

O IMPACTO ECONÔMICO DA PRODUÇÃO DE CAFÉ NO BIÊNIO 2010|2011 NA REGIÃO DA ALTA MOGIANA

Leandro Gonsalles Fressa
Ricardo Antonio Sandrin Buranelli
ORIENTADOR: Prof. Ms. Antônio Soares Cervila.

RESUMO

Diante de um mercado tão competitivo, esta região, vem se destacando tanto no cenário nacional como internacional, pela qualidade do produto oferecido e por sua credibilidade passada para os compradores, que são muito exigentes. Além disso, a queda da produção colombiana, associada, à crescente produção brasileira, os investimentos feito no setor no que se refere a maquinários e novas técnicas de seleção, plantio e colheita dos grãos, faz com que o produto final, isto é, a bebida, saia com um sabor genuíno, valorizando a marca e a região de que o produziu.

INTRODUÇÃO

O café no Brasil tem sua importância não somente porque ocupa um lugar de destaque na economia nacional, mas, também por exercer importante função social. O café gera direto e indiretamente um grande número de empregos, sendo responsável pela fixação de grande parte da população rural. O café faz do Brasil o segundo maior consumidor mundial de café, perdendo apenas para os Estados Unidos.

A produção brasileira de café é considerada a maior do mundo, sendo responsável por mais de um terço de toda a produção mundial. No ano de 2009, o volume de produção chegou a 39,073 milhões de sacas, já no ano de 2010 foi de 47,04 milhões de sacas de 60 kg. O país possui aproximadamente 6,4 bilhões de pés de café, com 2,3 milhões de hectares de área plantada, pouco mais da metade só no Estado de Minas Gerais (EMBRAPA CAFÉ, 2010).

A cultura do café ajuda o país, tanto na ocupação da mão-de-obra, como também na formação da riqueza econômica do país. Grande parte da produção é exportada, principalmente em forma de granel.

Diversas tecnologias tanto no plantio quanto na colheita, certificados e selos, vem sendo aplicados à produção brasileira para que ela possa oferecer um produto de excelente qualidade e passe a conquistar espaços ainda maiores no cenário internacional e nacional

A região da Alta Mogiana, na qual a cidade de Franca faz parte, é responsável por grande parte da produção de café a nível nacional, sendo

internacionalmente conhecida pela qualidade dos grãos e da bebida oferecida aos seus consumidores.

ONDE SURTIU E COMO O CAFÉ CHEGOU NO BRASIL

O café é uma planta nativa que tem a sua origem nas estepes da Etiópia, no continente africano. Inicialmente ela era utilizada para consumo doméstico entre os povos africanos. Da África, o seu consumo para as regiões persas e posteriormente para as regiões arábicas, que a partir do século XV começaram a divulgar a bebida como um grande estimulante. (BARBOSA, 2010).

Foi na Arábia que a cultura do café se propagou. A denominação “café” não se refere ao local de origem da planta, mas corresponde à palavra árabe *gahwa* que significa vinho. Por isso que o café era chamado de “vinho da Arábia” quando chegou na Europa no século XIV (STARBUCKS, 2011).

Conforme observado nos manuscritos mais antigos, a cultura do café já existia desde 575 no Yêmen, sendo que nesta época, o fruto era consumido *in natura*. Somente a partir do século XVI, na Pérsia, os grãos passaram a serem torrados e transformados na bebida na qual é conhecida atualmente (STARBUCKS, 2011).

Os Árabes passaram a ter total controle sobre o cultivo e preparação da bebida. Nesta época os árabes proibiram qualquer tipo de aproximação de suas plantações e acesso às mudas de café.

O café somente chegou a Europa a partir do século XVII e o seu consumo foi rapidamente difundido nas cidades de Paris, Veneza, Londres e Viena. Devido ao aumento do consumo, rapidamente o café chegou às colônias francesas de São Domingos e Antilhas Francesas na América Central e Caribe no século XVIII, que passaram a produzir metade do consumo de café da Europa até o início do século XIX (SIQUEIRA, 2005).

No território brasileiro, as primeiras sementes e mudas de café somente foram introduzidas a partir de 1720, no Pará, trazida da região das Guianas pelo Sargento-Mor Francisco de Melo Palheta, após missão oficial.

Da região do Pará, o café foi levado para os Estados do Amazonas e do Maranhão. A partir da década de 1770, o café chegou ao Rio de Janeiro, sendo cultivado nos arredores da cidade e municípios como Resende e Vassouras, o que fez com que o ciclo do café brasileiro apresentasse um grande impacto econômico no país, desde o seu descobrimento (SIQUEIRA, 2005).

