

Revista Rede Asbraer  
Boas Práticas na Ater Pública e na Pesquisa Agropecuária

# CAFEICULTURA

UM SETOR EM EXPANSÃO PARA A AGRICULTURA FAMILIAR

Ater Pública e OEPAs  
apostam em inovações  
sustentáveis para  
aumentar produtividade  
e qualidade da produção  
de cafés especiais

Foto  
<https://jeffersondealmeida.com.br/dia-mundial-do-cafe-1404-cafe-vilao-ou-mocinho-na-sua-rotina/>

5ª Edição  
Novembro de 2024



O acompanhamento da Ater Pública (Assistência Técnica e Extensão Rural) e a tecnologia das OEPAs (Organizações Estaduais de Pesquisa Agropecuária) são responsáveis pelo crescimento da cafeicultura na agricultura familiar?

## **A Rede Asbraer prova que sim!**

Além dos tradicionais cafés mineiros e capixabas, estados como Rondônia, Roraima e Paraná vem despontando na produção cafeeira e conquistando os mercados nacionais e internacionais.

Tecnologia, sustentabilidade, produtividade e qualidade são os pilares dos conhecimentos gerados pelas OEPAs e aprendidos pelos agricultores familiares por meio dos extensionistas.

A cafeicultura sozinha não conseguiria promover a sucessão familiar, o desenvolvimento socioeconômico e o reconhecimento aos produtores. Esse resultado só é alcançado com a presença da Ater Pública e das OEPAs!

**FORTALECER A ATER PÚBLICA  
E AS OEPAS É INVESTIR NO  
DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL DO BRASIL!**

# EXPEDIENTE

## **Presidente do Conselho Diretor:**

Luciano Brandão

## **Vice-presidente Nacional de Assistência Técnica, Extensão Rural e Regularização Fundiária:**

Otávio Martins Maia

## **Vice-presidente Nacional de Pesquisa Agropecuária:**

Gilson dos Anjos Silva

## **VICE-PRESIDENTES REGIONAIS**

### **Nordeste**

- **Titular:** César José de Oliveira (Diretor-presidente da Emater/RN)
- **Suplente:** Lanns Alves de Almeida Filho (Superintendente da Bahiater/BA)

### **Norte**

- **Titular:** Vanderlei Alvino (Diretor-presidente do Idam/AM)
- **Suplente:**

### **Centro-Oeste**

- **Titular:** Cleison Medas Duval (Presidente da Emater/DF)
- **Suplente:** Suelme Evangelista Fernandes (Diretor-presidente da Empaer/MT)

### **Sudeste**

- **Titular:** Marcelo Monteiro (Diretor-presidente da Emater/Rio)
- **Suplente:**

### **Sul**

- **Titular:** Dirceu Leite (Presidente da Epagri/SC)
- **Suplente:**

# ASBRAER

**Endereço:** SCLN 116, bloco F, sala 218, Edifício Castanheira,  
Brasília/DF - CEP: 70.773-560

**Telefone:** (61) 3963-7873

**www.asbraer.org.br**

**ascom@asbraer.org.br**

**Facebook:** @asbraer

**Instagram:** @asbraer

**YouTube:** /Asbraer

## **Diretora Executiva**

Mariana Matias

## **Assessora de Comunicação**

Juliana Silva

## **Jornalista**

Ana Karoliny Barros

## **Assessor Parlamentar**

Isaac Sassi

## **Assistentes Administrativas**

Jaqueline Santos e Ianne Sena

## **Estagiários**

Wenderson Rocha (Social Media)

Bernardo Burity (Design)

## **PRODUÇÃO**

Ana Karoliny Barros

## **REPORTAGEM**

Aline Louise e Marcelo Varella - Ascom Emater/MG

Wania Ressutti - Ascom Emater/RO

Felipe Ribeiro - Ascom Incaper/ES

Ana Karoliny Barros - Ascom Asbraer

## **EDIÇÃO**

Ana Karoliny Barros e Juliana Silva

## **REVISÃO**

Juliana Silva

## **PROJETO GRÁFICO**

Bernardo Burity

Todas as fotos e vídeos foram cedidas pelas associadas  
Publicação digital da Asbraer em parceria com Emater/RO, Emater/MG e Incaper/ES

# SUMÁRIO

EDITORIAL	6
CAMPEÃO MINEIRO	8
MUITO ALÉM DA TRADIÇÃO	14
MULHERES DO CAFÉ	21
CAFÉS DO BRASIL	28



# EDITORIAL



**Luciano Brandão**  
**Presidente da**  
**Asbraer**

Essa edição da Revista Boas Práticas na Ater Pública e na Pesquisa Agropecuária fala da cafeicultura.

Graças às pesquisas e implementação dos estudos junto ao agricultor familiar, por meio da Ater Pública, a produção de cafés especiais e agroecológicos vem crescendo. Além disso, pudemos ver variações do café sendo criadas, produzidas e premiadas. Estados que até então não possuíam a cultura da produção do café já desenvolvem, inclusive, cafés premiados.

A variedade Robustas Amazônicas se adaptou ao clima da região amazônica e pode aumentar a produtividade do café sem a necessidade de desmatar novas áreas. Foi uma técnica criada em parceria da Pesquisa Agropecuária com a Assistência Técnica e Extensão Rural Pública, comprovando que essa união fortalece a produção rural com alta produtividade, inovação e sustentabilidade.

