. Ao contrário de outras nações da região, a produção salvadorenha ainda não se recuperou. A estimativa para a safra 2017/2018 é de 740 mil sacas.

Apesar das dificuldades, muitos cafeicultores estão investindo na produção de cafés especiais. O que chama a atenção é que isso está sendo feito por meio de cultivares suscetíveis à ferrugem: Bourbon, Geisha, Pacas e Pacamara.

As quatro cultivares são conhecidas por produzirem cafés de alta qualidade, mas não oferecem resistência ao fungo da ferrugem. Para um país que ainda sofre com os efeitos da doença, a escolha parece pouco sensata, mas os cafeicultores estão confiantes.

Eles apostam no monitoramento das lavouras, uso de defensivos e cultivo em regiões onde o clima não favorece o fungo. Segundo Gilberto Baraona, um cafeicultor salvadorenho, em declaração à Reuters, “você pode viver com Pacamara e Bourbon se tiver um sistema para combater a doença”.

De acordo com o Conselho do Café de El Salvador, 65% de todo o café exportado pelo país em 2017 tinha qualidade com padrão “especial”. A meta para 2025 é elevar a participação para 80%. Com informações da Reuters



El Salvador aposta nos cafés especiais

## Costa Rica autoriza o cultivo de café robusta

A edição de maio da Negócio Café informou que o cultivo de robusta estava prestes a ser autorizado na Costa Rica. O decreto que permite o plantio foi publicado em 16 de maio, pondo fim à uma proibição que vigorava desde 1988.

De acordo com o decreto, cabe ao Instituto do Café da Costa Rica (ICAFE) estabelecer as regiões que poderão ser cultivadas e selecionar as melhores cultivares para cada uma delas. As lavouras de robusta só poderão ser implantadas se seguirem o que for estabelecido pelo ICAFE.

O portal La Nación informa que o instituto vai avaliar algumas cultivares de conilon brasileiro, em um primeiro momento. Posteriormente, serão avaliadas cultivares do México e da República Dominicana.

O cultivo de café robusta suscitou acaloradas discussões naquele país. Alguns temem que a reputação da Costa Rica - de produtora de grãos de alta qualidade - seja prejudicada. Por outro lado, o potencial econômico para regiões de baixa altitude, inadequadas para o arábica, é grande.

## Starbucks planeja 6 mil lojas na China

A empresa de Seattle, nos EUA, já é a maior a rede de cafeterias da China. Mesmo assim, os planos de expansão continuam agressivos. O objetivo é chegar a 6 mil lojas em 2022, quase o dobro das atuais 3,3 mil.

Somente na capital chinesa, Shangai, são 600 lojas. Nenhuma outra cidade do mundo possui tantas.

O consumo de café na China está em franco crescimento, o que oferece grandes oportunidades para a Starbucks.

O crescimento nos EUA é menor, sem contar a crescente concorrência no setor. Com informações de Food Drink & Franchise

## Keurig Green Mountain construirá nova fábrica nos EUA



A Keurig Green Mountain (KGM), empresa líder no mercado de café em cápsulas nos EUA, anunciou que construirá uma nova fábrica na Carolina do Sul. O investimento está orçado em 350 milhões de dólares e a unidade empregará 500 pessoas.

A nova fábrica será destinada à torrefação do café e ao encapsulamento. Existe a possibilidade de que, no futuro, ela também seja utilizada para armazenamento e distribuição.

As máquinas de café da Keurig estão presentes em cerca de 25 milhões de lares norte-americanos. Por meio de acordos de licenciamento, mais de 50 empresas produzem cápsulas de café, chá e chocolate quente para o sistema Keurig.

Nespresso e Starbucks competem com a KGM pelo consumidor estadunidense de café em dose única. No entanto, nenhuma delas foi capaz de ameaçar a supremacia da Keurig até o momento.

A KGM foi adquirida pela JAB Holdings em 2015. Em 2017, a companhia firmou um acordo de fusão com a Dr. Pepper Snapple, fabricante de refrigerantes. O resultado da fusão será um conglomerado especializado em bebidas que se chamará Keurig Dr. Pepper. Com informações de FoodBev Media

## Com atraso, terceira onda do café cresce na França

Apesar de ser uma referência em gastronomia, Paris tinha poucas cafeterias de terceira onda até alguns anos atrás. Somente agora as coisas estão mudando por lá. Quem conta sobre a nova cena dos cafés especiais na cidade luz é Ingrid Coben, em artigo para o portal Living it.

O barista Joachim Morceau, por exemplo, revelou a ela que o café consumido na França é tradicionalmente ácido (no mau sentido) e até amargo. Ele comparou o estilo com o café italiano, mas acrescentou que os franceses preparam a bebida com desleixo, ao contrário dos vizinhos.

No entanto, Morceu concorda que as coisas estão mudando. “Hoje, nosso café é mais parecido com o estilo anglo-saxão, mas com menos leite”, concluiu.

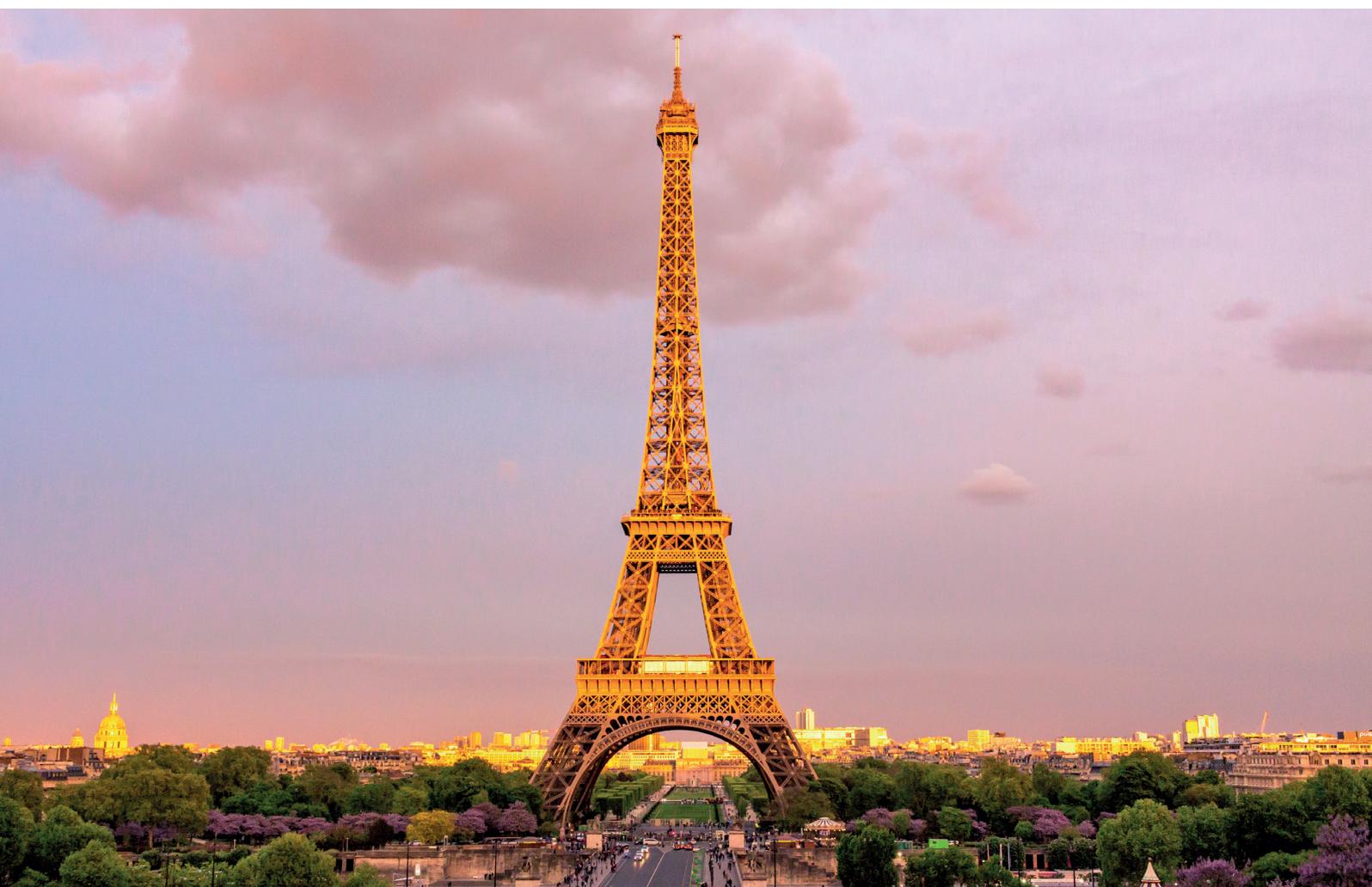
E por que o café consumido na França era (e ainda é) de baixa qualidade?

