

CUSTOS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ CONILLON

Matiello



Produção mundial de café robusta

Evolução da produção mundial de café robusta no mundo

Períodos	Produção média (milhões de sacas)	% da produção mundial total
1965/66 – 1979/80	17,1	24,3
1980/81 – 1989/90	22,4	24,9
1990/91 – 1999/2000	30,5	30,3
2000/01 – 2011/12	44,8	37,3

Fonte - OIC

Produção mundial de café em 2012

Robusta = 48,6 M scs (37%)

Arabica = 82,8 M scs

Total = 131,4 M scs



Evolução da produção brasileira de café conillon em relação ao arábica - 2003-13

Safra	Café arábica (milhões de sacas)	Café conillon (milhões de sacas)
2003	20,08	8,74
2004	31,71	7,56
2005	23,81	9,13
2006	33,01	9,50
2007	25,10	10,97
2008	35,48	10,51
2009	28,87	10,60
2010	36,82	11,27
2011	32,19	11,29
2012	38,34	12,48
2013	36,66	10,88
Acréscimo %	44,8	43,3



Áreas produtoras de café conillon no Brasil

Regiões produtoras de café conillon no Brasil

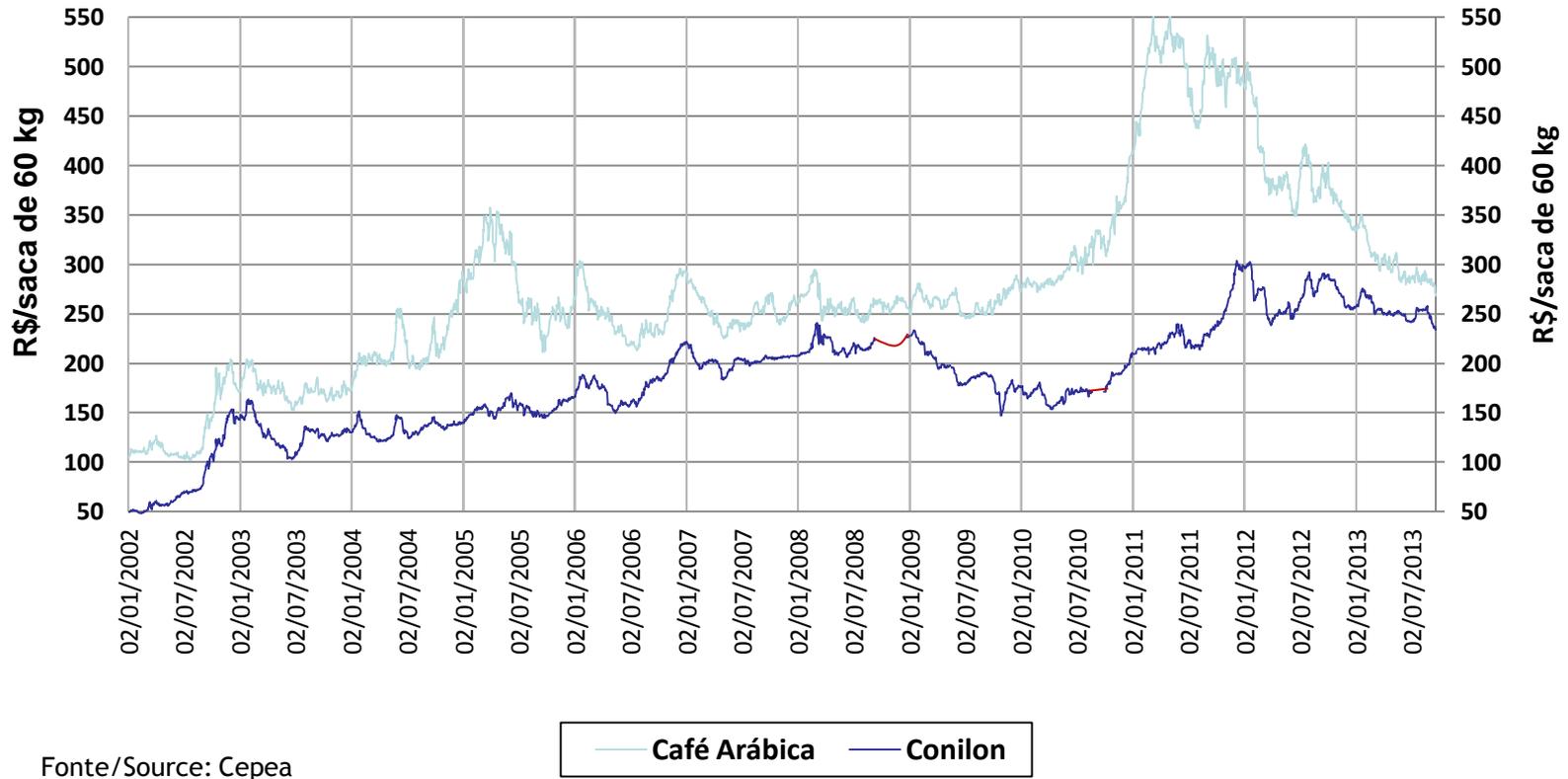
-Área, produção e produtividade - Média 2012 - 2013

