

# ALGUMAS DIMENSÕES SOCIAIS DA QUALIDADE DO CAFÉ: AVALIAÇÃO PRELIMINAR NO ESTADO DE SÃO PAULO<sup>1</sup>

Maria Célia Martins de SOUZA<sup>2</sup>, E-mail: mcmsouza@iea.sp.gov.br; José Eduardo Rodrigues VEIGA<sup>2</sup>, E-mail: zeveiga@iea.sp.gov.br; Malimíria Norico OTANI<sup>2</sup>, E-mail: maliotani@iea.sp.gov.br

<sup>1</sup> Este artigo é parte do Projeto Estratégias Comerciais e Caracterização Sócio-Econômica da Cafeicultura Paulista, integrante do Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café PNP&D/CAFÉ; <sup>2</sup> Instituto de Economia Agrícola, São Paulo - SP

## Resumo:

A pesquisa discute, de modo preliminar, a dimensão social da qualidade do café com base nas transformações recentes para diferenciação que se observam no mercado cafeeiro, traduzidas no debate entre qualidade e quantidade. Além de práticas observadas na colheita e pós-colheita, são identificadas as regiões de produção de café de qualidade no estado de São Paulo, assim como alguns aspectos relacionados à produção certificada, tanto de boas práticas agrícolas quanto a orgânica.

Palavras-chave: qualidade do café, aspectos sociais, certificação, estado de São Paulo

## SOME SOCIAL DIMENSIONS OF COFFEE QUALITY: A PRELIMINARY EVALUATION IN SÃO PAULO STATE

### Abstract:

This study is a preliminary approach concerning the social dimension of coffee quality, which is based on recent changes to differentiate products in the coffee market. Besides harvest and post-harvest practices, the quality coffee regions in São Paulo state are identified, as well as some aspects related to the certification of both good agricultural practices and organic coffee crops.

Key words: coffee quality, social aspects, certification, São Paulo state

### Introdução

Este estudo apresenta alguns aspectos que compõem os contornos de um novo e interessante debate que promete acirrar a polêmica no universo da cafeicultura, e que poderia ser traduzido pela expressão *volume de café produzido versus qualidade da bebida*. Ou, em linguagem mais apropriada, *commodities versus* valor agregado ao produto. No centro deste debate, ao lado da questão meramente tecnológica, está a questão social que, em função dos altos índices de desemprego no país, não pode mais ser excluída das discussões sobre a modernização na agricultura.

A opção entre a produção voltada para o mercado de qualidade, ou pela produção de café *commodity* – que exige escala de produção e eficiência em custos - ressalta as diferenças técnicas e salienta as consequências ambientais e sociais geradas nas conduções destes processos produtivos (SOUZA, 2006). A adoção de posturas mais inovadoras valoriza não só o produto, mas ao mesmo tempo também considera a propriedade e a cidadania.

É evidente que a busca pelo sucesso econômico dos empreendimentos deve nortear a discussão, mas são sólidos os argumentos de ambas as partes para a justificativa de adoção do seu método de cultivo, um termo que abrange a colheita – o item que mais pesa nos custos de produção. A colheita é uma operação que, conforme VEIGA et al (2001), ao ser realizada manualmente correspondia a 72,6% da absorção total de dias homens ocupados na cafeicultura paulista em 1997/98. Há, também, quem considere que a qualidade do café se refere unicamente ao *pós colheita* – o que se constitui em um motivo a mais para que este tópico saliente algumas diferenças importantes.

Segundo GOMES & ROSADO (2005), os indicadores de produtividade estão relacionados com as tecnologias de produção, as quais direcionam o acesso à competitividade e à sua ampliação. Quer dizer que o aumento de produção desta atividade implica em produzir com altos rendimentos, já que os seus retornos econômicos estão vinculados à produtividade. Tal estudo, desenvolvido em regiões produtoras de café de Minas Gerais e São Paulo, demonstra que os custos de produção decresceram em torno de 4,5% à medida que as produtividades aumentaram. E o aumento de produtividade significa, no estágio de modernização em que se encontram as produções de café destes dois estados, principalmente a adoção de máquinas na colheita do café. Isto é, desemprego. Segundo o INSTITUTO OBSERVATÓRIO SOCIAL (2004), esta operação, quando efetuada por colhedoras, chega a reduzir em média 30% dos trabalhadores volantes. Máquinas como a Jacto substitui 150 homens/dia, e a Brastof substitui até 500 homens/dia.

