

## Emprego no campo

# CAFÉ: UMA HISTÓRIA CHAMADA ESPÍRITO SANTO

Ad 00434-1

## Produção secular não perde força: colheita do conilon empregará 300 mil

RITA BRIDI  
rbridi@redgazeta.com.br

■ Uma trajetória que se mistura com a história do Espírito Santo e de muitos capixabas. O café trouxe famílias para cá, fez crescer cidades e, até hoje, é o sustento de milhares de trabalhadores no Estado. E, como em todos os anos, o ciclo de produção chegou a seu auge, esta semana, com o início da colheita do conilon, que já está aquecendo a economia e o mercado de trabalho na maioria dos municípios locais.

Este ano, estima-se que 300 mil pessoas trabalhem na fase de colheita, que vai de maio a julho. O café, mesmo com preços não tão atrativos, deve gerar renda próxima de R\$ 1,8 bilhão somente para os cafeicultores.

A colheita do conilon, cultivado nas regiões de clima mais quente, destacadamente no Norte e no Noroeste do Estado, já começou e vai até junho. A colheita do arábica, que predomina nas regiões de clima mais frio, como a do Caparaó e a Centro Serrana, vai se estender até o mês de julho. E para os produtores das duas variedades de café, a palavra de ordem é: produto de qualidade.

“Estamos buscando e queremos a excelência dos cafés pro-

FOTOS DE BERNARDO COUTINHO



### Cultivo de qualidade já une três gerações

■ A lavoura de café do produtor Geraldo Antônio Mação ocupa 15 hectares. É uma área pequena, mas a produção é de qualidade. A mulher, Rosângela, e o filho Alexandre o ajudam a cuidar da lavoura, que tem boa produtividade, 85 sacas por hectare, em média. O pai de Geraldo, José Mação, de 80 anos, começou a atividade na localidade de Córrego São Bento. Ele, que já gostava de diversificar a produção, passou os ensinamentos para o filho. Hoje, Geraldo, também cultiva coco. Com os preços do café não tão compensadores, a venda do coco verde, explica, ajuda no rendimento da família. E experiência pode ser uma das alternativas para reduzir os efeitos da elevada temperatura. O coco é consorciado com o café e, segundo Geraldo, os pés de café que ficaram protegidos pela sombra dos coqueiros produziram grãos de melhor qualidade.



duzidos no Estado”, diz o coordenador Estadual de Cafeicultura, Romário Gava Ferrão. Na última sexta-feira, foi lançada, em São Gabriel da Palha, a campanha de melhoria da qualidade do café conilon. Na próxima semana será feito o lançamento da campanha para a excelência de qualidade do café arábica.

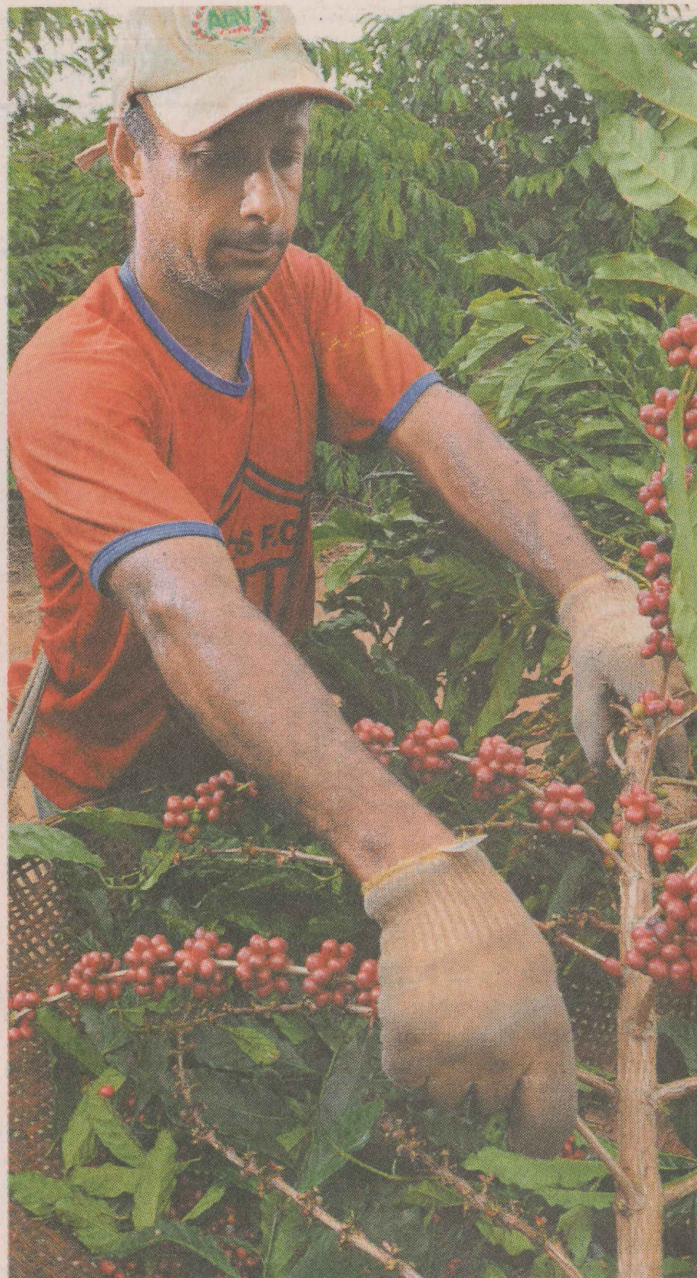
No mercado globalizado e exigente, a preferência é pelos produtos de qualidade. E para os cafeicultores, um alerta do presidente do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Evair Vieira de Melo: “Só vão sobreviver os produtores que fizerem investimento em tecnologia, em qualidade e também em mercados futuros”.