Em nossa revista também não podia faltar o estado que é tradicional na produção de café, Minas Gerais. O estado segue crescendo com a produção de café da agricultura familiar com atendimento da Emater-MG e vencendo concursos de qualidade de café. A Pesquisa Agropecuária está sempre buscando a melhoria dos grãos, ao passo que a Ater Pública aplica essas inovações junto à agricultura familiar procurando garantir cada vez mais qualidade, produtividade e uma cafeicultura sustentável, sem degradação do meio ambiente.

Além disso, a produção do café também é mecanismo de valorização das mulheres rurais como muito bem atua o Incaper no Espírito Santo, incentivando a produção de grãos especiais liderado por mulheres, fomentando a valorização e o protagonismo feminino no campo.

Tudo isso vamos ver com mais detalhes aqui, nas próximas páginas. Fomentar a cafeicultura sustentável brasileira é reconhecer a importância do Brasil nessa produção, ressaltando o papel importante da agricultura familiar na comercialização de cafés de alta qualidade e o valor indiscutível das OEPAs e da Ater Pública.

Foto: IDR-Paraná





# CAMPEÃO MINEIRO

## **AGRICULTOR FAMILIAR ATENDIDO PELA EMATER-MG VENCE CONCURSO DE QUALIDADE DO CAFÉ E CONQUISTA MERCADO**

Café de produtor de Sabará chega às gôndolas de supermercado de Belo Horizonte, capital mineira

**Aline Louise e  
Marcelo Varella**

Sabará, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, é famosa pela sua produção de jabuticaba, banana, ora-pro-nóbis, e agora pode se gabar também de ser a terra do café, mais especificamente, do café de Mamédio Martins dos Santos. Ele foi o grande campeão da 20ª edição do Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés, promovido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG), em 2023. A competição teve quase 1,6 mil inscrições.

Sentado com a família ao redor da mesa de casa, com um bom cafezinho, ele recorda o momento ainda fresco na memória.

**“Quem imaginava, eu com 20 mil pés de café, num lugar onde sou praticamente o único cara que cultiva o café, ser o campeão mineiro? Essa é uma das minhas maiores alegrias. Nem com a perda do meu pai eu cheguei a chorar, mas a emoção foi tanta que eu não aguentei”, disse ainda com os olhos marejados.**

Com a vitória no concurso, Mamédio viu o café que produz ser muito valorizado e chegar a uma das principais redes de supermercados de Belo Horizonte. Logo que saiu o resultado da competição, no final do ano passado, ele recebeu uma oferta do supermercado Verdemar e vendeu a saca de 60 kg de café por R\$ 5 mil.

Em agosto de 2024, a rede supermercadista lançou uma linha de cafés especiais, com a produção de Mamédio e de outros dez produtores que conseguiram as melhores colocações no concurso da Emater-MG. O agricultor do município de Sabará não escondeu a alegria ao ver o café que produz nas gôndolas do supermercado, com a sua foto estampada no rótulo.



Foto: Rafael Soal e Shelen Mainente/Emater-MG

**“É uma satisfação muito grande. Não esperava chegar onde estou hoje. Posso dizer que estou no topo da tabela. Agora tenho propostas da Holanda, Espanha, Estados Unidos, Canadá e Polônia”, declarou.**



O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais é uma estratégia de assistência técnica e extensão rural que promove a melhoria contínua da qualidade do grão, além de valorizar a cafeicultura mineira e abrir mercados qualificados, como a parceria com o Verdemar.



Há seis anos, os cafés que obtêm as maiores notas na competição são comercializados na rede de supermercados. Este ano, três opções foram disponibilizadas nas gôndolas para uso do consumidor: café torrado e moído para filtro, torrado e moído para expresso e torrado em grãos.

“Isso mostra que o poder da assistência técnica e da extensão rural é um poder transformador junto aos produtores”, afirmou o presidente da Emater-MG, Otávio Maia.

## Uma vida dedicada ao café

O produtor Mamédio dos Santos cresceu entre os pés de café, no município de São Félix, onde nasceu. Quando foi para Sabará, em 2005, já com a família, primeiro trabalhou na mineração, mas não se adaptou. “Eu desanimei, houve muito acidente e eu não estava acostumado com a cidade. Aí vim para o interior”.

Na zona rural de Sabará conseguiu emprego na fazenda de um coronel do Exército. Foram mais de 20 anos como braço direito do militar. Quando ele faleceu, há cerca de quatro anos, Mamédio arrendou parte da fazenda e seguiu com a plantação, já que os filhos do patrão não tinham interesse em manter a cultura.

**Antes de começar a participar dos concursos, Mamédio sequer tinha noção da joia que possuía nas mãos. Quem descobriu a preciosidade, ainda bruta, e foi pouco a pouco ajudando a lapidar, foi a técnica da Emater-MG, Shelen Mainente de Souza, que hoje se senta à mesa, como alguém da família e recorda todo o trabalho junto ao produtor.**

“Quando eu cheguei na propriedade, primeiro pedi uma análise de solo para fazer as recomendações necessárias. Depois, enviei o café que ele já tinha colhido para o concurso. Ele foi desclassificado na primeira fase. Mas aí veio a devolutiva dos coordenadores da Emater-MG, com base na avaliação que os jurados fizeram no concurso. Nela, informava que ele tinha sido desclassificado por dois motivos: a umidade que não estava adequada; e a presença de defeitos, o maior deles a broca. Então fizemos a adubação e tratamos a praga. Ele ficou uns quatro meses fazendo isso intensamente, com meu acompanhamento. Quando chegou a época da colheita, enviamos novamente amostras para o concurso e aí ele foi classificado, chegou até a fase final, mas não entre os campeões. Aí veio a nova devolutiva e dessa vez o diagnóstico apontava que era preciso trabalhar na colheita e pós-colheita. E foi o que fizemos”, afirma a técnica.

