

Entrevista

por José Antônio Sarcinelli

Otacílio José Coser Filho

“O café está no sangue da gente, ele será ainda por muito tempo uma atividade com lado socio-econômico profundo.”



A cafeicultura capixaba passa por uma revolução silenciosa, no campo e na cidade. Além dos produtores, bares e restaurantes também estão se envolvendo cada vez mais em oferecer ao consumidor café de qualidade.

Nenhuma outra atividade no Estado tem tanta capilaridade, tanta integração com a comunidade como o café. Commodity secular, emprega bem mais que Vale, CST, Aracruz e Petrobras juntas e gera renda em praticamente todos os municípios capixabas. Mas são os grandes complexos industriais exportadores e o petróleo que hoje ocupam os espaços na mídia regional. Do “ouro rubi”, pouco se fala, pouco se ouve. Mas quem vive o dia-a-dia do café sabe que ocorre no campo uma revolução silenciosa, que é a busca pela qualidade. Nas cidades, bares e restaurantes também se movimentam no sentido de oferecer aos consumidores o melhor sabor do café, tal como ocorreu recentemente com o vinho. Foi em meio a estatísticas envolvendo safra, exportação e cotações internacionais que o presidente do Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), Otacílio José Coser Filho, recebeu a ES Brasil para falar sobre as perspectivas econômicas do Espírito Santo. Entre uma xícara de café e outra e se esquivando de qualquer assunto que não fosse a cafeicultura, concedeu a seguinte entrevista:

ES Brasil – A atividade econômica café pode ser modernizada e gerar mais renda para o Espírito Santo?

Otacílio Filho – Quem não está no núcleo do negócio não vai entender. Há muita gente nova que estudou, se capacitou e está quebrando os paradigmas dos avós e dos pais. E isto tem provocado uma melhoria substancial da qualidade do café capixaba. Hoje há concursos de qualidade e produtividade, há disputa. Um cafeicultor olha para o outro e procura imitar o que está dando certo. Há rivalidade boa, eficiente. As instituições de assistência técnica têm dado apoio consistente ao produtor, e ele enxergou isso. Está vendo que se tiver café de qualidade, terá mais recursos. Temos um potencial grande. Na mesma área agricultável de café, temos condições de aumentar a produção, com mais produtividade. Numa visão de médio e longo prazo, vamos ter boas surpresas neste setor no Estado.

É possível melhorar o desempenho das propriedades?

Tem também a diversificação das culturas. Nada no mundo é horizontal, principalmente na commodity café. Os preços sobem e descem, devido a fatores indiferentes à vontade do produtor. Vejo o Espírito Santo com grande potencial de médio e longo prazo na cafeicultura. Agora, hoje, a coisa é complicada. O café não deveria estar neste preço. O produtor não pode ter uma visão só deste momento e nem também só da fazenda dele. Tem que ter da fazenda dele, do vizinho, do município, do Estado, do país e do mercado no exterior. Uma visão global. A internet está aí para ajudar. Mas sou otimista com a agricultura capixaba. Esta qualificação, esta mudança de mentalidade, esta vontade das pessoas de enxergarem a produtividade e a qualidade. Não somos nós que queremos isso, é o mercado que está ditando. Ou faz isso, ou quebra. Tanto que estamos atingindo o preço mais

Do “ouro rubi”, pouco se fala, pouco se ouve. Mas quem vive o dia-a-dia do café sabe que ocorre no campo uma revolução silenciosa, que é a busca pela qualidade.

barato em 50 anos, e o consumo não aumentou nada. O café é inelástico ao valor.

O que pode estimular o consumo da bebida no país?

É o paladar. É como tomar um vinho. Antigamente todos bebiam o vinho branco alemão Liebfraunmilch. Depois que conhecemos outros vinhos, vimos que ele não era lá essas coisas. Enquanto você bebe uma taça de Liebfraunmilch, do outro consome três. Com o café, a tendência é a mesma. Nos bares e restaurantes, as pessoas já estão preocupadas com o café. Tenho notado que os estabelecimentos estão interessados em oferecer café de qualidade. Não tem sentido servir um bom prato, acompanhado de um bom vinho e no final servir um café horrível, de garrafa. É a mesma coisa que andar de BMW com o pneu sujo. Os empresários de pequeno e médio porte e os hotéis estão enxergando isso. O Espírito Santo tem melhorado muito. Sejam honestos. Até pouco tempo atrás, encontrar um restaurante aberto depois de meia-noite era muito difícil...