Neste período toda a produção brasileira era voltado para o consumo interno. somente a partir final da primeira década do século XIX, que o café brasileiro passou a ter alcance internacional. Nota-se que, por volta da década de 1820, o café brasileiro já ocupava cerca de 20% de todas as exportações do país. E já no final deste mesma década, o país tornou-se o maior produtor e exportador de café do mundo (SIQUEIRA, 2005).

Por volta da década de 1880, as cidades de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, tornaram-se os maiores produtores de café do país.

A partir de 1928, o Espírito Santo passou a ser o terceiro maior produtor e o Rio de Janeiro passou a ficar na quarta posição. Na década de 1950 o Paraná assumiu a liderança e permaneceu até o começo da década de 1970. E a partir de então Minas Gerais chegou e permaneceu na liderança nacional da produção de café até os dias atuais. E os grandes produtores de café nos dias atuais, no Brasil, são: Espírito Santo, São Paulo, Rondônia, Bahia, Paraná, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul (SIQUEIRA, 2005).

O Instituto Brasileiro de Café (IBC), criado em 1953, órgão governamental responsável pela regularização da política de café no Brasil por muitos anos. Este órgão gerenciava os estoques acumulados a partir de um sistema de garantia de preços e estabelecia o preço mínimo de exportação (BRAGANÇA, 2000).

Em 1993, devido a vontade de negociar um acordo de cotas na Organização Internacional do Café (OIC), os países centro-americanos e a Colômbia passaram a ser mais agressivos, pela fato dessa performance servir como diferencial nas negociações, o que resultou na queda dos preços. Essa negociação junto a OIC fracassou, o que levou os países produtores, tendo o Brasil como líder, a articular uma política unilateral de sustentabilidade dos preços. Com isso o Brasil recriou o Ministério da Indústria e Comércio e montou o Departamento Nacional de Café (DENAC), o que passou a servir de base para as ações de coordenação governamental, o que antes era feito por vários órgãos. Paralelamente, os países produtores de café criaram no âmbito internacional a Associação de Países Produtores de Café (APPC). Fato que coincidiu com o aumento no preço internacional do café. Em 1994, o governo brasileiro, ao ser acusado pela APPC de não cumprir o programa estabelecido por ela, lançou o financiamento de retenção utilizado-se dos estoques das cooperativas brasileiras (BRAGANÇA, 2000).

Para Siqueira (2005), nas últimas quatro décadas, a cafeicultura mundial teve um crescimento de produção, consumo, produtividade e comércio exterior, no entanto, a área de plantio permaneceu praticamente a mesma.

Surgiram novos grandes produtores mundiais, o que tornou a competição bem mais acirrada entre os países produtores de café, principalmente no que se refere à produtividade, qualidade e marketing. Foram introduzidas novas tecnologias, o que contribuiu para a diferenciação do produto no mercado, na medida em que para atender os clientes dos mercados mais exigentes, o fator que é levado mais em consideração é a qualidade do produto oferecido (SIQUEIRA, 2005).

Para melhorar a imagem do café brasileiro no mercado exterior, os produtores brasileiros implantaram programas para obter ganhos de competitividade, o que fez com que houvesse um maior ganho em todas as etapas da cadeia produtiva. Também foram abertas novas áreas de produção competitivas internacionalmente, como os pólos do oeste da Bahia e de Rondônia, o que gerou

bons resultados ao país, tornando o país o maior produtor e exportador de café do mundo (SIQUEIRA, 2005).

Em 1999, criou-se o Conselho dos Exportadores de Café Verde do Brasil (CECAFÉ). Esta entidade tem por objetivo aumentar a margem do setor através da congregação e da representação das empresas que exportam café verde (BRAGANÇA, 2000).

CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO CAFEEIRA

Atualmente o Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional de café, volume equivalente à soma da produção dos outros seis maiores países produtores. É também o segundo mercado consumidor, atrás somente dos Estados Unidos (GOMES; ROSADO, 2005).

O Brasil é rico em variedade de cafés, graças ao cultivo distribuído ao longo de todo o país. A área disponibilizada pelo cultivo é de 2,4 milhões de hectares, sendo 74% deles ocupado pela variedade arábica. **As principais regiões produtoras de café no país são:** Mogiana Paulista (Nordeste de São Paulo), Sul de Minas, Cerrado de Minas, Matas de Minas, Bahia, Paraná, Espírito Santo e Rondônia. Somente o estado de Minas Gerais é responsável por 51% da produção nacional.