Outra fonte importante de diferenciação que tem sido adotada na cafeicultura é a da sustentabilidade, entendida como a qualidade ambiental e social da produção. Esta proposta tende a vigorar para importante parcela dos produtores de café preocupados com a qualidade controlada, sujeita a mecanismos de certificação. Isto porque a certificação embute uma série de conceitos – como as boas práticas agrícolas, a produção orgânica, o *fair trade* ou comércio justo, entre outros -, que

vão desembocar em sinais de sustentabilidade e identificar grãos de reconhecida qualidade quanto a esse aspecto. Apesar de alguns dos critérios para certificação ainda não estarem plenamente definidos, ela imprime, além dos atributos ambientais, alguns conteúdos sociais ao produto, como o uso controlado de agrotóxicos, cuidados com o meio ambiente e a saúde dos trabalhadores, além da proibição do uso de mão-de-obra infantil.

Esta pesquisa foi conduzida com o objetivo de identificar e localizar, de modo preliminar, as iniciativas de adoção de práticas orientadas para a produção sustentável de grãos de alta qualidade no Estado de São Paulo. Buscou-se também avaliar alguns dos impactos sociais associados a tais transformações.

## Material e Método

O trabalho fez parte do Projeto “Estratégias Comerciais e Caracterização Sócio-Econômica da Cafeicultura Paulista”, em que utilizou-se, para a obtenção das estimativas, amostra probabilística estratificada, na qual o tamanho da propriedade e a localização da cultura foram estabelecidos como critérios de classificação. No que diz respeito à estratificação por tamanho utilizou-se a área com café na UPA, e quanto à estratificação geográfica foram considerados os principais municípios e regiões produtoras. O método descrito em PINO, FRANCISCO e LORENA NETO (2001) foi adotado para a expansão dos dados.

A parte que se refere ao levantamento qualitativo foi atendida por viagens nas quais entrevistaram-se pessoas envolvidas diretamente na atividade cafeeira, tais como, produtores, técnicos das Casas de Agricultura, associações de produtores, entre outros. Estes levantamentos incluíram variáveis relativas à colheita e ao manejo pós-colheita, que interferem direta ou indiretamente na qualidade dos grãos, além de perguntas específicas sobre a produção orgânica de café. Tais variáveis são de ordem tecnológica e podem ter impacto econômico favorável bastante significativo sobre a comercialização.

## Resultados e Discussão

A adoção de cuidados com vistas à qualidade do café, intensificada no país depois do fim do IBC – Instituto Brasileiro do Café em 1990, ainda não é uma prática muito disseminada na cafeicultura paulista, cujo foco é concentrado na produtividade. Prova disso, é consenso entre os cafeicultores do estado que não compensa economicamente produzir abaixo de 25 sc/ha, a não ser no caso da agricultura familiar, com áreas menores de cultivo e mão-de-obra garantida. No sistema adensado, que envolve maior número de plantas por hectare, é possível atingir esta quantidade de frutos colhidos, ou, então, quando se adota a **safrá zero**, que vem a ser a realização da colheita só em períodos de alta, respeitando-se o caráter da bianualidade, típico da lavoura de café. Neste caso, depois de uma boa safrá para o cafeicultor, no ano seguinte a opção melhor é não fazer a colheita, “dispensar” o alto custo inerente à operação e realizar tão somente a *poda*, a qual irá potencializar mais ainda o ano bom desta lavoura.

