P&A COFFEE NEWSLETTER
Ano 13 - Nº 156 - 17 de Julho, 2020

COFFIDENTIAL

A SUA MELHOR FONTE DE INFORMAÇÕES SOBRE O AGRONEGÓCIO CAFÉS DO BRASIL. NESTA EDIÇÃO:

- CONSUMO DE CAFÉ *ONDE* ELE É PRODUZIDO: NO CAMPO E EM PEQUENAS CIDADES (pág 3)
- PEQUENOS INVESTIMENTOS E GRANDES RETORNOS (pág 4)

CAFÉ CRESCE EM VALOR E CONTRIBUI PARA RECORDE DE 31 ANOS

O Valor Bruto da Produção Agropecuária (VBP) no Brasil deve chegar a R$ 697 bilhões (US$ 132,8 b) em 2020, um aumento de 8,6% em relação ao ano anterior e o maior valor da série histórica de 31 anos. O café teve o desempenho mais impressionante, com um aumento de 35,4%, seguido pelo trigo (+ 31,3%), milho (+ 17,6%) e soja (+ 16%). O valor total do café deverá atingir R$ 28 bilhões (US$ 5,3 b), R$ 23,2 bilhões (US$ 4,4 b) para o Arábica e R$ 4,85 bilhões (US $ 924 mi) para o Conilon, 83% e 17% do VBP total para café, respectivamente. A região Sudeste brasileira representa 89% do faturamento total, seguida pela região Nordeste com 4,5%.

Fontes: Embrapa e Reuters

CICLO DE MATURAÇÃO MAIS CURTO E COMO MINIMIZAR SEUS EFEITOS NEGATIVOS

O café geralmente amadurece durante o outono no Brasil, quando há uma redução gradual da luz solar e das chuvas e a maioria das regiões começa a colher. O encurtamento do ciclo de maturação, com as cerejas evoluindo muito rapidamente para o estágio passa e, em casos extremos, de verde diretamente para seca, é um assunto que atrai o interesse dos produtores nessa época do ano, pois afeta negativamente a qualidade do café. A perda de água nas cerejas que secam rápido faz com que a mucilagem seque, resultando em um grão com uma estrutura escura e enrugada. O cultivo em altitudes maiores, preferencialmente com maior exposição ao sol da manhã, cultivares de maturação tardia, sombreamento, produtos que atrasam a maturação, fertilização equilibrada, e controle de pragas e doenças são formas de minimizar o problema.

A. Planta bem nutrida e com excelente controle fitossanitário

B. Planta com problemas nutricionais e fitossanitários, apresentando queda nas folhas e seca rápida de frutos

Fonte: Prof. José Donizeti Alves

CAFÉS DE ALTA QUALIDADE OBSERVADOS À MEDIDA QUE A COLHEITA AVANÇA

A safra brasileira de café será maior este ano, mas a qualidade também deverá aumentar devido às condições climáticas favoráveis durante a safra. O clima favorável, juntamente com outros fatores benéficos mencionados no artigo anterior, ajudaram a melhorar a qualidade. Embora a região do Cerrado Mineiro deva produzir um volume menor – 6,5 milhões de sacas – do que o estimado anteriormente, será uma safra de alta qualidade. A Cooperativa Cooxupé, de Minas Gerais, também indica que a qualidade do café é, até o momento, superior à do ano passado na grande região que abrange. A região de Alta Mogiana, em São Paulo, também está com excelente qualidade e estima a produção em 3,6 milhões de sacas.

Fontes: Reuters e P&A

PORTA-ENXERTO RESISTENTE A NEMATOIDES É DESENVOLVIDO PELA IAC

As pesquisas sobre um novo porta-enxerto constituído por clones resistentes a diferentes espécies de nematoides, que estão em andamento no Instituto Agronômico de Campinas (IAC) há quase 40 anos, estão agora em sua fase final. O novo porta-enxerto será usado para Arábicas suscetíveis a nematoides. Embora não exista uma estimativa precisa das perdas causadas pelos nematoides, espécies mais agressivas podem destruir progressivamente o sistema radicular, causando uma diminuição no crescimento das plantas, com folhas menores e amareladas e baixa produtividade.

