



Uma iniciativa **syngenta**®

NEWSLETTER Nº 12 | SETEMBRO DE 2010

WWW.NUCOFFEE.COM.BR

MUNDO NUCOFFEE SUPORTE

Programa investe em tecnologia e gestão de qualidade desde a lavoura até a prova de xícara



FOTO DIVULGAÇÃO

Produtor Célio Davi de Oliveira e Filipe, consultor de NUCOFFEE.

NUCOFFEE tem três grandes pilares de atuação, que visam estimular a produtividade, a qualidade e a transparência na conexão entre produtores, cooperativas e torrefadores: suporte, rastreabilidade e comprometimento. O suporte é o investimento feito na gestão de todas as etapas produtivas do café, no estímulo das boas práticas agrícolas e na avaliação da bebida na xícara, para um melhor posicionamento do produto no mercado internacional.

Em uma série de reportagens que começa nesta edição, conheça um pouco mais sobre cada pilar de NUCOFFEE e entenda o que cada um representa dentro do programa.

EVOLUÇÃO ATRAVÉS DA QUALIDADE

Willie Cintra, coordenador NUCOFFEE no Cerrado Mineiro, explica que existem ferramentas tanto para o produtor que ainda não produz cafés diferenciados quanto para o que já produz, mas quer produzir em mais quantidade e com mais qualidade: “Nós temos profissionais especializados em controle de pragas e doenças, o que garante mais produtividade; e outros focados em qualidade, que é o ‘futuro próximo’ de todo o mercado de café”.

Para viabilizar esse upgrade foram desenvolvidos programas como o Diagnóstico da Qualidade, que é uma imersão dos técnicos e agrônomos em cada fazenda, para uma orientação individual e direcionada a cada produtor. Além do feedback, NUCOFFEE também os auxilia na implementação da nova forma de gestão. “Nós indicamos o que é o melhor para aquele café, naquela região, e fazemos um treinamento com a equipe da fazenda, por exemplo, para que eles possam adotar as diretrizes indicadas”, diz Cintra.

Outro programa de aperfeiçoamento é o Protocolo NUCOFFEE, que traz orientação aos produtores parceiros quanto às normas de sustentabilidade ambiental e social exigidas internacionalmente para viabilizar a comercialização do café a torrefadores de outros países.

O produtor Mário Dornelles de Alvarenga, da Fazenda Olhos D’Água, localizada no município de Perdões, Campo das Vertentes, Sul de Minas (MG), valoriza o formato do programa: “Nós conversamos bastante com os agrônomos de NUCOFFEE, que nos dão dicas para aprimorar os processos que utilizamos”. Para Alvarenga, o destaque é para o melhor posicionamento do café brasileiro no mercado internacional: “O programa coloca seu nome lá fora e estabelece parcerias diretas entre o produtor e o torrefador. Só de vender para fora, o ganho é de 30 a 40% a mais do que o que se consegue no mercado interno; e com a negociação direta, corta-se um intermediário que ficaria com até 70% da venda”.

O investimento de NUOFFEE na capacitação profissional dos produtores brasileiros, com base na metodologia desenvolvida pela Specialty Coffee Association of America (SCAA), permite uma melhora na classificação do café. “Os melhores produtores de café estão com NUOFFEE. Nem nas cooperativas nem nos concursos de qualidade conseguimos avaliações tão boas do nosso café”, diz Alvarenga. Após a avaliação, o produtor recebe um Laudo com Perfil de Xícara, que atesta a qualidade de seu produto.

CAFÉ NO BRASIL

CONAB RENOVA ESTIMATIVA DA PRODUÇÃO NO PAÍS

Safra corrente deve produzir 47,2 milhões de sacas de 60 kg de café beneficiado

A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), órgão vinculado ao Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) do Brasil, publicou neste mês de setembro, a terceira estimativa de produção de café da safra 2010.

A expectativa é de 47,2 milhões de sacas de 60 kg de café beneficiado, ou seja, um acréscimo de 19,6% (7,73 milhões de sacas) em relação à safra 2009, que teve 39,47 milhões de sacas produzidas. Esse aumento já era esperado, visto que 2010 é o ano de bialidade positiva da agricultura cafeeira. Em relação à estimativa anterior, publicada em maio último, houve um acréscimo de apenas 0,3%.



FOTO ROBERTO SEBA/CAFÉ EDITORA

A área cultivada com lavouras de café no País totaliza cerca de 2,3 milhões de hectares, 22,8 mil a menos que a área contabilizada em 2009 – perda apurada sobretudo nos Estados de São Paulo e Minas Gerais, para lavouras de cana-de-açúcar.

Em Minas Gerais, onde cerca de 85% da safra já foi colhida, a produção está estimada em 24,7 milhões de sacas, um crescimento de 19,95%, proveniente principalmente da região do Cerrado Mineiro. A produtividade média do Estado atingiu 24,46 sacas de café por hectare.

No Espírito Santo, com mais de 90% do café colhido, a produção deve ser de 10,07 milhões de sacas, sendo 2,74 milhões de café arábica (27,23%) e 7,33 milhões de robusta (72,77%). Os números mostram redução de 1,32% na produção estadual, devido à redução da produção de robusta somente. A produtividade média das duas espécies é de 21,74 sacas por hectares: 15,22 do arábica e 25,26 do robusta.

Em São Paulo, a estimativa é de 4,56 milhões de sacas de café beneficiado, 33,2% a mais que em 2009 (3,42 milhões), em 165,2 mil hectares, sendo a produtividade média de 27,44 sacas por hectare.

Na Bahia, a produção será de 2,29 milhões de sacas, em uma área produtiva de 139,5 mil hectares, o que equivale à produtividade de 16,45 sacas por hectare.

