

34º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

COLHEITA SELETIVA DE CAFÉ ARÁBICA EM REGIÃO DE ALTITUDE DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.

A.C. da Rocha, Incaper/CRDR-CentroSerrano (aledircassiano@incaper.es.gov.br); M.J. Fornazier, Incaper/CRDR-CentroSerrano; H. Costa, Incaper/CRDR-CentroSerrano; L.C. Prezotti, Incaper/CRDR-CentroSerrano; R.M.A. Borel, Incaper/CRDR-CentroSerrano; M.A.G. Ferrão, Embrapa/Incaper; A.F.A. da Fonseca, Embrapa

A cultura do café arábica está presente em todos os municípios das montanhas capixabas, gerando empregos diretos e indiretos, sendo a base da economia regional. O estado do Espírito Santo tem se destacado no cenário nacional pelos trabalhos de melhoria da qualidade do café arábica, embora muito ainda tenhamos que evoluir procurando a sustentabilidade da cafeicultura. A conscientização dos agricultores tem sido trabalhada na busca de cafés de qualidade superior, agregando valor e abrindo novos mercados para o “Café das Montanhas do Espírito Santo”. A colheita seletiva é uma das boas práticas agrícolas que têm sido implantadas na região, principalmente em propriedades de cafeicultores familiares que possuem mão de obra própria ou em sistema de parceria agrícola. O preparo do café a partir do fruto cereja possibilita a obtenção de um produto final de melhor qualidade. No entanto, a maturação dos frutos na espécie arábica, ocorre de forma desuniforme, acarretando transtornos para os produtores no momento da colheita. Assim, os produtores procuram colher os grãos de uma forma total, no momento que julgam haver maior percentual de cereja, método esse denominado de colheita tradicional. Para se obter um café de melhor qualidade, faz-se necessária a separação desses frutos. A colheita seletiva, realizada parceladamente é uma das alternativas, na qual o produtor colhe à medida em que os frutos se tornam cereja. A colheita seletiva tem por objetivo básico a agregação de valor ao produto e o incremento de produtividade, principalmente motivada pelos melhores preços que diversos exportadores vem praticando para o produto de qualidade. Uma importante demonstração da vantagem do processo são os preços de venda obtidos por alguns produtores da região, quando da sua participação nos concursos de qualidade. Apresenta, porém, a desvantagem de envolver maior número de trabalhadores rurais, aumentando os custos da colheita e, conseqüentemente, da produção. Em abril de 2000 foi instalada uma Unidade de Demonstração da cultivar Iapar-59, na Fazenda Experimental Mendes da Fonseca/Incaper, em altitude de 950m, no espaçamento de 1,7 x 0,7m, perfazendo uma área de 2,5 ha e um total de 21.000 plantas visando a demonstração de métodos quanto à correta condução da lavoura, dentro das tecnologias preconizadas para a região de altitude. Com o objetivo de obter informações sobre qual o tipo de colheita que o cafeicultor deve adotar, associando custo e qualidade, de modo a ter maior retorno financeiro na atividade, foi instalado o presente trabalho. Dois talhões uniformes de 1.000 plantas, representativos dessa lavoura, foram demarcados lado a lado, onde foram realizadas a colheita tradicional e a colheita seletiva dos grãos. Para a colheita tradicional, foi realizada a apanha dos grãos de forma total, de única vez, quando se observou o maior percentual de cereja nas plantas, ao redor de 60-70%. Para a colheita seletiva, no ano de 2003, foram realizadas três apanhas dos grãos. Em 2004 e 2005, a colheita seletiva foi realizada em duas etapas. Em ambos os processos a colheita foi realizada no pano ou na peneira, sem contacto dos grãos com o solo. Foram anotados todos os custos de produção relativos aos serviços e material de consumo. Foram também computados os gastos com transporte da mão-de-obra e do café para o processamento pós-colheita. A classificação dos cafés obtidos nas colheitas seletiva e tradicional, visando cotação do produto para venda, foi realizada no Centro de Classificação e Degustação de Café Arábica de Venda Nova do Imigrante, localizado na PRONOVA – Cooperativa dos Cafeicultores das Montanhas do Espírito Santo.