O município de Vila Valério, no Norte, é um dos bons exemplos de investimento em tecnologia. Além do salto em qualidade, os produtores do município aumentaram a produtividade. Agora, Vila Valério é o maior produtor estadual de café conilon. A performance da cafeicultura de Vila Valério é resultado do investimento em tecnologia. A irrigação das lavouras é uma delas, atesta o chefe do escritório local do Incaper, Joventino Vieira de Souza.

Para a obtenção de café de qualidade, o produtor precisa manter os cuidados em todas as fases, que vão desde o preparo do solo, passando pela boa procedência das mudas e pelos tratamentos com as lavouras. Mas o produtor que faz tudo isso e não segue as orientações técnicas para a colheita abre mão de parte do seu lucro, lembra Ferrão.

A colheita de café verde, pode ser um exemplo para demonstrar as perdas para o produtor. Aquele que não tem paciência de esperar que o café amadureça, e começa a colheita com 50% dos grãos verdes, tem perda de 18% a 20% no peso. Traduzindo isso em números, o produtor que fizer isso perde cerca de R\$ 2,7 mil por hectare.

O dinheiro seria suficiente para comprar 60 sacos de adubo, volume suficiente para adubar a lavoura durante todo o ano, explica Ferrão. Para evitar o prejuízo e garantir a qualidade do café, outros cuidados devem ser adotados. As orientações estão na cartilha que o Incaper está distribuindo aos produtores de todo o Estado, no período da colheita dos cafés conilon e arábica.



**TRABALHO.** Roque Polinário, contratado para a colheita, aproveita essa fase, todos os anos, para aumentar a renda



## “Enquanto tiver vida, quero meu café comigo”

■ Um dos maiores produtores de Vila Valério é, simplesmente, apaixonado por café. E ao ouvi-lo falar de sua forte ligação com o produto fica a impressão de que o café circula em suas veias, misturado ao seu sangue. “O café é minha vida. Passar três dias longe de minhas lavouras é um sacrifício”, confessa Paulo Roberto

Alves Roberti. Junto com os filhos Roberto e Raul, ele gerencia os negócios do café, que incluem 105 hectares de área plantada, área para secagem e área de armazenagem, inclusive para terceiros. Roberti acompanha o dia a dia dos negócios da família, mas o que ele mais gosta é estar nas lavouras e acompanhar todas as etapas da colheita. Ele chegou na região em 1951, ainda criança, levado pelo pai, Benedito Alves, que levou a família de Cachoeiro de Itapemirim para

a Região Norte, pois lhe parecia mais promissora. As lavouras de café começaram a ser plantadas em 1976. Antes disso, a pecuária era a atividade principal, mas não agradava a Roberti, que sonhava com a cafeicultura. “Enquanto eu cuidava do gado, sonhava com minha máquina pilando café”, recorda Roberti. Até o neto, Raulzinho, de cinco anos, acompanha o avô nas lavouras. “Outro dia, ele ajudou a plantar uns pés de café”, conta, orgulhoso.



Onde fica

São Mateus

Vila Valério

Rio Bananal

A Gazeta - Ed. de Arte - Gilson

# Vila Valério é o maior produtor

**Cidade ultrapassou Jaguaré graças ao investimento em tecnologias, como a irrigação das lavouras**

■ Maior produtor de café conilon do Estado, o município de Vila Valério tem 21,9 mil hectares (ha) de área plantada. A safra está estimada em 642 mil sacas, e a produtividade média é de 30 sacas por hectare. Ainda é baixa, mas muito superior à de 1998, que era de 9 sacas por hectare.

O salto na produtividade,

conseguido em 11 anos, é resultado da adoção de tecnologias, garante o chefe do escritório local do Incaper, Joventino Vieira de Souza. Foram muitos anos de intenso trabalho junto aos produtores.

Todo o trabalho realizado foi importante para que o município conquistasse a posição de maior produtor, explica. Entretanto o grande salto veio mesmo com a irrigação das lavouras. Hoje, 100% das lavouras no município são irrigadas. Produzir café de qualidade sem irrigação é uma ideia que não vingou mesmo.

O fortalecimento das parcerias entre o setor público, o setor privado e as entidades que representam os cafeicultores também foi importante para a consolidação da atividade no município, destaca Souza. O crédito é outro ponto positivo. De acordo com dados do Bades, nos últimos cinco anos, os financiamentos aos cafeicultores somaram R\$ 35 milhões.