Com o “boom” do petróleo, que deve atrair um grande número de trabalhadores com alto poder aquisitivo para Vitória, a procura por cafés de qualidade deve crescer mais?

O benefício do petróleo é só royalties. Ponto. Agora depende de como os recursos serão administrados. E não será a iniciativa privada quem vai gerir. É o poder público. Aí é uma incógnita. A indústria do petróleo é um clube fechado, porque é uma atividade muito técnica. Haverá novos empregos, mas nenhum milagre. O caminho é via royalties. O resto, nada que seja tão forte. Os royalties, se investidos em coisas básicas, gerará empregos. O dinheiro dos royalties girando na economia, em investimentos em educação, saúde, segurança. Acho que o caminho é por aí. Não são empregos diretos do petróleo. O petróleo é um negócio muito centrado. Nenhuma empresa pode cometer erros. O custo de um poço é de US\$ 12 milhões. Não é coisa para menino. Tem que ter expertise, e isso demanda tempo...

O café, em termos de geração de empregos e renda, tem mais efeito que o petróleo, o aço, a celulose?

Vamos ser honestos. Cerca de 78% das propriedades rurais do Espírito Santo plantam café. Cada uma delas com tamanho médio de 10 hectares. São 330 mil pessoas trabalhando diretamente com o café, lá no campo. A agricultura é uma atividade altamente familiar – 92% das áreas estão entre meeiros e próprios. O negócio é bem capilarizado. O café ainda será uma atividade com um ponto forte na capilarização da economia capixaba. Graças a Deus que hoje, fora Aracruz, CST, Vale etc. temos produtos segmentados em expansão, que são as rochas e as frutas. Está tendo num novo nicho de produtos agrícolas no Estado. Não estamos só centrados no café. Mas o café vai continuar ainda com um grau de performance muito forte, pelo impacto econômico e social.

Economistas e técnicos ligados ao Governo afirmam que vivemos hoje, no Espírito Santo, um terceiro ciclo de desenvolvimento. O primeiro foi o café, o segundo a implantação dos grandes complexos industriais exportadores e o terceiro a expansão da indústria do petróleo. Mas não se prevê um impacto na geração de empregos e na capilarização dos negócios como o proporcionado pela cafeicultura..

Não tem. O café alcança Mantenedópolis, Ecoporanga, bem lá no interior. A capilarização é profunda. O café está no sangue da gente. Em muitas famílias capixabas, várias gerações já trabalharam com a commodity. Ela será ainda por muito tempo uma atividade com lado socio econômico profundo.

Eucalipto rivaliza com o café? O que rende mais para o produtor?

Vai faltar madeira no mundo. Vai haver um apagão de madeira no mundo. Nos últimos tempos têm ocorrido acidentes ecológicos um em cima do outro: furação, maremotos, incêndios. Tem que incentivar plantios de árvores para equilibrar o consumo com a oferta. Quanto à renda, depende do que acontecer com o consumo de café no Brasil e no mundo. Se o Brasil, permanecer neste rumo que está, de aumentar o consumo em percentual razoável todo ano, tudo bem. Também não interessa valorizar demais a saca porque vai incentivar qualquer um a plantar café, e aí vai ter excesso de oferta. Aí é o famoso serrote, que pode afetar a qualidade. O que preocupa neste ano, com os preços baixos, é se a lavoura terá os tratamentos necessários para proporcionar no ano que vem uma produção com qualidade e produtividade. Não sei se os preços baixos são momentâneos ou se vão perdurar por mais tempo. A desvalorização da saca, hoje, pode desmotivar o produtor a investir em poda e adubação. Espero que isso não aconteça.

A tendência da cafeicultura capixaba é continuar com uma produção familiar, baixos salários e predomínio de empregos informais, sem carteira assinada, ou poderemos ter uma evolução nesta área?

O problema no Brasil, – não vou falar nem no café – é que o trabalhador ganha 10, recebe oito e custa 22. Só que não tem uma saúde eficiente, não tem transporte, não tem escola, não tem segurança. Recebe pouco, custa muito e não tem o ganho indireto. Falta o Governo fazer o papel dele. O problema não é do município ou do Estado. É do país. Como a cultura capixaba, por ser familiar, consegue se auto-superar nestes momentos. Por não ter empregado, a família mesmo trabalha na lavoura.