SOMBREAMENTO E ARBORIZAÇÃO

Árvores de outras espécies intercaladas com os cafeeiros melhoraram qualidade e produtividade



FOTO DIVULGAÇÃO

O café, desde o início do cultivo, na Etiópia, era plantado entre árvores nativas. No Brasil, os primeiros cafés eram cultivados a pleno sol. Se, por um lado, a produção era alta, por outro, a planta sofria de excesso de radiação e de vento. Só nas décadas de 1970 e 80 começou-se a pensar na proteção dos cafeeiros das intempéries.

Mas devem ser observadas as condições climáticas peculiares a cada região. Os cafezais da América Central estão próximos da linha do Equador, onde não há muita diferença no tempo que o sol dura, o que permite usar um sombreamento mais intensivo. Já no Sul de Minas e na região da Mogiana Paulista, por exemplo, o dia é curto no inverno, então o sombreamento não pode ser intensivo para não prejudicar a indução floral.

Minas Gerais usa, em boa escala, a arborização. No Sul de Minas, área montanhosa, onde venta muito, a arborização serve também como quebra-vento. Em algumas propriedades de Poços de Caldas, a banana-prata e o coqueiro-anão são aproveitados na consorciação, o que garante, ainda, um retorno financeiro extra.

De modo geral, as árvores devem ter raiz profunda, grande capacidade de geração de matéria orgânica, sementes que não se confundam com o café e deve ser caducifólia – para que as árvores percam as folhas no inverno, quando o cafeeiro precisa de mais sol para se desenvolver.

No início da plantação é aconselhada a utilização de plantas de crescimento rápido, para proteger o cafeeiro. Como o ciclo do café é lento, até o segundo ou terceiro ano é ideal que este seja plantado ao lado de espécies anuais como feijão e milho. Para o cafezal adulto é indicado o uso de árvores como banana-prata, seringueira, coqueiro-anão, pupunha, cedrinho e grevilea robusta.

PRÓS E CONTRAS

As principais vantagens da arborização são as climáticas: redução do vento, que traz pragas e quebra os galhos, da radiação solar e da geada, além de amenizar a temperatura no interior da plantação e garantir um ambiente mais úmido. A técnica também garante a maturação mais lenta do café, permitindo assim maior tempo de colheita. A consequência direta é a melhoria da qualidade da bebida.

No quesito meio ambiente, a arborização diminui a erosão do solo, aumenta a biodiversidade e a sustentabilidade da fazenda. Retornando para o solo, as folhas das árvores o enriquecem de nutrientes, diminuindo os gastos na adubação.

Apesar dos muitos pontos favoráveis, há alguns poucos negativos, como a dificuldade no uso de colheitadeiras mecânicas, principalmente em áreas planas. Outro ponto agravante é a propensão à broca, devido ao solo mais úmido e à sombra. Neste caso, o uso de um defensivo é indicado.

CAFÉ NO MUNDO

RAZÕES PARA TOMAR CAFÉ

Verdades e mitos sobre este hábito tão brasileiro e seu impacto na saúde do homem

Em 2009, o consumo de café no Brasil atingiu 18,39 milhões de sacas. Neste ano, deve aumentar para 19,31 milhões. Os dados da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) comprovam o que já era sabido: o brasileiro está bebendo mais café. Então fica a questão: é importante cultivarmos esse hábito? Conheça alguns dos mitos sobre a ingestão de café, agora desmistificados.

Faz mal à saúde? As pesquisas mostram que o consumo moderado do café é seguro e faz até bem à saúde. O café estimula o sistema de vigília, mantém a atividade cerebral e afasta a sonolência. Por isso, deve ser ingerido durante o dia. A quantidade ideal para o consumo diário são quatro xícaras (de 125 ml) da bebida. Além da cafeína, o café ainda contém outras substâncias benéficas, como sais minerais, vitamina B3 (niacina) e ácidos antioxidantes. Seu consumo é recomendado inclusive para as crianças, puro ou com leite, por aumentar o valor nutritivo das refeições.

Escurece os dentes? As melanoidinas, pigmentos marrons que se formam durante a torrefação e dão a cor característica à bebida, causam a coloração marrom nos bules e xícaras onde o café fica por muito tempo. Como o tempo de permanência do café na boca e o contato com os dentes é rápido, a possibilidade de coloração é mínima. De qualquer maneira, o hábito de escovar os dentes regularmente ajuda a prevenir esse escurecimento.

Engorda? Diferentemente dos refrigerantes, achocolatados e bebidas alcoólicas, o café puro não possui calorias e não causa obesidade. Pelo contrário, a cafeína pode auxiliar o processo de emagrecimento porque estimula a mobilização das gorduras, aumentando e antecipando sua utilização durante o exercício físico. Ela também pode ajudar na queima de calorias em pessoas obesas, pois estimula a produção de calor.

Faz mal ao estômago? Não existem evidências de que o consumo regular de bebidas com cafeína cause diretamente doenças digestivas. Entretanto, como a substância estimula a secreção gástrica de ácido clorídrico e da enzima pepsina no estômago, seu consumo exagerado deve ser evitado por portadores de úlcera péptica.

Causa vício? Todas as experiências causam reações químicas no cérebro. Isso significa que podemos nos tornar dependentes de café, água, leite e exercícios ou de substâncias que prejudicam a saúde (álcool, tabaco e drogas). Neste caso, o problema é consumir exageradamente uma substância e tornar-se dependente de algo que prejudique a saúde. O que, definitivamente, não é o caso do café.



ILUSTRAÇÃO: GUSTAVO GIALUCCA/CAFÉ EDITORA