Resultados e Conclusão

A colheita no ano de 2003 foi realizada no período de junho a agosto, antecipando a colheita das cultivares “Catuaí” plantadas na região em altitudes acima de 900m, colhidas em períodos chuvosos que podem se estender até dezembro. Este avanço foi permitido pelo uso da cultivar IAPAR-59, que se mostrou muito adequada para o cultivo adensado nessa região. A produtividade do tratamento com a colheita seletiva, no primeiro ano, foi de, aproximadamente, 60 sc/ha, sendo 36,3 sacas de café CD (59,8%) e 24,5 sacas de café bóia + verde (40,2%). Para a colheita tradicional obteve-se uma produtividade de 50 sc/ha, sendo 31,9 sacas de café CD (63,9%) e 18 sacas de café bóia + verde (36,1%) (Tabela 1). No sistema de colheita tradicional, embora se observe menor produção e tendência a se ter um produto de qualidade inferior, ainda é o mais empregado entre os produtores, muito provavelmente, pela rapidez na colheita e menor gasto com mão-de-obra. Os custos com a mão-de-obra para colheita seletiva foram cerca de 7,41% superiores aos da colheita tradicional, representando nesse segundo processo, 48,9% do custo total de produção por saca beneficiada que, em 2003 foi de R\$ 96,49 e R\$ 103,93, respectivamente para colheita tradicional e seletiva. Em 2004, devido à queda na produtividade, os custos de produção/sc se elevaram; já em 2005, quando se obteve produtividade de cerca de 80 sc/ha, esse custo reduziu sensivelmente (Tabela 1). Comparando-se os três anos do experimento, observa-se um incremento na porcentagem de café CD no processo da colheita seletiva, chegando-se a obter 67,4% de eficiência. Entretanto, na colheita tradicional, os índices de obtenção de café CD também foram considerados elevados, embora não tenham atingido os patamares obtidos na colheita seletiva (Tabela 2). Observou-se a grande influência dos fatores climáticos sobre esses rendimentos, especialmente da chuva no período da colheita. Durante os três anos de condução do trabalho, observou-se incremento nas receitas bruta e líquida proporcionada pela colheita seletiva quando comparada com a colheita tradicional, embora o custo total de produção/ha e o custo de produção/sc, também tenham aumentado (Tabela 1). Comparando as três safras verifica-se que o custo por hectare da atividade cafeeira, nas condições do trabalho, aumenta a cada ano, influenciado pelo aumento dos preços dos insumos e da mão-de-obra; notou-se que apenas o preço pago pela saca de café não evoluiu na mesma proporção (Tabela 3). Ainda assim, o trabalho demonstra um ganho líquido acumulado no período, como resultado dos altos rendimentos e melhores preços obtidos com o produto de qualidade superior. Observa-se, assim, que além dos fatores rendimento e qualidade do produto, torna-se necessário o aumento no preço da saca de café para a maior lucratividade do produtor. Verifica-se que a utilização da colheita seletiva, pelos custos que adiciona ao processo de produção, principalmente pelo acréscimo na quantidade e valor da mão de obra empregada, está intimamente ligada ao diferencial de preço pago aos cafés superiores, de melhor qualidade. Quando esse diferencial é muito baixo, a colheita seletiva agrega custos que podem inviabilizar a sustentabilidade econômica e social do processo.

Tabela 1: Custo/benefício por hectare, em dois sistemas de colheita de café arábica, no período de 2003 a 2005. Incaper/CRDR-CS, 2005.

| Discriminação | 2003 | | 2004 | | 2005 | |
|-------------------------------|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|
| | seletiva | tradicional | seletiva | tradicional | seletiva | tradicional |
| CustoTotal | 6.305,50 | 4.824,83 | 8.151,00 | 7.477,00 | 10.432,00 | 9.424,00 |
| Diferença custo total (%) | + 30,7 | | + 9,0 | | + 10,7 | |
| Rendimento (sc/ha) | 60,67 | 50 | 43 | 45 | 82 | 78 |
| Custo/sc beneficiado | 103,93 | 96,49 | 189,00 | 166,00 | 127,00 | 120,00 |
| Diferença custo/sc (%) | + 7,7 | | + 13,9 | | + 5,8 | |
| Receita Bruta | 11.941,35 | 9.825,85 | 11.038,00 | 10.308,00 | 20.793,00 | 18.961,00 |
| Diferença receita bruta (%) | + 21,5 | | + 7,1 | | + 9,7 | |
| Receita Líquida | 5.635,85 | 5.001,02 | 2.887,00 | 2.831,00 | 10.361,00 | 9.537,00 |
| Diferença receita líquida (%) | + 12,7 | | + 2,0 | | + 8,6 | |

Tabela 2: Rendimento percentual de café cereja descascado (CD) na colheita seletiva e tradicional, no período de 2003 a 2004.
Incaper/CRDR-CS, 2005.

| Tipo de colheita | 2003 | 2004 | 2005 |
|------------------|------|------|------|
| Seletiva | 59,7 | 67,4 | 64,9 |
| Tradicional | 64,0 | 46,7 | 56,9 |

Tabela 3: Evolução dos preços (em R\$) dos insumos, da mão-de-obra e do café arábica, no período de 2003 a 2005.
Incaper/CRDR-CS, 2005.

| Discriminação | | 2003 | 2004 | 2005 |
|---------------------------|----------|----------|----------|-----------|
| Adubo formulado (sc) | 25-05-20 | 25,00 | 30,00 | 35,00 |
| | FTE | 30,00 | 36,00 | 56,00 |
| Mão-de-Obra | (d/h) | 12,00 | 15,00 | 17,00 |
| Custo de produção/ha | Seletiva | 6.305,00 | 8.151,00 | 10.432,00 |
| | Total | 4.824,00 | 7.477,00 | 9.424,00 |
| Preço café/sc beneficiado | CD | 205,00 | 300,00 | 300,00 |
| | Verde | 175,00 | 167,00 | 167,00 |