Segundo Ludovic Maillard, que trabalha com importação de café, os motivos são históricos. A França importa muito café das suas antigas colônias. Países como Costa do Marfim, Camarões e Madagascar se especializaram na produção de café robusta, o que levou os consumidores franceses a se adaptarem aos *blends* com alto teor desse grão.

O número de cafeterias e restaurantes parisienses que oferecem cafés especiais aumentou de “poucos”, uma década atrás, para cerca de 150 atualmente.

De acordo com Christophe Servell, autor de um livro sobre a cultura do café na França, o país possui grande potencial para o mercado de cafés especiais. Ele estima que a participação dos grãos de alta qualidade possa chegar a 10% do total consumido no país em 2025. Atualmente, apenas 2% é especial.

Servell ainda relata que muitos restaurantes, *brasseries* e hotéis franceses oferecem café de baixa qualidade. Aos poucos os especiais vão ganhando espaço, mas ainda há muito trabalho para ser feito.



Cafeterias de terceira onda estão invadindo Paris

# ESPECIAL

## CAFÉ NO SUL DE MINAS E CERRADO MINEIRO: história, panorama atual e desafios

Por Angélica Azevedo, Eduardo Cesar e Luiz Gonzaga

**M**inas Gerais é uma potência mundial na produção de café. Nos últimos anos, foi responsável por cerca de 50% da produção brasileira.

Se as estimativas da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) se confirmarem, o estado colherá 30,7 milhões de sacas na atual safra 2018/2019. É um volume superior ao que será colhido pelo Vietnã, o segundo maior produtor mundial. O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, na sigla original) estimou em 29,9 milhões de sacas a safra 2018/2019 do país.

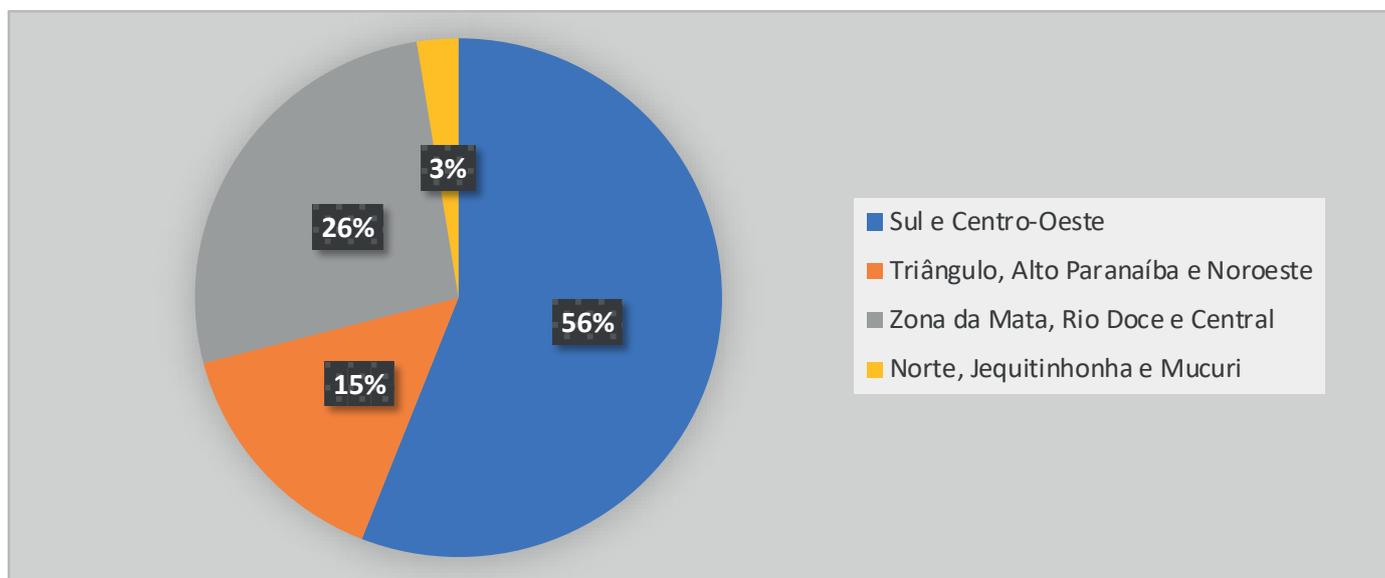
Devido à grande importância de Minas para a cafeicultura, a equipe da Negócio Café preparou uma análise especial sobre duas das principais regiões produtoras do estado: o Sul de Minas e o Cerrado Mineiro. O objetivo foi apresentar e discutir algumas diferenças que existem entre os produtores de ambas, de

modo que os desafios existentes possam ser superados.

Mais especificamente, foram analisadas a participação dos cafeicultores em eventos e treinamentos, frequência de realização das análises de solo, frequência de realização das análises foliares, forma de comercialização e utilização da internet.

Os dados que serão apresentados na sequência foram obtidos a partir da aplicação de 169 questionários junto aos cafeicultores das duas regiões, presencialmente e pela internet.

A pesquisa foi realizada para a dissertação de mestrado da pesquisadora Angélica Azevedo, da Universidade Federal de Lavras (UFLA), sob orientação do prof. Luiz Gonzaga de Castro Junior. O estudo está [disponível para download](#) no Repositório Institucional da UFLA.



