

Geografia

Café de montanha perfaz cerca de 40% da produção brasileira

João Carlos Peres Romero*



JOÃO CARLOS PERES ROMERO

Cafeicultura de montanha representa cerca de 40% da produção brasileira; Sul de Minas Gerais, 2013

“As dificuldades, como as montanhas, aplainam-se à medida que avançamos sobre elas”, escreveu Émile Zola (1840 – 1902). Hoje, mais de 80% do café produzido no mundo vêm da montanha, segundo a *International Coffee Organization* (ICO) – seja da espécie café arábica

(*Coffeaa arabica*) ou de café robusta (*Coffeaa canephora*). A cafeicultura de montanha representa ao redor de 40% da produção nacional brasileira, embora tenhamos a maior área cafeeira mecanizada do mundo. De uma produção de 50 milhões de sacas em 2011/2012, 20

milhões vieram das montanhas, volume suficiente para atender ao consumo interno nacional. Portanto, é inquestionável a importância dessas regiões para a cafeicultura de nosso país. Nas Américas, países como Honduras e Peru se destacam na produção de café arábica.

Honduras se tornou o maior produtor da América Central e o Peru é o terceiro maior produtor da América do Sul: ambos produzem café na montanha.

Culturas perenes como o café, a seringueira, o cacau e o dendê, entre outras, demandam muita mão de obra na condução da lavoura. A maior necessidade ocorre, sem dúvida, na colheita e representa de 35% a 50% dos custos da saca de café. Esta mão de obra é própria e, também, conta com os serviços de terceiros. Nas últimas quatro décadas, houve mudanças na produção mundial de café, com o aumento da participação do Brasil no mercado, seguido pelo Vietnã, Índia, Etiópia e Uganda (Tabela 1). Estes últimos, com produções em áreas montanhosas.

Países que colhem apenas frutos maduros ou "cerejas", como a Colômbia, toda a América Central e países da África Oriental (Etiópia, Quênia, Tanzânia, Uganda, Burundi e Ruanda) enfrentam problemas em áreas de baixa produtividade. O aumento da produtividade da cafeicultura na montanha depende da adoção de técnicas modernas de cultivo, uso eficiente de insumos, proteção das plantas e demais práticas recomendadas à cultura.

TABELA 1 | EVOLUÇÃO PORCENTUAL DA PRODUÇÃO MUNDIAL DE CAFÉ; 1970/2000

	1970	1980	1990	2000
BRASIL	28,0	29,0	30,1	32,2
VIETNÃ	0,8	1,0	4,6	12,8
AMÉRICA CENTRAL	11,4	18,5	12,2	10,3
COLÔMBIA	12,6	13,5	12,6	10,0
INDONÉSIA	4,8	6,5	7,0	6,5
ÍNDIA	2,3	2,7	3,5	4,0
ETIÓPIA	4,1	3,4	2,8	4,0
MÉXICO	5,0	5,1	4,8	3,7
UGANDA	3,7	3,1	2,8	3,7
COSTA DO MARFIM	5,7	4,8	3,4	2,5
QUÊNIA	4,1	2,0	1,5	0,7

Fonte: International Coffee Organization (ICO)/ United States Department of Agriculture (USDA).

TABELA 2 | QUALIDADE DO CAFÉ DA MONTANHA NO SUL DE MINAS GERAIS

TIPO DE PROCESSAMENTO DO CAFÉ	CEREJA DESCASCADO	NATURAL (BOIA)
Massa de 1000 grãos (g)	170	140
Condutividade elétrica (uS g)	15-30	30-50
Aspecto	Fina aparência	Boa aparência
Forma	Chato	Chato
Torrção	Torrção de estilo	Boa
Cor	Verde Azulado	Verde claro
Bebida	Estritamente mole	Mole

Fonte: O autor.

O aumento da produção leva à abundância e à distribuição de renda, para todo o negócio do café. No Brasil, o café da montanha é de qualidade (Tabela 2), provém de solos de média fertilidade, onde o déficit hídrico é inferior a 100 mm, em razão da boa distribuição das chuvas. Essa condição é vantajosa em relação às regiões planas e mecanizadas, mais secas e com solos de baixa fertilidade natural.

Na cafeicultura de montanha o manejo é diferenciado, como a construção de terraços ou platôs que facilitam as operações de correção do solo, adubação, e as pulverizações. O sistema de produção deve aproveitar a ciclagem dos nutrientes e proteger o solo da erosão. A mecanização portátil da colheita substitui parte da mão de obra, com eficiência e maior rendimento do trabalhador, uma necessidade para a competitividade da cafeicultura de montanha. O suporte dado pelas cooperativas e pelas associações, com apoio técnico administrativo, logístico, de armazenagem e mecanismos de financiamentos (trocas), dá liquidez ao café de montanha, principalmente ao pequeno agricultor e à agricultura familiar.

A indicação geográfica (IG) do produto ganha força na identificação do café produzido. Como exemplos, têm-se a Indicação de Procedência (IP), criada pela Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira (Aprocam), e da Denominação de Origem (DO), como os Cafés da

Serra da Mantiqueira. Os desafios dessa cafeicultura são enormes; em particular, o custo da mão de obra; a "fuga" dos trabalhadores para as cidades; as sucessões familiares cada vez menores; a exigência do mercado por café de qualidade e a incompatibilidade entre o preço pago ao produtor e o custo de produção. Para a maior indústria de alimentos do mundo, a tendência de queda do número de produtores preocupa mais que a volatilidade do mercado. Com a crescente demanda por alimentos cereais, forrageiras e culturas energéticas acabam por ocupar as áreas planas e mecanizadas, nas quais a economia de escala é fundamental, enquanto a produção de café é empurrada para as áreas de montanhas. 

**João Carlos Peres Romero é engenheiro agrônomo e consultor de cafeicultura de montanha no Brasil e na América Central (romerol@uol.com.br).*