

## **UNIDADE COMUNITÁRIA DE PROCESSAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉ COMO FORMA DE INCLUSÃO DE CAFEICULTORES DE ECONOMIA FAMILIAR NO MERCADO DE QUALIDADE<sup>1</sup>**

Sara Maria Chalfoun<sup>2</sup>; Francisco Cardoso Alves<sup>3</sup>; Juciara Nunes Alcântara<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Trabalho financiado pelo CNPq

<sup>2</sup> Pesquisadora D.Sc., Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, chalfoun@epamig.ufla.br

<sup>3</sup> Eng<sup>o</sup> Agrônomo, Bolsista do CNPq, francisco.ufla@yahoo.com.br

<sup>4</sup> Administradora de Empresas, Bolsista CNPq - juciaranalcantara@gmail.com

**RESUMO:** O objetivo do presente trabalho foi testar um modelo de Unidade Comunitária de Processamento e Comercialização de café em uma Associação de Cafeicultores do município de Santo Antonio do Amparo, estado de Minas Gerais. Visando obter um lote homogêneo de café, foi estabelecido e aplicado aos cafeicultores participantes do Projeto, um Plano de Boas Práticas Agrícolas e de Processamento. O lote final de café produzido (200 sacas de 60 Kg) foi analisado de acordo com a SCAA (Specialty Coffee Association of America) atingindo 84 pontos, considerado como café especial, tendo sido comercializado sem a participação de intermediários. O ganho obtido por meio da comercialização do café foi transferido para os cafeicultores com um prêmio proporcional à qualidade do produto.

**Palavras-chave:** Cafeicultura familiar, Associativismo, qualidade, café, Boas Práticas.

## **PROCESSING AND COMERCIALIZATION COFFEE COMMUNITY UNIT AS A PATTERN TO INCLUSION OF HOUSEHOLD FARMERS IN COFFEE QUALITY TRADE**

**ABSTRACT:** The objective of the present work was test a model of Coffee Community Processing and Marketing applied in a Household Coffee Association in Santo Antonio do Amparo, Minas Gerais State. To obtain a homogeneous coffee batch, it was established and applied to the participants farms a Good Agricultural and Processing Practices Plan. The final coffee batch (200 bags of 60 kg) was analyzed according to SCAA (Specialty Coffee Association of America) and obtained a score of 84 points, considered as special coffee, and was sold without intermediaries. The profit obtained through the coffee marketing was transferred to the producers with a premium proportional to the quality of the product

**Key words:** Familiar coffee growers, associativism, quality, coffee, Good Practices.

### **INTRODUÇÃO**

O Brasil é o maior produtor mundial de café, com uma área plantada de dois milhões, duzentos e oitenta mil e seiscentos hectares, dos quais 38% são cultivados por cafeicultores de economia familiar (CONAB, 2011).

Como aspectos positivos dessa parcela da cafeicultura temos os fatos de que fixa o homem no campo e possui uma distribuição mais justa dos recursos. Entretanto, há aspectos que revelam fragilidades que podem afetar negativamente a continuidade da atividade quais sejam: grande dificuldade de acesso aos processos de inovação, acesso limitado a avanços tecnológicos por ausência de informação ou de recursos e comercialização deficiente da produção.

Os cafeicultores de economia familiar têm sido submetidos a uma baixa remuneração em seu negócio principalmente pela sua deficiente infra-estrutura para a realização adequada do processamento do café, produzindo pequenos volumes de baixa qualidade o que impede o seu acesso a mercados de cafés especiais que pagariam melhores preços por um produto de boa qualidade. A existência de intermediários também tem sido um fator de penalização desses produtores ao longo da cadeia produtiva.

No entanto, o acesso a melhor remuneração depende por sua vez da adoção de programas de melhoria de qualidade visando a agregação de valor ao produto final e o acesso ao mercado consumidor cada vez mais exigente relativo a esse aspecto.