Participação das regiões mineiras no total produzido pelo estado em 2017. Fonte: Conab

## Minas e o café

Antes de apresentar os resultados, é necessário conhecer um pouco do que é a cafeicultura em Minas Gerais e como ela se desenvolveu no Sul de Minas e no Cerrado.

Minas Gerais é o quarto maior estado brasileiro, com 586 mil km<sup>2</sup> de extensão, uma área maior que a da Espanha. Dentro desse vasto território existem quatro regiões cafeeiras com características e histórias distintas: Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Matas de Minas e Chapadas de Minas.

Em 2017, o Sul de Minas e o Centro-Oeste produziram mais da metade da safra mineira. Na sequência, aparecem as regiões da Zona da Mata, do Triângulo Mineiro (Cerrado) e do Jequitinhonha (Chapadas), como mostra o gráfico abaixo.

Em todas elas, a maioria dos cafeicultores possui pequenas lavouras, com até 30 hectares. No entanto, com exceção da Zona da Mata, a maior parte da produção vem das propriedades médias e grandes. É o que apontou um levantamento feito pela pesquisadora Flávia Bliska e seus colaboradores em 2009.

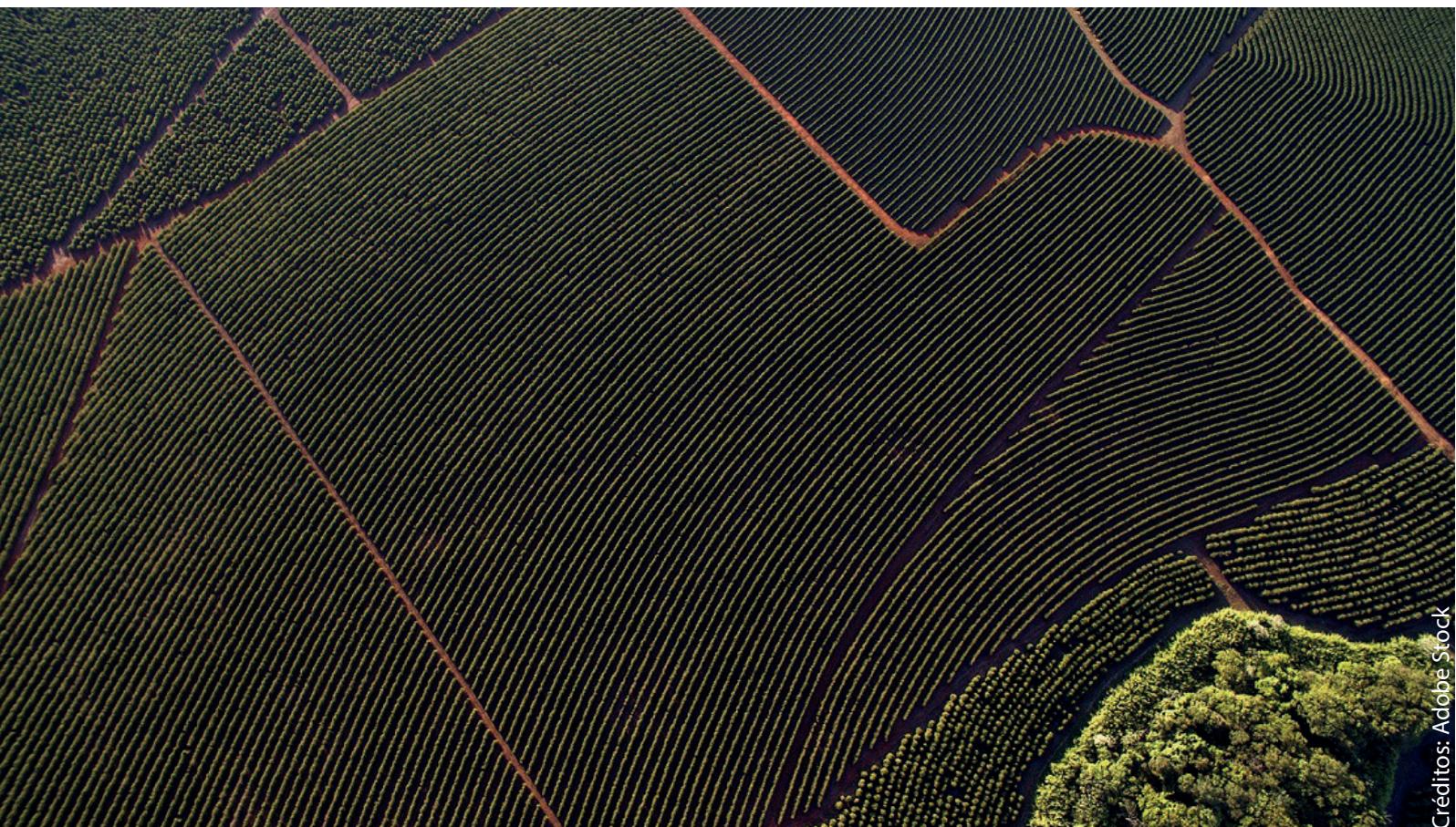
## O início da cafeicultura no Sul de Minas e no Cerrado

A cafeicultura mineira teve o seu primeiro grande polo de produção na Zona da Mata. No século XIX, quando produção de café vivia o seu auge no Rio de Janeiro, muitos produtores começaram o cultivo da rubiácea na região de Juiz de Fora, cidade que está a apenas 186 km da capital fluminense.

A Zona da Mata foi a principal área produtora do estado até as primeiras décadas do século XX, quando a atividade entrou em declínio e foi substituída pela pecuária leiteira. Com isso, o Sul de Minas, que possui ótimas condições para a cafeicultura, assumiu a liderança estadual.

A cafeicultura sul mineira é antiga. Com a expansão do café na mogiana paulista, durante o século XIX, foi natural que os produtores buscassem novas áreas nas proximidades. Assim, a cafeicultura chegou às regiões de Guaxupé, Poços de Caldas e a outros municípios mineiros.

Na região do Cerrado, por volta de 1850, já havia produção de café. No entanto, a ativi-



Fazenda de café no Cerrado Mineiro

dade não se desenvolveu devido ao solo e ao clima inadequados. Naquela época os conhecimentos agrônômicos eram muito rudimentares e não existiam tecnologias que pudessem viabilizar a cafeicultura na região.

## A moderna cafeicultura das montanhas e dos cerrados

As duas regiões começaram a ganhar destaque nacional somente na década de 1970. Antes disso, as maiores regiões produtoras de café do país estavam em São Paulo e no Paraná.

Nas décadas de 1960 e 1970, o governo brasileiro implementou vários programas que buscavam modernizar a cafeicultura e conter o excesso de produção. As lavouras velhas foram arrancadas e recursos financeiros foram disponibilizados para quem quisesse plantar café usando as novas tecnologias que chegavam ao mercado naquela época.

Os agricultores do Sul de Minas aproveitaram a oportunidade. Em poucos anos, os morros da região foram cobertos por cafezais.

Na região do Cerrado, o trabalho de vários pesquisadores resultou em tecnologias

que permitiram o cultivo de lavouras produtivas e lucrativas.

