

RONALD MANSUR

Muniz Freire, um exemplo

Em 2002, oito cafeicultores de Muniz Freire resolveram mudar a maneira e a forma de trabalhar. A ação individual foi substituída pela ação coletiva ao financiarem e montarem um despulpador com a capacidade de processar 30 balaies de café por hora. De uma produção de 400 sacas de café pilado, eles chegaram nesta safra a 1.200 sacas.

O centro da mudança foi a necessidade de evitar a saída deles do meio rural rumo à cidade, caminho já trilhado por milhares de produtores. A baixa produtividade e o trabalho individual foram os pontos atacados inicialmente. Hoje a colheita é em mutirão, sendo realizada em rodízio: a cada dia numa propriedade. Eles trocam serviços.

No início, a colheita era feita apenas pelo grupo, mas com o aumento da produção, hoje é reforçada com mão de obra extra. Apenas um associado não participa do grupo da colheita, por ter grande número de braços na sua família.

O café colhido hoje estará seco quando o rodízio da colheita voltar. O esquema possibilita ao produtor ter uma área de estufa de secagem menor do que teria se fizesse a colheita de uma só vez. Como o objetivo é ter café de qualidade, normalmente eles fazem a colheita seletiva, pegando o máximo possível de café cereja. Neste ano a lavoura sofreu com a seca de janeiro e fevereiro, o que mudou a colheita. Ela está sendo feita numa única apanha, mas a cada dia numa propriedade.

Com o tempo, outras mudanças foram acontecendo, melhor trato com a lavoura, novos plantios com variedades que dão resposta em produtividade e uma maior integração dos associados. Com o aumento da produção, o descascador de 2002 foi trocado por um maior – 100 balaies por hora –, em 2009. A mudança diminuiu o tempo de trabalho. Era normal eles irem até 23 horas, hoje ficam até às 21. Tempo precioso e re-

parador para o descanso para quem dia seguinte vai acordar às 5 horas fazer de novo o ciclo da colheita.

No ano de 2005 surgiu a Munizcafé, uma associação que hoje tem 140 sócios e uma capacidade de produção na faixa de 40 mil sacas piladas. O pessoal da associação do Ipe bateu ponto na formação e no crescimento da Munizcafé. Esta associação faz compras em conjunto dos insumos usados na lavoura. Numa pequena compra individual a saca de adubo tem um valor determinado, mas quando ela se avoluma, ele cai.

O grupo do Ipe foi o embrião da Munizcafé, segundo o produtor Roberto Paulucio, que registra o apoio da Prefeitura, que montou uma sala de classificação e prova de café. “O degustador Rogerio Oliveira muito nos ajudou. Agora sabemos o que produzimos. O técnico do Incaper, Paulo Lugon, foi outra peça importante. O Poder Público cumpre o seu papel, de estar ao lado de quem produz, gera renda, trabalho e faz crescer a todos.

Ao comentar com um amigo o que relatei neste texto, dele tive um questionamento: “este Espírito Santo real que você me falou, sai pouco na imprensa capixaba”. Concordei. Sabendo que me faria um desafio, antecipei: cumpro o dever ético e profissional, de registrar o trabalho da comunidade do Ipe, nas pessoas de João e José Pin, Sebastião, Roberto, Helio, Edson, Edvaldo e Eduardo, que são da família Paulucio.

Todos mostram que sabem o que querem e trabalham para isto, com alegria e competência. Este Espírito Santo real existe: deve ser divulgado e conhecido. Vale a pena aplaudir e homenagear o que o povo da comunidade do Ipe, Muniz Freire, vem fazendo. Faça a minha obrigação.