

Governo do Estado trabalha pesquisa e assistência técnica ao produtor de café orgânico

Qua 26 abril

Com a mudança de comportamento de parte da sociedade frente a produtos convencionais, o café orgânico tem se destacado como nova alternativa aos agricultores mineiros. O Governo do Estado dá apoio à consolidação desta cultura, cujo principal destaque é a sustentabilidade, com a proibição de defensivos agrícolas e outros produtos.

As ações são coordenadas pela [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e suas vinculadas [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#), [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

A Emater-MG presta assistência técnica para que a propriedade fique apta à produção do café orgânico e, ainda, repassa informações e tecnologias ao produtor. A Epamig trabalha no melhoramento genético de mudas, na adubação adequada para cada propriedade e no controle de pragas e doenças.

Enquanto isso, o IMA lidera o Certifica Minas Café – programa de certificação do próprio Governo de Minas Gerais que já se tornou internacional, contemplando o café orgânico e o convencional.

De acordo com o coordenador técnico estadual de Cafeicultura da Emater-MG, Bernardino Cangussu, o sistema orgânico de produção funciona bem em alguns lugares, mas o custo de produção ainda varia bastante e, às vezes, desestimula agricultores.

Contudo, o preço final do produto orgânico a ser comercializado é sempre muito superior ao convencional, quando ele está devidamente certificado. “O consumidor paga mais pelo selo orgânico, principalmente no mercado internacional, com destaque para Estados Unidos, Europa e Japão”, explica Cangussu ao ressaltar os principais destinos do café mineiro e nacional.

O coordenador reconhece que para aumentar a aceitação do orgânico nos mercados é preciso manter a qualidade e ser um produto diferenciado. Ele cita que alguns microlotes conseguem vender uma saca de 60 quilos por R\$ 2 mil, enquanto o café convencional está a R\$ 480.

A média geral de preço do orgânico é 30% superior. “Eu vejo o orgânico com potencial muito grande de mercado, mas vejo também a adubação e o controle de pragas como desafios”, enfatiza Cangussu.

No Sul de Minas Gerais, o presidente da Associação dos Produtores de Cafés Especiais, Leonardo de Carvalho, destaca a importância do apoio da Epamig por meio das pesquisas e da Emater-MG na extensão rural. A entidade reúne 40 produtores do município de Poço Fundo e quatro deles cultivam o café orgânico.

Carvalho observa que o desenvolvimento da cultura do café orgânico não é fácil, precisa também de idealismo.

“Temos o apoio dessas instituições do Estado e isso é muito importante. Tivemos, com ajuda da Emater, o acesso ao Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) para capacitação e também a produtores de outras regiões para nos unirmos na comercialização do produto, aquisição de insumos e busca das certificações”, ressalta.

Tradição no melhoramento

A Epamig tem um histórico no melhoramento do café produzido no estado e nas condições necessárias ao aumento da qualidade, da produção e da produtividade. Desde 1998 foram 40 variedades de café trabalhadas pela Epamig, sendo que 13 delas desenvolvidas no Campo Experimental Vale do Piranga, no município de Oratórios (Território Mata).

Todas as pesquisas foram feitas com a espécie arábica, a mais tradicional em Minas Gerais. A segunda mais conhecida é a conilon, que tem o estado do Espírito Santo como o maior produtor do Brasil.

O trabalho da Epamig passa necessariamente pelo teste de variedades de mudas do café que podem ou não se adaptar a um determinado lugar.

Um dos principais gargalos para a agricultura orgânica é a adubação, que precisa de fonte rica em nitrogênio, nutriente mais exigente e que não está disponível no mercado orgânico, ou seja, não é processado industrialmente e, por isso, deve ser encontrado na natureza.

Ao contrário, o potássio e o fósforo, que também são utilizados na cultura do orgânico, podem ser adquiridos no mercado e utilizados no plantio de café. O nitrogênio é responsável pelo crescimento das plantas.