Estes dois eventos, a expansão pelo sul e a conquista dos cerrados, foram decisivos para que Minas Gerais assumisse a liderança na produção nacional de café.

A produção média do estado aumentou de 3,6 milhões de sacas por ano, na década de 1970, para 8,1 milhões na década de 1980. Minas assumiu o posto de maior estado produtor de café do país em 1985. Entre 1990 e 1999, a média foi de 10,3 milhões por ano. E na primeira década do século XXI, 18,4 milhões.

O avanço do café em Minas transformou regiões inteiras. Milhares de empregos foram criados, armazéns foram construídos e muitas pesquisas foram desenvolvidas.

Hoje, a cafeicultura é uma das principais atividades econômicas do estado. Um bom exemplo disso é o seu peso nas exportações. O café ocupa a primeira posição entre os produtos agrícolas exportados e a segunda no geral. Em 2017, as vendas de café verde somaram 3,4 bilhões de dólares, o equivalente a 14% das exportações estaduais.

Apesar do seu tamanho e da sua importância, ainda existem grandes desafios a serem superados pela cafeicultura mineira. É o que os dados das próximas páginas mostram.

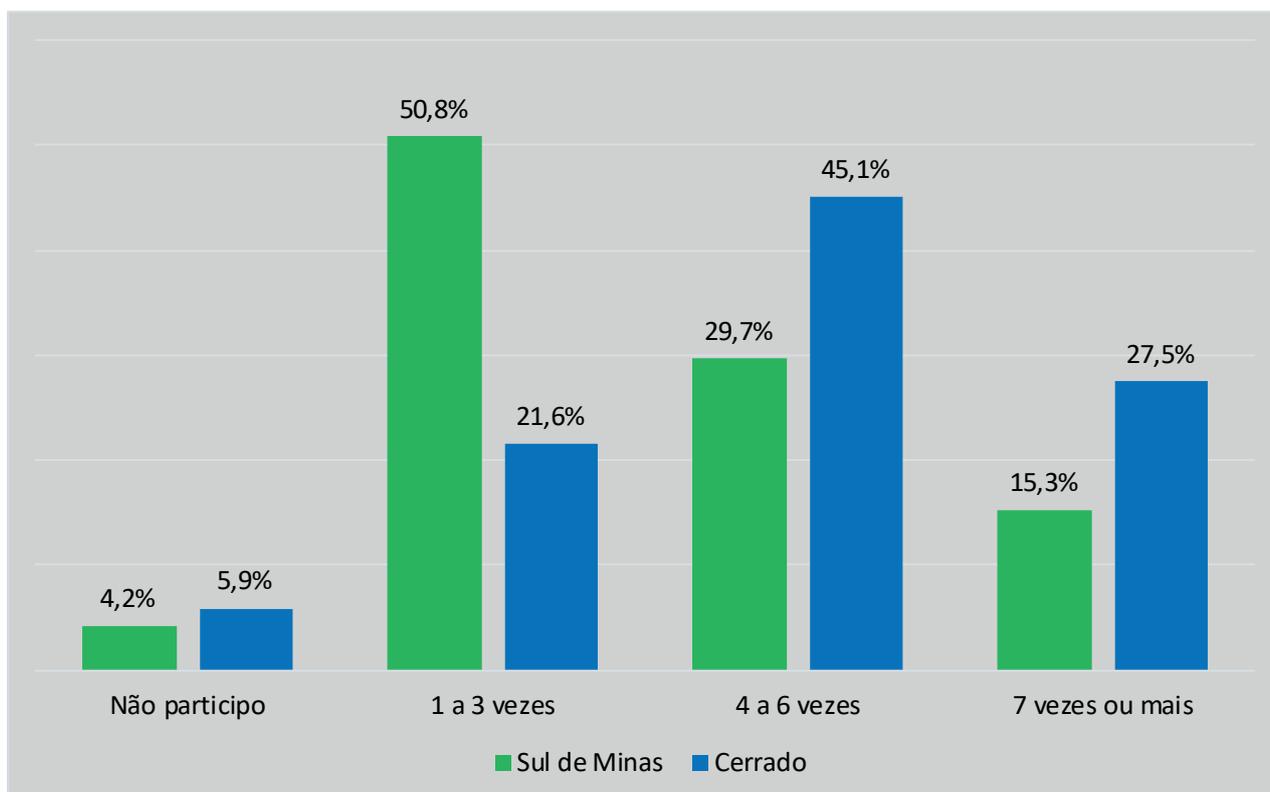


Créditos: Dan Gold/Insplash

O "cafezinho" é símbolo da hospitalidade dos mineiros



## Participação do cafeicultor em cursos e treinamentos (por ano)



A grande maioria dos cafeicultores no Sul de Minas e no Cerrado participa de cursos e treinamentos pelo menos uma vez por ano, o que é algo positivo. No entanto, os produtores do Cerrado participam com mais frequência.

Entre os respondentes do Cerrado, 72,6% afirmam participar de pelo menos quatro eventos/treinamentos por ano. Entre os respondentes do Sul de Minas o número é de 45%.

A participação nesses eventos é importante por diversos motivos. Neles, o produtor pode se capacitar, aprendendo sobre novos produtos e técnicas. Também são úteis na difusão de informações relevantes e na promoção de interações entre os participantes, que podem aprender por meio da experiência dos colegas.

Nas entrevistas conduzidas para a dissertação, os cafeicultores das duas regiões demonstraram que compreendem a importância dos cursos e dias de campo. No entanto, no Sul de Minas existem alguns fatores que dificultam a participação.