Foram três anos de trabalho intenso de Mamédio, seguindo as orientações precisas da Shelen, que acompanhou tudo de perto. Na 20ª edição do concurso, em 2023, o cafeicultor se inscreveu novamente, e dessa vez a devolutiva foi a enorme surpresa de ser o grande campeão estadual. O café do Mamédio alcançou 91,7 pontos, segundo as normas da Associação de Cafés Especiais (SCA), entidade internacional de referência no setor.



De acordo com os jurados, é uma bebida de corpo sedoso, aveludado, finalização longa e doce, com notas que remetem a mel, rapadura, garapa com limão e chocolate trufado. Um dos fatores que podem ter contribuído para qualidade desse grão, é a altitude em que é produzido, a mais de 1,1 mil metros, semelhante à região dos cafés especiais da Serra do Caparaó. Além de todo cuidado que o senhor Mamédio tem.



Foto: Reprodução/Nescafé

## Perspectivas e sucessão familiar

As perspectivas da família são altas, tanto que o filho do produtor, Bruno Faria Santos, decidiu que é a hora de se dedicar integralmente à produção, com o pai.

**“Agora o paradigma é outro. A gente tem uma nova visão. Já tinha algum tempo que eu conversava com meu pai sobre retornar à fazenda, agora não tem como fugir mais não. Vamos aproveitar a nova onda que está vindo aí, porque para o nosso café, o que faltava era esse diploma, para a gente poder chegar em qualquer lugar a apresentar. O plano agora é seguir em frente, batalhar cada vez mais, fazer um café com cada vez mais qualidade”.**

Para a edição de 2024 do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, com a etapa final prevista para dezembro, Mamédio promete fazer bonito novamente e manter o posto de melhor café de Minas Gerais. "Este ano vou tentar o bicampeonato. Não é fácil, mas pra tudo tem um jeito, principalmente para quem trabalha", disse o produtor.

Assista o vídeo completo clicando na imagem!





# MUITO ALÉM DA TRADIÇÃO

## CAFEICULTURA FAMILIAR SE CONSOLIDA COMO PARTE IMPORTANTE DA ECONOMIA DE RONDÔNIA

Família Berdes retorna ao campo para investir em café e, com apoio da Ater Pública, torna-se case de sucesso

Wania Ressutti

Quem conhece a vida no campo, sabe que ali se vive uma vida simples, mas autossuficiente, com uma rotina mais ligada ao ciclo natural das estações e das atividades agrícolas, enquanto na cidade, embora se tenha mais opções, a vida é mais complexa e a rotina de trabalho muito mais acelerada. Por isso, sair do campo para morar na cidade, nem sempre é uma boa solução e muitos só vão pela necessidade. Essa foi a trajetória da família Berdes.

Altivo Berdes foi criado dentro de uma lavoura de café, em Minas Gerais. Ainda pequeno, seu pai foi tentar a vida em Rondônia, onde continuou com a atividade. “Meu pai tinha bastante café, mas na época era seminal, café comum”, diz Altivo. Quando tinha 18 anos, com o falecimento de sua mãe, o pai vendeu o sítio e Altivo foi morar na cidade para trabalhar como empregado. Ali, casou-se, teve três filhas, mas o sonho de voltar para o campo ficou na sua cabeça. “Batia a saudade”, diz o produtor, lembrando que a vida na cidade era mais dura e complicada. “Se a gente precisava de um ovo de galinha, precisava comprar. Aqui não, aqui você tem fartura”.

O sonho de adquirir uma propriedade rural não tardou a se realizar e, em 2019, já casado com Sueli e com três filhas que hoje estão com 22, 20 e 16 anos, conseguiu comprar uma pequena chácara de 24.200m<sup>2</sup> (equivalente a um alqueire) na Linha 204-Sul, no município de Rolim de Moura. Na nova propriedade, resgatou as técnicas que aprendeu com o pai e deu início ao plantio de café. “A gente começou com 1.100 pés de café, depois inteiramos mais 1.900, chegando a três mil pés de café plantado”, conta Altivo.



Foto: José Gomerindo / AENotícias

Sueli Berdes explica que, nesta época, a família não tinha nenhuma assistência na lavoura. “A gente começou com o que tinha, o que a gente sabia de agricultura, o que a gente aprendeu com nossos pais”, diz Sueli. Mas a plantação de café não ia para frente. “A gente precisava de uma assistência técnica. Hoje a gente sabe que se não houver uma boa irrigação, uma adubação correta, se não tiver o manejo a gente não produz.”

Foi nesse período, em meados de 2021, que a família teve contato com a Emater-RO por meio de um dia de campo realizado na propriedade vizinha a deles.

**“Lá, a gente conheceu o engenheiro agrônomo da Emater, Marcelo Lopes, que nos ajudou, nos orientou e nos mostrou o caminho que a gente precisava para continuar o nosso trabalho, nosso sonho.”**

Em 2022, por intermédio do programa Plante Mais, de distribuição de mudas do governo estadual, a família Berdes conseguiu aumentar sua lavoura em mais 2.500 pés. Desta vez, com mudas de café clonal, de genética melhorada, aumentando o seu cafezal para 5.500 plantas.