O termo qualidade, de café por sua vez, pode ser definido como um conjunto de características químicas, físicas, sensoriais e de segurança que atendam aos consumidores. Portanto, a qualidade do produto é muito importante para a integração dos pequenos produtores nas atuais exigências do mercado consumidor.

A qualidade do café depende principalmente do local, da forma como o café é cultivado e processado. Deficiências em nutrientes e uso não apropriado de medidas fitossanitárias conduzirão a produção de padrões de baixa qualidade do produto. Por outro lado, mesmo se estas operações forem executadas adequadamente, a falta de estruturação das propriedades para a colheita e processamento também conduzirão a produção de café com a qualidade final do produto comprometida (FERIA – MORALES, 1990; CHALFOUN & CARVALHO, 2001).

Segundo Perez-Aleman (2008), o ponto chave para a assistência de pequenos produtores no México foi a definição de um plano melhores práticas agrícolas e de processamento visando a inclusão desses cafeicultores nos mercados de boa qualidade.

Stosch & Hyman (2002) relatam que um projeto iniciado por uma ONG de café de economia familiar em El Salvador foi capaz de aumentar em 55% o volume das exportações de café. As ações foram direcionadas para promover a análise técnica do solo, monitoramento de pragas, doenças, práticas culturais e recomendações para a pulverização de produtos químicos orgânicos ou menos tóxicos. Foram ainda promovidas ações de processamento de café na comunidade, através da construção de uma unidade de processamento projetada para pequeno volume, a fim de otimizar o processamento pós-colheita do café. O projeto promoveu também o treinamento quanto ao uso de computador e internet, e orientou os produtores para a comercialização.

Em 2001, a USAID começou a trabalhar com produtores de café nas terras altas do sul da Tanzânia para melhorar a qualidade, aumentar o rendimento e, conseqüentemente, aumentar os preços exigidos pelo agricultores. Apoiou a construção de beneficiadoras centrais que permitiam aos pequenos agricultores tratar o seu café e conseguir um produto melhor. Para a temporada de 2003, esses produtores obtiveram preços que foram 55-65% mais elevado do que seus vizinhos (USAID, 2009).

Devido ao elevado número de atores envolvidos na cadeia, o cafeicultor tem uma baixa participação no valor final do produto. Segundo Oliveira & Wehrmann (2008), o impacto econômico sofrido pelo cafeicultor de economia familiar consiste no fato de que em um negócio que movimenta 70 bilhões de dólares apenas 5 bilhões de dólares são destinados aos países produtores. Tal fato pode ocorrer devido aos produtores não prepararem e processarem adequadamente seu café, realizando de forma precipitada sua comercialização sem poder de barganha devido aos pequenos volumes produzidos.

O presente projeto estabeleceu e implementou um plano de Boas Práticas de Cultivo e Processamento envolvendo ações corretivas das práticas agrícolas e de processamento consideradas inadequadas, o contato direto entre os cafeicultores de economia familiar e compradores internacionais. Este relacionamento livrou os produtores da dependência dos intermediários, permitindo uma remuneração mais justa. A validação do modelo de associação comunitária permitirá uma relação comercial estável com mútuos benefícios.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Esta pesquisa visou testar um modelo de associação de cafeicultores de economia familiar em torno de uma Unidade Comunitária de Processamento e Comercialização, após a implementação de Programas de Boas Práticas Agrícolas e de Pós-colheita.

Para tanto se estudou, em uma primeira etapa da pesquisa, a estruturas de produção, pós-colheita e comercialização tradicionalmente praticadas pelos cafeicultores participantes e, em uma segunda etapa da pesquisa aplicaram-se medidas corretivas durante o ciclo produtivo até o processamento visando a obtenção de lotes homogêneos de grãos, principalmente quanto a qualidade, para a realização das etapas de processamento e comercialização conjuntos.

A pesquisa foi realizada em Santo Antônio do Amparo, na Associação de Agricultores Familiares, do Sul do Estado de Minas Gerais, maior estado produtor de café no Brasil. Na associação, fundada em março de 2008 e que possui 49 membros, uma amostra constituída de dezoito produtores foi selecionada para a pesquisa os quais receberam assistência técnica, e assumiram o compromisso de fazer a concessão do café produzido nestas parcelas para processamento e comercialização comunitários.