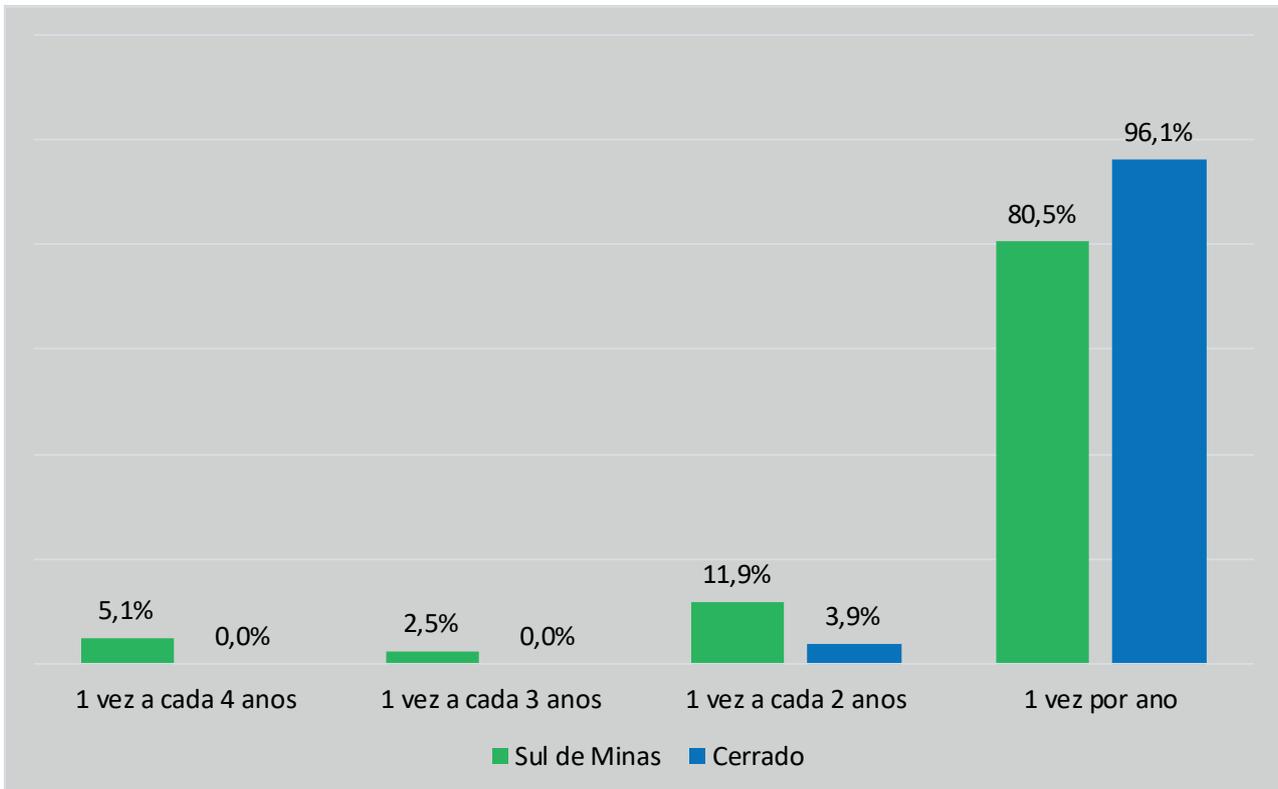
Os pequenos cafeicultores, que trabalham na lavoura com suas famílias, são fundamentais no gerenciamento das atividades e não podem se ausentar por muito tempo. Além disso, alguns possuem outros negócios, como a pecuária, e sobra pouco tempo para os cursos.

Outra barreira que foi apontada diz respeito à duração dos treinamentos. Alguns duram o dia todo, às vezes dois dias, o que também problematiza a participação dos cafeicultores.

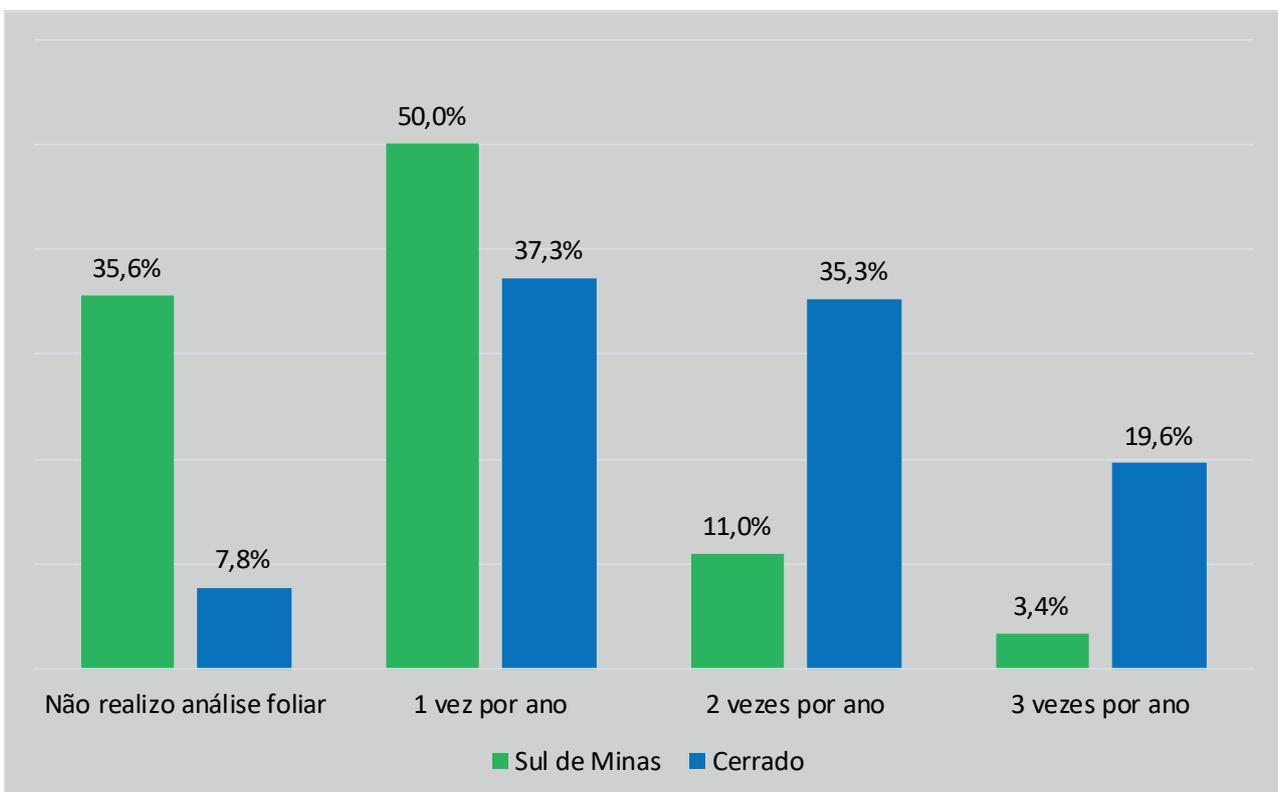
No Cerrado Mineiro, há grande adesão aos dias de campo. Os produtores da região destacam a importância de observar pessoalmente o que está sendo feito em outras propriedades.

Os resultados evidenciam que é preciso encontrar maneiras de aumentar a participação dos cafeicultores do Sul de Minas. Um desafio para os pesquisadores, extensionistas e gestores da região.

## Frequência com que realiza análise de solo



## Frequência com que realiza análise foliar



Conhecer o estado nutricional do solo é uma das bases da cafeicultura moderna. É com essa informação que se determina quanto de adubo precisa ser aplicado para a obtenção de uma boa produção.

A boa notícia é que a maioria dos cafeicultores realiza a análise de solo pelo menos uma vez por ano. No Cerrado, 96,1% dos participantes fazem isso, enquanto no Sul de Minas são 80,5%.

A maior resistência ao emprego dessa tecnologia é observada entre os pequenos produtores. Alguns deles conduzem as lavouras de maneira bastante tradicional, do jeito que aprenderam com seus pais e avós. Como a análise de solo não fazia parte da realidade dos antigos, esses cafeicultores a ignoram.

Deve-se reconhecer como o uso de tecnologias avançou no Sul de Minas. Diagnósticos realizados na década de 1980 mostravam que muitos cafeicultores da região utilizavam apenas adubos orgânicos e não realizavam amostragem do solo para análise.

Mesmo assim, em 2017, um em cada cinco participantes da pesquisa ainda não dispõem de informações para calcular a quantidade adequada de adubos a serem aplicados.