O cafeeiro *Coffea arabica*, oriunda da Etiópia, adaptada a clima com temperaturas amenas, é largamente plantada no Continente Americano. O Brasil é o país que tem a mais extensa área de cultivo (TOLEDO FILHO et al., 2002).

De acordo com Abic (2008),

Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Em sua trajetória pelo Brasil o café passou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Num espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição relativamente secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se com total independência, ou seja, apenas com recursos nacionais, sendo, afinal, a primeira realização exclusivamente brasileira que visou à produção de riquezas.

De acordo com Bragança (2000), a planta do café integra a família dos *Rubiceae*, formada por mais de seis mil espécies, sendo que a maioria delas são arbustos tropicais. Existem pelo menos 25 espécies importantes, todas originárias da África e de algumas ilhas do Oceano Índico.

Do ponto de vista econômico, as duas espécies mais importantes cultivadas no mundo são a arábica e a robusta ou Conillon. A diferença entre ambas

está no número de genes. Nota-se que a variedade arábica é mais complexa, possui 44 cromossomos e a robusta 22, como as demais plantas.

O café tipo Arabica cresce normalmente em altitudes superiores a 1000 metros, produz grãos de qualidade superior e responde por cerca de 80% da produção mundial total de café verde (BRAGANÇA, 2000).

Entretanto, o café Robusta, pode crescer em menores altitudes, possui lavouras mais produtivas, é mais resistente a doenças mas, no entanto, produz grãos de qualidade inferior (BRAGANÇA, 2000).

O Robusta não possui sabores variados nem refinados como o Arábica. Por apresentar mais sólidos solúveis, é de grande utilização nas indústrias de cafés solúveis (BRAGANÇA, 2000).

Tem sido intensivamente demonstrado que uma bebida de melhor qualidade obtida quando se processa o café na fase de cereja. Isto é explicado pelo fato de ser o estágio cereja a fase correspondente ao ponto ideal de maturação dos frutos, no qual a casca, polpa e semente se encontram com composição química adequada, proporcionando ao fruto sua máxima qualidade (SILVA; BARBET, 1999).

A PRODUÇÃO DE CAFÉ NA REGIÃO DA ALTA MOGIANA

A região da Alta Mogiana esta localizada em uma região de planalto, com altitude entre 800 a 1200 metros, com uma temperatura média de 19,5° C, com chuvas que caem em torno de 1.700 mm/ano, distribuídas principalmente no verão, com alternâncias com os períodos secos do inverno (COCAPEC, 2011).

Esta região, segundo a Cocapec (2011), é tida como sendo uma das mais tradicionais regiões produtoras de café. Sendo conhecida mundialmente por oferecer um produto de excelente qualidade, produz o café arábica, de corpo e acidez equilibrada, excelente doçura natural e fragrância caramelizada.

Atualmente, a Região da Alta Mogiana tem realizado uma produção média de café, que gira em torno de mais de um milhão de sacas. Onde 85% deste montante são formados por grãos de alta qualidade devido ao relevo, altitude e temperatura. Em conjunto com a técnica e dedicação dos produtores que fazem com que grande parte da produção seja exportada para vários países (COCAPEC, 2011).

Hoje em dia a cafeicultura é responsável por um dos mais importantes complexos agroindustriais do Brasil. Onde fazem parte os seguintes agentes, segundo Reis, Richetti e Lima (2000),

- a) fornecedores de insumos;
- b) fornecedores de máquinas e equipamentos;
- c) produtores primários;
- d) cooperativas;
- e) empresas de processamentos;
- f) exportadores;
- g) empacotadores;

- h) assistência técnica;
- i) compradores internacionais;
- j) consumidores internos, e
- k) consumidores externos.

A maior parte da produção local de café é comercializada através da Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas (COCAPEC), que é formada por um grande número de agricultores da região e participa de várias etapas produtivas e de distribuição do café (ENCONTRA FRANCA, 2011).

De acordo com informações da Cooperativa Alta Mogiana, o mercado de café na região da Alta Mogiana, no ano de 2009, apresentou um crescimento de cerca de 4,15% no que se refere às vendas de sacas do grão quando comparado com a produção de 2008 (REVISTA CAFEICULTURA, 2010).

