

INTERAÇÃO DA CAFEICULTURA COM O DESENVOLVIMENTO REGIONAL NO BRASIL¹

Elessandra Aparecida Bento Mourão
Embrapa Café, Brasília, Brasil, elessandra.mourao@embrapa.br

Flávia Maria de Mello Bliska
Instituto Agronômico/IAC, Campinas, São Paulo, Brasil, bliska@iac.sp.gov.br

Gerson Silva Giomo
Instituto Agronômico/IAC, Campinas, São Paulo, Brasil, gsgiomo@iac.sp.gov.br

Paulo César Afonso Júnior
Embrapa Café, Brasília, Brasil, paulo.junior@embrapa.br

Sérgio Parreiras Pereira
Instituto Agronômico/IAC, Campinas, São Paulo, Brasil, sergiopereira@iac.sp.gov.br

RESUMO: A contribuição da cafeicultura é historicamente relevante para a economia brasileira, em função da geração de produto e renda, bem como da absorção da força de trabalho, com expressivos reflexos positivos na balança comercial do País. A economia cafeeira desenvolveu-se em quase todos os estados brasileiros, porém de forma heterogênea e adaptada às particularidades de cada região produtora. Atualmente, o parque cafeeiro do País concentra-se nos Estados de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Rondônia e Paraná, responsáveis por 96 % da produção total na safra 2006/2007. Com o objetivo de propiciar subsídios à implementação de programas de políticas públicas regionais, direcionados à cafeicultura, realizou-se um diagnóstico dessas principais regiões produtoras, por meio de visitas e entrevistas com agentes-chave da cadeia produtiva, com a aplicação de questionários semi-estruturados. Foram levantadas e analisadas principalmente informações fitotécnicas e socioeconômicas, tais como sistemas predominantes de produção, de manejo da lavoura e de preparo e processamento de café, local de beneficiamento do produto, qualidade, forma de armazenamento e comercialização do café, nível tecnológico dos produtores, estrutura fundiária e nível de escolaridade da mão-de-obra.

Palavras-chave: café; desenvolvimento rural; cadeia produtiva.

¹Estudo realizado com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) e do Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café (CBP&D – Café).

INTRODUÇÃO

Desde o período colonial, o café tem sido uma das principais atividades que contribuem para o desenvolvimento econômico do País, por meio da geração de produto e de renda, com expressivos reflexos positivos na balança comercial do país, bem como na absorção da força de trabalho ociosa.

Porém, o desenvolvimento da cafeicultura sempre foi marcado por diversas crises, em razão da volatilidade da produção, já que a bienalidade típica da cultura e sua alta sensibilidade às condições climáticas propiciam relevantes alterações na quantidade ofertada ao mercado, com conseqüências imediatas no preço do produto (Pires Filho, 2006).

Nos últimos anos, com o fim da regulamentação estatal da oferta de café no mercado internacional por meio do incremento dos estoques governamentais, acentuou-se o ambiente de livre mercado na economia cafeeira do Brasil, ocasionando a tentativa de uma reorganização da cadeia produtiva, com vistas à sua adaptação a essa nova realidade (Pires Filho, 2006). Essa adaptação exigiu grandes investimentos em diversos setores da cadeia produtiva do café, especialmente nos sistemas de produção, tendo em vista a melhoria dos índices de eficiência agrônômica para aumento da competitividade nesse mercado globalizado e de livre concorrência.

Nesse novo ambiente, segundo Carvalho (2002), os produtores começaram a se preocupar mais com a qualidade de seu café, com sua produtividade e com a busca de novos nichos de mercados. Apesar da maioria dos produtores serem de pequeno porte, houve o ingresso de grandes empresários na cafeicultura, com elevado nível tecnológico. As diferentes regiões produtoras iniciaram processos de estabelecimento de parâmetros de qualidade do produto e novas cultivares de café foram desenvolvidas e adaptadas às condições edafoclimáticas dessas regiões.

A dinâmica da cafeicultura brasileira permitiu uma grande evolução nas últimas décadas, pois a adoção de novas tecnologias, incluindo adubação, tratamentos culturais, adensamento da lavoura, cultivares melhoradas e irrigação, entre outros, contribuiu para um expressivo aumento de produtividade, o que permitiu o aumento da produção nacional, a despeito do decréscimo da área plantada. Nesse contexto, as inovações tecnológicas permitiram, em primeiro lugar, a consolidação da cafeicultura nas tradicionais regiões produtoras, como a Mogiana Paulista e o Sul de Minas Gerais, de forma a possibilitar a continuidade da cultura mesmo em solos exauridos, cujo cultivo de café remonta ao século XIX.

Em segundo lugar, propiciou a expansão dessa cultura para locais com restrições edafoclimáticas, mediante a utilização de tecnologias de superação, como por exemplo a irrigação, associada a sistemas de produção inovadores, com foco na utilização de variedades adaptadas, no melhoramento das características físico-químicas do solo, no aumento da densidade de plantio, adubação modular, manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas e uso racional de todos os fatores de produção. Esse é o caso de regiões do cerrado brasileiro, principalmente nos Estados de Minas Gerais e Bahia, que se tornaram importantes pólos produtores de café de alta qualidade e com altos índices de produtividade.

Fruto de todo esse processo econômico, social e tecnológico, o desenvolvimento da economia cafeeira ocorreu em quase todos os estados brasileiros, porém de forma heterogênea e adaptada às particularidades de cada Estado e de cada região produtora. Essa diversidade do desenvolvimento regional propiciado pela economia cafeeira é dinâmica e exige, portanto, visão sistêmica da cadeia produtiva do café no Brasil, visando subsidiar o planejamento eficaz e efetivo de investimentos e de políticas públicas direcionados à cafeicultura.

Nesse contexto, a noção do desenvolvimento regional, mais que base física e monetária para a produção do café, é decorrente de uma estrutura social existente, formada por agentes sociais e econômicos com raízes históricas e tradicionais, por configurações políticas e identidades que detêm uma contribuição ainda pouco compreendida no próprio desenvolvimento econômico regional.

Desse modo, o desenvolvimento regional da cafeicultura nas diversas regiões produtoras precisa ser compreendido como a interação entre diversos fatores externos e internos inerentes a cada região, capazes de transformar um impulso externo de crescimento econômico em desenvolvimento para toda sociedade. Ou seja, o atual estágio desenvolvimentista de cada uma das regiões e sub-regiões cafeeicultoras recebe influência direta, não somente dos fatores econômicos, como preço do produto, custo da produção e forma de comercialização do café, mas também de outros fatores condicionantes, como os sociais, a exemplo do nível de escolaridade e da distribuição de renda entre os agricultores, bem como ambientais, a exemplo da degradação dos recursos naturais e dos diferentes graus de pressão preservacionista da comunidade local.

Ante o exposto, este estudo visa fazer um diagnóstico das principais áreas produtoras de café do Brasil, com foco na interação dessa atividade socioeconômica com o ambiente de cada uma das regiões dos principais estados produtores, bem como das oportunidades e desafios frente ao competitivo mercado do produto.