Estados	Área cafeeira (mil ha)	Safra (mil sacas)	Produtividade (scs/ha)
Espirito Santo	307	9000	30,0
Rondonia	102	1300	12,7
Bahia	24	770	32,0
Outros (PA, MT, MG, AC, RJ)	22	300	13,6
Total	455	11370	25,0



Curva do café Arábica e Conilon(R\$)

Preço histórico do Café Arábica e Conilon(R\$)



Características das zonas produtoras de café conillon no Brasil

- ➡ Áreas de clima quente (ta média de 22-26°), em altitudes mais baixas (50-500 m).
- ➡ Zonas secas, com deficit hídrico elevado, mais de 200 mm, exigindo irrigações de salvação.
- ➡ Solos mais ricos, no geral, com muitas áreas de boa topografia.
- ➡ Produtores pequenos, muita parceria, existindo poucos projetos empresariais.
- ➡ Manejo quase que totalmente manual.
- ➡ Existe carência de mão de obra.



Características diferenciais dos cafeeiros conillon

- ➡ Alta capacidade produtiva.
- ➡ Maior vigor e rusticidade.
- ➡ Condução com maior numero de hastes por planta.
- ➡ Maior constância entre safras.
- ➡ Melhor reprodução via vegetativa, devido sua fecundação cruzada e grande variabilidade genética.
- ➡ Maior necessidade de podas.
- ➡ Menor tolerância a ventos frios.
- ➡ Maior dificuldade na mecanização.
- ➡ Maior rendimento dos frutos (360 l/saca).
- ➡ Maturação uniforme e maior facilidade no preparo pós colheita e na qualidade.
- ➡ Maior nível de sólidos solúveis nos grãos.



Custo de produção de café, lavoura de conillon, Sistema com trato manual, espaçamento 3 x 1 m, produtividade de **50 scs por ha.**

Itens de despesas	Exigencias por ha	Custos/despesas	
		Unitário	Total
A – Despesas diretas de produção			
A 1- Operações de manejo, tratos e colheita			
1-Controle do mato (3 apl anuais de herbicida)			
-Produtos -	6 l	8,00	48,00
-Mão de obra de aplicação	4 hd	40,00	160,00
2-Adubação e calagem (apl. de 3 parcelas de 20-05-20 e uma calagem de correção)			
-Produtos – Formula 20-05-20	1,7 t	1200,00	2040,00
- Calcário	1t	90,00	90,00
- Micro-nutrientes	8 kg	3,00	24,00
-Mão de obra	6 hd	40,00	240,00
3- Controle de pragas e doenças (uma apl. de fung. de solo, 2 foliares para ferrugem e broca)			
-Produtos de solo	4 l	20,00	80,00
- Fungicidas foliares	2,5 l	120,00	300,00
- Fungicidas foliares	4 kg	17,00	68,00
- Inseticidas para broca	3 l	25,00	75,00
-Mão de obra	4 hd	40,00	160,00
4- Podas e desbrotas (uma poda de produção e duas desbrotas)			
-Mão de obra	14 hd	40,00	560,00
5- Irrigação (4 irrigações de salvação no ano, micro-aspersão)			
- Mão de obra	2 hd	40,00	80,00
- energia	-	-	180,00
- manutenção	Vba.	-	100,00