## Uma vida dedicada ao café

O engenheiro agrônomo da Emater-RO, Marcelo Lopes, conta que a família Berdes vem seguindo as orientações recebidas, participando de diversas atividades que visam a melhoria da qualidade e sustentabilidade do seu café. “Ele [Altivo] participou de cursos, a exemplo da NR31, que é um curso voltado para aplicação correta de agroquímicos, com utilização correta de EP. Também tem em sua propriedade um depósito de agroquímicos, onde guarda separadamente os produtos que são utilizados para aplicação, e instalou uma fossa biodigestora para fazer o tratamento dos efluentes da propriedade.”



Lopes explica ainda que o programa Plante Mais e o Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café de Rondônia (Concafé) têm sido a mola propulsora para os cafeicultores do estado que querem crescer no mercado. A família Berdes, com apenas três anos de atividade, e seguindo as técnicas orientadas pela Emater-RO para obter mais qualidade no seu café, conquistou em 2022, o quinto lugar no Concurso Internacional Coffee Of The Year, realizado anualmente em Minas Gerais. “É uma propriedade que nos dá muito orgulho, que vem melhorando o seu café, produzindo com sustentabilidade, e que está chegando à excelência na qualidade do seu produto.”



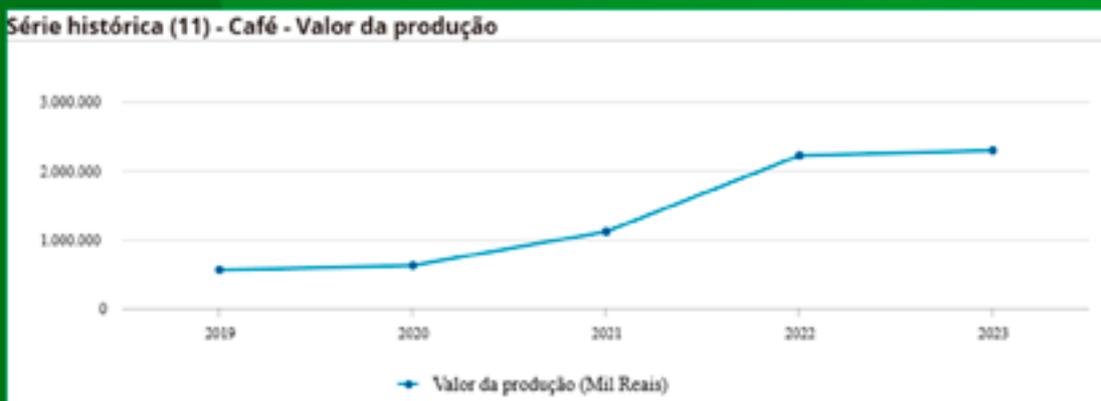
**A família começou a trabalhar com café torrado e moído. Hoje, já criou sua própria marca, a “Al Café Robusta Amazônico”, que vem comercializando por meio de plataformas online e pelas redes sociais.**

Os Berdes também participam de feiras livres e de eventos como a Rondônia Rural Show, onde divulgam e comercializam seu produto. A filha de seu Altivo e dona Sueli, Kamilly Berdes, de 16 anos, também está muito envolvida na lavoura e vem seguindo os passos dos pais, e pretende, no futuro, dar continuidade ao investimento da família.



# Panorama da cadeia produtiva no estado

O cultivo de café em Rondônia apresentou uma expansão significativa nos últimos anos. Para se ter uma ideia, a safra de 2022/2023 alcançou cerca de 2,9 milhões de sacas. Esse crescimento foi impulsionado por avanços em produtividade, que saltou de 687 kg para 3.509 kg por hectare, melhorias nas práticas agrícolas, como o uso de mudas clonais de alta qualidade distribuídas pelo governo estadual por meio do programa Plante Mais, além dos serviços de assistência técnica e extensão rural executados pela Emater-RO.



Ainda entre 2022 e 2023, a produção de café no estado cresceu 24,1%, consolidando Rondônia como o quinto maior produtor de café do Brasil. Com a expansão no mercado comercial, os Robustas Amazônicos são destaques. O crescimento da demanda por cafés especiais e a presença em feiras e eventos nacionais e internacionais contribuem para esse avanço.

Hoje, os cafeicultores do estado estão entre os primeiros colocados em concursos, nas mesmas condições de igualdade e competitividade.

Mapa -  
Café -  
Valor da  
produção  
(mil reais)  
Fonte: IBGE 2024



# Ater Pública eficiente

O café é uma alternativa atraente para a diversificação da produção agrícola, em especial para a agricultura familiar que responde pela maior parte da produção cafeeira rondoniense. Para conquistar e atender os padrões exigentes do mercado, os produtores focam em melhorar a qualidade dos cafés especiais. Por meio da Emater-RO, eles têm acesso à assistência técnica e extensão rural continuadas e são inseridos em programas de incentivo e de financiamento para melhorias na produção.



## Na prática

Os extensionistas da Emater-RO incentivam a modernização das técnicas de cultivo, fornecem orientações sobre o uso de mudas clonais, irrigação e práticas de manejo sustentável, além da inserção em políticas públicas e programas voltados para a cadeia produtiva no estado.

Com essa orientação, os agricultores conseguem aumentar a produtividade e a qualidade do café, integrando novas tecnologias tanto na colheita como pós-colheita, com processos mais eficientes.