Os critérios adotados para a seleção dos talhões para o acompanhamento da produção foi o de plantas que tivessem idade semelhante, fossem vigorosas e com uma elevada carga estimada para a safra 2010.

Os dados foram coletados por meio de questionários semi-estruturados aplicados a todos os cafeicultores associados por meio da aplicação de um questionário a fim de obter um diagnóstico territorial e compreender o contexto específico do estudo. Os dados secundários, como documentos da Associação, estatísticas de exportação, publicações em revistas nacionais e internacionais e artigos acadêmicos e técnicos também foram utilizados.

Para realizar o projeto de Unidades Comunitárias de Processamento de Café para Agricultores Familiares, foi adotado um Programa de Boas Práticas Agrícolas e de Processamento (GAPP) para o monitoramento da cultura. Um dos focos do programa foi identificar a incidência de pragas, doenças e aplicação de pesticidas apenas de acordo com a evolução da ocorrência das mesmas e no momento recomendado. Portanto, o monitoramento e a realização do controle das pragas e doenças no momento necessário visaria a redução dos custos de produção e elevada qualidade da operação de controle fitossanitário, atendendo as demandas atuais do mercado consumidor.

O Programa de Boas Práticas Agrícolas e de Processamento também abrange a análise de solo e das folhas, monitoramento de secagem, processamento e armazenamento de café, a fim de evitar a depreciação da qualidade e, finalmente, a análise da bebida, a fim de orientar os produtores sobre o preço justo qualidade de mercado, consistência com a classificação da bebida do café.

A comercialização foi feita após a determinação da qualidade da produção do lote constituído pelo café obtido no talhão experimental de cada um dos participantes do projeto.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com os resultados dos questionários foi identificado o processo produtivo desses cafeicultores, representado na Figura 1 e determinados os pontos fortes e pontos críticos, conforme listados na Tabela 1 apresentada ao final do presente artigo.