Para o secretário estadual de Agricultura, Enio Bergoli, “a busca incessante pela qualidade dos cafés se justifica pela exigência cada vez maior dos consumidores e nem tanto co-

mo vantagens adicionais de preços do produto, mas como uma premissa à permanência dos cafeicultores num mercado cada vez mais competitivo”.

O presidente da Federação da Agricultura no Espírito Santo (Faes), Júlio Rocha, reclama dos preços pagos ao produtor. Segundo ele, as lavouras mais tecnificadas responderam melhor à estiagem e conseguem produzir com menor custo. Mas a situação não é a mesma em todo o Estado. Os produtores que não conseguiram investir em tecnologia ainda produzem com custo elevado.





# 10 mandamentos do café perfeito

Veja o que o produtor precisa fazer e quanto investir para obter um fruto de muita qualidade

AJ00434-2

**1.** Cuidar bem da lavoura o ano todo: análise do solo, adubações, poda, desbrota e manejo do mato, cuidado com pragas e doenças.

**2.** O cafeicultor deve se estruturar com terreiros, secadores, tulhas ou armazéns, de acordo com a sua produção.

**3.** Colher o café na peneira, no pano ou na lona, com o maior percentual possível de grãos maduros.

**4.** Usar sacaria de rafia na colheita e durante o transporte; e iniciar o processamento no mesmo dia.

**5.** Dar preferência ao processamento úmido (lavador/separador e descascador).

**6.** Para a secagem em terreiros, esparramar o café em camada fina, mexer, no mínimo, 10 vezes ao dia e, a partir do ponto de meia-seca, proteger o café

das chuvas.

**7.** Para a secagem em secadores mecânicos, usar o secador de fogo indireto e utilizar lenha seca; operar o secador em plena carga; manter a temperatura na massa dos grãos do café com o máximo de 45°C para o arábica, e de 60°C para o conilon.

**8.** Utilizar novas tecnologias de secagem, de menor custo e impacto ambiental, como: terreiro híbrido, silo secador e terreiro coberto.

**9.** Armazenar o café arábica com 11,5% de unidade; e o café conilon, com, no máximo, 13%. Em ambientes limpos, arejados e livres de entrada de animais. Usar sacaria de juta e tulhas ou armazéns limpos, sem insumos, adubos e defensivos.

**10.** Comercializar o café somente após a sua avaliação em sala de prova, buscando sempre o mercado com maior valor agregado.



Instituto Jones dos Santos Neves

Biblioteca

## Por dentro da cafeicultura

Veja como é a produção dessa cultura em todo o mundo e também no Estado

### No mundo

**Maior consumidor**  
Estados Unidos

Produção mundial de cerca de **130 milhões** de sacas, sendo:

37% conilon/  
robusta 63% arábica



### Maiores produtores:

- 1 - Brasil
- 2 - Vietnã
- 3 - Colômbia
- 4 - México
- 5 - Costa Rica
- 6 - Costa do Marfim
- 7 - Indonésia

### No Brasil

Responde por **35% a 38%** da produção mundial

Produção em 2009: **39 milhões** de sacas

A cafeicultura está em **370 mil** propriedades

• **2.000** municípios

• **18** Estados

• Emprega **8 milhões** de pessoas

• Produtividade média: **18,55** sacas beneficiadas/ha



### No Espírito Santo

• Produção: **10,114 milhões** de sacas

• 2º maior produtor brasileiro (**25,9%** da produção nacional)

• 60 mil propriedades

• Está em todos os municípios, exceto Vitória

• **80%** dos municípios têm a cafeicultura como a principal atividade

• Ocupa **131 mil** famílias

• Gera, aproximadamente, **400 mil** empregos diretos e indiretos

• **518 mil** hectares em produção e em formação produtividade média de **20,80** sacas beneficiadas/ha

• Entre os Estados produtores, o Espírito Santo tem a maior produtividade média de café do Brasil

### Arábica no Espírito Santo

Produção: **2,542 milhões** de sacas beneficiadas por ha

**70%** da produção vêm das Regiões do Caparaó e Serrana

**20 mil** propriedades

**43** municípios

**53 mil** famílias

Cerca de **150 mil** empregos

**205 mil** hectares em formação e produção

Produtividade média: **13,4** sacas beneficiadas/ha - muitos produtores alcançam produtividades superiores a **40** sacas/ha, atingindo até **80** sacas/ha



### Conilon no Espírito Santo

Produção: **7,572 milhões** de sacas beneficiadas/ha

O Estado é o maior produtor brasileiro (**72%** da produção nacional)

**40 mil** propriedades

**63** municípios

**78 mil** famílias

Cerca de **250 mil** empregos

**313 mil** hectares em formação e produção

Produtividade média: **26** sacas beneficiadas/ha - muitos produtores alcançam produtividades superiores a **100** sacas/ha, atingindo até **150** sacas/ha