

Inovação

Parceria do bem



O cafeicultor capixaba está prestes a ganhar mais uma ferramenta para fomentar sua produção. O Cetcaf, consciente de suas responsabilidades com a melhoria da qualidade do café conilon, inicia o estudo de processo de secagem e beneficiamento, objetivando atender ao mini e pequeno produtor com

um conjunto de estufas e máquinas de beneficiamento.

O processo visa, principalmente, a dar a esse público uma autonomia para secagem e beneficiamento de sua produção em cada propriedade, evitando o acúmulo e fermentação de cafés recém-colhidos em secadores regionais.

De acordo com o superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher, o estudo já está montado numa base tecnológica diferenciada. "Em abril, o projeto começa a funcionar. Estamos muito otimistas e ao final da safra de 2010 teremos condições de apresentar os números que validem uma nova tecnologia de pós-colheita", afirma.

O estudo é uma parceria entre o Cetcaf, a Fábrica Italiana de Máquinas Agrícolas (Fimag) e o produtor Ozílio Partelli. A Fimag cederá equipamento de beneficiamento, a indústria de estufas montará uma unidade-piloto e o produtor inovador Ozílio Partelli, testará os novos procedimentos com o acompanhamento científico do Cetcaf.



Além de trazer vantagem para o mini e pequeno produtor de café, a estufa traz também benefícios para o meio ambiente, como explica o superintendente do Cetcaf. "Com esse processo espera-se a médio e longo prazo a diminuição da queima de lenha e palha de café, reduzindo substancialmente a emissão de CO2 na atmosfera", finaliza.

Convênio

Cetcaf aguarda convênio com o Governo

O ano de 2010 começou há pouco, mas o Cetcaf já trabalha muito para o desenvolvimento do setor. No momento, a entidade aguarda a assinatura do convênio com o Governo do Estado para implementar com maior vigor suas ações no campo.

Já antecipando essas ações, no dia 19 de janeiro, foi realizada reunião com a Secretaria de Meio Ambiente de Cachoeiro de Itapemirim. Em pauta a realização do V Simpósio Sul Capixaba de Café Conilon.

A cidade de Cachoeiro foi escolhida para sede do evento devido sua posição estratégica no sul do Espírito Santo. A data prevista para a realização do evento é em abril, dependendo apenas da assinatura do convênio por parte do Governo do Estado para sua confirmação.

Avaliação das lavouras

Em janeiro, o Cetcaf empreendeu viagem de avaliação do estado das lavouras capixabas, tanto na área do café arábica, quanto na do café conilon. De acordo com o superintendente da entidade, o resultado foi otimista quanto ao volume da safra que está para ser colhida.

Editorial

Sol inclemente pauta as ações da cafeicultura no mês de janeiro. Chuvas esporádicas não têm sido suficientes para amenizar as elevadas temperaturas no campo. Não fosse a irrigação na área do conilon e certamente a situação seria de substanciais perdas de produção. Felizmente as lavouras estão bem carregadas, nutridas e, embora o inclemente veranico, não se prevê perdas substantivas.

Espera-se uma boa safra em 2010 tanto no conilon quanto no arábica. Contatos com a fonte produtora, "in loco", revelam cafeicultores extremamente preocupados com o significativo aumento do custo de produção, despesas de mão-de-obra, elevando significativamente os gastos para produzir café.

Na contramão, os preços não regem nas mesmas proporções. Temos mostrado às lideranças da produção e ao grande número de cafeicultores que o mercado interno brasileiro de robusta/conilon está remunerando mais que o mercado internacional, funcionando como verdadeiro tampão do preço, evitando uma queda ainda maior.

Estamos constatando a grande ênfase na prioridade para os cafés de qualidade, que estão recebendo prêmios substantivos. Tanto o conilon, como especialmente o arábica, estão sendo substancialmente valorizados pela qualidade.

Temos convicção que esse quadro será a tônica para a comercialização em 2010 e não há porque os cafeicultores não se esmerarem na colheita e pós-colheita que se avizinham. Colher o café o mais maduro possível evitando a secagem apressada e as altas temperaturas no secador será vital para o sucesso daqueles que desejam uma melhor remuneração para sua atividade.

O Cetcaf, dando sua contribuição, vai iniciar estudo para que o mini e pequeno cafeicultor saia da dependência do secador alugado e seque seu café em estufa e o pile em sua propriedade, evitando perdas significativas, agregando ganhos à atividade. Não se considerando, inclusive, a diminuição substantiva do uso de lenha e também a queima de palha de café que deveria retornar à lavoura em forma de adubação.

Na verdade, há caminhos, há alternativas e necessário se faz acreditar nelas para superação das dificuldades hoje vivenciadas pelo setor de produção. Tenhamos coragem de inovar e certamente colheremos bons frutos, literalmente.

Frederico de Almeida Daher
Superintendente do Cetcaf

Parceiros



Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca