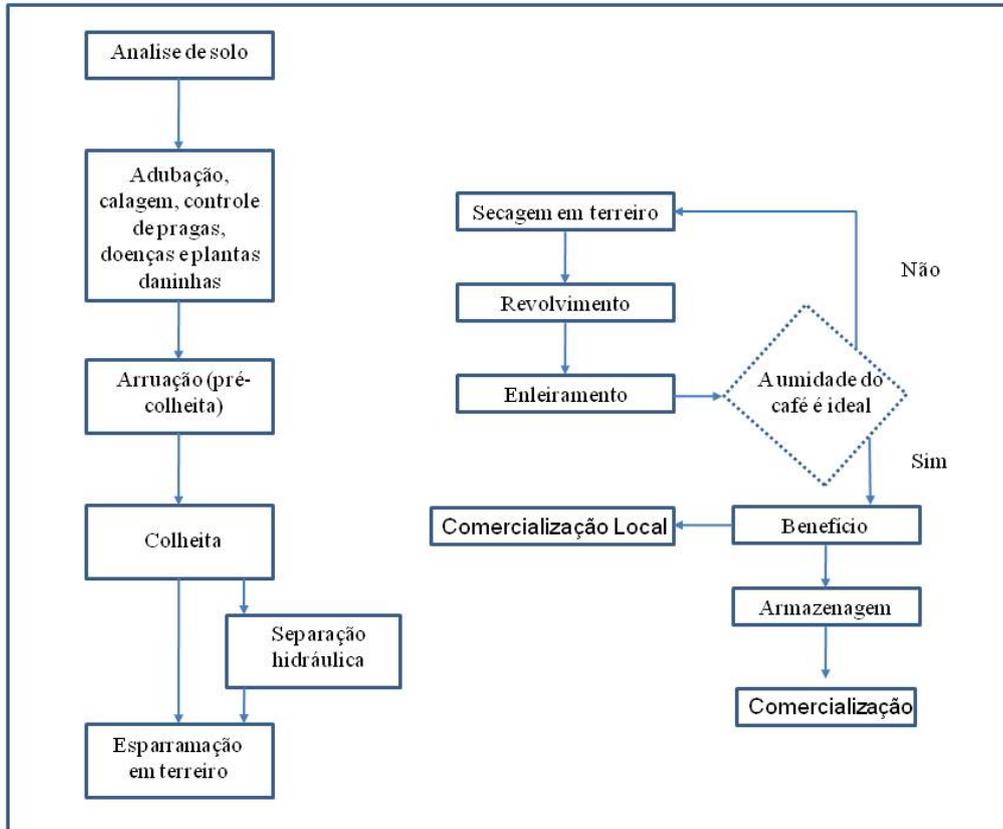


Figura1: Fluxograma do processo de produção de cafeicultores de economia familiar da Associação dos Agricultores Familiares de Santo Antonio do Amparo (AAFSAA).

Entre os pontos críticos observados durante o processo produtivo, conforme apresentado na Tabela 1, destaca-se o fator limitante, que dificulta o acesso aos nichos de mercado de qualidade, a estrutura da cadeia produtiva e a forma de comercialização local. Na presente investigação pode-se observar a intervenção dos intermediários no comércio local (88% de dos produtores estudados atuam nesse mercado) participando nas negociações diretas com os produtores, quer no processamento ou como agente de venda para o mercado seguinte, por exemplo, as cooperativas, que podem agir como intermediárias, uma vez que se colocam entre o produtor e o exportador ou a indústria.

O mercado local sofre uma grande influência dos intermediários. Estes proporcionam serviços aos produtores, tais como mão-de-obra para a colheita, secagem e processamento dos grãos em troca de parte da produção.

Neste contexto, a Unidade Comunitária de Processamento atuou eliminando o intermediário, promovendo a redução dos custos de processamento, armazenamento e comercialização do café processado na unidade diretamente com as cooperativas, torradores ou exportadoras se o café é exportado.

Como desenvolvimento organizacional, os resultados demonstraram que os cafeicultores não tinham controle sobre os custos de produção, nem planejavam as atividades. Com a finalidade de aprimorar os aspectos organizacionais, o projeto enfatizou o estabelecimento de um plano de atividades para o processo produtivo e registro das atividades realizadas. As anotações, realizadas, por monitoramento das atividades, foram transmitidas para um programa visando calcular os custos, custos de oportunidade e equilíbrio.

Comparando-se, portanto, os aspectos relacionados à fase produtiva (adubação e controle fitossanitário), colheita e pós-colheita, após a determinação dos pontos fortes e pontos críticos sofreram aprimoramentos que exerceram papel decisivo para a mudança na estrutura de comercialização.

Após a obtenção do lote final de café de qualidade homogênea, produzido de acordo com as Boas Práticas Agrícolas e de Processamento estabelecidas e implementadas, esse foi classificado segundo as normas da SCAA (Specialty Coffee Association of America) e obteve 83 pontos sendo considerado um café especial. Um comprador foi identificado nos Estados Unidos e após realizada a venda, uma elevada porcentagem do valor foi transferida para os produtores obtendo um prêmio proporcional a qualidade do produto final.

Tabela 1 – Identificação dos principais aspectos de qualidade da produção por cafeicultores de economia familiar em Santo Antonio do Amparo-MG, antes e após a execução do Projeto. Período de 2008 a 2010.