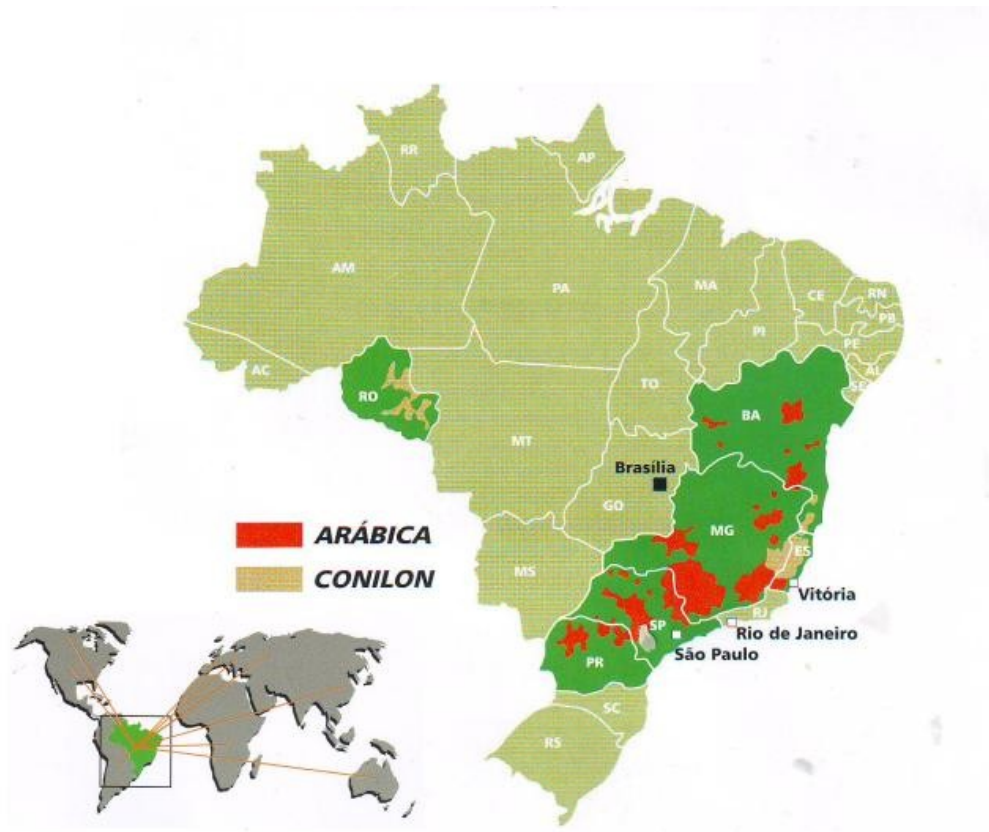
METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado em duas etapas distintas e consecutivas. Na primeira etapa, a Cadeia Produtiva do Café no Brasil foi analisada com vistas à identificação das principais regiões produtoras do produto, bem como suas principais características. Essa fase foi realizada mediante o uso de dados secundários disponíveis na literatura científica, nas estatísticas oficiais de produção, consumo e comércio exterior, bem como nas principais publicações especializadas no agronegócio.

Na segunda etapa da pesquisa, foram coletados dados primários relacionados aos aspectos fitotécnicos e socioeconômicos da cafeicultura regional, com foco na interação da atividade com o ambiente de cada uma das regiões de café dos principais estados produtores brasileiros: Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Paraná, Bahia e Rondônia (Figura 1).

Os dados foram coletados por meio da elaboração e aplicação de 59 questionários, semi-estruturados, mediante entrevistas junto a agentes-chave da cadeia produtiva em cada uma das principais regiões produtoras, entre abril e setembro de 2006 (Quadro A1, Anexo).

De modo geral, foram levantadas informações fitotécnicas e socioeconômicas sobre a cultura (Quadros 1 a 6), além de inferências sobre o desempenho do sistema agroindustrial do café, em especial quanto: aos mecanismos de concorrência; indicadores de produtividade, diferenciação e produtos; qualidade e inovação; custo de produção, disponibilidade e tipo de crédito; nível tecnológico, situação das instituições estaduais de transferência e difusão de tecnologia; organização e integração entre produtores e demais componentes da cadeia produtiva; mercados a que se direcionam os produtos; estratégias adotadas em alguns segmentos específicos do setor; posição atual da indústria no mercado; e sustentabilidade da cafeicultura no longo prazo.



Fonte: Adaptado de *folders* promocionais dos Cafés do Brasil, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Figura 1. Principais regiões produtoras de café (arábica e robusta) no Brasil, por estado produtor, 2007.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dados fitotécnicos e socioeconômicos das regiões produtoras

Nos Quadros 1 a 6 são apresentados os dados fitotécnicos e socioeconômicos de cada uma das principais regiões produtoras de café no Brasil, os quais são essenciais para subsidiar a discussão dos resultados.

A produção agrícola do café e os pólos regionais

No Brasil, a economia cafeeira desenvolveu-se influenciada por um conjunto complexo de fatores, tais como as cotações internacionais do produto, a concorrência de outros países produtores, os incentivos governamentais, as condições climáticas, a disponibilidade de solos férteis, e até mesmo a própria bienalidade típica da cultura.

Resultado de todo esse processo, a série histórica da produção anual revela uma

tendência de longo prazo para o aumento dos patamares de produção e de produtividade do café no Brasil. A produção de café do País cresceu do patamar de 29,8 milhões de sacas na safra 1960/1961 para 42,5 milhões na safra 2006/2007.

Em termos de produção mundial, o Brasil é o maior produtor mundial de café, com 34,3% da produção mundial na safra 2006/2007, seguido do Vietnã (12,0%), da Colômbia (9,4%) e da Indonésia (5,5%), segundo dados da Organização Internacional do Café - OIC.

Além disso, as exportações brasileiras de café em grão são as maiores do mundo e giraram em torno do patamar médio de 25,1 milhões de sacas por ano, entre 2000 e 2006, de acordo com dados do Conselho dos Exportadores do Café do Brasil - Cecafé.

No âmbito regional, as principais transformações no cenário da cafeicultura surgiram com maior ênfase a partir da década de 70, com o surgimento de novas fronteiras agrícolas em decorrência de fatores climáticos e incentivos públicos.

Ocorreram mudanças importantes na geografia da produção cafeeira, a exemplo do deslocamento do centro produtor Paraná e São Paulo para o Espírito Santo, e principalmente para Minas Gerais, além do surgimento de novos estados produtores como Bahia e Rondônia.

Esses deslocamentos ocorreram principalmente em função das adversidades climáticas que afetaram a cafeicultura do Paraná, com destaque para a geada de 1975, que atingiu com menor efeito os cafezais de São Paulo e parte de parte de Minas Gerais.

Atualmente, as variações geográficas, a dimensão continental e as características de clima tropical do País, somadas ao trabalho intenso dos pesquisadores, favorecem a adaptação da planta e garantem o sucesso do cultivo do café, permitindo que o Brasil seja o único país capaz de produzir, a custos competitivos, todos os tipos de cafés exigidos pelo mercado mundial.

Embora a cultura esteja presente em grande parte do território nacional, a produção de café encontra-se concentrada em seis estados: Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Paraná, Bahia e Rondônia. Na safra 2006/2007, segundo dados da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab, Minas Gerais lidera a produção, e representou 52% da produção brasileira (21,9 milhões de sacas), seguido do Espírito Santo com 21% (9,0 milhões de sacas, sendo a maior parte de café robusta). Em terceiro lugar está o Estado de São Paulo com 10,5% (4,5 milhões de sacas).

Vale destacar que devido ao investimento em tecnologia, ao clima e relevo privilegiados, à disponibilidade de recursos hídricos e elevada produtividade, o Cerrado mineiro e o Oeste do estado da Bahia passam a representar as novas fronteiras da cafeicultura brasileira. Na Bahia, a cafeicultura tem migrado para a Região Oeste do Estado, investindo em alta tecnologia de irrigação e manejo, obtendo produtividades medidas da ordem de 60 sacas por hectare. Na região Norte destaca-se Rondônia, com produção de 1,2 milhões de sacas na safra 2006/2007, especialmente de café robusta (CONAB, 2007).

Além desses, outros estados que produzem café com volumes menos expressivos são: Rio de Janeiro, Mato Grosso, Pará, Goiás, Santa Catarina e Mato Grosso do Sul.

Dentro de cada um desses Estados, a distribuição ainda reflete o fato de que o desempenho da cafeicultura brasileira é influenciado pela diversidade de clima, solo, relevo, altitude, latitude e índices pluviométricos de cada região produtora.

Ou seja, dentro de um mesmo Estado podem coexistir pólos cafeicultores regionais com características bastante distintas, tanto em termos quantitativos quanto qualitativos, o que torna relevante uma breve análise regionalizada da produção de café no Brasil.

