

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
<b>BRASIL</b>	28,0	29,0	30,1	32,2
<b>VIETNÃ</b>	0,8	1,0	4,6	12,8
<b>AMÉRICA CENTRAL</b>	11,4	18,5	12,2	10,3
<b>COLÔMBIA</b>	12,6	13,5	12,6	10,0
<b>INDONÉSIA</b>	4,8	6,5	7,0	6,5
<b>ÍNDIA</b>	2,3	2,7	3,5	4,0
<b>ETIÓPIA</b>	4,1	3,4	2,8	4,0
<b>MÉXICO</b>	5,0	5,1	4,8	3,7
<b>UGANDA</b>	3,7	3,1	2,8	3,7
<b>COSTA DO MARFIM</b>	5,7	4,8	3,4	2,5
<b>QUÊNIA</b>	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).