Em 2009, foram comercializadas mais de 19 milhões de sacas de café na região da Alta Mogiana. Entretanto, de janeiro a agosto de 2011, a cidade de Franca exportou cerca de 14,5 mil toneladas de commodity, sendo que este valor supera o valor obtido em 2010, no mesmo período, em 83%. Com isso, nunca, os produtores de Franca e região, lucraram tanto com a venda do café, como agora, pois de janeiro até agosto de 2011, segundo dados do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, o setor já havia movimentado US\$ 48,2 milhões, o que já é um valor duas vezes maior do que o valor movimentado em 2010, no mesmo período (SALES, 2011).

O que ocasionou este aumento no peso do café na balança comercial francana, foi o seu bom momento dentro do cenário internacional. Pois, segundo Sales (2011), “hoje, de cada 4 US\$ e vindo das exportações, 1 US\$ já é do café”.

O crescimento do número de exportações de café de Franca e região ocorre devido a um conjunto de fatores que vão desde dificuldades climáticas enfrentadas por outros centros produtores até o aumento do consumo em todo o mundo (SALES, 2011).

Mas não foi somente este o fator que contribuiu para o crescimento das exportações do café da região da Alta Mogiana, um outro fator muito importante, refere-se à melhoria da qualidade do grão produzido nesta região. De acordo com o presidente da Cooperativa de Cafeicultores e Pecuaristas (Cocapec), João Toledo, diferentemente dos produtores de outros centros exportadores brasileiros de café, na região de Franca, os cafeicultores vem investindo, cada vez mais, na produção para melhorar a qualidade dos grãos e conquistar novos mercados. Atualmente, segundo dados do IBGE, existem 346 propriedades produzindo grão de café (SALES, 2011).

Em 23 de Fevereiro de 2011, entrou em vigor a Lei de Controle de Impurezas do Ministério da Agricultura, o que ajudou de forma significativa na

aceitação do produto brasileiro, como o café de Franca e região, tanto no mercado nacional como internacional, pois, segundo essa lei, o pó de café não poderá ter mais que 1% de impurezas e o percentual máximo de umidade será de 5%, igual ao padrão de qualidade do produto destinado a exportação (FELIPPE, 2011).

Caso o produtor não cumpra essas determinações do Ministério da Agricultura, ele será notificado e poderá receber penalidades que varia de advertência, multa de R\$ 2 mil a R\$ 5 mil, por lote, além da suspensão da comercialização e apreensão do café (FELIPPE, 2011).

Do mesmo modo, o consumo mundial do produto também cresceu. De acordo com os dados da Organização Internacional do Café (OIC), por ano, consumo da bebida vem crescendo, em média, 4,5%, o que projeta uma previsão até o final do ano de 2011, que sejam consumidos 134,8 milhões de sacas. O que faz com que os produtores expandam a venda do seu produto para outros países, principalmente no Leste Europeu e Japão (SALES, 2011).

Outro fator significativo, foi que, com a baixa da produção mundial e o aumento da demanda pelo café, o preço negociado da saca no mercado exterior subiu. Em 2010 o preço da saca girava entre R\$ 250 a R\$ 300, atualmente, já esta ultrapassando a casa dos R\$ 500 (SALES, 2011).

Deste modo, percebe-se que o café é uma importante fonte de renda para a economia, tanto local, regional e nacional, tanto pela sua participação na receita cambial, pela transferência de renda para os outros setores da economia, por sua contribuição na formação do capital no setor agrícola, bem como na importante absorção da mão-de-obra.

CONCLUSÃO

Este trabalho foi muito importante para conhecer o peso que a cultura do café exerce sobre a economia, tanto da cidade de Franca, como da Região da Alta Mogiana e a nível nacional.

O café é uma planta que exige muito cuidado durante o seu cultivo, e muita atenção durante a colheita dos grãos para que o produto final, isto é, a bebida, saia pura e com o sabor genuíno, permitindo que o seu sabor caísse no gosto tanto do consumidor nacional, como internacional.

Com as normas implantada pelo Ministério da Agricultura e devido ao comprometimento com a qualidade dos grãos, dos produtores da Região da Alta Mogiana vem, já a muito tempo, expandindo os seus negócios, tanto a nível nacional como internacional, e obtendo, lucros significativos.

Em relação a 2010, a produção e comercialização do café na Região da Alta Mogiana, apresentou um crescimento de 83% até o mês de agosto, e nota-se que ainda restavam quatro meses para terminar o ano 2011, quando saiu o resultado desta pesquisa.

De acordo com o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio

Exterior, o montante financeiro gerado pela atividade cafeeira nesta região já é duas vezes maior do que a ocorrida no ano anterior, chegando até o mês de agosto de 2011 a US\$ 48,2 milhões.