Fonte: Cana Rural

133 ANOS DO INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS

O renomado Instituto Agronômico de Campinas (IAC) comemorou seu 133º aniversário em 27 de junho. O instituto é referência em melhoramento genético, que resultou em 1.103 cultivares de 100 espécies. Outras soluções tecnológicas do Instituto vão do plantio à pós-colheita, incluindo pesquisas sobre clima, solo e pragas e doenças que contribuíram para maior produtividade e qualidade de culturas como café, citros, cana de açúcar, milho, arroz, algodão, soja e muitos outros. O IAC está sediado em Campinas, no estado de São Paulo, e opera ininterruptamente desde 1887.

Fonte: CaféPoint

COSMÉTICOS DE CAFÉS ROBUSTAS AMAZÔNICOS

Além de promover o desenvolvimento social e econômico da região, os Robustas Amazônicos também estão sendo utilizados pela indústria cosmética, devido aos seus ricos componentes nutricionais e químicos. Um grupo de mulheres empreendedoras iniciou em 2015 o projeto Saboaria Rondônia, que combina preservação ambiental, empoderamento feminino e desenvolvimento socioeconômico local. Elas produzem cosméticos com essências da rica biodiversidade amazônica. Sendo o principal produto agrícola do estado, o café logo migrou da xícara para os sabonetes que atraíram grande interesse dos consumidores. O produto já foi exportado para os Estados Unidos, Portugal, Coréia do Sul, França e Suíça.

Fonte: Embrapa

NOVA COLHEITADEIRA DE CAFÉ DESENVOLVIDA PARA ÁREAS MONTANHOSAS

Pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa (UFV) criaram uma colheitadeira articulada que permite a operação em áreas com declives de até 50%. Seu chassi permite a articulação de sua estrutura superior para que os "dedos" da colheiradeira sejam mantidos a uma distância constante do solo. A nova máquina também pode ser usada para a colheita de azeitonas e uvas. A UFV patenteou esta invenção e recebeu direitos de fabricação, uso e vendas.

Fonte: Universidade Federal de Viçosa

NOVA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONCEDIDA A MANTIQUEIRA DE MINAS

A região Mantiqueira de Minas acaba de ser reconhecida como Denominação de Origem (DO), o que indica que os cafés produzidos nessa região têm características únicas devido às condições naturais e fatores sociais, como clima, solo, altitude e também tradição e a história dos produtores. Localizada na parte sudoeste de Minas Gerais, na Serra da Mantiqueira, a área coberta pela nova Denominação de Origem compreende 25 municípios, 8.200 cafeicultores, a maioria pequenos, e 56.000 hectares dedicados ao café, cultivado principalmente em áreas montanhosas acima de 1.000 metros (3.200 pés). Os cafés da Mantiqueira de Minas tornaram-se conhecidos por sua alta qualidade e características sensoriais complexas; porcentagens relevantes são de cafés cereja descascado (honey) e lavado que conquistaram vários prêmios de qualidade nos últimos anos.

Fonte: BSCA

Preços Brasileiros: Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda — 30 de Junho de 2020

Arábica Natural (R$/saca de 60 kg)	
Cerrado MG	495,00 ↑
Mogiana	490,00 ↑
Sul de Minas	490,00 ↑
Arábica Cereja Descascado (R$/saca de 60 kg)	
Cerrado MG	585,00 ↑
Sul de Minas	580,00 ↑

+ 19,4%

Conilon / Robusta (R$/ saca de 60 kg)	
Colatina-ES qualidade média	353,00 ↑

[B]3 ex-BM&F (US$/60kg Arábica)	
Jul 2020	115,10 ↑
Set 2020	109,65 ↑
Dez 2020	111,95 ↑

Real R$ / Dólar US$	
30 Jun 2020	5,44 ↑

Fonte: www.qualicafex.com.br

CONSUMO DE CAFÉ *ONDE* ELE É PRODUZIDO: NO CAMPO E EM PEQUENAS CIDADES

Muito já foi escrito, também aqui, sobre o consumo de café em países produtores, incluindo os atuais programas patrocinados pela OIC na América Latina e na África e a atualização do Guia para Promover o Consumo de Café nos Países Produtores que a P&A preparou há cerca de 15 anos. Também insistimos aqui e em outros lugares que o principal público desses programas para promover o consumo nos países produtores está nas áreas urbanas mais populosas, não no campo, e é a população de renda menor cujos números excedem muito os das classes média e alta que podem comprar café especial.

