

PRODUÇÃO, BENEFICIAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO COMUNITÁRIA DE UM LOTE DE CAFÉ OBTIDO DE CAFEICULTORES DE ECONOMIA FAMILIAR DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO AMPARO-MG

Sara Maria Chalfoun¹, Juciara Nunes de Alcantara², Magno Reis³, Francisco Cardoso Alves⁴, Daniel M. Mesquita⁵ 1 Pesquisadora, Doutora EPAMIG, bolsista FAPEMIG caixa postal 176, CEP 37200-000, Lavras MG ,e-mail: chalfoun@epamig.ufla.br, 2- Administradora de Empresa, bolsista CNPq, 3 Engenheiro Agrônomo, bolsista CNPq, 4 Diretor Administrativo da Associação Hanns R. Neumann Stiftung do Brasil 5 Técnico Agrícola, bolsista CNPq,

O presente projeto foi desenvolvido durante o ano agrícola 2008/2009, no município de Santo Antonio do Amparo, envolvendo 10 participantes da Associação de Cafeicultores Familiares de Santo Antonio do Amparo, constituída em 2008, com apoio do Projeto Força Café da Associação Hanns R. Neumann Stiftung do Brasil com o objetivo da produção, preparo e comercialização de um lote de café de forma comunitária.

Após a aplicação de um questionário estruturado aos membros da associação, foram selecionados 10 produtores para participação no projeto. Após a seleção, foram delimitados talhões de 1 ha em cada propriedade selecionada. Durante o ano agrícola, estes cafeicultores foram qualificados e receberam orientação para a execução de um plano de Boas Práticas Agrícolas e de Preparo do café.

Nesse sentido foram orientados a: registrar em uma caderneta de campo, todas as atividades desenvolvidas, tipos de insumos utilizados, doses, épocas, etc, permitindo a posterior aplicação do conceito de rastreabilidade sobre o produto final; realizar análise de solo e foliares visando a execução adequada da operação de adubação; realizar o monitoramento das pragas e doenças e a adoção de medidas de manejo integrado das mesmas. Procurou-se, dessa forma, utilizar racionalmente insumos tais como inseticidas e fungicidas, com benefícios econômicos, para os aplicadores, meio ambiente e para o consumidor final.

Por ocasião da colheita os cafeicultores foram orientados a determinar com precisão o ponto de colheita, com a maioria dos frutos em estágio cereja, um mínimo de verdes, sem que houvesse uma expressiva queda de frutos passas e secos.

A colheita foi realizada por meio do método de derriça no pano e o café transportado imediatamente para o local de secagem. Foi realizada a separação hidráulica em pequenos lavadores de funcionamento manual e separados em lotes de café cereja e verde (denominado fração cereja) e passas e secos (fração bóia). Durante a secagem foram observados os cuidados básicos relacionados com o desenvolvimento contínuo do café além da manutenção da camada na espessura indicada para impedir o desenvolvimento de microorganismos que pudessem agir detrimenalmente a qualidade do produto final. Após a secagem (11 à 12 % de umidade) frutos em coco foram acondicionados em sacaria e armazenados em local apropriado, até o encaminhamento para o local de beneficiamento.

O café colhido de cada um dos participantes foi encaminhado para um ponto central de beneficiamento. Após o beneficiamento, foi anotada a quantidade obtida de cada produtor e retiradas amostras para realização da classificação, de acordo com a Classificação Oficial Brasileira (COB). A partir deste ponto, passou-se a considerar o lote como um todo, já que os resultados da classificação incluindo a análise sensorial revelaram tratar-se de uma partida homogênea, onde metade das amostras foi classificada como bebida mole e metade bebida dura, tipo e número médio de defeitos semelhantes (Tabela 1).

Depois de beneficiado (212 sacas de 60 Kg) o produto foi encaminhado para a exportadora Sancoffee onde se encontra disponível para comercialização. O lote foi apresentado para compradores dos Estados Unidos e classificados de acordo com os normas da Specialty Coffee Association of América (SCAA), recebendo O score 84 (café especial), depois de submetido ao rebenefício. Será, portanto, comercializado como café fino, recebendo um prêmio em relação ao valor comercializado tradicionalmente.

Em continuidade ao presente projeto será construída uma Unidade Comunitária de Processamento de Café (UCP), onde todas as etapas desde a colheita serão centralizadas. Para tanto, vem sendo celebradas parcerias com a prefeitura Municipal de Santo Antonio do Amparo, Banco do Brasil e CNPq/EPAMIG. Sendo que um projeto aprovado pelo EDITAL MCT/CNPq/MDA/SAF/FNDCT/Ação transversal nº 24/2008 – Agricultura Familiar permitiu a aquisição das máquinas e equipamentos que irão compor a Unidade.

O presente projeto demonstrou que a união dos cafeicultores de economia familiar possibilitou a produção de café com alto valor agregado e o acesso às melhores condições de comercialização, chegando grande parte do lote a ser exportado.

Tabela 1. Classificação de amostras de café obtidas em lavouras de economia familiar. Santo Antonio do Amparo, MG. Ano agrícola 2009/2010

LOTE	BEBIDA	TIPO	N. DEFEITOS	SECA (%)	IMPUREZAS (%)
1	A. M.*	6	72	11,5	x
2	A. M.	4 e 5	36	11,8	x
3	D. V.*	6	72	11,6	x
4	A. M.	6	84	11,3	x
5	A. M.	5 e 6	48	11,8	x
6	D. V.	7 e 8	168	12,1	x
7	D. V.	6 e 7	90	11,4	x
8	D. V.	6 e 7	102	12,2	1,00%
9	D. V.	6 e 7	90	12,1	x
10	Duro	6 e 7	96	11,5	x
11	D. V.	8	312	11,1	x
12	A. M.	5	42	12,1	x
13	A. M.	6 e 7	120	11,2	0,20%
14	Duro	6 e 7	126	11,3	x
15	A. M.	5 e 6	60	11,4	x
16	A. M.	6	78	11,3	0,20%
17	A. M.	6	78	11,6	x
18	Duro	6 e 7	90	11,3	x
19	D. V.	5 e 6	54	11,4	x
20	D. V.	6 e 7	114	11,9	x

*Legenda: Apenas Mole (A. M.), Duro Verde (D. V.).