Desse modo, a partir dos 6 principais Estados produtores, e levando em consideração uma razoável homogeneidade das condições edafo-climáticas e do café produzido, pode-se destacar as principais regiões produtoras de café no país: Sul de Minas, Cerrado de Minas, Matas de Minas, Mogiana Paulista, Garça-Marília, Espírito Santo, Rondônia, Cerrado Baiano e Paraná.

Com relação ao beneficiamento, as pequenas propriedades, em geral, enviam o café em coco para ser beneficiado nas cooperativas regionais, associações de produtores ou utilizam os serviços de intermediários (“maquinistas” ou “cerealistas”), ao contrário dos produtores maiores, que fazem o beneficiamento na propriedade. De modo geral, o café beneficiado é armazenado também nas cooperativas regionais, associações de produtores ou intermediários. Apenas grandes produtores costumam manter armazéns na propriedade. Parte dos produtores que costumavam armazenar na propriedade, hoje buscam as cooperativas ou “Armazéns Gerais”, em função da maior segurança que estes proporcionam.

Nas regiões onde predominam pequenas propriedades, em geral os produtores retêm o café por um período de três a seis meses. No Espírito Santo, Rondônia e Sul da Bahia, o tempo máximo de permanência do café com o produtor é de 3 meses. Isso se deve à

descapitalização do setor, especialmente dos pequenos produtores, que têm menor poder de barganha e menor acesso ao crédito. Os médios e grandes produtores chegam a reter o café por até um ano, na espera de melhores preços de mercado.

Regiões produtoras em Minas Gerais

O Sul de Minas é o maior pólo produtor de café do país. A cafeicultura é responsável por 70% da renda agrícola dessa região, embora somente 15% das propriedades são utilizadas para o seu cultivo.

Na região, o café arábica é plantado numa altitude entre 850 m e 1.250 e a temperatura média anual varia entre 18 e 20°C, o que representa condições propícias à produção e à qualidade do produto, o qual pode ser caracterizado pelo aroma frutado e acidez notável, medianamente encorpado e adstringente com um *aftertaste* prolongado após sua degustação.

Quanto ao melhoramento genético e práticas culturais, a cultura em geral está muito bem estabelecida e é conduzida de forma muito similar ao Estado de São Paulo, principalmente nas fronteiras com este Estado.

Os níveis atuais de produtividade e qualidade do café arábica produzido na região são semelhantes aos do Estado de São Paulo. As grandes fazendas da região investem muito em melhoria da qualidade e em certificações de diversas naturezas, tendo em vista mercados específicos, especialmente para exportações (em geral já contratadas) e também em função da ação de Cooperativas que estimulam a qualidade e divulgam o conceito de cafeicultura sustentável.

Na região do Sul de Minas Gerais, há predomínio de pequenos cafeicultores, com pouco conhecimento sobre produtividade, custos de produção e qualidade de seus cafés (situação semelhante à observada junto aos pequenos cafeicultores, das demais regiões produtoras do País). Na região, são mais de 28 mil propriedades que cultivam cerca de 630 milhões de covas de café, numa área de aproximadamente 370 mil ha.

A organização ou integração na cadeia produtiva é incipiente. Ainda há poucos produtores cooperados em relação ao total de propriedades com até 10 ha de café. Mesmo assim, os cafeicultores são organizados em cooperativas distribuídas nas várias microrregiões produtoras. As cooperativas prestam serviço de assistência técnica, análises de solo e planta, fomento, benefício e re-benefício, armazenamento e

comercialização de café.

Embora grande parte das Cooperativas brasileiras esteja passando por dificuldades administrativas, e tenham papel cada vez mais reduzido na assistência técnica e difusão de tecnologia, os produtores cooperados em geral têm nível tecnológico mais elevado que a média regional, especialmente quanto aos aspectos técnicos da produção e qualidade de seus cafés.

As grandes empresas acompanham os mercados interno e externo, têm controle sobre custos de produção e qualidade de seus cafés, competem entre si e trabalham individualmente.

A difusão de tecnologia via Estado é deficiente (da mesma forma que nos demais Estados produtores), tanto com relação à falta de recursos humanos como financeiros. A terceirização da assistência técnica, pelas cooperativas e empresas de insumos não atende às necessidades dos pequenos produtores.

Por sua vez, a região do Cerrado Mineiro caracteriza-se pelo alto grau tecnológico no cultivo do café arábica, com destaque para o uso intensivo de mecanização e irrigação e pela alta produtividade. O cultivo se dá em solos areno-argilosos, com relevo plano e suave, em altitudes entre 800m e 1.000m, com estações climáticas bem definidas durante o ano, o que favorece a obtenção de cafés equilibrados em corpo e acidez, com aroma achocolatado.

A irrigação das lavouras tem sido uma prática comum em algumas microrregiões, cujo déficit hídrico chega a comprometer o desenvolvimento e a produção do cafeeiro; é uma das regiões do País que mais emprega a irrigação na cafeicultura.

A estação seca bem definida no Cerrado Mineiro propicia a produção do chamado café natural, isto é, o fruto do cafeeiro é seco inteiro (grãos + mucilagem + casca), em terreiros ao sol, e ocasionalmente complementada por secadores mecânicos. Este método de preparo do café natural, denominado via seca, permite a migração dos açúcares da polpa para o grão, proporcionando a obtenção de uma bebida mais adocicada.

A produção de café arábica no Cerrado mineiro, como em Patrocínio, Coromandel e Monte Carmelo, em áreas irrigadas e não irrigadas, apresenta bom nível tecnológico. São áreas propícias à mecanização, favorecendo as grandes propriedades e reduzindo custos com mão-de-obra, especialmente na colheita (custos diretos e encargos sociais).

A maior parte das propriedades possui mais de 20ha, sendo que mais da metade delas dispõe de mecanização das lavouras de café. O nível tecnológico em geral é elevado, propiciando produtividades médias anuais de 30sc/ha.

Nessa região, onde a idade média dos cafezais é de 10 anos, a sua renovação tem sido sempre maior que a expansão, em razão, entre outros motivos, da intensificação da concorrência com a cultura da soja e, mais recentemente, com a cana de açúcar.

O sistema gerencial e organizacional dos cafeicultores pode ser considerado empresarial na sua maioria, e o grau de escolaridade dos cafeicultores, na média, encontra-se no ensino médio, com grande quantidade de produtores com curso superior. A maior parte da mão de obra nos cafezais é assalariada, com tendência de utilização decrescente na cultura, tendo em vista o aumento da mecanização principalmente na colheita do café.

Evidenciando que a melhoria educacional dos proprietários e gerentes das propriedades tem efeito positivo na garantia de sucesso econômico. Além de ter reflexo na sustentabilidade da atividade cafeeira, devido a disposição observada nos cafeicultores da região do cerrado mineiro em preservar suas reservas florestais e de adotarem uma nova postura com relação à questão ambiental.

Em termos ambientais, a região caracteriza-se pela alta intensidade de fiscalização dos órgãos públicos competentes, com vistas à preservação das áreas de vegetação nativa ainda remanescentes.

No que diz respeito à comercialização, pode-se dizer que o Cerrado Mineiro possui logística adequada, além do intenso esforço de marketing para consolidar a imagem do produto regional - 'Café do Cerrado'.

Os cafeicultores são organizados em Associações, por microrregião produtora, que por sua vez estão reunidas no Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado (CAC CER).

Ainda no Estado de Minas Gerais, a região da Zona da Mata, localizada ao leste no estado, possui um relevo acidentado, com altitudes que variam entre 400m e 1.100m, com predomínio de pequenas propriedades e uso intensivo de mão-de-obra, devido às limitações topográficas que dificultam a mecanização.

O baixo nível tecnológico dos produtores dessa região, quando comparados com os níveis observados nas regiões Sul e Cerrado de Minas, pode ser atribuído a pouca evolução educacional e às dificuldades da produção em um relevo montanhoso,

caracterizado por uma cafeicultura de pequena e média produção, em lavouras mais adensadas, onde predominam os tratos culturais manuais e a tração animal.