Pode parecer, portanto, contraditório falar sobre a promoção do consumo de café no campo, onde o café é produzido, e nas cidades destas áreas. Porém, não é contraditório, principalmente em tempos de crise, como agora, pois pode servir a três propósitos: aumentar o consumo, proporcionar renda adicional aos produtores e educá-los sobre a qualidade de seus produtos. Isto pode ter impactos de curto prazo, nos números de consumo e renda, e de médio a longo prazo na forma como o café é produzido, além de desencadear a necessária integração e diversificação rural-urbana.

A torrefação de café pelos próprios produtores para vender em suas cidades e região é algo que vem sendo praticado no Brasil há muitos anos e especialmente em épocas de baixos preços de café. Alguns produtores compram um torrador pequeno ou pedem a terceiros que torrem e, em seguida, entregam seu café T&M aos clientes ou o fornecem ao varejo informal e formal, geralmente sem marca. Isto permite que os produtores obtenham preços relativos melhores do que na exportação devido aos baixos preços internacionais. Quando os preços sobem, alguns deles abandonam tal prática, mas um número surpreendente permanece no mercado e desenvolve sua própria marca. Os produtores que torram café no Brasil não são necessariamente grandes e as cooperativas também o fazem.

O caminho para os pequenos produtores torrarem seu café em países que não o Brasil, pode ser o de se reunir para fazê-lo eles mesmos ou através de suas cooperativas ou associações. Esta iniciativa pode ser mais difícil quando não há hábito de tomar café, por exemplo, na maioria dos países asiáticos e em muitos países africanos. Por outro lado, pode ser ainda mais importante lá porque atrairá novos consumidores ao produto, ao invés de competir com as marcas de café existentes pelos mesmos consumidores nas cidades maiores.

Os produtores que torram e vendem seu café tornam-se muito mais sensíveis às necessidades e preferências dos consumidores e começam a aprender como o que eles fazem, especialmente no processamento pós-colheita, afeta a qualidade e os preços. Eles também começam a provar seus cafés, o que desenvolve ainda mais seu entendimento dos fatores que influenciam a qualidade, não apenas o processamento, mas também a escolha de variedades, o grau de exposição ao sol, as práticas de cultivo, etc. Esta educação dos produtores sobre a qualidade do café e as preferências dos consumidores pode ter um grande impacto em sua capacidade de tornar seu negócio mais lucrativo.

Já constatei o fenômeno acima no Brasil e na Colômbia, onde a FNC implementou centros de prova nas regiões produtoras de café pela mesma razão mencionada acima: ajudar os produtores a entender as qualidades que eles produzem. A degustação nas regiões produtoras de café é uma prática centenária no Brasil, mas tornou-se muito mais sofisticada à medida que o negócio de cafés especiais se desenvolveu e o país se tornou um grande fornecedor deste produto. A torrefação pelos produtores agrega a dimensão comercial às preferências dos consumidores e abre novos canais para diferentes tipos de café.

Se agora e o Novo Normal são momentos para refletir, repensar e reinventar, eu desafio os cafeicultores nos países produtores a pensar em como criar consumo local, no campo e nas pequenas cidades das regiões cafeeiras onde é produzido. Uma observação pessoal: isto evitará o constrangimento que às vezes testemunhei quando os cafeicultores me ofereciam chá ou um refrigerante no café da manhã nas regiões produtoras de café...