A família Berdes ilustra bem o papel da Emater-RO quando fala da importância que a autarquia teve para o desenvolvimento de sua lavoura.

**“Antes, quando a gente tinha uma dúvida, a gente procurava um vizinho que também tinha plantação e ele nos orientava da forma que ele sabia lidar com a terra, e muitas das vezes não era o que a gente precisava. Com a assistência da Emater, foi só aprendizado, de lá para cá, a gente conseguiu ajustar a terra, a gente está conseguindo cuidar da lavoura, até estamos participando de alguns concursos de qualidade e sustentabilidade do café”, conta a produtora Sueli Berdes.**

Graças a parceria da Emater-RO com a Plataforma Global do Café, os produtores também foram capacitados nas práticas de sustentabilidade da produção. “A gente sempre quis ser sustentável, até porque a gente faz parte da agricultura familiar, propriedade pequena. A ideia é produzir pouco, mas produzir com qualidade”, conta Altivo Berdes, que já recebeu um certificado de sustentabilidade na sua propriedade.

**Além de incentivar investimentos em tecnologias modernas de cultivo, o melhoramento genético das variedades de café, com foco em resistência a pragas e doenças, os serviços de assistência técnica e extensão rural ajudam os pequenos produtores a competir em mercados exigentes, garantindo a sustentabilidade econômica e ambiental do setor.**



# MULHERES DO CAFÉ

## **ESPÍRITO SANTO FORTALECE PROTAGONISMO DA MULHER NA CAFEICULTURA COM INCENTIVO À PRODUÇÃO DE GRÃOS ESPECIAIS**

Iniciativa do Incaper-ES promove autonomia socioeconômica feminina a partir de capacitação sobre cultivo de café

Felipe Ribeiro

No Espírito Santo, a participação das mulheres é crescente e fundamental na cafeicultura, principal atividade agrícola do estado. Como forma de incentivar, valorizar e qualificar o trabalho feminino nessa cadeia produtiva, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) desenvolve o projeto “Mulheres do Café: igualdade de gênero e agregação de valor na cafeicultura capixaba”.

Desde abril de 2024, a iniciativa promove cursos, treinamentos e ações de extensão rural, em todas as regiões do estado, para capacitar as participantes para a produção de cafés especiais, mercado que está em franco crescimento e garante melhor remuneração aos produtores.

“Durante as capacitações, trabalhamos com os parâmetros de qualidade do café, principalmente”, conta a extensionista do Incaper e coordenadora do projeto, Patrícia Morais da Matta Campbell.

**As participantes aprendem a classificar fisicamente os grãos, identificar defeitos e distinguir cafés especiais dos demais, sensorialmente. Além disso, são mostradas práticas de colheita e pós-colheita que devem ser adotadas quando se deseja produzir café de qualidade superior.**



“Na parte de pós-colheita, por exemplo, orientamos a colher os grãos no ponto correto de maturação, separar os ‘boias’ (grãos secos), não ultrapassar 40 graus na secagem, revolver com frequência o café, armazenar o café entre 11 e 12% de umidade e secar cada lote de café colhido, separadamente”, explica a extensionista.



Também há incentivo à adoção de práticas sustentáveis, no que diz respeito a adubação, aplicação de defensivos, armazenamento dos grãos e insumos, cuidados na roçada, implantação de caixas secas e demais itens constantes no currículo mínimo de sustentabilidade adotado no estado.

“Outro processo muito relevante que abordamos é a torra do café. Ensinamos sobre cada etapa, fatores que precisam ser considerados, funcionamento do equipamento de torra e marcadores visuais e olfativos”, destaca Patrícia, que é engenheira agrônoma, doutora em Ciências Ambientais e Florestais e especialista em Avaliação Sensorial de Café (Q-Grader Arábica).

Ela frisa que, com a aplicação das práticas ensinadas nos cursos, as cafeicultoras conseguem saltos de qualidade na produção e no produto final: a bebida.

Para ser classificado como especial, o café precisa alcançar uma pontuação acima de 80 pontos em análises sensoriais feitas por profissionais treinados (Q-Graders), com base no protocolo internacional de avaliação da Specialty Coffee Association (SCA), numa escala que varia de 0 a 100 pontos.

“São avaliados atributos como fragrância e aroma, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio, uniformidade e ausência de defeito”, explica.



# Qualidade e Empreendedorismo

O projeto já está gerando resultados e transformando a vida das participantes. Para a produtora Cláudia Peixoto do Carmo, do município de Dores do Rio Preto, na região do Caparaó, o curso foi o incentivo que faltava para apostar na produção de cafés especiais.



Foto: Divulgação/Incaper-ES

**“O projeto mudou a minha vida. Ele me fez acreditar mais no meu potencial e isso me proporcionou coisas maravilhosas. Conheci mais a fundo as qualidades do café, os manejos corretos para se obter um bom resultado. Consegui fazer um café de 83 pontos depois disso. Agora, estou produzindo e comercializando café torrado, moído e em grãos. Sonhava em produzir cafés especiais e hoje eu estou realizada. Vou trabalhar cada vez mais para produzir cafés ainda melhores”, afirma.**



Foto: Divulgação/Incaper-ES

Em Alto Rio Novo, município do noroeste capixaba, o resultado do projeto veio também na forma de premiação e reconhecimento. Em setembro, Andressa Mafort conquistou o primeiro lugar na segunda edição do Prêmio de Cafés Especiais da cidade, na categoria Conilon.