Portanto, é preciso continuar o trabalho de transferência de tecnologia para os pequenos cafeicultores.

No caso da análise foliar, que complementa a análise de solo, o quadro é um pouco mais complicado. Essa prática já está amplamente difundida entre os produtores do Cerrado, sendo que mais da metade deles (54,9%) realiza pelo menos duas por ano. Outros 37,3% realizam uma vez por ano e apenas 7,8% dispõem dessa informação.

Entre os produtores do Sul de Minas, somente 14,4% fazem duas ou três análises foliares por ano. A metade dos respondentes faz uma e 35,6% não fazem.

Embora o resultado dessa pesquisa não possa ser extrapolado para todo o Sul de Minas, o fato de um em cada três participantes não fazer a análise foliar é preocupante. Isso pode indicar que existem milhares de cafeicultores adubando as lavouras sem um diagnóstico preciso do estado nutricional das plantas.

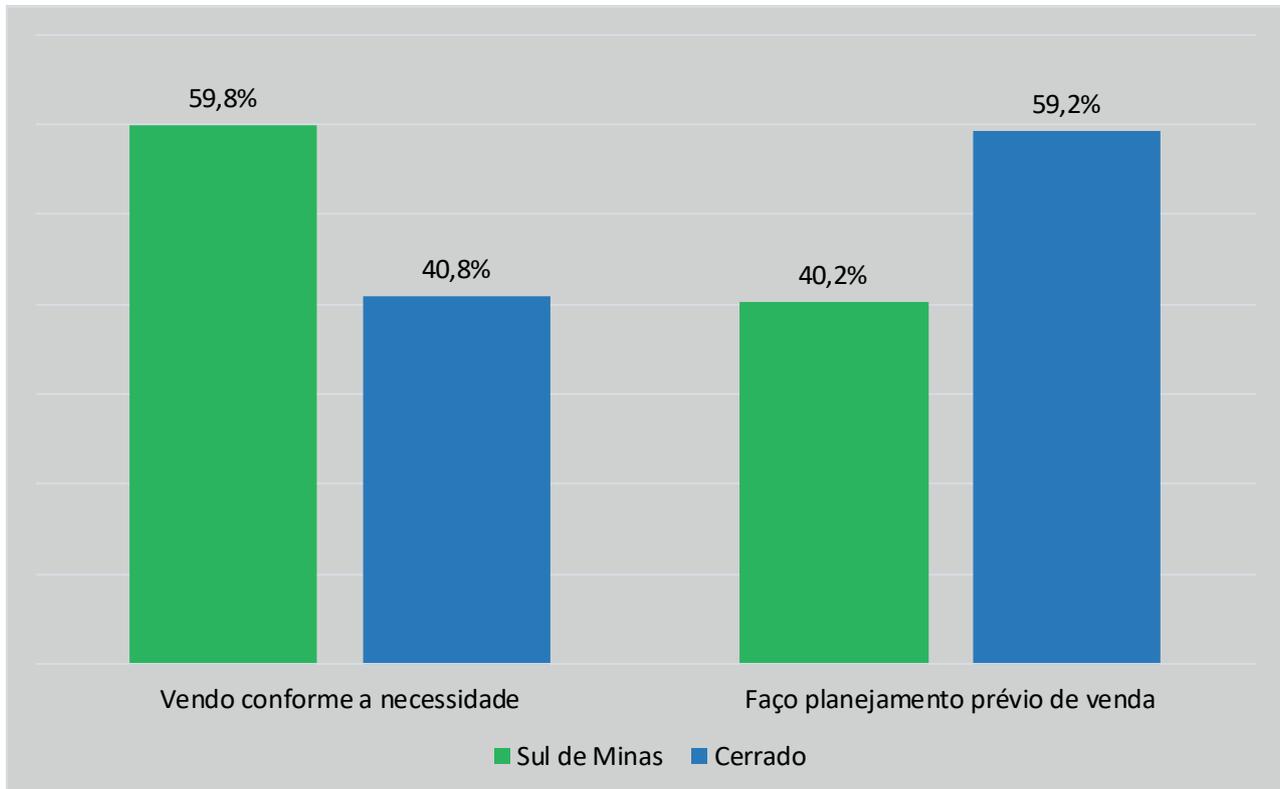
O impacto potencial disso sobre a produtividade das lavouras é significativo. Em outras palavras, muitos cafeicultores estão colhendo menos do que poderiam se tivessem informações precisas.

Os resultados mostram que é necessário conscientizar os cafeicultores dessa região sobre a utilidade da análise foliar e sua realização mais de uma vez por ano.

