



# Cafeicultores Fluminenses investem em qualidade e certificação de origem



A Associação de Cafeicultores do Estado do Rio de Janeiro (Ascarj) está passando por uma reestruturação para poder acompanhar as novas iniciativas que visam a melhorar a qualidade do café produzido no estado. A entidade foi criada em 2002 e reúne os cafeicultores fluminenses distribuídos em três polos produtores. Em assembleia realizada em 29 de novembro, na sede do Centro do Comércio do Café do Rio de Janeiro (CCCRJ), líderes produtores dessas três regiões discutiram a futura estratégia e elegeram uma nova diretoria.

Ela será presidida por Moacyr Carvalho Filho e é formada por Daniel Mac Mahon Bastos, diretor superintendente; Everardo Erthal, diretor financeiro; e Moacir José Malheiros, diretor secretário. Na ocasião, Guilherme Braga Abreu Pires Filho, presidente do CCCRJ, foi homenageado pelo apoio histórico à Ascarj, sendo eleito Presidente de Honra da associação.

Cerca de 70% da produção do Rio de Janeiro vêm da Região Noroeste, que inclui as localidades de Varre e Sai, Porciúncula, Bom Jesus do Itabapoana, Natividade, Itaperuna

e Cambuci. A Região Serrana representa 30% da produção em municípios como Bom Jardim, Barra Alegre, Duas Barras, São José do Rio Preto, Cantagalo e Cordeiro. O terceiro polo é a região do Vale do Café, que pretende retomar sua tradição cafeicultora histórica, por ter sido a primeira região produtora do estado. Juntos, os três polos produtores contam com cerca de 1,3 mil cafeicultores que produzem em torno de 350 mil sacas de café por ano.

“Mais do que aumentar a produção, nosso objetivo é aumentar a qualidade. Nossa

produção é de montanha, com terrenos íngremes, que não permitem a mecanização visando ao aumento de produção. A melhoria da qualidade passa por um tratamento cuidadoso pós-colheita. O Sebrae está nos dando apoio, assim como nossos agrônomos”, explica Moacyr Carvalho Filho.

O Sebrae tem um programa já realizado em 2014, na região Noroeste, e, em 2015, na Região Serrana, para enviar consultores às regiões produtoras a fim de avaliar os processos pós-colheita. A iniciativa conta com contrapartida financeira dos produtores. Os cafeicultores também compartilham suas boas experiências. De acordo com José Ferreira Pinto, presidente da Coopercanol. Cooperativa da Região Noroeste, os cafeicultores têm recebido ainda apoio da Emater para a melhoria da qualidade. “O Ministério da Agricultura, apesar de não trabalhar com extensão rural, tem focado em iniciativas de melhoria da qualidade”, diz Ferreira.

Recentemente, a Ascarj realizou um concurso estadual entre os produtores fluminenses, em parceria com o Sebrae, durante a Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte. A vencedora foi a produtora Inês Tassinari, de São José do Vale do Rio Preto, na região Serrana, já falecida, cujos filhos, Laura



Assembleia Geral da ASCARJ realizada no CCCRJ

e Paulo Tassinari, receberam a homenagem póstuma. O primeiro concurso de qualidade do café havia sido realizado em 2010, pelo CCCRJ, vencido por Moacyr Carvalho.

“O concurso do ano passado serviu para dar uma oxigenada na entidade e estimular novas ações com vistas à melhoria da qualidade”, diz Carvalho. Uma das propostas é ter a localização geográfica de origem, a exemplo do vinho. As regiões serão classificadas em relação a características, história, território e qualidade do café. “Cada região tem uma característica diferenciada, e vamos colocar o estado no mapa dos cafés com certificado de origem, que já existe no Brasil em Minas Gerais e Espírito Santo. Isso vai dar um reconhecimento, no país, da região fluminense pro-

dução de cafés de qualidade”, explica Carvalho.

Hoje a maior parte da produção do estado é vendida para revendedores. O ideal seria vender para exportadores, que fecham o negócio no país já com comprador no exterior. Para resolver esse problema, a nova estratégia é contar com o apoio da cooperativa Coopercanol, que ficará responsável pelo rebeneficiamento do café para ser preparado para exportação.