PEQUENOS INVESTIMENTOS E GRANDES RETORNOS

Estes tempos difíceis podem trazer oportunidades para pequenos investimentos em benefícios existentes. Existem melhorias que podem ser feitas em estágios específicos do processamento para gerar retornos interessantes. Algumas destas oportunidades estão descritas abaixo.

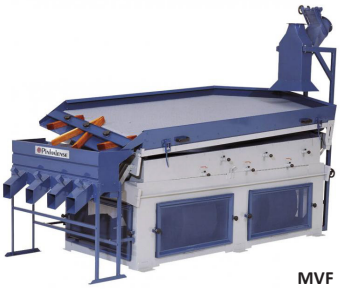
PRELI

Melhorar a limpeza do café com as **pré-limpezas PRELI** e os **catadores de pedras CPFBNR** aumenta substancialmente a vida útil de máquinas como descascadores, polidores e eletrônicas que podem ser danificadas por impurezas duras, como pedras e peças de metal. Muitos processadores em países que produzem café lavado ainda insistem que o pergaminho chega limpo ao benefício porque resulta de uma colheita seletiva e despolpamento. A realidade é que tais cafés chegam com vários tipos de impurezas.

CPFBNR

A separação do café em mais tamanhos com os **classificadores P e PFA** pode ser usada para aumentar a capacidade e a eficiência dos separadores densimétricos e das eletrônicas cujo desempenho melhora – qualidade e precisão – ao operar com grãos do mesmo tamanho ou de tamanhos semelhantes. Separar o lote de café em mais tamanhos também pode ser útil para direcionar diferentes tipos para diferentes mercados, por exemplo, especial, comercial e consumo doméstico, e assim otimizar preços e lucros.

PFA



MVF

A separação de grãos defeituosos nas **mesas densimétricas MVF** talvez seja o estágio de processamento em que mais dinheiro pode ser ganho se as máquinas forem ajustadas adequadamente às características do café recebido e do produto final a ser enviado aos clientes. Hoje, as mesas MVF são frequentemente adicionadas às usinas também para lidar com o aumento da infestação de broca. Elas separam os grãos que ficam mais "leves" (menos densos) por causa dos buracos feitos pelo inseto. As MVF da Pinhalense são hoje as separadoras densimétricas para café mais vendidas no mundo!

DBD

Clientes que usam **polidores DBD** dizem que a recuperação de grãos de café lavado bons, despolpados sem separar verdes, que são rejeitados pelas eletrônicas é de 2 até 3%. Os grãos cuja película prateada não foi totalmente removida na fase de descasque e polimento podem ser rejeitados pelas eletrônicas que são ajustadas para descartar grãos verdes. Os polidores DBD com a capacidade correta podem ser usados para polir estes grãos bons, que foram rejeitados e depois retornam ao processo, são aceitos pelas eletrônicas e incorporados ao produto bom com ganhos relevantes para o processador.

EMPS

Outros equipamentos individuais que podem ser adicionados aos benefícios existentes a baixo custo e com grandes ganhos são os **coletores de amostra pneumáticos CAP**, os novos **sistemas de válvulas e esteiras dosadoras VEDP** e as **balanças eletrônicas de sacas SMARTSAC** e **big bags SMARTBAG**, todas apostando na chegada da TI e da IA ao processamento de café, como já apresentados em uma Máquina do Mês anterior (https://bit.ly/2C5uXzO). O SMARTBAG é um equipamento essencial para permitir o armazenamento de café em big-bags antes do processamento ou pré-processado para economizar trabalho e espaço. Uma adição mais convencional, mas também bem-vinda, para reduzir a mão-de-obra e o contato entre os trabalhadores nestes tempos de Covid-19, são os **transportadores de sacos móveis TSM**, para descarregar caminhões, fazer pilhas e carregar caminhões e containers, as **empilhadeiras de sacos EMPS** e o **carregador pneumático de container CPC** (https://bit.ly/2DEJK57).

Fale com o agente da P&A/Pinhalense mais próximo ou conosco na P&A para descobrir como inserir os itens acima em seu benefício existente.