Apesar disso, observam-se algumas iniciativas em São Paulo de promoção da qualidade certificada. Em se tratando, por exemplo, da qualidade da bebida - que pode ser auferida pelos ganhadores de concursos – saliente-se que envolve cuidados não só no cultivo, mas também na colheita e pós-colheita. Além disso, há os certificados que procuram associar as práticas adotadas no campo ao reconhecimento internacional de parâmetros de sustentabilidade, que traduzem a qualidade ambiental e social da produção. Um mecanismo já adotado em outros estados produtores, e que se trata de um ingrediente a mais no acirrado debate entre a produção de quantidade ou de qualidade, vem a ser a necessidade de certificação, seja ela de boas práticas agrícolas, de origem, de produção orgânica ou ainda de comércio solidário.

A forma de colheita predominante no estado de São Paulo é a manual. No sistema tradicional, vale dizer, prevalece acima de tudo a preocupação constante com o aumento da produtividade, que na essência induz à mudança tecnológica com conseqüências sociais diretas. A colheita nesse sistema é a *rasa*, em que retira indiscriminadamente o café dos galhos (não interessa se ainda está verde ou se já está preto), levando de roldão folhas, pedaços de galhos secos, etc. Isto obriga o trabalhador ao peneiramento, para retirar as impurezas antes de ensacar o produto.

No café de qualidade, a operação da colheita se faz de forma seletiva. O trabalhador colhe fruto a fruto, selecionando apenas os vermelhos, já maduros. Por isso, são necessárias outras passadas pelos pés até que a colheita se complete. Nos municípios do EDR de São João da Boa Vista o potencial para produção de cafés especiais é grande, graças às condições de relevo, solo e clima. Porém, resistentes a mudanças, sobretudo os pequenos cafeicultores começam a perder qualidade na colheita e pós-colheita. Um dos fatores que impedem a colheita seletiva, é o alto custo dessa operação quando não há mão-de-obra suficiente na família. Os cafeicultores menores preferem colher tudo junto, e há casos em que os grãos chegam a demorar até uma semana para chegar ao terreiro. Eles não percebem potencial para melhorar a qualidade com a colheita seletiva, mesmo com a Cooperativa (Cooxupé), que tem seus próprios padrões, pagando aos produtores conforme a classificação.

É importante salientar que na *colheita seletiva* há maior exigência quanto ao esforço e atenção do trabalhador, o que reduz a produtividade e, conseqüentemente, os seus ganhos. Este é um impasse que só mesmo a consolidação da produção de qualidade, com o tempo, poderá resolver. No atual estágio da cafeicultura, o trabalhador volante tende – na verdade, é impelido - a aceitar uma remuneração menor, com mais trabalho nas colheitas seletivas, porque o poder de barganha da categoria frente às condições que estão postas ainda é reduzido, fato que se agrava com o curto período da colheita do café associado ao citado caráter de bianualidade da produção.

Porém, como a defesa que se faz nesta discussão está amarrada à sustentabilidade, é questão de coerência com este princípio que os produtores do **café solidário**, com raríssimas ocorrências em São Paulo, estejam mais atentos à questão

social. Além de possíveis melhorias na qualidade de vida, deve-se reforçar que a proposta considera uma maior fixação de trabalhadores temporários na região, com uma espécie de cadastro permanente nas propriedades e capacitação desta mão-de-obra. Isto poderá colaborar de forma importante para que estes trabalhadores encontrem um significado de vida na sua maior fixação nas áreas vizinhas às produções. No caso desta ocorrência, é de se supor uma maior tendência à sindicalização dos volantes e, conseqüentemente, um avanço significativo no seu grau de organização e no maior poder de barganha.

Na operação da colheita, o pano é empregado pela quase totalidade dos cafeicultores dos EDRs São João da Boa Vista e Franca, além de Mogi Mirim e Ourinhos, seguidos dos de Bauru, Avaré e Tupã. A colheita no chão é mais freqüente nos EDRs de São José do Rio Preto, Jales, Jaú, Marília, Lins e Bragança Paulista. A seletiva foi observada nos EDRs de São João da Boa Vista, Mogi Mirim e Bauru. As iniciativas mais significativas de mecanização estão nos EDRs de Ourinhos (Tejupá) e Marília (Garça), e em menor proporção no EDR de São João da Boa Vista (Espírito Santo do Pinhal e Caconde).