Outra linha de pesquisa está no controle biológico de pragas. O Bicho Mineiro (*Leucoptera Coffeella*) é tido como a doença mais disseminada nos cafeeiros do mundo, principalmente nas lavouras de outros países das Américas e da África. Os pesquisadores trabalham testando produtos para o combate às pragas e o controle de predadores naturais.

O plantio
do café
orgânico
pode ser
feito



Foto: Divulgação Seapa

diretamente sob o sol ou de forma arborizada para reter um pouco as altas temperaturas. Tudo isso dentro dos princípios da agroecologia – ciência que vai nortear as agriculturas alternativas, entre elas a orgânica. A agroecologia prega a diversificação da produção e a não utilização de agrotóxicos.

“Nós desenvolvemos novas variedades de mudas que servirão para o plantio do café orgânico e do tradicional. Isso não ocorre de forma separada”, explica a pesquisadora da Epamig, Waldênia Melo Moura, com mestrado e doutorado pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), uma das instituições parceiras em pesquisas cafeeiras no estado.

Mudanças climáticas

Em relação aos estudos desenvolvidos para o cultivo de orgânico, em parte deles houve a chamada “pesquisa participativa” com agricultores familiares inseridos em todo o processo.

Waldênia ressalta exemplos bem-sucedidos com o café orgânico em lugares como Espera Feliz, Tombos e Araonga (Território Mata), onde pequenos agricultores conseguiram se organizar e, posteriormente, iniciar a exportação, por meio de cooperativa.

“Praticamente todo o café vai para o mercado internacional. Houve significativa melhora na qualidade de vida dos agricultores”, afirma a pesquisadora.

Contudo, ela se mostra preocupada com as mudanças climáticas e conseqüentemente, o aumento das temperaturas e a diminuição das chuvas. Existem regiões mineiras que vêm se tornando inaptas ao cultivo do café arábica, que exige clima mais ameno.

Para esses lugares, os agricultores começaram a utilizar o café conilon, pois ele se ambienta melhor em lugares mais quentes. Entretanto, a qualidade é considerada inferior.

O acesso do produtor de café às informações sobre as pesquisas desenvolvidas ocorre por meio do Dia de Campo, trabalho direto com as comunidades, seminários e publicações feitas pela Epamig em boletins técnicos e no Informe Agropecuário.

Também é feita capacitação dos técnicos da Emater para que eles levem as informações ao agricultor. Por último, há também a possibilidade do contato direto dos profissionais da Epamig com o produtor.

Certificação abre portas

O Certifica Minas Café é considerado fundamental na vida do produtor de café para aumentar a visibilidade nacional e internacional. O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) observa com rigor 103 itens das chamadas “boas práticas”, que vão desde o sistema completo de produção, passando pelas relações de trabalho e questões ambientais.

Com a certificação -- iniciada em 2008 em Minas Gerais com 380 propriedades -- é possível tornar a cafeicultura mais sustentável. Atualmente existem 1.642 propriedades certificadas e mais 650 em processo de certificação.

Especificamente para cafés orgânicos existem diversas certificadoras no Brasil e o produtor interessado pode acessar o site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

Segundo o gerente de Certificação do IMA, Rogério Carvalho Fernandes, a certificação se dá em parceria com a Emater-MG. Na prática, o produtor de café, seja orgânico ou convencional, que queira ter sua propriedade certificada, deve formalizar o compromisso junto ao IMA, que faz o encaminhamento à Emater.

Em alguns meses, a Emater conclui o seu trabalho, e na última etapa, é feita a auditoria individual pelo Instituto Mineiro de Agropecuária. “A propriedade a ser certificada precisa cumprir 100% dos itens obrigatórios e 80% dos itens constantes da norma de certificação. Tendo cumprido isso, o produtor passa a ter direito a usar o selo na saca do café cru ou na embalagem se o produto for torrado e moído”, explica Fernandes.

A propriedade contemplada com o Certifica Minas Café passa a ser auditada todos os anos pelo IMA, a fim de comprovar a manutenção das condições que a levou à condição de certificada.