Em razão da maturação dos frutos e a época de colheita coincidirem com período de elevada umidade relativa do ar na região, inclusive com freqüente ocorrência de chuvas na colheita e pós-colheita, a qualidade de bebida do café é invariavelmente comprometida, favorecendo os tipos de bebida de pior qualidade (rio e riada). Por esse motivo, na região, é relevante o emprego do pré-processamento por via úmida, sendo uma parcela do café descascado para melhorar a qualidade da bebida, propiciando a obtenção de um café de qualidade superior, mais encorpado, mais doce, alguns com acidez acentuada, mas equilibrada. A Zona da Mata procura hoje comercializar seu café no mercado interno e em países que preferem a qualidade de bebida ali obtida, como alguns mercados da França e do Oriente.

Além da Zona da Mata, outras regiões de Minas Gerais também produzem café, embora em menor quantidade. As regiões do Vale do Rio Doce e do Jequitinhonha, no nordeste de Minas e a região noroeste do Estado, são exemplos de áreas em que a cafeicultura se encontra em franca expansão. As propriedades médias apresentam os melhores níveis de produtividade e adoção de novas tecnologias adequadas à região.

Regiões produtoras em São Paulo

Em São Paulo, o tradicional pólo produtor da Mogiana paulista, no nordeste do estado, tem mais de 200 anos de experiência no cultivo do café arábica, em solo areno-argiloso, com altitude entre 900 e 1000 m e com temperatura média anual bastante amena, em torno de 20 °C. Em termos qualitativos, é conhecida pelos cafés de qualidade, com bastante corpo e aroma, além de doçura natural.

Nessa região, predominam as cultivares Catuaí e Mundo Novo. A Mogiana é uma região com aptidão natural para a produção de cafés mais finos, que são conhecidos como cafés de bebida mole. Porém, grande parte dos produtores obtém bebida dura.

Muitos fazem uso da mecanização, que é possível em virtude da topografia da região e do relevo menos acidentado, especialmente na região conhecida por Alta Mogiana (especialmente nos municípios próximos a Franca), onde, atualmente, a colheita mecanizada tem crescido muito entre os produtores.. Já nas chamadas Média e Baixa Mogiana, predomina a cafeicultura de montanha (como nos municípios de São

Sebastião da Gramma, Espírito Santo do Pinhal, Caconde e Monte Alegre do Sul). Quanto à irrigação, a região ainda não recebeu grandes investimentos, a exemplo do que já ocorre no Cerrado Mineiro e no Cerrado Baiano.

Na região de Garça-Marília (Vera Cruz, Gália, Lupércio, Álvaro de Carvalho), onde a cafeicultura foi introduzida principalmente pelos italianos, prevalece entre os produtores um nível cultural relativamente elevado, o que diminui as desvantagens iniciais da região, uma vez que os produtores buscam tecnologia adequada e se preocupam com o manejo integrado. Além do café ser produto tradicional na região, é preciso considerar que não há outras opções agrícolas economicamente viáveis para a região e que a infraestrutura criada em função da cafeicultura é muito significativa, englobando tulhas, armazéns e estradas.

A região da Alta Paulista, localizada na região oeste do Estado de São Paulo, com uma altitude média de 600 metros, é produtora de café arábica, sendo que a cultivar principal é o Mundo Novo, embora exista uma tendência de substituição pela cultivar Obatã. Isso ocorre principalmente devido às boas características dessa cultivar desenvolvida pelo Instituto Agrônomo (IAC), com destaque para a resistência à ferrugem, produtividade e porte baixo dessa cultivar, o que facilita a colheita. Nessa Região, o café foi introduzido principalmente por colonos que migraram respectivamente das regiões de Garça, Marília, Ribeirão Preto, Franca e Sul de Minas Gerais, e o nível cultural é muito mais baixo que nas demais regiões do Estado. Embora a infraestrutura da cafeicultura existente na região seja grande, as limitações edafoclimáticas são muito mais graves que na região Graça-Marília. Além do solo – originado do arenito – ser bastante pobre, erodido e desequilibrado, há ocorrência generalizada de nematóides e a adoção de tecnologia é bastante baixa, especialmente quanto ao uso de tratamentos fitossanitários.

Destaca-se, ainda, a região de Ourinhos-Avaré, principalmente os municípios de Pirajú, Tejupá, Timburi e Sarutaiá. Nos últimos anos a cafeicultura teve grande impulso na região, com aumento significativo da área plantada. Com a introdução do processamento via úmida do café, que incentivou a obtenção de café descascado, denominado cereja descascado (CD), o qual preserva as qualidades naturais do fruto e possibilita a obtenção de excelente qualidade de bebida, essa região vem se destacando como produtora de cafés de qualidade.

Regiões produtoras no Espírito Santo

Em meados da década de 70 começa a ganhar importância o cultivo da espécie *Coffea canephora* var. Conillon, principalmente no Estado do Espírito Santo. Esse café apresenta maior teor de sólidos solúveis que o café arábica e é utilizado principalmente para a produção do café solúvel, mas recentemente tem ganho espaço também no segmento da torrefação, com a formação de *blends* com o café arábica.

No Estado, segundo maior produtor no país, são cultivadas as espécies de *Coffea arabica* e *Coffea canephora* var. Conillon, as quais, juntas, representaram cerca de 21,2% da produção nacional de café na safra 2006/2007.

Porém, o café conilon ganha especial ênfase no Estado, tendo se expandido principalmente nas regiões de baixa altitude e com temperaturas elevadas. Atualmente, o café conilon representa mais de 60% do parque cafeeiro do Espírito Santo e representa cerca de 70% da produção brasileira de café da espécie *Coffea canephora*, genericamente conhecido como café robusta, permitindo ao país alcançar o posto de segundo maior produtor mundial deste tipo de café, ficando atrás somente do Vietnã.

De forma geral, o café arábica produzido no Espírito Santo é cultivado em regiões com 900 a 1.100 metros de altitude. Os cafés produzidos nas regiões serranas apresentam aroma levemente caramelizado e sabor pouco adstringente, tornando a bebida pouco encorpada e com acidez regular.

O nível tecnológico da cafeicultura do Estado é relativamente menor que em Estados como São Paulo e Paraná, porém mais elevado que nos Estados de Rondônia e de algumas regiões da Bahia.

Os produtores de café do Espírito Santo fazem pouco uso da irrigação e não utilizam maquinários no manejo da lavoura. Além de ser uma região com topografia desfavorável, a grande maioria dos produtores não tem grandes extensões de terra e tem baixo poder aquisitivo, o que impossibilita os investimentos mais intensivos em mecanização.

A região produtora do Espírito Santo não é afetada normalmente por geadas e nem por estiagens. A média pluviométrica é considerada normal. No entanto, o Estado está suscetível à ocorrência de doenças e pragas, como cochonilha da roseta, cochonilha da raiz, ferrugem, broca, bicho mineiro e ácaro vermelho, assim como nas demais regiões produtoras de café no Brasil.

A difusão de tecnologia, como nos demais Estados brasileiros, é deficiente devido à carência de recursos humanos e financeiros. A terceirização da assistência técnica via produtores de insumos é uma alternativa ao papel do Estado na extensão rural, mas não atende às necessidades dos pequenos produtores.

Apesar de algumas dificuldades com a desuniformidade e produtividade das lavouras de café robusta, o maior problema da cafeicultura no Espírito Santo está nas lavouras de café arábica, principalmente devido às dificuldades da assistência técnica em atender aos pequenos cafeicultores, base da cafeicultura do Estado, e cujo produto final em geral é de baixa qualidade, apesar dos esforços recentes de alguns produtores na melhoria da qualidade, e do início do trabalho de promoção institucional dos Cafés das Montanhas do Espírito Santo. Um fator que influencia muito a baixa qualidade final do produto, é a elevada umidade do ar durante os períodos de colheita e secagem do café, como na região das Matas de Minas Gerais.

Praticamente não há organização ou integração na cadeia produtiva do café arábica ou as iniciativas são ainda muito incipientes. Na cadeia produtiva do café ‘Conillon’ (café tipo robusta) há maior integração.