Atividade	Pontos fortes	Pontos críticos	Aprimoramentos
Análise de folhas e solos e adubação	Realização de análises foliares e de solo.	Adubação sem utilização dos resultados das análises foliares e de solo	Adubação com base nos resultados de análises foliares e de solo
Controle Fitossanitário	Controle químico – doses e produtos recomendados  Uso de equipamentos individuais de proteção	Ausência de monitoramento e planejamento das pulverizações	Monitoramento das pragas e doenças, rotação de produtos, uso de produtos menos tóxicos
Colheita	Colheita e recolhimento do café no mesmo dia.	Não esparramamento do café no terreiro no mesmo dia.  Colheita com mais de 5% de frutos verdes.	Esparramamento do café no mesmo dia da colheita  Determinação do ponto ideal de colheita.
Pós-colheita	Separação do café colhido no pano da varreção.	Ausência de uma estrutura mínima para o processamento.  Mistura de café com diferentes potenciais de qualidade  Não realização da separação hidráulica do café.	Instalação da UCP.  Separação de diferentes lotes de café de acordo com a análise de qualidade.  Realização da separação hidráulica por meio de lavadores comunitários
Comercialização		Forte presença de intermediários que manipulam a comercialização  Desconhecimento quanto a qualidade do produto final  Uso do café em troca de serviços tais como mão de obra para a colheita ou processamento e armazenamento. .  Baixo retorno financeiro.	Comercialização sem participação direta de intermediários  Acesso a resultados de análises de qualidade do café produzido  Processamento e armazenamento realizados na comunidade.  Elevada porcentagem dos ganhos transferida para os produtores.

## CONCLUSÕES

O formato desenvolvido pela pesquisa de Unidade Comunitária de Processamento (UCP) permitiu que os cafeicultores de economia familiar atingissem um melhor padrão de qualidade por meio da adoção de um programa de Boas Práticas Culturais e de Processamento destinadas a redução de custos, garantia de qualidade e segurança ambiental e do trabalhador.

Além disso, a o projeto permitiu a comercialização do café sem a intervenção dos intermediários. O melhor entendimento dessas atividades tornou os produtores mais competitivos, obtendo melhores preços por seu produto, não apenas pela qualidade agregada, mas também pela comercialização direta com os compradores. Não seriam essas as conclusões.

## AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem Conselho Nacional de Pesquisa - CNPq e Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG, pelo suporte financeiro e pela bolsa de produtividade.

À FAPEMIG pelo apoio financeiro para participação no VII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- CHALFOUN, S.M.; CARVALHO, V.C.; PEREIRA, M.C. Efeito de alterações climáticas sobre o progresso de Ferrugem (*Hemileia vastatrix* Berk e Br.) do cafeeiro (*Coffea arabica* L.) Ciência e Agrotecnologia, 2001.
- CONAB, 2011, acessado em 17/03/2011 no [http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/11\\_01\\_06\\_08\\_52\\_41\\_boletim\\_cafe\\_1a\\_estimativa\\_safra\\_2011..pdf](http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/11_01_06_08_52_41_boletim_cafe_1a_estimativa_safra_2011..pdf)
- FERIA-MORALES, A.M. Changes in cup quality when using innovative field practices. London: International Coffee Organization, 1990. p.2-8. (Sensory-Report).
- OLIVEIRA, F.I. de; WEHRMANN, M.E.S. de F., 2008. Sustainable coffee certification: a comparison of the major voluntary Standards. Proceedings of the IV National Meeting of ANPPAS. Brasília, 20p.
- PEREZ-ALEMAN, P.; SANDILANDS, M., 2008. Building Value at the Top and Bottom of the Global Supply Chain: MNC-NGO Partnerships and Sustainability. California Management review. Vol51, No. 1, Fall, p. 24-49.
- STOSCH, L.; HYMAN, E.L., Chapter 4 Increasing the volume and value of smallholder coffee in El Salvador. Building business with small producers, available in [http://www.idrc.ca/en/ev-9438-201-1-DO\\_TOPIC.html](http://www.idrc.ca/en/ev-9438-201-1-DO_TOPIC.html), accessed on 16/03/2010.
- USAID 2009, USAID Telling Our Story Tanzania – Reforms helps small coffee growers, available at [http://www.usaid.gov/stories/tanzania/cs\\_tz\\_legurukicoffee.html](http://www.usaid.gov/stories/tanzania/cs_tz_legurukicoffee.html), acessado em 03/04/2010.