Custo de produção de café, lavoura de conillon, Sistema com trato manual, espaçamento 3 x 1 m, produtividade de **50 scs por ha.**

Itens de despesas	Exigencias por ha	Custos/despesas	
		Unitário	Total
A – Despesas diretas de produção			
6- Colheita (derrça manual, no pano ou em peneira, não necessitando colheita do chão)			
-Mão de obra –	225 scs	10,00	2250,00
- Utensilios (vb)	-	-	80,00
7-Preparo pós-colheita (secagem em terreiro complementada por secador)			
-Mão de obra	3 hd	40,00	120,00
- Materiais (lenha, energia etc)	-	-	100,00
8- Beneficiamento			
- Operação da máquina	50	5,00	250,00
- Sacaria de segunda	50	3,00	150,00
A 2 – Despesas gerais			
- Administração	-	-	300,00
- Transportes internos	-	-	200,00
- Energia	-	-	120,00
- Impostos	-	-	40,00
- Juros sobre capital de giro (8,5% a.a.)			320,00
Total de Despesas diretas de produção por ha	-	-	8135,00
Custo direto de produção por saca	-	-	162,70
B- Amortizações			
- Cafezal	-	-	320,00
- Benfeitorias	-	-	300,00
Total de Despesas, diretas+indiretas de produção			8755,00
Custo Total de produção por saca			175,00

Custo de produção de café, lavoura de conillon, Sistema com trato manual, espaçamento 3,5 x 1,5 m, produtividade de **25 scs por ha**.

Itens de despesas	Exigencias por ha	Custos/despesas	
		Unitário	Total
A – Despesas diretas de produção			
A 1- Operações de manejo, tratos e colheita			
1-Controle do mato (2 apl anuais de herbicida)			
-Produtos -	2 l	8,00	32,00
-Mão de obra de aplicação	2 hd	40,00	80,00
2-Adubação e calagem (apl. de 2parcelas de 20-05-20)			
-Produtos – Formula 20-05-20	0,8 t	1200,00	960,00
-Mão de obra	3 hd	40,00	120,00
3- Controle de pragas e doenças (2 foliares para ferrugem e broca)			
- Fungicidas foliares	4 kg	17,00	68,00
- Inseticidas para broca	3 l	25,00	75,00
-Mão de obra	4 hd	40,00	160,00
4- Podas e desbrotas (uma poda de produção e uma desbrota)			
-Mão de obra	10 hd	40,00	400,00
5- Colheita (derrça manual, no pano ou em peneira, não necessitando colheita do chão)			
-Mão de obra –	113 scs	10,00	1130,00
- Utensilios (vb)	-	-	80,00

Custo de produção de café, lavoura de conillon, Sistema com trato manual, Espaçamento 3,5 x 1,5 m, produtividade de **25 scs por ha.**

Itens de despesas	Exigencias por ha	Custos/despesas	
		Unitário	Total
A – Despesas diretas de produção			
6-Preparo pós-colheita (secagem em terreiro)			
-Mão de obra	5 hd	40,00	200,00
8- Beneficiamento			
- Operação da máquina	25	5,00	125,00
- Sacaria de segunda	25	3,00	75,00
A 2 – Despesas gerais			
- Energia	-	-	120,00
- Impostos	-	-	40,00
Total de Despesas diretas de produção por ha	-	-	3665,00
Custo direto de produção por saca	-	-	146,00
B- Amortizações			
- Cafezal	-	-	200,00
- Benfeitorias	-	-	150,00
Total de Despesas, diretas+indiretas de produção			4015,00
Custo Total de produção por saca			161,00