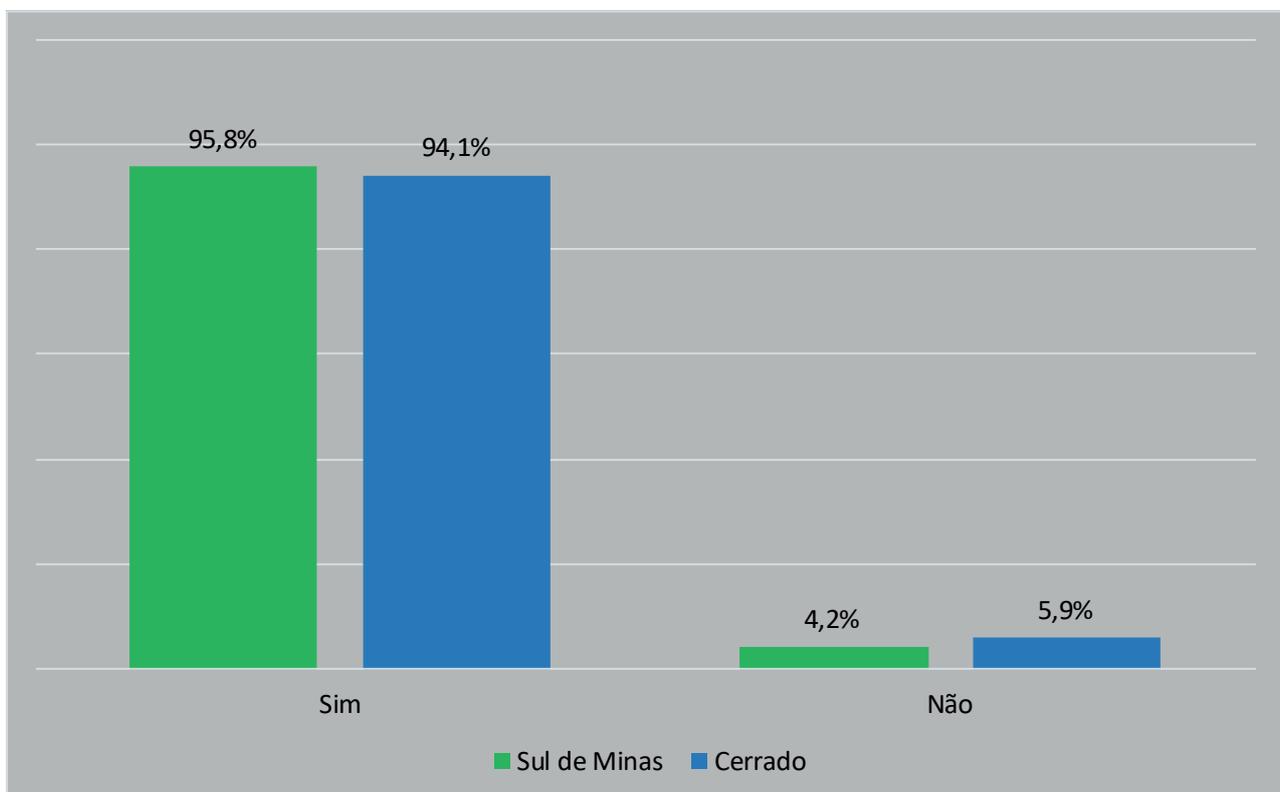


As folhas do cafeeiro contêm informações importantes para o cafeicultor

## Forma de comercialização



## Utiliza a internet como fonte de informação?



Os resultados para a forma de comercialização confirmam que os cafeicultores “vendem conforme a necessidade”. Do ponto de vista da gestão, essa não é uma postura interessante para os negócios. O ideal é ter os custos de produção de cada talhão na ponta do lápis e planejar as vendas tendo esses valores em mente.

No Cerrado, 40,8% dos cafeicultores que participaram da pesquisa afirmaram que não planejam essa importante etapa. É um número elevado e que chama a atenção, tendo em vista que a região possui fama de “cafeicultura empresarial”.

Cabe a ressalva de que alguns questionários foram aplicados junto a pequenos produtores da região, o que pode explicar parte do resultado.

No Sul de Minas, 59,8% dos participantes vendem conforme a necessidade. O número é elevado, mas também mostra que parcela expressiva dos agricultores (40,2%) já possui estratégias para comercializar o produto.

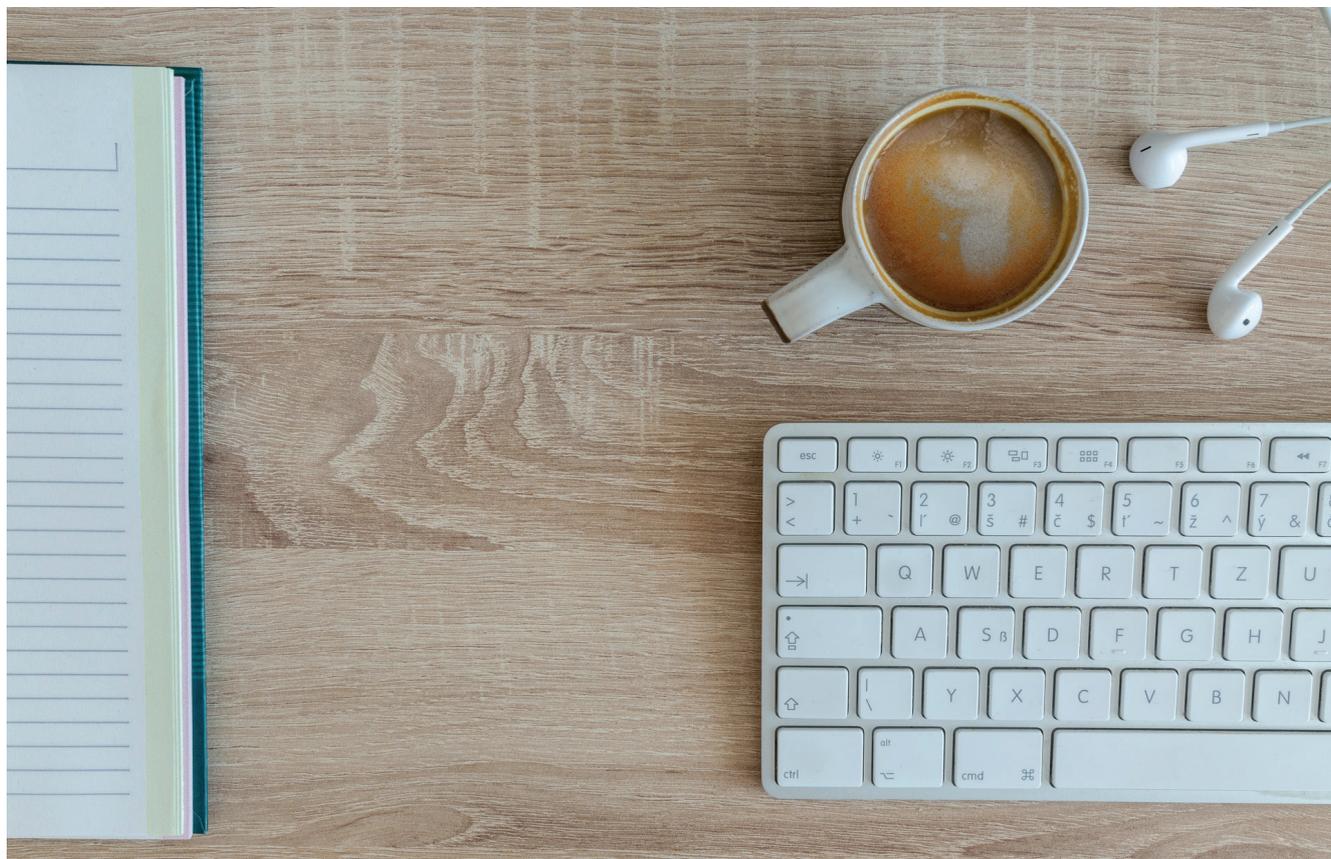
A comercialização continua sendo um desafio para os produtores rurais. É preciso investir na transferência de conhecimentos gerenciais e mercadológicos para mudar esse quadro.

As associações de produtores e as cooperativas poderão prestar uma grande contribuição nessa área, já que podem orientar os seus membros quanto ao uso das ferramentas de comercialização existentes e ajudar na definição do melhor momento de venda.

Um resultado muito positivo para as duas regiões foi o uso da internet como fonte de informação sobre cafeicultura. Quase todos os respondentes já estão conectados à rede mundial de computadores.

Isso significa que eles têm acesso a muito mais informações do que há 20 anos. É possível ler as notícias do dia, consultar a previsão do tempo e monitorar os preços de maneira rápida e prática.

Um estudo publicado em 2012 analisou a utilização de internet por cafeicultores certificados e não certificados do Sul de Minas. Os resultados mostraram que somente 51,9% dos certificados e 36,4% dos não certificados utilizavam internet. Em poucos anos, a tecnologia ficou disponível para a maioria dos cafeicultores. Recentemente, os grupos de WhatsApp para cafeicultores têm se multiplicado. São fóruns virtuais onde os participantes tiram dúvidas, pedem sugestões e compartilham experiências entre si.



A internet já é amplamente utilizada pelos cafeicultores do Sul de e do Cerrado



Créditos: Adobe Stock

## O presente e o futuro das regiões

Os dados analisados mostram que muitos cafeicultores do Sul de Minas ainda não utilizam algumas tecnologias que são importantes para uma boa produtividade. Além disso, a participação deles em cursos e treinamentos pode ser aumentada.