O programa estadual de melhoramento genético do ‘Conillon’ partiu em 1993 de uma produtividade média de 9,0 sacas/ha para as atuais 21,3, podendo-se chegar a 40 sacas/ha, o que supera a meta inicial de 18 sacas/ha. Quanto ao arábica, em 1993 produzia-se 4 sacas/ha e hoje são produzidas 8,7 sacas, o que é considerada extremamente baixa perante a tecnologia disponível e também em relação à média dos demais estados produtores. Quanto ao melhoramento genético e práticas culturais, a cultura do ‘Conillon’ está bem amparada, mas os trabalhos com o arábica são ainda incipientes e os resultados sobre a produtividade da cultura no Estado deverão demorar.

Há necessidade de se caracterizar a bebida do ‘Conillon’, de forma a serem estabelecidos padrões de bebida próprios para este tipo de café, o que poderá beneficiar a indústria de torrefação e moagem que o utilizam em seus *blends* e também as indústrias solubilizadoras.

A expansão do ‘Conillon’ no sul do Espírito Santo é viável. Apesar de serem necessários alguns ajustes fitotécnicos, sua produção poderá atingir o dobro da produção que tem sido obtida na região norte. Porém, há competição entre as culturas de café e de eucalipto em todo sul do Estado, com expectativa de continuidade da

substituição de café por eucalipto.

As margens de comercialização da cadeia produtiva nesse Estado são elevadas, superiores à média mundial, favorecendo indústrias e exportadores da região em detrimento das tradicionais indústrias de São Paulo.

O café arábica do Espírito Santo, em sua maioria, não é um concorrente forte dos cafés produzidos em São Paulo e em Minas Gerais, especialmente quanto aos níveis atuais de produtividade e aos nichos de mercado que exigem qualidade dos cafés.

Quanto ao conilon, a competitividade do Estado é muito grande e, ainda assim, há problemas de produção e venda de mudas das cultivares clonais bem como de adoção de tecnologias específicas à cultura, visando uniformizar e aumentar a produtividade das lavouras.

Regiões produtoras em Rondônia

A cultura do café no Estado de Rondônia é relativamente recente, e teve início com a migração de trabalhadores rurais de outras regiões produtoras. Desse modo, a cafeicultura representou, ao longo do processo de colonização, a base econômica de sustentação das pequenas e médias propriedades rurais, gerando benefícios sociais e econômicos.

Predominam na região, pequenos produtores, rusticidade das lavouras, com exploração familiar e sistemas de produção rudimentares, porém pouco adequados às condições ecológicas do Estado.

O café é um dos mais importantes produtos agrícolas do Estado, com produção concentrada, principalmente nas microrregiões de Cacoal, Ji-Paraná, Alvorada d'Oeste e Ariquemes.

Atualmente, o Estado é o maior produtor de café da região Norte e está entre os seis maiores no cenário nacional. Destaca-se a importância do café robusta, que representa cerca de 98% da safra rondoniense, fazendo do Estado o segundo maior produtor nacional desse tipo de café.

Rondônia possui cerca de 165 mil ha de café, 98,0% com *C. canephora* e 2,0% com *C. arabica*. A espécie *C. canephora* é representada em maior parte pela cultivar 'Conillon', mas também estão sendo introduzidas outras cultivares, como 'Guarini', 'Robusta' e 'Apoatã'. Em função dos preços alcançados pelo produto há tendência de substituição dos cafezais por pastagens. O crescimento na área plantada está intimamente

relacionado à permissão para novos desmatamentos, implantação de novos projetos de colonização, comportamento dos preços internacionais e problemas enfrentados com a invasão e grilagem de terras.

A produtividade média das lavouras do café tipo robusta é muito baixa quando comparada àquelas obtidas no Sul da Bahia e Espírito Santo, apesar dos 30 anos da introdução da cultura na região – 12 a 13 sacas beneficiadas/ha e 20 sacas em algumas lavouras mais produtivas.

Em sistemas agroflorestais (café sombreado, cultivado em sistema consorciado com remanescentes da mata nativa ou regenerada), observam-se produtividades em torno de 5-8 sacas por ha. Essa produtividade é extremamente baixa quando considerado o potencial produtivo da espécie, o que reflete, em parte, o baixo nível tecnológico empregado na cafeicultura rondoniense.

Os reduzidos índices de produtividade ocorrem em função do baixo nível tecnológico das propriedades e, principalmente, pela não utilização de adubação mineral ou orgânica, que quando empregada, é aplicada em subdosagens e apenas em parte da lavoura.

Embora a produtividade do café arábica seja mais baixa que nos demais estados e as condições edafo-climáticas sejam menos favoráveis, há potencial para obter cafés com qualidade diferenciada, via tecnologia do café cereja descascado e denominação de origem, valorizando o café sombreado e a preservação ambiental.

Regiões produtoras na Bahia

A Bahia tem adquirido importância no cenário da cafeicultura nacional, embora sua produção de café seja recente (a partir da década de 70), se comparada a outras regiões cafeeiras brasileiras. Mesmo assim, teve uma grande influência no desenvolvimento econômico de alguns municípios, como Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, Planalto, Poções, Barra do Choça, Encruzilhada, Ribeirão do Largo, Vitória da Conquista e Itamaraju.

No Estado, podem ser consideradas três regiões de produção consolidadas: a do Planalto, mais tradicional produtora de café arábica; a Litorânea no Sul do Estado, com plantios predominantes do café conilon e a Região Oeste, também produtora de café arábica, sendo uma região de cerrado com irrigação.

Quanto a esta última, também conhecida como Cerrado Baiano, é importante destacar a

intensiva utilização de mecanização e irrigação, bem como uma estrutura fundiária formada por grandes propriedades.

O Cerrado Baiano, no oeste do Estado, tem altitude média de 850m, o que permite uma boa qualidade de café arábica. Um aspecto favorável ao café da região é o inverno seco coincidente com a colheita, possibilitando a obtenção de cafés de alta qualidade. Os grãos proporcionam uma bebida similar à preparada com os cafés produzidos no Cerrado Mineiro, com sabor muito suave, levemente achocolatado, pouco encorpada e com notável acidez.

As particularidades do oeste baiano em relação às demais regiões produtoras de café exigem o desenvolvimento de tecnologias específicas, especialmente quanto à nutrição de plantas e à irrigação. A sustentabilidade da cafeicultura é um grande desafio aos produtores, pois defronta com quesitos importantes da legislação preservação ambiental e uso da água, o que exige manejo racional da irrigação, nutrição, tratos culturais e fitossanitários. As necessidades de investimento em irrigação e insumos são maiores que nas demais regiões produtoras do País e a desuniformidade de floração e maturação do café pode resultar em qualidade inferior de bebida.

No Sul e Extremo Sul da Bahia é produzido o 'Conillon', a partir de sementes e mudas provenientes do Estado do Espírito Santo, mas com lavouras mais heterogêneas. Embora haja boa precipitação pluviométrica, muitas propriedades adotam sistemas de irrigação nos períodos de estiagem, proporcionando produtividades de até 70 sacas beneficiadas/ha, superiores à média do Espírito Santo, que o produz sem irrigação, embora as lavouras novas estejam sendo implantadas com irrigação. Nos cafezais não irrigados a produtividade e os custos são menores.

A questão da difusão de tecnologia é semelhante à do Espírito Santo, cada vez mais carente de recursos humanos e financeiros e em condições tão difíceis quanto nos demais estados produtores.

Regiões produtoras do Estado do Paraná

O Estado do Paraná teve grande importância no cenário nacional a partir da década de 50, com a disseminação da cafeicultura pelo norte do Estado, em solos férteis, relevos suaves e altitudes entre 350 e 900 m. Na década de 60, o Paraná alcançou o posto de maior produtor nacional de café, com cerca de 60% de participação na safra 1969/1970.