Gráfico 1- Participação percentual dos itens de despesas no custo de produção de cafezal conillon mais tecnificado, com produtividade de 50 scs/ha

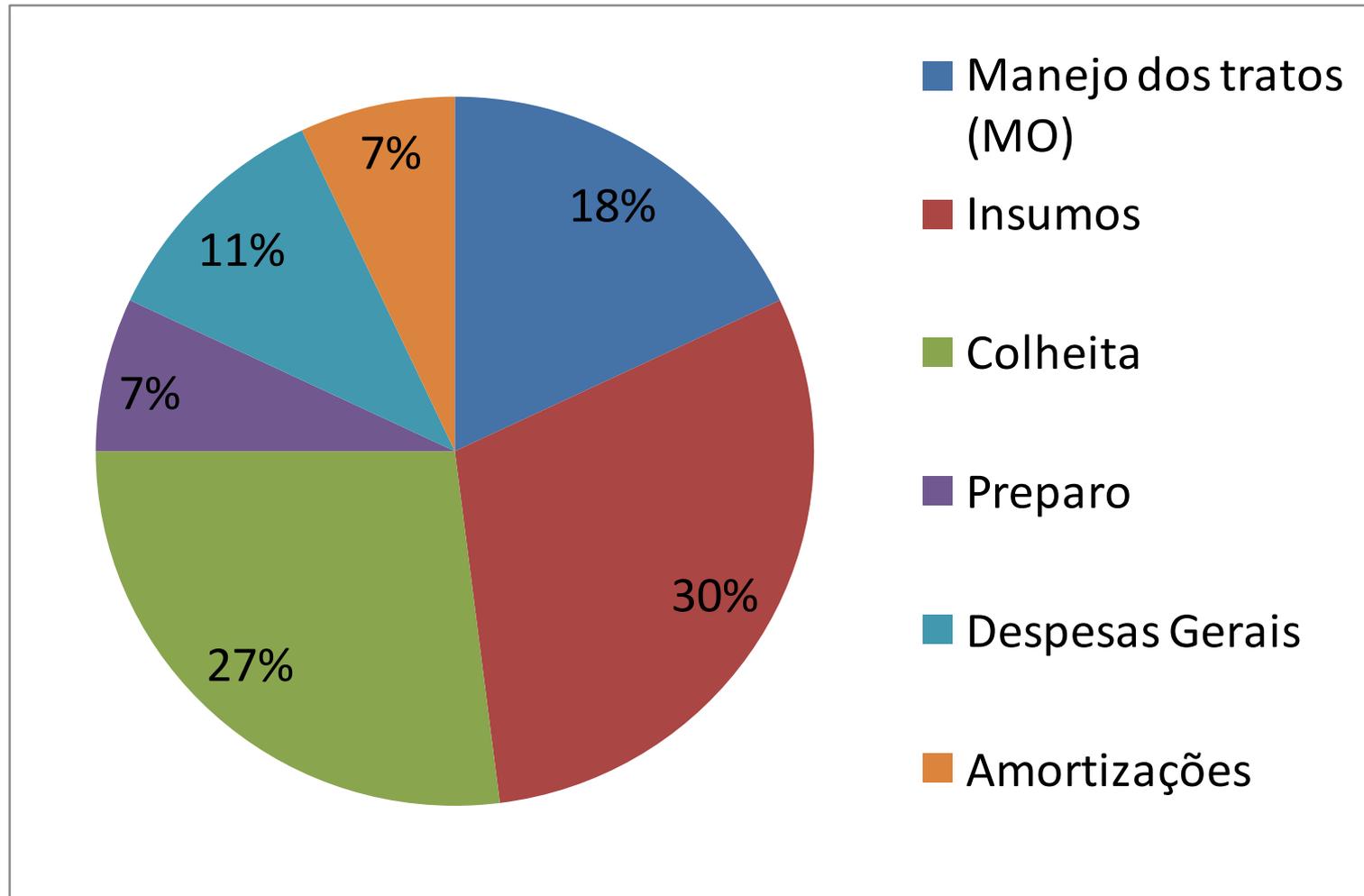
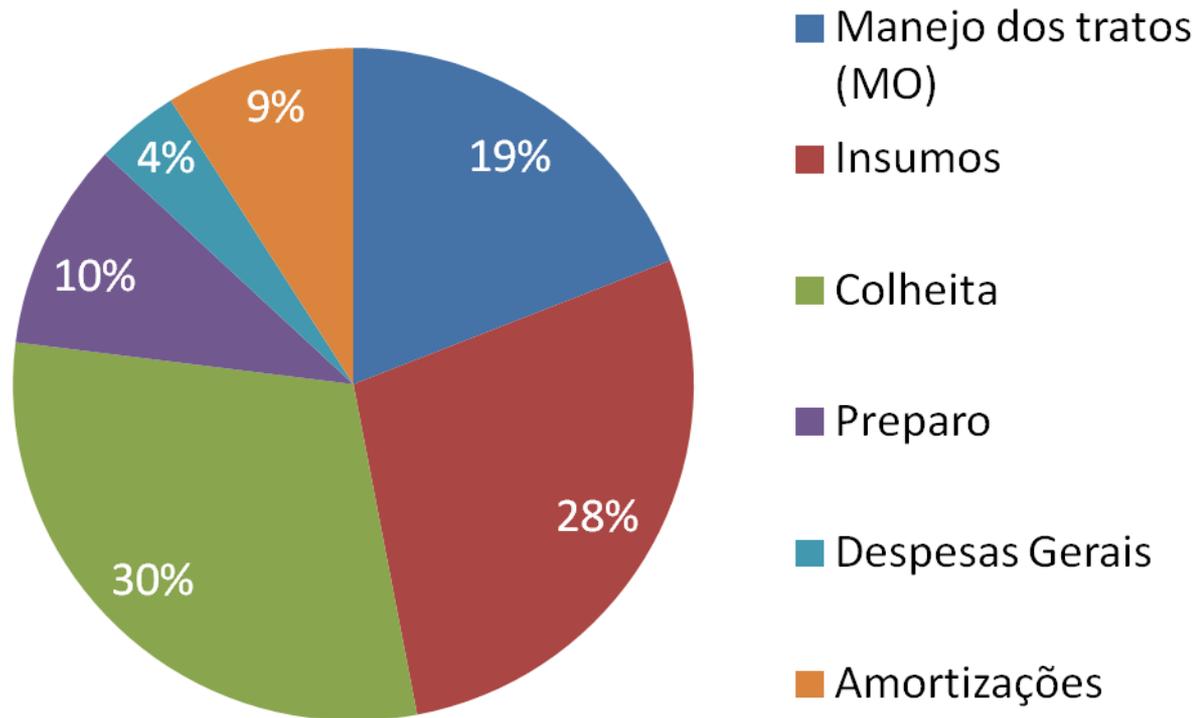