No Cerrado Mineiro, os produtores realizam as análises de solo e folha, participam dos dias de campo e planejam a comercialização com mais frequência do que os seus colegas sul mineiros. Mesmo assim, há espaço para melhorar o desempenho da região, principalmente na comercialização.

Cerrado e Sul de Minas precisam continuar se desenvolvendo e as bases para isso já existem. Elas contam com várias cooperativas, associações, organizações de ensino, pesquisa e extensão que estão realizando trabalhos muito bons para a cafeicultura.

A tecnologia pode ter um grande papel na difusão de conhecimento entre os cafeicultores. Os resultados mostraram que a internet já faz parte do cotidiano de quase todos que participaram da pesquisa. Por meio dela, os cafeicultores podem acessar informações de qualidade e sem custos adicionais.

Nesse sentido, merecem destaque algumas iniciativas. Uma delas é a Rede Social do Café (RSC), coordenada pelo pesquisador Sérgio Parreiras Pereira, do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). A RSC é referência para quem quer acompanhar as notícias do setor e presta um grande serviço ao disponibilizar um grande acervo de palestras técnicas.

Mais recentemente, surgiu o canal Papo de Cafeicultor, no YouTube. Ele é comandado pelo engenheiro agrônomo Guy Carvalho, que compartilha seus conhecimentos com um público de milhares de profissionais da cafeicultura.

E é dentro desse contexto que a revista Negócio Café foi criada. Trata-se de uma publicação 100% digital e gratuita que entra no mercado como nova fonte de informações para o setor cafeeiro. Além da revista mensal, há conteúdo exclusivo nas redes sociais.

A liderança de Minas Gerais na produção brasileira de café é relativamente recente. Em 290 anos de história, apenas os últimos 33 tiveram o estado como o maior produtor do país. Para manter o posto pelas próximas décadas, será preciso resolver os problemas atuais e planejar ações para um futuro promissor.

# INSIGHTS

## NOVAS CULTIVARES PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

Por Gustavo Costa Prado Alves

**N**os últimos 15 anos, a produção e a demanda por cafés especiais começou a se tornar expressiva dentro do mercado internacional da bebida. Segundo dados da Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA), 12% do mercado de café já é representado pelo segmento de cafés especiais. A demanda pelos grãos de alta qualidade cresce em torno de 15% ao ano, principalmente no exterior, enquanto o *commodity* cresce apenas 2%.

Os pontos chave que envolvem a valorização do produto e a elaboração de uma bebida de qualidade são inúmeros, que passam desde os cuidados na condução da lavoura e de uma pós-colheita bem-feita, até as responsabilidades de ordem ambiental e social que compreendem um sistema de produção.

Entretanto, as características da região produtora, com seu singular *terroir* e sua relação íntima com as cultivares, são de grande importância neste processo e promovem a criação de cafés intensos, saborosos e até mesmo exóticos, os quais são muito apreciados pelos consumidores mundo afora e alcançam altos valores no mercado.

Quanto à manifestação da qualidade de uma bebida, a escolha da cultivar é essencial. Atualmente, os órgãos de pesquisa e desenvolvimento têm se dedicado a associar características de interesse que vão além da alta produtividade e resistência a pragas e doenças, integrando também a seleção de genótipos que expressam uma qualidade diferenciada na xícara.



Créditos: Lucasknupp. Licença C.C. 4.0



Créditos: Tyler Nix/Unsplash

Consumo de cafés especiais incentiva investimentos na lavoura

Algumas cultivares merecem destaque pela qualidade de bebida que vem sendo alcançada. A cultivar Arara é uma das mais recomendadas e plantadas nos últimos anos, principalmente pela característica de uma excelente bebida, atingindo pontuações acima de 90 pontos em competições. No concurso Aroma 2017, promovido pela BSCA, a cultivar deu origem aos cafés vencedores nas categorias café natural e cereja descascado. Os lotes vencedores foram produzidos pela Fazenda Sertãozinho, no Sul de Minas.

A Arara é uma hibridação natural entre Obatã e Catuaí Amarelo, com características de plantas de porte baixo, bom vigor, alta produtividade e resistência à ferrugem. Nos aspectos de qualidade, os frutos e sementes são de tamanho grande e a sua maturação é tardia.

Outra cultivar que vem se mostrando forte no quesito qualidade é a MGS Paraíso 2, desenvolvida pela EPAMIG. Cafés produzidos por ela foram premiados por dois anos consecutivos no Concurso de Qualidade de Café de Minas Gerais.

A cultivar foi obtida a partir do cruzamento artificial entre Catuaí Amarelo IAC 30 e a seleção de Híbrido de Timor UFV 445-46. Ela apresenta alto nível de resistência à ferrugem, porte baixo, elevada capacidade produtiva, grãos com peneira alta e maturação intermediária.

Wagner Ferrero, cafeicultor e proprietário da Fazenda Pântano, começou a testar a MGS Paraíso 2 há cinco anos. Ele afirma que o objetivo é sempre procurar as melhores bebi-

das e, portanto, tudo tem de ser muito bem-feito.

Ferrero ressalta, em declaração à Agência Minas Gerais: “a Paraíso 2 recebeu na prova de xícara nota de 87,79 na escala americana SCA, o que é muito bom. Mas, a maior surpresa veio quando a Nestlé experimentou e gostou. Estamos em negociação para sermos fornecedores para a Dolce Gusto e, se der certo, todo o nosso café Paraíso 2 será entregue para a empresa”.

No Vale do Jequitinhonha, na região da Chapada de Minas, a cultivar Catiguá MG2, também desenvolvida pela EPAMIG, merece atenção pela aptidão para cafés especiais.

O cafeicultor Sérgio Meirelles Filho, proprietário da Fazenda Alvorada, aponta que a Catiguá MG2 oferece uma oportunidade para a região se destacar na produção de café de alta qualidade. Meirelles salienta que a cultivar obteve 83 pontos em prova de xícara feita pela exportadora Ally Coffee.

Em síntese, a procura por novas cultivares com potencial para cafés especiais é fruto das atuais tendências de consumo.

A renovação do parque cafeeiro das principais regiões cafeicultoras brasileiras tende a ser ditada pela demanda do mercado. Qualidade, em primeiro lugar, aliada à resistência contra pragas e doenças, à boa produtividade e à adaptação a estresses ambientais poderão vir a ser uma marca forte das nossas cultivares em um curto espaço de tempo, para a felicidade dos consumidores dos cafés especiais brasileiros do mundo todo.

Fontes: Agencia Minas, BSCA, CaféPoint, Embrapa, Grão Gourmet, Rede Social do Café, Revista Encontro

O autor é Assistente Técnico em Desenvolvimento de Mercado da Syngenta. Para falar com ele, envie uma mensagem para [gustavopradodm@hotmail.com](mailto:gustavopradodm@hotmail.com)





# NEGÓCIO CAFÉ

[contato@negociocafe.com.br](mailto:contato@negociocafe.com.br)