



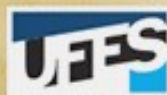
CAFÉ

*Conilon*

DESAFIOS E OPORTUNIDADES

Organizadores  
Fábio Luiz Partelli  
Alex Campanharo

REALIZAÇÃO



# **CAFÉ CONILON:**

## **Desafios e Oportunidades**

Organizadores  
**Fábio Luiz Partelli**  
**Alex Campanharo**

**Alegre - ES**  
**2020**

Dados Internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)  
(Seção de Biblioteca Setorial Sul da Universidade Federal do Espírito  
Santo, ES, Brasil)

---

C129 Café conilon: Desafios e oportunidades [recurso eletrônico] / Fábio Luiz Partelli, Alex Campanharo, Organizadores. – Dados eletrônicos.  
- Alegre, ES: CAUFES, 2020.  
169 p. : il.

Inclui bibliografia.

ISBN: 978-65-86981-05-6

Modo de acesso: <https://cafeconilon.com/category/livros-e-publicacoes/>

1. *Coffea canephora*. 2. Café conilon. 3. Simpósio. 4. Pesquisas 5. Desafios e oportunidades. I. Partelli, Fábio Luiz, 1979 - II. Campanharo, Alex, 1986 - .

CDU: 633.73

---

Bibliotecário: Raniere Barros Barreto – CRB-6 ES-000861/O

**Dedicamos este livro aos cafeicultores  
principais responsáveis pelo  
sucesso da CAFEICULTURA!!!!**

**Agricultores Homenageados pelo evento:**

***2016 – 5º Simpósio do Produtor de Conilon:***

Amistrong Luciano Zanotti - Nova Venécia - ES

Irmãs Brioschi (Almira e Inês) – Jaguaré - ES

João Colombi - São Gabriel da Palha - ES (*In Memoriam*)

***2017: 6º Simpósio do Produtor de Conilon:***

Jarbas Alexandre Nicoli Filho –Jaguaré - ES

José Verly – Muqui - ES

Wanderlino Medeiros Bastos – São Gabriel da Palha - ES

***2018: 7º Simpósio do Produtor de Conilon:***

Irmãos Covre (Carlos, Isaac e Moyses) – Pinheiros - ES

Irmãos Partelli (Luiz e Ozílio) –Vila Valério - ES

José Bonomo – São Mateus - ES

***2019: 8º Simpósio do Produtor de Conilon:***

Eliseu Bonomo – São Mateus - ES

Marizete Marim Menegardo –Jaguaré - ES

Rogério Colombi de Freitas – São Gabriel da Palha - ES

***2020: 9º Simpósio do Produtor de Conilon:***

Silvestre Baiôco Filho (Pepe) – Aracruz - ES

Irmãos Venturim (Isaac e Lucas) – São Gabriel da Palha - ES

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecimentos à Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), ao Centro Universitário Norte do Espírito Santo (Ceunes), pelo apoio na realização de todas as edições do “Simpósio de Produtor de Conilon”. À Empresa Junior de Agronomia - Projagro e demais acadêmicos do curso de Agronomia pelo apoio na organização.

Ao apoio fundamental realizado pela Fapes, OCB-ES, Stoller, Ihara, BioGrow, Basf, Syngenta, Agrigento, Defesa Agrícola, Coobriel, Coopbac, Coopeavi, Viveiro Marinato, Nova onda e Revista Safra-ES. Contribuição importante do Incaper, Faes-ES, Fetaes, Cafesul, Jisa Agrícola, CNA e Soil.

Agradecimentos também aos palestrantes do 9º Simpósio do Produtor de Conilon e aos autores dos capítulos do livro.

Apoios que permitiram a realização do evento e deste livro.

Comissão Organizadora

## PREFÁCIO

A Universidade Federal do Espírito Santo contribui de forma significativa com a sociedade Capixaba, Brasileira e Mundial, com ensino, pesquisa e extensão a mais de 66 anos. Atua fortemente com a cultura do Café Conilon, com ações no ensino, extensão, formação de recursos humanos e na produção de pesquisa, sendo a instituição que mais publica artigos científicos sobre café Conilon do mundo.

O Centro Universitário Norte do Espírito Santo (Ceunes), a pouco mais de 15 anos contribui de forma grandiosa por meio de ensino superior, com 17 cursos de graduação, dentre eles o de Agronomia, cinco cursos de mestrado, pesquisas e extensão. Portanto, temos uma Universidade **pública e de qualidade a serviço da sociedade**.

Foram oito livros relacionados ao evento, o 1º com 700 cópias, o 2º com 900, o 3º com 1.000, o 4º com 1.100, o 5º com 1.200, o 6º com 1200, o 7º com 1500 e agora (8º livro no 9º Simpósio), com tiragem de 1.000 cópias. Portanto, um total (em menos de 7 anos) de **8.600 livros IMPRESSOS e DISPONIBILIZADOS, principalmente aos CAFEICULTORES** (principais responsáveis pelo desenvolvimento regional), aos brasileiros e a diversos países do mundo. Esse ano o livro conta com a participação de 31 autores.