Grafico 2- Participação percentual dos itens de despesas no custo de produção de cafezal conillon mais tradicional, com produtividade de 25 scs/ha.



Principais fatores influenciando na redução do custo do conillon

- ➡ Boa produtividade e safras constantes a cada ano.
- ➡ Menor necessidade nutricional (5 x mais raízes e solos melhores -70% do NPK).
- ➡ Suporta mais o stress hídrico e o ataque de pragas/doenças
- ➡ Não necessita arruar ou esparramar e nem precisa colheita do café do chão.
- ➡ Maior rendimento na colheita, pelo menor volume de frutos em relação aos grãos (4,5 scs de 80 litros – medida, rende 1 saca beneficiada).
- ➡ Preparo simplificado. Secagem mais rápida (7-8 dias de terreiro, por região mais quente e pouca casca ou cerca de 10-12 hs no secador a 100° C).











20 4 2007





Percentagem de frutos de café conilon colhidos pela KTR, derrubados no chão e remanescentes nos cafeeiros, em 2 situações de condução de cafeeiros, **Pirapora-MG, 2010.**

- % de frutos colhidos

Tipo de condução da lavoura	Pela máquina	Derritados no chão	Total derritado	Remanescentes nos pés
1 haste/pl	75,2	13,4	88,6	11,4
3-4 hastes/pl	72,0	25,5	97,5	2,5











20 4 2007





DOLLOR





Quadro 1- Produtividade de cafeeiros conillon, em sacas por hectare, em 4 safras e sua média, de linhas ou sub- clones do clone Vitória, em região de altitude elevada (740 m). Martins Soares-MG, 2013.

Linhas ou sub-clones avaliados	Produtividade na safra (Scs por ha)				
	2010	2011	2012	2013	Média
1 V	63,3	106,5	30,9	47,6	62,1
2 V	67,5	81,0	23,1	44,6	54,1
3 V	84,4	90,5	42,2	21,7	59,7
4 V	97,6	82,6	41,7	32,1	63,5
5 V	92,6	49,2	59,8	57,7	64,8
6 V	55,7	78,0	24,0	20,6	44,6
7 V	88,1	23,8	36,0	23,1	42,8
8 V	27,0	15,4	9,6	37,2	22,3
9 V	114,2	71,0	91,0	140,5	104,2
12 V	90,7	42,4	54,0	104,2	72,8
13 V	66,4	78,7	29,3	45,2	54,9
Média					62,1

Fonte - Matiello, Rosa, Leite Filho e Cunha, Anais do 39º CBPC, Fund. Procafé, 2013, p. 56

Obs: Não foram plantadas as linhas 10 e 11 por dificuldade de obtenção das mudas

Produção, nas 5 primeiras safras, em cafeeiros Catuaí e Conillon, em 2 pisos altitudinais – em Mutum, 240m e Martins Soares, 740m de altitude– 2004.

Tratamentos		Produção (scs/ha)					
Variedades	Locais	2000	2001	2002	2003	2004	Média 5 safras
Catuaí	Mutum	56,0	14,0	50,0	35,0	49,0	41,0
	Martins Soares	84,0	30,0	42,0	16,0	75,0	49,0
Conillon	Mutum	140,0	88,0	87,0	120,0	74,0	102,0
	Martins Soares	94,0	27,0	120,0	80,0	79,0	78,0

Fonte: Matiello et alli, Anais 30ºCBPC, MAPA/PROCAFÉ, 2004, p.15.

Produtividade média, em sacas por ha, em 4 safras em cafeeiros Conilon, de sementes e de diferentes clones, em 3 locais na Zona da Mata de Minas, S.D. das Dores-MG, 2013

Tratamentos	Produtividade média das 4 primeiras safras (Scs/ha)		
	Inhapim(*)	Imbé de Minas(**)	São Domingos das dores(***)
Clone 02	117,5 aA	90,3 aB	64,4 aC
Clone 03	96,0 aA	80,5 aB	67,4 aB
Clone 08	86,4 bA	77,7 aA	61,5 aB
Clone 14	78,3 bA	71,6 aA	42,0 bB
Clone 120	109,6 aA	81,0 aB	56,0 aC
Clone 23	88,7 bA	73,2 aB	64,8 aB
Super tardio	67,2 bA	55,6 bA	43,6 bA
Seminal	69,5 bA	65,6 bA	38,5 bB

* 550 m com irrigação, ** 580 m com irrigação , *** 790 m sem irrigação. Scott-Knott 5%,

Fonte – Carvalho, Matiello, Barros e Barbosa, Anais do 39º CBPC, Fund. Procafé, 2013, p. 8

CONTATO

35 – 3214-1411 (Fundação Procafé)

21- 2233-8593 (Rio de Janeiro)

jb.matiello@yahoo.com.br