Porém, na década de 70, houve uma das piores intempéries já ocorridas no Brasil, conhecida por “geada de 1975”, a qual praticamente dizimou os cafezais do Paraná, afetando também as lavouras de São Paulo e de Minas Gerais, entretanto, em menor escala.

Essa grande geada atingiu severamente os cafezais paranaenses, obrigando um deslocamento da produção de café do Estado para outras regiões menos suscetíveis à geadas, como São Paulo e Minas Gerais. Entre 1970-1996 o café cedeu espaço para lavouras de soja e trigo e continua cedendo espaço a culturas mais rentáveis, especialmente soja.

Atualmente, embora a produção de café no Paraná não possua a mesma relevância no cenário nacional, pode-se dizer que o produto possui características qualitativas satisfatórias, ocasionadas, entre outros motivos, pela colheita seletiva em grande parte dos cafezais, o que proporciona uma bebida extremamente encorpada, com um amargo acentuado, aroma caramelizado e acidez normal.

No Estado, a produção de café predomina em pequenas propriedades, na forma de plantios adensados e super-adensados fomentados por um Programa estadual. Há tendência de retração da área plantada e aumento da produtividade.

Em termos gerais, o Estado do Paraná não necessita de irrigação, pois o déficit hídrico não é muito alto, devido à regularidade do regime de chuvas. Além disso, a mecanização também é pouco utilizada nas lavouras do Paraná, devido principalmente ao relevo acidentado e a predominância de pequenos produtores. Um reflexo desse trabalho manual ocasionou a adoção do sistema adensado de plantio, o que também pode contribuir para a proteção das lavouras em caso de geadas “de ventos”.

Um aspecto que diferencia as lavouras do Paraná é a colheita seletiva. Essa técnica, utilizada na Colômbia, consiste na colheita somente dos frutos maduros e aumenta a qualidade da produção. Conseqüentemente, há a necessidade de uso intensivo de mão-de-obra, pois são necessários várias colheitas parciais (repasses) em um mesmo cafeeiro.

Dentre os problemas enfrentados pela cafeicultura paranaense, destacam-se as condições climáticas e os nematóides. No programa estatal de pesquisa cafeeira, desenvolvido pelo Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR), há pesquisas que buscam a obtenção de cultivares adaptadas às diferentes condições edafo-climáticas do Estado, via melhoramento genético. Alguns setores da cafeicultura consideram que estratégias que visem aumentar a tolerância a temperaturas mais baixas são discutíveis para o agronegócio café brasileiro, pois outros países poderão, eventualmente, iniciar ou aumentar a produção de café. Entretanto, ressalta-se que isso também poderá ocorrer com as estratégias que visem aumentar a tolerância a temperaturas mais elevadas, podendo favorecer todos os países tropicais com potencial para a produção de café.

De modo geral, as tendências do agronegócio café no Estado do Paraná deverão influenciar muito menos a competitividade das demais regiões produtoras, especialmente São Paulo e Minas Gerais. Entretanto, cabe ressaltar que o Governo do Paraná lançou recentemente um “Plano de revitalização e sustentabilidade da cafeicultura paranaense”, o qual prevê a capacitação técnica de extensionistas e produtores e tem como meta aumentar em 40 mil hectares a área de café no Estado e ampliar a produção em mais de dois milhões de sacas anuais. Esse plano conta com o apoio de diversas instituições públicas e privadas e possui um aporte financeiro de R\$ 350 milhões do Programa Nacional de Agricultura Familiar (PRONAF) (IAPAR, 2007).

Quadro 1. Estimativa do tamanho médio das propriedades (ha), tamanho médio das lavouras de café (ha), taxa de renovação (%) e taxa de expansão da cultura (%) (Estado, Região).

Estado / Região	Tamanho médio das propriedades (ha)	Tamanho médio das lavouras de café (ha)	Taxa de renovação da cultura (%)	Taxa de expansão da cultura (%)
Minas Gerais				
Região Sul	25	15	5	0,5
Zona da Mata	50	15	5	2
Cerrado	50	35	5	2
Vale do Jequitinhonha	- *	15	15	1
Paraná				
Cornélio Procópio	50	6	2,5	0
Jacarezinho	25	8	1,5	0
Espírito Santo				
São Gabriel da Palha	15	10	10	1
Alegre	15	10	10	1
Venda Nova do Imigrante	10	8	9	1
São Paulo				
Mogiana	20	10	5	3
Alta Paulista	20	3	5	0
Garça-Marília	20	20	5	-2
Piraju	25	10	5	5
Bahia				
Oeste	1250	250	2	2
Vitória da Conquista	20	5	0	0
Sul da Bahia	300	20	0	0
Rondônia				
Jiparaná	50	3	0	2
Ouro Preto do Oeste	50	5	10	2
Alto Paraíso	20	3	0	5
Cacoal	75	5	10	2
Rolim de Moura	50	10	10	2

* Informação não disponível

Fonte: informações levantadas pelo estudo.

Quadro 2. Estimativa da produtividade média nos últimos quatro anos (sacas/ha), idade média dos cafezais (anos), sistema de cultivo (número de plantas/ha) e cultivar predominante (Estado, Região).

Estado / Região	Produtividade média - últimos quatro anos (sacas/ha)	Idade média dos cafezais (anos)	Sistema de cultivo predominante (no- plantas/ha)	Cultivar predominante
Minas Gerais				
Região Sul	24	15	≤ 3000	Mundo Novo
Zona da Mata	20	10	3.000-5000	Catuaí vermelho
Cerrado	30	15	3.000-5000	Catuaí vermelho
Vale do Jequitinhonha	29	15	3.000-5000	Catuaí vermelho
Paraná				
Cornélio Procópio	28	9	5.000-7000	IAPAR - 59
Jacarezinho	24	20	5.000-7000	Mundo Novo
Espírito Santo				
São Gabriel da Palha	20	9	3.000-5000	Conilon-sementes
Alegre	15	8	≤ 3000	Catuaí vermelho
Venda Nova do Imigrante	15	9	3.000-5000	Catuaí vermelho
São Paulo				
Mogiana	27	12	≤ 3000	Catuaí vermelho
Alta Paulista	15	30	≤ 3000	Mundo Novo
Garça-Marília	22	15	≤ 3000	Mundo Novo
Piraju	25	8	≤ 3000	Catuaí vermelho
Bahia				
Oeste	45	8	5000-7000	Catuaí vermelho
Vitória da Conquista	23	20	≤ 3000	Catuaí vermelho
Sul da Bahia	60	12	≤ 3000	Conilon-sementes
Rondônia				
Jiparaná	22	15	≤ 3000	Conilon-sementes
Ouro Preto do Oeste	10	10	≤ 3000	Conilon-sementes
Alto Paraíso	6	15	≤ 3000	Conilon-sementes
Cacoal	17	15	≤ 3000	Conilon-sementes
Rolim de Moura	18	15	≤ 3000	Conilon-sementes

Fonte: informações levantadas pelo estudo.

Quadro 3. Caracterização do sistema de manejo, tipo de colheita, sistema de preparo predominantes e porcentagem de área irrigada (Estado, Região).

Estado / Região	Sistema de manejo	Tipo de colheita	Tipo de café*	% de área irrigada
Minas Gerais				
Região Sul	Semimecanizado	Manual	Natural	1
Zona da Mata	Manual	Manual	Natural	0
Cerrado	Mecanizado	Mecanizada	Natural	80
Vale do Jequitinhonha	Mecanizado	Mecanizada	Natural	50
Paraná				
Cornélio Procópio	Semimecanizado	Manual	Semimecanizado	0
Jacarezinho	Manual	Manual	Semimecanizado	0
Espírito Santo				
São Gabriel da Palha	Manual	Manual	Natural	0
Alegre	Manual	Manual	Natural	0
Venda Nova do Imigrante	Manual	Manual	Natural	0
São Paulo				
Mogiana	Semimecanizado	Manual	Natural	10
Alta Paulista	Manual	Manual	Natural	5
Garça-Marília	Mecanizado	Semimecanizada	Natural	1
Piraju	Semimecanizado	Manual	Natural	0
Bahia				
Oeste	Mecanizado	Mecanizada	Natural	100
Vitória da Conquista	Mecanizado	Manual	Natural	15
Sul da Bahia	Semimecanizado	Manual	Natural	20
Rondônia				
Jiparaná	Manual	Manual	Natural	0
Ouro Preto do Oeste	Manual	Manual	Natural	3
Alto Paraíso	Manual	Manual	Natural	0
Cacoal	Manual	Manual	Natural	3
Rolim de Moura	Manual	Manual	Natural	1

* O termo “natural” é utilizado para especificar o café obtido pelo sistema de preparo por via seca.