Filha de cafeicultor aposentado, ela viu no projeto a oportunidade de tornar ainda melhor o café produzido no sítio da família. “O curso foi essencial para aprender exatamente os toques finais que faltavam. Passei a entender melhor as etapas de colheita, seleção de grãos, fermentação e torra. Isso me encorajou a tomar as rédeas da produção familiar e contribuir para o crescimento da produção cafeeira especial em meu município”, revela.

## Sucessão familiar

A história de Andressa não é um caso isolado de sucessão familiar entre cafeicultoras apoiadas pelo projeto. Gabriela Medeiros, de 23 anos, trabalha com o pai em uma propriedade em Dores do Rio Preto, onde já produzem café da forma tradicional. Para ela, a participação no curso veio em boa hora, uma vez que pretendem iniciar a produção de café especial neste ano para agregar valor ao produto.





“Ajudo meu pai na gestão da propriedade e, agora, também vou ser a responsável pela produção do café especial. Essa capacitação foi muito boa para mim, me ajudou a aperfeiçoar o que sabíamos”, afirma Gabriela.

A extensionista Patrícia Morais explica que a sucessão familiar e a permanência de jovens no campo também estão no foco do projeto, que busca envolver as filhas de agricultores em suas atividades.

**“Um dos nossos objetivos é mostrar aos jovens que a produção de cafés de qualidade tem um grande potencial. É uma alternativa viável e rentável à qual elas podem se dedicar, dando sequência na gestão das propriedades atualmente conduzidas por seus pais, fortalecendo o protagonismo feminino no meio rural e contribuindo para o desenvolvimento sustentável da cafeicultura capixaba”, destaca.**

# Mais sobre o projeto

O projeto “Mulheres do Café: igualdade de gênero e agregação de valor na cafeicultura capixaba” integra o Programa de Incentivo à Pesquisa, à Extensão, ao Desenvolvimento e à Inovação Agropecuária (Inovagro), iniciativa do governo do estado coordenada pela Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), em parceria com a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes).

Além de capacitações, promoverá um levantamento do perfil socioeconômico e produtivo das cafeicultoras, concurso estadual de cafés especiais para mulheres, visitas técnicas, intercâmbio de experiências, entre outras ações para reconhecer, valorizar e fortalecer a atuação feminina na cafeicultura do Espírito Santo. A meta é atender, pelo menos, mil cafeicultoras em dois anos.





# CAFÉS DO BRASIL

## **PESQUISA AGROPECUÁRIA E ATER PÚBLICA PROMOVEM EVOLUÇÃO DO GRÃO DO CAFÉ E RECONHECIMENTO DA PRODUÇÃO FAMILIAR**

Estados das regiões Norte e Sul do país despontam na produção de café, aliando sustentabilidade, produtividade e qualidade do grão

Ana Karoliny Barros

Aproximadamente 17 toneladas de café produzidas no município de Apuí (a 453 quilômetros de Manaus) abasteceram a unidade do grupo 3 Corações na capital amazonense. O grão foi adquirido da produtora rural Eliane Maleski, do sítio Santa Catarina, atendida pelo Projeto Prioritário (PP) do Café do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (Idam).

Na outra ponta do país, o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) vem alcançando repercussão no cenário cafeeiro nacional e internacional. Os pesquisadores Gustavo Hiroshi e Luiz Filipe Protasio publicaram um artigo sobre o estudo do genoma e da genômica populacional do aloploiploide *Coffea arabica* na renomada revista científica *Nature Genetics*.

A distância é grande, mas o objetivo dos dois estados é o mesmo: expandir a cadeia produtiva do café na agricultura familiar, priorizando qualidade e sustentabilidade com conhecimento técnico-científico para que o Brasil continue sendo a nação do café.



Foto: Marfran Vieira/Idam-AM

## Crescimento da cafeicultura no Amazonas

Esta foi a segunda vez que a produção de Eliane atende à demanda da 3 Corações. “Em 2023, conseguimos atender à demanda do grupo com 150 sacas de café e, neste ano, quase que dobramos a quantidade. Inclusive, já estamos trabalhando para, em 2024, alcançarmos 500 sacas”, diz a produtora em entrevista ao Idam. O sítio Santa Catarina conta com 100 mil pés de café atualmente e é assistido pelo PP do Café desde 2022, segundo dados do instituto.

**“O acompanhamento foi iniciado há dois anos, com a análise de solo da propriedade e, na sequência, toda a assistência técnica foi e está sendo prestada à propriedade em todas as etapas, do cultivo ao escoamento da produção. Com isso, é uma grande satisfação ver os resultados obtidos”, ressalta o gerente da Unidade Local (UnLoc) Idam/Apuí, João Hilário.**

O PP abrange 12 municípios do Amazonas, mas a produção de café no estado não se limita a eles. “Temos observado um aumento quantitativo de localidades produzindo café.[...] Prestamos assistência técnica aos envolvidos por meio de cursos, implantação de viveiros e distribuição de mudas”, conta a coordenadora do projeto, Ana Cecília Lobato.

Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o cultivo de café no Amazonas tem maior concentração no sul do estado, onde a cultura encontra condições edafoclimáticas mais propícias à evolução do grão. Dados do Idam afirmam que, até dezembro de 2023, foram implantados 819 hectares de café, dos quais 558 estão em produção com uma média de 70 a 120 sacas por hectare.