“A Coopercanol foi criada em 1977, mas ficou inativa e, desde 2014, foi reequipada na cidade de Varre e Sai, na região Noroeste. Ela foi reativada com dois objetivos: rebeneficiar o café e exportar diretamente ou vender para o exportador. O café sairá de seus armazéns direto para o Porto do Rio, pronto para o embarque. O café que irá para a cooperativa será *in natura* para ser rebeneficiado”, explica José Ferreira, presidente da Coopercanol.

Em abril, a cooperativa começa a receber o café das três regiões. Ferreira ressalta que o objetivo é agregar valor ao café do produtor. Desde que foram iniciadas as ações de melhoria da qualidade, já é percebida uma melhora no produto e na venda. “Para a



José Ferreira, Moacir Malheiros e Silvio Benetti

comercialização da próxima safra, estamos trabalhando para exportar 30 mil sacas”, sinaliza Ferreira.

O café que vem da lavoura tem vários tamanhos, ou seja, em “bica corrida” que na linguagem técnica significa uma mistura de todas as “peneiras”. Por isso o café para ser exportado tem de ser processado com a separação dos grãos, pelo seu tamanho, separando-se, para outra destinação, os grãos menores, que não servem para ser exportados. Normalmente, são formados lotes de peneiras mais graúdas, 16, 17 e 18. Além disso, os grãos têm defeitos, sejam de produção ou adquiridos no primeiro beneficiamento. Por isso, é necessário um rebeneficiamento para a exportação.

Mas a exportação direta será uma segunda etapa da Coopercanol, pois o mais importante para os produtores, no momento, é o rebeneficiamento, que muitos deles não têm condições de realizar nas suas próprias instalações.

“O café que será rebeneficiado pela cooperativa será des-

tinado também para vender para as cafeterias brasileiras ou internacionais que queiram cafés especiais”, resume Carvalho.

Moacir José Malheiros, diretor secretário, diz que já houve um estudo explicando que diferença de spread entre a exportação direta e a venda para exportadores é tão pequena que não vale a pena exportar direto. “Dependendo do exportador, a rentabilidade para o produtor é muito maior. Além disso, exportar direto é uma operação complexa”, observa Malheiros.

Outra novidade entre os produtores do estado é a volta da produção do Vale do Café. Segundo Silvio Benetti, conselheiro e produtor do Vale do Café, a região já fez uma primeira colheita este ano e, em breve, terá uma medição. A produção é pequena, mas o objetivo é produzir cafés especiais que valem cinco vezes mais. A região conta com cinco produtores e nunca será uma grande produtora de commodities, e sim de produtos de maior valor agregado. “Outro objetivo é o resgate histórico”, resume Benetti.

Uma demanda da Ascarj é que o Banco do Brasil financie o café na lavoura. Segundo Moacir José Malheiros, diretor secretário, o produtor seria transformado em depositário do café financiado. Isso elimina a necessidade de transferir o café para uma cooperativa ou armazém. “O café seria armazenado na fazenda, e o BB financiaria o café enquanto o produtor não o vendesse, pois uma estratégia do produtor pode ser guardar para esperar um preço mais favorável”, justifica Malheiros.

Hoje o preço do café no mercado internacional está baixo. Em um ano, perdeu R\$ 110 no preço da saca, que caiu de R\$ 510 para R\$ 400, do café arábico, de melhor qualidade. Isso porque a mercadoria é uma *commodity*. Em dezembro de 2017, o preço na Bolsa de Nova York era de 140 cents o libra-preço e caiu para 100 cents libra-preço em dezembro de 2018. ☹️

Mais do que aumentar a produção, nosso objetivo é aumentar a qualidade. Nossa produção é de montanha, com terrenos íngremes, que não permitem a mecanização visando ao aumento de produção. A melhoria da qualidade passa por um tratamento cuidadoso pós-colheita. O Sebrae está nos dando apoio, assim como nossos agrônomos



Moacyr Carvalho