Fonte: informações levantadas pelo estudo.

Quadro 4. Caracterização do sistema gerencial da propriedade, nível tecnológico, tipo de mão-de-obra e nível de instrução predominantes (Estado, Região).

Estado / Região	Sistema gerencial da propriedade	Nível tecnológico	Tipo de mão-de-obra	Nível de instrução da mão-de-obra
Minas Gerais				
Região Sul	Familiar	Alto	Assalariada	Baixo
Zona da Mata	Familiar	Intermediário	Assalariada	Baixo
Cerrado	Empresarial	Alto	Assalariada	Médio
Vale do Jequitinhonha	Familiar	Alto	Assalariada	Baixo
Paraná				
Cornélio Procópio	Familiar	Intermediário	Familiar	Baixo
Jacarezinho	Familiar	Intermediário	Familiar	Baixo
Espírito Santo				
São Gabriel da Palha	Familiar	Intermediário	Assalariada	Médio
Alegre	Familiar	Intermediário	Assalariada	Médio
Venda Nova do Imigrante	Familiar	Intermediário	Assalariada	Médio
São Paulo				
Mogiana	Familiar	Intermediário	Assalariada	Baixo
Alta Paulista	Familiar	Intermediário	Familiar	Baixo
Garça-Marília	Familiar	Intermediário	Assalariada	Baixo
Piraju	Familiar	Intermediário	Assalariada	Baixo
Bahia				
Oeste	Empresarial	Alto	Assalariada	Médio
Vitória da Conquista	Familiar	Intermediário	Assalariada	Baixo
Sul da Bahia	Familiar	Baixo	Assalariada	Baixo
Rondônia				
Jiparaná	Familiar	Baixo	Familiar	Baixo
Ouro Preto do Oeste	Familiar	Baixo	Familiar	Baixo
Alto Paraíso	Familiar	Baixo	Familiar	Baixo
Cacoal	Familiar	Baixo	Familiar	Baixo
Rolim de Moura	Familiar	Baixo	Familiar	Baixo

Fonte: informações levantadas pelo estudo.

Quadro 5. Local onde é realizado o beneficiamento, local de armazenamento do café beneficiado, e tempo que o produtor espera para comercializar o café (Estado, Região).

Estado / Região	Local de beneficiamento	Local de armazenamento do café beneficiado	Tempo que o produtor leva para comercializar o café
Minas Gerais			
Região Sul	Propriedade	Cooperativa	3 a 6 meses
Zona da Mata	Cooperativa/Intermediário	Cooperativa/Associação	3 a 6 meses
Cerrado	Propriedade	Cooperativa/Associação	3 a 6 meses
Vale do Jequitinhonha	Propriedade	Cooperativa	6 meses a 1 ano
Paraná			
Cornélio Procópio	Propriedade	Cooperativa	3 a 6 meses
Jacarezinho	Propriedade	Maquinista/Intermediário	3 a 6 meses
Espírito Santo			
São Gabriel da Palha	Maquinista/Intermediário	Maquinista/Intermediário	≤ 3 meses
Alegre	Maquinista/Intermediário	Maquinista/Intermediário	≤ 3 meses
Venda Nova do Imigrante	Maquinista/Intermediário	Maquinista/Intermediário	≤ 3 meses
São Paulo			
Mogiana	Propriedade	Cooperativa	3 a 6 meses
Alta Paulista	Cooperativa	Cooperativa	3 a 6 meses
Garça-Marília	Cooperativa	Cooperativa/Intermediário	3 a 6 meses
Piraju	Propriedade	Cooperativa	3 a 6 meses
Bahia			
Oeste	Propriedade	Cooperativa/Intermediário	3 a 6 meses
Vitória da Conquista	Cooperativa/Intermediário	Cooperativa	3 a 6 meses
Sul da Bahia	Propriedade	Intermediário	≤ 3 meses
Rondônia			
Jiparaná	Associação/Cerealista	Associação/Cerealista*	≤ 3 meses
Ouro Preto do Oeste	Maquinista/Intermediário	Cerealista	≤ 3 meses
Alto Paraíso	Associação/Cerealista	Associação/Cerealista	≤ 3 meses
Cacoal	Maquinista/Intermediário	Cerealista	≤ 3 meses
Rolim de Moura	Maquinista/Intermediário	Cerealista	≤ 3 meses

*Cerealista: intermediário.

Fonte: informações levantadas pelo estudo.

Quadro 6. Relação entre os valores estimados de tamanho da lavoura e volume de café produzido em cada região e as respectivas participações na área de produção (%) (Estado/Região).

Estado / Região	Tipo de produtor	Total de produtores (%)	Participação no volume total de produção (%)	Participação na área total de produção (%)
Minas Gerais				
Região Sul	Pequenos (até 20 ha)	70	20	20
	Médios e grandes	30	80	80
Zona da Mata	Pequenos (até 10 ha)	90	60	80
	Médios e grandes	10	40	20
Cerrado	Pequenos (até 30 ha)	30	20	20
	Médios e grandes	70	80	80
Vale do Jequitinhonha	Pequenos (até 15 ha)	95	40	40
	Médios e grandes	5	60	60
Paraná				
Cornélio Procópio	Pequenos (até 6 ha)	80	50	50
	Médios e grandes	20	50	50
Jacarezinho	Pequenos (até 8 ha)	70	45	45
	Médios e grandes	30	55	55
Espírito Santo				
São Gabriel da Palha	Pequenos (até 5 ha)	90	60	60
	Médios e grandes	10	40	40
Alegre	Pequenos (até 5 ha)	98	85	90
	Médios e grandes	2	15	10
Venda Nova do Imigrante	Pequenos (até 10 ha)	80	50	60
	Médios e grandes	20	50	40
São Paulo				
Mogiana	Pequenos (até 10 ha)	70	30	30
	Médios e grandes	30	70	70
Alta Paulista	Pequenos (até 5 ha)	70	70	70
	Médios e grandes	30	30	30
Garça-Marília	Pequenos (até 10 ha)	80	20	20
	Médios e grandes	20	80	80
Piraju	Pequenos (até 10 ha)	75	30	30
	Médios e grandes	25	70	70

Continuação

Quadro 6. Relação entre os valores estimados de tamanho da lavoura e volume de café produzido em cada região e a respectiva participação na área de produção (Estado/Região).

Estado / Região	Tipo de produtor	Total de produtores (%)	Participação no volume total de produção (%)	Participação na área total de produção (%)
Bahia				
Oeste	Pequenos (até 100 ha)	10	2	1
	Médios e grandes	90	98	99
Vitória da Conquista	Pequenos (até 5 ha)	70	30	30
	Médios e grandes	30	70	70
Sul da Bahia	Pequenos (até 10 ha)	80	40	80
	Médios e grandes	20	60	20
Rondônia				
Jiparaná	Pequenos (até 10 ha)	70	60	40
	Médios e grandes	30	40	60
Ouro Preto do Oeste	Pequenos (até 10 ha)	75	70	40
	Médios e grandes	25	30	60
Alto Paraíso	Pequenos (até 10 ha)	75	70	40
	Médios e grandes	25	30	60
Cacoal	Pequenos (até 10 ha)	80	70	40
	Médios e grandes	20	30	60
Rolim de Moura	Pequenos (até 10 ha)	85	60	40
	Médios e grandes	15	40	60

Fonte: informações levantadas pelo estudo.