“Não tem sentido servir um bom prato, acompanhado de um bom vinho, e no final servir um café horrível, de garrafa. É a mesma coisa que andar de BMW com o pneu sujo.”

O café capixaba tem um custo bem menor, que é imbatível em relação a outras regiões do país. Nas outros Estados, normalmente, a produção se dá através de grandes empresas, que têm que contratar e assinar a carteira. O custo da mão-de-obra é maior. O 'gapp', a diferença de custo entre uma cultura familiar e uma empresa é grande. O café brasileiro é mais barato que o de outros países, por desenvolvimento interno de técnicas para obter melhorias de produtividade. O custo capixaba está mais baixo ainda que o dos outros Estados.

Dá para desenvolver aqui uma rede de pequenos torrefadores, produzindo café especial no interior. Em cada município, um café especial, com marca própria, típico daquela região, em um processo semelhante e ao que aconteceu com no vinho na Itália, por exemplo?

Não vejo isso ainda. Hoje, não consigo vislumbrar, na prática, nada neste sentido. Não tem nada que seja importante acontecendo. O grande problema do Brasil, e do Espírito santo, é que o grande empresário não pensa coletivamente. O pequeno empresário, sim, tem uma visão holística de cooperativa, de participação. Ele trabalha no “nós” e não no “eu”. Para se montar um café regional, formando uma rede, tem que ser no “nós” e não no “eu”.

Haveria mais empregos e renda para região se fosse viabilizada essa rede...

Mais renda, mais qualificação. Ele conheceria melhor o produto. O produtor hoje vende o café bom e bebe o ruim. Ele mesmo não conhece café de qualidade. O trabalho que temos feito no CCCV, de degustação, tem impingido no Estado uma melhoria nesta área. Temos agora mais pessoas envolvidas com a qualidade do café. Aliás, muitas mulheres têm vindo aos nossos cursos, preocupadas não apenas em avaliar se o café é bom ou ruim, mas em conhecer e classificar o produto. Isso dá cadência, um vai passando para o outro.

E isso pressionaria ainda mais o produtor a trabalhar com café de qualidade...

O mais importante é que o consumidor final paga melhor pelo café de qualidade. Um quarto dos cafés que estão nas



gôndolas dos supermercados em todo o país inibe o consumo e um quarto melhora o consumo. Há cinco, seis anos, a classe AB não consumia café porque não sabia que pó estava comprando. Tínhamos só café ruim. Agora temos um quarto do café com qualidade. Vai ter consumo para café ruim? Vai! Tem sempre um pé torto para chinelo velho em todo canto. Não só esta tendência está ocorrendo no Brasil, como também lá fora. Só que no exterior a questão da qualidade está mais sedimentada. Vou dar um dado, porque é importante o consumidor entender isso: o Japão, um milenar consumidor de chá, já consome café. O café mais consumido no Japão, hoje, é o solúvel. É preparado via infusão, mesmo método do preparo do chá. Houve um aumento no número de cafeterias, em cinco anos, de 115%.

E aqui em Vitória também haverá proliferação de cafeterias?

Aqui em Vitória é mais fácil introduzir algo novo em termos de qualidade do que arraigar um hábito antigo no sentido inverso. Mas acho que está acontecendo. É alguma coisa que temos que segurar. É um moto-contínuo, que se retroalimenta e vai crescendo e crescendo mais. Olhe para três anos atrás. Havia menos do que hoje.

Comparando café com vinho, há três anos era servido nos bares e restaurantes de Vitória apenas o Galioto. Hoje proliferam vinhos de qualidade – argentinos, chilenos, italianos...

Antes era o “Sangue di Boi”. Os próprios chilenos não entendem como, com um clima quente, se vende tanto vinho aqui no Espírito Santo. Mas se criou toda uma atmosfera, todo um clima para o consumo da bebida. Com o café é a mesma coisa. Nem mais, nem menos. Aliás, o vinho tem 20 cromossomas, o café tem 40. Temos todo um potencial para desenvolver o consumo de café de qualidade no Espírito Santo. Sou otimista. ■