Os EDRs de Franca e Mogi Mirim mostram predomínio de terreiros de asfalto ou cimento. Este tipo de terreiro disputa com os de tijolos a preferência dos cafeicultores de São João da Boa Vista, Jales, Tupã e Marília. Nos EDRs de Dracena, Jaú e São José do Rio Preto os terreiros de tijolos são predominantes. Terreiros suspensos foram registrados nos EDRs de Tupã e Jaú. A presença de secadores é mais freqüente nos EDRs de Marília, São João da Boa Vista e Franca. Os EDRs nos quais o maior grupo de cafeicultores declarou fazer a separação de lotes foram os de Marília, Lins e Franca, seguidos de Mogi Mirim, Ourinhos e Dracena.

No pós-colheita, os cafeicultores dos EDRs de Dracena, Tupã, Franca, Avaré, São João da Boa Vista, Jaú e Jales colhem o café e levam os grãos para o terreiro no mesmo dia. Já o tempo decorrido entre a colheita e o terreiro chega ao dia seguinte para uma parte significativa dos produtores de Bauru e ao terceiro dia ou mais para mais da metade dos de Bragança Paulista.

No que se refere ao pós colheita, saliente-se que esta etapa serve, também, para aferir qualidade e medir a produção dos colhedores (volantes), indicando a quantidade colhida para que o pagamento seja efetuado. A explicação é que, conforme publicação do INSTITUTO OBSERVATÓRIO SOCIAL (2004), o trabalhador designado como terrereiro (ou terreirista) constitui-se em peça fundamental para a valorização do café, pois ele tem como ofício o cuidado de expor os frutos ao sol para sua secagem homogênea – os frutos molhados estarão sujeitos ao mofo e têm menor durabilidade, interferindo, portanto, na classificação do produto; também é função precípua deste trabalhador verificar se os sacos de café estão ou não com a quantidade adequada, isto é, sem pedra, terra, folhas, galhos, etc. O pagamento é feito pela quantidade sancionada por ele, e não simplesmente pela indicação do trabalhador volante.

Os municípios paulistas onde os cafeicultores mais declararam ter descascadores de café cereja são Tejupá (EDR de Ourinhos), seguidos de Altinópolis e Pedregulho (EDR de Franca), São Sebastião da Grama, Espírito Santo do Pinhal e Caconde (EDR de São João da Boa Vista) e Gália (EDR de Marília). Também há registros de descascadores de cereja nos EDRs de Mogi Mirim, Bauru, Avaré e Tupã. Cafeicultores de Jaú, Ourinhos (Tejupá), Marília (Gália, Vera Cruz e Garça), Franca (Altinópolis) e São João da Boa Vista (Espírito Santo do Pinhal e Caconde) fazem uso de práticas de reciclagem de água.

Franca, com os municípios de Altinópolis, Franca, Pedregulho, Cristais Paulista e Santo Antonio da Alegria, além de São João da Boa Vista, com os municípios de Espírito Santo do Pinhal, Tapiratiba, Caconde e São Sebastião da Grama, são os EDRs onde os cafeicultores mais declararam ter participado de concursos de qualidade, e obtiveram classificações, sobretudo os concursos da torrefadora italiana Illy e da BSCA – Brazil Specialty Coffee Association. Seguem-se os de Ourinhos (Tejupá), Tupã (Iacri e Osvaldo Cruz), Bragança (Amparo) e Botucatu (São Manoel).

O reconhecimento da qualidade, contudo, começa a ganhar novos contornos, principalmente nos EDRs de Ourinhos, com a adoção do cereja descascado, e de São João da Boa Vista. Em São Sebastião da Grama, município conhecido por seus cafés finos, a Associação de Agricultores Vale da Grama, cujos associados já foram premiados em concursos, está concentrando esforços para que o município seja identificado como produtor de café de qualidade superior. Dentro desta nova mentalidade da cafeicultura no Brasil, mais difundida no Estado de Minas Gerais, e só mais recentemente em São Paulo, os cafés finos precisam ser valorizados, associando-os às regiões de origem.