CONCLUSÕES

No agronegócio café brasileiro, de modo geral, destacam-se estratégias competitivas e bem sucedidas no setor café, voltadas à obtenção de certificações de qualidade, preservação ambiental e de responsabilidade social – saúde dos trabalhadores, segurança alimentar e não utilização de mão-de-obra infantil ou não remunerada – que permitem a diferenciação de produtos, a conservação de posição sustentável ou aumento significativo de suas respectivas parcelas de mercado, especialmente no exterior. Tais estratégias têm sido adotadas principalmente por grandes empresas, mas a tendência está bem definida dentre as demais empresas desse segmento, inclusive cooperativas e associações, nos diferentes Estados produtores.

A diferenciação de produtos também ocorre via denominações de origem e/ou processo

e tem sido utilizada por outros Estados – Cafés das Montanhas do Espírito Santo, Cafés das Matas de Minas Gerais, Cafés do Cerrado e Café da Bahia, dentre outros. Ações dessa natureza costumam ter efeito direto sobre o preço e a concorrência.

As características estruturais identificadas nos principais estados brasileiros produtores de café – Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo, Bahia, Paraná e Rondônia – indicam que a participação de produtores familiares na cafeicultura brasileira é muito grande. Assim, estratégias visando o desenvolvimento da cadeia produtiva do café deverão considerar as características particulares da produção familiar e, especialmente, o incremento do sistema público de extensão rural e transferência de tecnologia.

Quanto à alteração da composição relativa dos segmentos do sistema agroindustrial do café, no curto e médio prazos, o mais importante para a sobrevivência dos cafeicultores é a produção de cafés de boa qualidade e a eficiência técnica e administrativa, independente do tamanho da propriedade.

Há necessidade de formação de novos modelos organizacionais que possibilitem a inserção dos pequenos produtores no mercado de produtos diferenciados. O número de Associações de classe nessa cadeia produtiva vem crescendo e sua intensificação deverá contribuir para a sobrevivência do segmento e para aumentar a competitividade do agronegócio café.

Nas regiões brasileiras com vantagens edafoclimáticas, que permitem a produção não irrigada e colheita em épocas de menor umidade relativa, o crescimento do sistema agroindustrial do café e a manutenção ou aumento de sua competitividade estão relacionados à diferenciação da produção via qualidade, preferencialmente com denominação de origem e responsabilidade social e ambiental.

Em outras regiões do País, a busca da competitividade deve considerar a disponibilidade de orientação e assistência técnica, com base na introdução de novas experiências provenientes de pesquisas científicas que levem em consideração as características regionais típicas, desenvolvendo ou adaptando sistemas tecnológicos mais apropriados, pois são importantes na melhoria da rentabilidade. Ou seja, maior produtividade das lavouras com menor custo de produção do café, sem perder o foco na necessidade de um produto com boa qualidade, visando melhores preços nos mercados nacional e internacional.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARVALHO, A.; ANTUNES FILHO, H.; MENDES, JET.: LAZZARINI, W.; REIS, A. J.; ALOISI SOBRINHO, J.; MORAES, M. V. de; NOGUEIRA, P. K. & ROCHA, T. R. da. **Melhoramento do cafeeiro**. Campinas: Bragantia 1957.

CARVALHO, G. **Análise setorial: o mercado do café**. Gazeta Mercantil, São Paulo, 2002. 229p.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Central de informações agropecuárias**. <http://www.conab.gov.br/conabweb/index.php?PAG=101>. 03/04/2007.

IAPAR - Instituto Agrônômico do Paraná. <http://www.iapar.br/noticias-index/cafeicultura.html>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção agrícola municipal**. <http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric/default.asp?t=2&z=t&o=10&u1=1&u2=1&u3=1&u4=1&u5=1&u6=1>. 30/03/2007.

MALAVOLTA, E. **História do café no Brasil**. São Paulo: Ceres, 2000. 464p.

PIRES FILHO, G.B.A. **Retrospectiva - 50 anos de Café e Brasil: produção, comércio, indústria, consumo – 1950-2000**. Associação dos Amigos do Museu do Café do Brasil: Santos, 2006. 112p.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. **Foreign agricultural service**. http://www.usda.gov/wps/portal/lut/p/s.7_0_A/7_0_1OB?navid=DATA_STATISTICS&parentnav=AGRICULTURE&navtype=RT. 02/04/2007.

Anexo

QUADRO A1. Questionários aplicados (Estado, Região e agente entrevistado).

Estado / Região	Cooperativa, Associação, Consultor ou Empresa
Minas Gerais – 22 Questionários	
Região Sul	Cooperativa Regional dos Cafeicultores em Guaxupé Ltda – COOXUPÉ
	Cooperativa Regional de São Sebastião do Paraíso – COOPARAÍSO
	Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Três Pontas Ltda – COCATREL
	União Cooperativa Agropecuária Sul de Minas Ltda – UNICOOP
	Cooperativa Regional dos Cafeicultores do Vale do Rio Verde – COCARIVE
	Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Varginha Ltda – MINAS SUL
	Consultor
Zona da Mata	Consultor e produtor
	Produtor/Armazéns Gerais
	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – Emater Manhumirin
	Pesquisador/Universidade Federal de Viçosa – UFV
	Produtor
Cerrado	Associação de Cafeicultores de Araguari – ACA
	EDUCAMPO
	Associação dos Cafeicultores de Monte Carmelo – AMOCA
	Grupo Alto Cafezal
	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG
Vale do Jequitinhonha	Fazenda Primavera
	Fazenda Canaã
	Consultor
	Suiguem Agropecuária Ltda
	Cooperativa dos Pecuáristas Agricultores e Cafeicultores de Minas Gerais – COPACAFÉ
Paraná – 4 Questionários	
Cornélio Procópio	Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Paraná/Departamento de Economia Rural – SEAB/DERAL
	1) Produção convencional 2) Produção adensada
Jacarezinho	Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER PR
	1) Produção convencional 2) Produção adensada
Espírito Santo – 6 Questionários	
São Gabriel da Palha (café conillon)	Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel – Grupo COOABRIEL
	Grupo Jaguaré
Alegre (cafés arábica e conillon)	Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – INCAPER (café arábica)
	Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - INCAPER (café conillon)
Venda Nova do Imigrante (café arábica)	Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - INCAPER
	Associação dos Produtores Rurais de Venda Nova – PRONOVA

Continuação

QUADRO A1. Questionários aplicados (Estado, Região e agente entrevistado).

São Paulo – 7 Questionários	
Mogiana	Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Pinhal – COOPINHAL
	Cooperativa dos Cafeicultores e Agropecuaristas da Região de Franca – COCAPEC
Alta Paulista	Casa de Agricultura de Tupã (café arábica)
	Casa de Agricultura de Tupã (café robusta)
	Cooperativa Agrária de Cafeicultores do Sul de São Paulo - CASUL
Garça-Marília	Casa de Agricultura de Marília
Piraju	Associação dos Produtores de Café Descascado de Piraju e Região – PROCED
Bahia – 11 Questionários	
Oeste	Associação dos Agricultores Irrigantes da Bahia – AIBA
	Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola S.A – EBDA
	Consultor
Vitória da Conquista	Secretaria de Agricultura de Barra do Choça
	Consultor
	Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB
	Cooperativa Mista Agropecuária Conquistense – COOPMAC
	Produtor
	Produtor
Consultor	
Sul da Bahia	Consultor
Rondônia – 9 Questionários	
Jiparaná (café conillon)	Articulação Central de Associações Rurais de Ajuda Mútua – ACARAM
	Produtor
Ouro Preto do Oeste (café conillon)	Empresa Brasileira de pesquisa agropecuária – EMBRAPA Ouro Preto do Oeste
	Associação rural Ourepretense para Ajuda Mútua – AROOPAM
Alto Paraíso (café conillon)	Associação de Cafeicultores de Alto Paraíso – ACAP
Cacoal (café conillon)	Associação de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia – EMATER RO
Rolim de Moura	Produtor
	Produtor
	Pesquisador - Embrapa Rondônia