Para o presidente do instituto, Vanderlei Alvino, estes números tendem a crescer ainda mais e gerar impactos na economia.

**“A cafeicultura tem sido um dos destaques do setor primário amazonense, principalmente, porque os cafeicultores estão antenados com as metodologias e tecnologias voltadas à atividade”, afirma em entrevista ao Idam. Atualmente, a atividade engloba cerca de 645 agricultores familiares amazonenses.**

A cafeicultura também apresenta-se como uma importante complementação de renda para a agricultura familiar. Segundo Ana Cecília, “[a cultura] pode ser implantada em pequenas áreas em função de sua elevada produtividade e produção de bebida fina. Além disso, o valor da saca do café comercializada localmente saltou de R\$800 para R\$1400, mostrando que é possível produzir café com retorno econômico”.

Outro fator que estimula o crescimento da cadeia produtiva – no Amazonas e também em outros estados brasileiros – é o investimento em pesquisa agropecuária com ênfase no melhoramento genético e em variedades adaptadas aos aspectos climáticos e geológicos de cada região. No estado amazonense, as pesquisas ficam a cargo da parceria entre a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a Universidade Federal do Amazonas (Ufam) e o Instituto Federal do Amazonas (Ifam).



A aplicação destas tecnologias e pesquisas no campo junto com os produtores rurais é responsabilidade do Idam. Os extensionistas realizam o acompanhamento durante todo o processo de implantação, colheita, agregação de valor, armazenamento e comercialização. “O Idam incentiva a cafeicultura por meio da implantação de unidades de observação e unidades demonstrativas. Com o apoio do sistema Sepror [Secretaria de Estado da Produção Rural], foram realizadas entregas de mudas a cerca de 3.000 famílias entre 2023 e 2024, bem como foram realizadas capacitações e intercâmbios para técnicos e agricultores, visando aprofundar o conhecimento da cultura”, diz Ana Cecília.

# Robusta Amazônico

A introdução de variedades de café mais resistentes a pragas e doenças, além de técnicas de cultivo sustentável, tem possibilitado uma produção de alta qualidade, alinhada às exigências do mercado. Um exemplo é a variedade Robustas Amazônicas.



Os cafés Robustas Amazônicos são resultados do cruzamento dos cafés Conilon e Robusta especialmente selecionados. Descritos como uma bebida de sabor doce e intenso com toques amadeirados e que lembram chocolate, os robustas amazônicos seguem bem valorizados no mercado.

Em maio deste ano, o café da mesma variedade produzido pelo povo Paiter Suruí, na Terra Indígena Sete de Setembro, foi premiado e reconhecido como patrimônio cultural e imaterial de Rondônia. O acompanhamento da Emater-RO, as práticas sustentáveis adotadas pelos indígenas e os conhecimentos sobre a floresta garantem a qualidade do fruto.

Foto: Irene Mendes/Emater-RO

A sustentabilidade do cultivo do robusta amazônico chama atenção de investidores, produtores e amantes de café. Um estudo conduzido pela Embrapa, feito com uso de geotecnologia e imagens de satélite, registrou desmatamento zero em 7 dos 15 municípios que produzem o café na região conhecida como Matas de Rondônia. Segundo o monitoramento, realizado entre 2020 e 2023, foram identificados resquícios de retiradas de árvores em menos de 1% da área total ocupada pela cafeicultura.

A variedade, originalmente produzida em Rondônia, vem conquistando cada vez mais espaço e inspirando mais produtores. A parceria entre Embrapa, Idam e outras instituições buscou identificar e avaliar a adaptação do material genético dos robustas para a implantação no Amazonas. “Dos 15 clones testados, 10 apresentaram potencial para serem produzidos na região, podendo – em condições normais – serem implantados sem irrigação. Sua produtividade varia entre 50 a 120 sacas por hectare, um aumento expressivo da produção local, uma vez que a média de produção do Amazonas é de 14 sacas por hectare. Aliado ao material adaptado, temos clones que produzem bebidas com qualidade semelhante ao café arábica”, relata Ana Cecília Lobato, coordenadora do Projeto Prioritário (PP) do Café do Idam.



## Retorno do grande produtor

Na região Sul do Brasil, o Paraná já foi um dos grandes líderes na produção do café. Em 1960, chegou a ter 1,8 milhão de hectares plantados. Como consequência de adversidades climáticas severas, por exemplo a geada negra de 1975, a produção despencou.

Segundo o Departamento de Economia Rural (Deral), da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento (Seab) do Paraná, em 2023, o estado produziu 722 mil sacas beneficiadas, volume 48,2% superior à colheita de 2022, que foi severamente castigada por geadas e seca. Atualmente, a área cultivada soma 26.180 hectares e há registros de produção de café em 172 municípios.

O Norte Pioneiro destaca-se entre as regiões produtoras, reunindo os quatro municípios líderes de produção: Carlópolis, Pinhalão, Ibaiti e Tomazina. Vale ressaltar também a cidade de Apucarana, no Vale do Ivaí. Juntas, as cinco localidades respondem por 48,5% do volume da produção paranaense.

O Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) e os produtores do estado buscam preservar o café como uma tradição importante da agricultura paranaense. A qualidade do café do Norte Pioneiro tem feito a diferença nessa construção. Os grãos especiais produzidos na região somam premiações em concursos e já possuem o selo de Indicação Geográfica (IG) concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).