A idéia da associação é trabalhar com uma indicação geográfica - o nome “Vale da Grama” – para definir um selo de qualidade para os quase 50 associados. Alguns deles são certificados com o selo Utz Kapeh, de boas práticas agrícolas, reconhecido sobretudo na União Européia como um selo de responsabilidade sócio-ambiental para a produção cafeeira. Porém, o que une os cafeicultores do chamado Vale da Grama são as áreas de produção acima de 1.100 m e a colheita manual e seletiva, fatores que determinam grande potencial para a produção de excelentes cafés e demonstram preocupação com atividades que poderiam estar prejudicando a qualidade.

Entre os produtores de café orgânico identificados na pesquisa observa-se uma concentração no EDR de São João da Boa Vista, nos municípios de Mococa, São João da Boa Vista e Caconde. Os EDRs de Franca (Cristais Paulista), Botucatu (Botucatu), Limeira (Rio Claro) e Mogi Mirim (Itapira) também apresentam cafeicultores orgânicos. A cafeicultura orgânica de cultivo na sombra em São Paulo pode ser considerada pioneira em Mococa, onde este sistema foi implantado por um produtor visionário há cerca de dez anos. Ao contrário dos métodos tradicionais de secagem no terreiro, na Fazenda Santo Antonio o café é seco no pé, o que imprime características de doçura bastante apreciadas em alguns mercados, como o japonês. O café, que é cultivado sob estrato arbóreo e consorciado com gado leiteiro, é certificado como orgânico pela AAO – Associação de Agricultura Orgânica e pelo IBD – Instituto Biodinâmico, porém não é vendido como orgânico. É comercializado no Japão, onde é torrado e moído, e vendido com a marca Café Florestal.

Uma questão ainda é de difícil compreensão: se no exterior o quesito sustentabilidade é mais que uma tendência, mas uma exigência do mercado - principalmente o europeu e o japonês - então, o que é que imprime pouca velocidade à mudança? Acrescente-se à dúvida sugerida, a afirmação de um diretor executivo da ABIC (Nathan Herszkwicz) ao jornal O ESTADO DE SÃO PAULO (2006), segundo o qual, “só poderá ter o selo o café torrado e moído de boa qualidade, do ponto de vista do consumidor e do industrial, e que prove que 60% do *blend* utilizado é procedente de fazendas com foco na sustentabilidade”.

Na verdade, no grande universo dos cafeicultores (Brasil como um todo) há os que aprovam a iniciativa, conforme destaque neste mesmo artigo publicado no ESTADÃO. Vale citar uma opinião comum aos produtores que já receberam o selo de qualidade **Café do Cerrado** : “quem não for certificado sairá do mercado”.

Para se adequar ao chamado **Programa de Cafés Sustentáveis** as fazendas têm que se adequar, o que em linhas gerais significa deixá-las dentro dos critérios da sustentabilidade, e o critério relativo à colheita merece o principal destaque. A respeito desta operação, cafeicultores que freqüentam este ainda restrito círculo de qualidade (não pelas barreiras de difícil superação, mas pela resistência dos próprios produtores) dizem que o café deve ser colhido no pano, não ter contato com o chão e a sua secagem deve ser feita de forma natural, em terreiro pavimentado, e tomando-se o cuidado de mexer os grãos de hora em hora. Acrescente-se aos cuidados de “dentro da porteira” – afinados com a sustentabilidade - a necessidade de entrosamento da produção com as normas industriais que guiam as boas práticas de fabricação, e o café estará apto para obter total rastreabilidade.

É importante reforçar o fato de que a garantia da rastreabilidade do café é a proposta do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil, iniciativa conjunta da Associação Brasileira das Indústrias de Café (Abic) e do Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado (Caccer), que busca compatibilizar de forma harmônica o Programa de Qualidade do Café (PQC), da Abic, e o Programa de Certificação do Café do Cerrado, do Caccer. Espera-se para bem breve a aprovação das normas para certificação, que culminarão num regulamento comum, o qual terá o propósito de garantir a oferta de cafés em grãos e de produtos diferenciados, de alta qualidade e valor agregado.