Com os problemas climáticos que vem ocorrendo na Colômbia, o Brasil e, principalmente a Região da Alta Mogiana, vem expandido os seus negócios e conquistando novos mercados, e isto tudo, só esta sendo possível, devido a qualidade do produto oferecido, resultado de muito investimento e trabalho no que se refere à pureza do grão, o que faz com que o sabor da bebida seja genuíno.

Outro fator importante sobre a produção de café na região da Alta Mogiana é que ela gera uma grande quantidade de empregos e contribui de forma significativa para a formação da receita cambial, o que faz com que essa produção exerça um peso considerável sobre a formação da economia nacional.

Sendo assim, a produção de café na região da Alta Mogiana, faz com que a economia nacional seja valorizada, tanto no mercado nacional como internacional, sendo referência para outros setores, no que diz respeito à organização do trabalho, política de qualidade do produto oferecido e ganho de capital sobre o produto ofertado. O único receio que ainda existe por parte dos produtores, são quando acontece algum tipo de alteração climática, que compromete a produção. No mais a região da Alta Mogiana vem aproveitando as oportunidades de mercado e expandido a sua produção e consolidando-se como um importante centro produtor e exportador de grãos de café.

Referências Bibliográficas

ASSOCIACAO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ (ABIC). Disponível em: <<http://www.abic.com.br/>>. Acesso em 8 ago. 2011.

BARBOSA, Amilson. *O café no brasil e as suas origens (2010)*. Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/historia/o-cafe-no-brasil-suas-origens.htm>>. Acesso em 15 aug. 2011.

BRAGANÇA, G. G. F. de. *Poder de mercado do café brasileiro nos EUA: abordagem via demanda residual (2000)*. Disponível: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/208/1755.pdf?sequence=1>>. Acesso em 18 aug. 2011.

COOPERATIVA DE CAFEICULTORES E AGROPECUARISTAS (COCAPEC). *Alta mogiana*. Disponível em: <http://cocapec.tempsite.ws/site/pagina.asp?lang=pt_BR&tipo=topico&codigo_topico=14>. Acesso em 19 sep. 2011.

EMBRAPA CAFÉ. *Consórcio pesquisa café: retrospectiva 2010*. Disponível em:

<<http://www.sapc.embrapa.br/index.php/ultimas-noticias/consorcio-pesquisa-cafe-retrospectiva-2010>>. Acesso em 05 apr. 2011.

ENCONTRA FRANCA. *Sobre franca*. Disponível em: <<http://www.encontrafranca.com.br/franca/>>. Acesso em 02 oct. 2011.

FELIPPE, M. *Novas regras para o café animam empresas torrefadoras da região*. Disponível em: <http://www.gcn.net.br/jornal/index.php?codigo=121882&codigo_categoria=5>. Acesso em 29 sep. 2011.

GOMES, M. F. M.; ROSADO, P. L. Mudança na produtividade dos fatores de produção da cafeicultura nas principais regiões produtoras do Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*. v. 43, n. 4, p. 353-378, out/dez 2005.

REIS, R. P.; RICHETTI, A.; LIMA, A. L. R. *Fronteira de produção e eficiência econômica na cultura do café: um estudo no sul de minas gerais (2000)*. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/12/04O214.pdf>>. Acesso em 05 jun. 2011.

REVISTA CAFEICULTURA. *Região de franca registra alta na safra com venda de 19 milhões de sacas de café em 2009 (2010)*. Disponível em: <<http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=31030>>. Acesso em 03 oct. 2011.

SALES, P. *Exportação de café de franca é recorde: US\$ 48 milhões*. Disponível em: <http://www.gcn.net.br/jornal/index.php?codigo=144869&codigo_categoria=4&leitores=>>. Acesso em 06 oct. 2011.

SILVA, J. S.; BERBERT, P. A. *Colheita, secagem e armazenamento de café*. Viçosa/MG: Aprenda Fácil, 146p., 1999.

SIQUEIRA, T. V. de. *A cultura do café: 1961-2005*. Disponível em: <http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/conhecimento/bnset/set2207a.pdf>. Acesso em 19 jul. 20011.

STARBUCKS COFFE COMPANY. *A história do café*. Disponível em: <http://www.starbucks.com.br/pt-br/_Worlds+Best+Coffee/_Coffee+Experience/>. Acesso em 09 aug. 2011.

TOLEDO FILHO, J. A. de; THOMAZIELLO, R. A.; OLIVEIRA, E.G. de; COSTA, T.E. da. *Cultura do café*. Boletim Técnico. Campinas/SP. CATI, 2002, 5 ed. Atualizada. p. 103.