O projeto Mulheres do Café do Norte Pioneiro integra uma das ações inovadoras para estimular a produção cafeeira no Paraná. Coordenado pelo IDR, o projeto tem 11 anos de existência e reúne mais de 250 mulheres produtoras de cafés especiais, distribuídas por 12 grupos em 11 municípios. O café produzido por elas já foi diversas vezes premiado e vendido para quatro continentes.

O instituto atua em duas frentes: técnica, na qual o IDR presta serviços de assistência técnica, realiza diagnósticos e promove capacitações; e a pessoal, onde a extensão rural é colocada em prática para discutir temas como liderança, empoderamento e força.

# Sucessão familiar

De acordo com o IDR-Paraná, aproximadamente 6 mil famílias estão inseridas na cafeicultura em todo o estado e cerca de 80% das propriedades são de agricultura familiar. O município de Carlópolis é o líder de produção, com 9 mil toneladas e Valor Bruto da Produção (VBP) de R\$117,8 milhões, segundo relatório do Deral. O alto rendimento da cultura tem gerado o interesse das novas gerações em continuar no campo e investir na cafeicultura.

A propriedade da família do Sítio São Manoel, com 21 mil pés de café, já está na quarta geração de produtores. Se, antigamente, o trabalho seguia um sistema de cultivo mais difícil e penoso, hoje é um exemplo do que vem dando certo na cidade: diversificação e sucessão familiar.

**“A sucessão é automática desde que a propriedade dê dinheiro suficiente para ter uma vida boa na família. Se não tiver recursos, o jovem vai buscar outras alternativas na cidade”, completa o coordenador estadual de Cafeicultura do IDR-Paraná, Otávio da Luz, que trabalha há mais de 30 anos em Carlópolis e acompanhou de perto a história do café.**



Também em Carlópolis, o produtor Emanuel Liuti, de 23 anos, seguiu a mesma vocação do pai e do avô. Em 2006, a família cultivava meio hectare. Hoje, são 16 hectares de café, e também está aumentando a área de fruticultura. “A vantagem é que trabalhando com a fruta você consegue pagar os custos de família, de maquinário, manutenção, da lavoura e ainda um pouco da lavoura do café”, explica em entrevista ao IDR.

Liuti conta que a boa condução dos pais na educação dele e dos dois irmãos, dando abertura para que participassem das escolhas na propriedade, fez a diferença para mantê-los no campo. “Desde quando a gente tinha por volta de 15 anos, éramos envolvidos nos trabalhos. Então crescemos com olhar de comunidade, de trabalhar em família. A partir dessa oportunidade, sabendo que seríamos o futuro disso, a gente se sentia bem trabalhando junto”.



# Ciência do grão

Pesquisadores de 16 países realizaram o sequenciamento do genoma referência do café arábica, um dos mais consumidos entre os cerca de 130 existentes. Esse trabalho inédito teve a participação de dois pesquisadores do IDR-Paraná, Gustavo Hiroshi Sera e Luiz Filipe Protasio Pereira. O estudo foi publicado na Nature Genetics, uma revista científica renomada internacionalmente.

Segundo o artigo, para obter a perspectiva genômica da evolução histórica do arábica, os pesquisadores sequenciaram 46 acessos, incluindo três robustas, dois eugeníoides e 41 arábicas. Esse último incluía um espécime-tipo do século 18, 12 cultivares com diferentes histórias de reprodução, um Híbrido de Timor, cinco dos seus retrocruzamentos com arábica, 17 acessos selvagens e mais três selvagens/cultivados recolhidos no leste e lados ocidentais do Grande Vale do Rift, na Etiópia.

O café arábica é um tetraploide, ou seja, um conjunto de quatro conjuntos de cromossomos. Ele é composto por dois genomas dentro de um, resultado da fusão de duas espécies: o *Coffea canephora* (conhecido como café conilon ou robusta) e *Coffea eugeníoides*. O grupo concluiu que a fusão se deu há, no máximo, 600 mil anos, mais precisamente entre 350 mil e 610 mil anos.

**"A pesquisa básica vai levar a um entendimento melhor dos genes envolvidos na qualidade de bebida, produtividade, resistência a pragas e doenças, e também a fatores como a resistência ao calor. Esse conhecimento é essencial para o desenvolvimento de novas cultivares", comenta Sera em entrevista ao IDR.**

O estudo também analisou em detalhes duas cultivares desenvolvidas pelo IDR-Paraná (IAPAR 59 e IPR 99, provenientes do Híbrido de Timor), caracterizando as regiões genômicas que contêm resistência a fitopatógenos. O sequenciamento do genoma identificou os possíveis responsáveis pela resistência do café arábica à ferrugem e a outras doenças, além dos encarregados pelo aroma da espécie.

"Estamos imersos há anos nesse trabalho, desenvolvendo diversas pesquisas com foco na cafeicultura brasileira utilizando os dados desse estudo. Hoje, com a utilização dos dados genômicos estamos conseguimos identificar marcadores para seleção de plantas resistentes a doenças como mancha aureolada e nematoides", acrescenta Pereira.

O artigo *The genome and population of allopolyploid Coffea arabica reveal the diversification history of modern coffee cultivars* pode ser acessado na íntegra clicando aqui: <https://www.nature.com/articles/s41588-024-01695-w>



**É PARA CHEGAR CAFÉ DE QUALIDADE NA  
SUA MESA QUE AS INSTITUIÇÕES QUE  
COMPÕEM A REDE ASBRAER TRABALHAM**