No citado artigo publicado pela imprensa (O ESTADO DE SÃO PAULO, 2006), afirma-se que a Abic pretende assinar acordos de reconhecimento mútuo com associações de cafeicultores que já possuem alguma certificação de sustentabilidade, caso do Café do Cerrado, com a qual foi firmada a primeira das iniciativas. No que se refere ao pós-colheita, revelou-se que a condição *sine qua non* para a obtenção do novo selo é que o café torrado e moído seja de qualidade superior tanto na ótica do consumidor quanto na exigência da indústria, e que haja concretamente a prova de que 60% do *blend* utilizado são procedentes de fazendas que se orientam pelos critérios da sustentabilidade.

Noticiou-se, também, que já existem iniciativas por parte do comércio brasileiro – por exemplo, o caso da rede Íbis de hotéis -, de servirem somente os cafés sustentáveis. A idéia começa a se afastar do que era remoto há bem pouco tempo e tende a se propagar não só pelo significado emblemático implícito na produção que concebe o produto como se fosse uma cepa de vinho, em que ocorre o reconhecimento da marca, mas, também, pelos significados que compõem o termo **sustentabilidade**. Hora, portanto, de propor que a este termo sejam definitivamente incorporados critérios relativos a manutenção do emprego e sua capacitação. Que o *ser sustentável* possa traduzir-se pela qualidade máxima possível, na sua abrangência ambiental, econômica e social.

## Conclusões

Agora que a discussão mostrou que existe um novo caminho para a produção do café, e que este caminho poderá se abrir para o sonho do equilíbrio entre as grandes receitas e a organização do trabalho com consistência para lutar pela melhoria da distribuição de renda (que virá do valor que certamente será agregado ao produto), tornam-se mais transparentes os efeitos sociais resultantes da cafeicultura que ora predomina, e que está de fato mais preocupada com os indicadores de produtividade. Mas a mudança, contudo, ainda é lenta.

A dimensão da importância do café para o mercado de trabalho temporário pode, também, ser conferida quando se apresentam os dados da massa salarial paga aos trabalhadores volantes nas colheitas das culturas agrícolas consideradas como as maiores empregadoras. Segundo o PROGNÓSTICO AGRÍCOLA (2005/2006), a cana-de-açúcar lidera o *ranking* da massa salarial total paga, alcançando, em 2005 R\$509,7 milhões, contra R\$265,5 milhões relativos ao café e R\$237,7 milhões pagos pela laranja. No entanto, a porcentagem destinada (parcela da renda bruta repassada) aos trabalhadores, neste mesmo ano, equivale no caso da cana a 5,8%, enquanto o café repassa 32,8%, e a laranja 8,0%. No período de 2000 a 2005, a porcentagem destinada aos trabalhadores do café segue superando as outras culturas, como a consubstanciar uma regra sem exceção.

## Referências Bibliográficas

O ESTADO DE SÃO PAULO, Agrícola. **Café Totalmente Rastreado**. 15 de nov. de 2006.

GOMES, F.M.M. & ROSADO, P.L. **Mudança na produtividade dos Fatores de Produção da Cafeicultura nas Principais Regiões Produtoras do Brasil**. Revista de Economia e Sociologia Rural, v.43, n.4, Brasília, 2005, p. 633-654.

INSTITUTO OBSERVATÓRIO SOCIAL. **Café: Vida, produção e Trabalho – Agricultores Familiares e Assalariados Rurais**. São Paulo, 2004, 65 pgs.

SOUZA, M.C.M. **Cafés Sustentáveis e Denominação de Origem: a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários.** USP (mimeo), SP, 2006, 192 pgs.

VEIGA, J.E.R; VICENTE, M.C.M; BAPTISTELLA, C.S.L; OTANI, N.M. **Relações de Trabalho na Cafeicultura Paulista.** *Informações Econômicas*, SP, v.31, n.5, p.61-89. 2001