O 9º Simpósio do Produtor de Conilon, bem como o livro foram idealizados em formato digital (livro também impresso) devido a pandemia, podendo ser encontrados em **WWW.CAFECONILON.COM**

## ORGANIZADORES/AUTORES

- Fábio Luiz Partelli:** Agricultor até os 18 anos. Engenheiro Agrônomo pela Ufes (2002). Mestrado e Doutorado em Produção Vegetal pela Unf (2004/2008), parte realizado em Portugal. Professor e orientador de iniciação científica, mestrado e doutorado na Ufes. Diretor de Pesquisa da Ufes. Bolsista Produtividade Científica do CNPq, nível 1D.
- Alex Campanharo:** Graduado em Engenharia Agrônômica pela Ufes (2016). Mestrando em Agricultura Tropical pelo Ceunes/Ufes. Técnico Agrícola da Fazenda Experimental do Ceunes/Ufes e Consultor técnico.

## AUTORES

- Aldemar Polonini Moreli:** Administrador Rural (2005), mestre (2010) e doutor (2013) em Produção Vegetal pela Ufes. Professor do Ifes e atua com pesquisas voltadas ao desenvolvimento de novas tecnologias de pós-colheita para a cafeicultura.
- Alexandre Costa Ferreira:** Pós-Graduado em Gestão de Varejo pela AMIS (2011). Pós-Graduado em Administração Estratégica pela Univiçosa (2009). Bacharel em Gestão de Cooperativas pela UFV (2006). É Analista de Mercado do Sistema OCB/ES.
- André Monzoli Covre:** Graduado em Engenharia Agrônômica pela Ufes (2013). Mestrado em Agricultura Tropical pela Ufes (2015). Consultor técnico e cafeicultor.
- Antonio Bliska Júnior:** Graduado em Engenharia Agrônômica pela Esalq/USP (1983). Mestrado e Doutorado em Engenharia Agrícola, pela Feagri/Unicamp (1997/2010). Engenheiro Agrônomo na Coordenadoria de Extensão na Feagri/Unicamp. Professor na FAAGROH. Atua em extensão, ensino universitário e pesquisa.
- Bruno B. Lucchi:** Graduado em Zootecnia pela UFV (2005). Especialista em Produção de Ruminantes pela Esalq/USP (2008). Mestrado em Agronegócios pela UnB (2015). Atua como superintendente técnico da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).
- Carlos Renato Alvarenga Theodoro:** Produtor Rural e Presidente da Cafesul e da BRAFAIR- Associação das Organizações dos Produtores Fairtrade do Brasil

**Daniel Trevizani Covre:** Agricultor no Estado da Bahia.

**Eliane Rodrigues Lívio de Almeida: Casada** - mãe de três filhos, residente no Sítio Boa Vista que fica em São Luiz – Muqui - ES. Cooperada a Cafesul.

**Érika Gonsalves Mafessoni:** Graduanda em Engenharia Agrônômica do Instituto Federal de Rondônia. Estagiária do IAC/APTA/SAA-SP. Bolsista Pibic do CNPq.

**Flávia Maria de Mello Bliska:** Graduada em Engenharia Agrônômica pela Esalq/USP (1984). Mestrado em Agronomia e Doutorado em Economia Aplicada, pela Esalq/USP (1989/1999). É pesquisadora Científica no IAC/APTA/SAA-SP. Atua em pesquisa, desenvolvimento tecnológico e extensão. Bolsista de Produtividade do CNPq.

**Gleison Oliosí:** Engenheiro Agrônomo pela Ufes (2014). Mestre em Agricultura Tropical pela Ufes (2017). Técnico Agrícola da Fazenda Experimental do Ceunes/Ufes.

**Gustavo Martins Sturm:** Graduado em Engenharia Agrônômica pela Ufes (2009). Mestrado em Produção Vegetal pela Ufes (2012). É cafeicultor na Fazenda Bom Retiro. Atua como Consultor e realiza cursos relacionados a qualidade do café conilon.

**Henrique de Sá Paye:** Graduado em Engenharia Agrônômica pela Ufes (2006). Mestrado e Doutorado em Solos e Nutrição de Plantas pela UFV (2008/2014). É pesquisador (Incaper/Soil-Agro), professor (Faesa), consultor (Soil-Agro) e produtor rural. Atua em ensino, assistência técnica, capacitação, pesquisa e desenvolvimento agrícola.

**José Geraldo Mill:** Graduado em Medicina pela Ufes (1975). Doutorado em Farmacologia pela Usp (1987). Atua no ensino de graduação e de pós-graduação nas áreas de Ciências Fisiológicas e Saúde Coletiva. É pesquisador I-A do CNPq e coordenador do Centro de Investigação do ELSA-Brasil no Espírito Santo.

**Lucas Louzada Pereira:** Doutorado em Engenharia de Produção pela UFRGS (2017), Mestre em Engenharia de Produção pela Uenf (2012). Professor do Ifes e atua com pesquisas voltadas para o controle de qualidade em sistemas de produção, controle de processos, com enfoque especial na cafeicultura.

**Luis Carlos da Silva Gomes:** Cafeicultor de café de qualidade, residente em Santa Tereza - ES.



**Maciel Aleomir da Silva:** Graduado em Engenharia Agrônômica pela UFV e pela Szent Istvan University (2016) e atua como Coordenador de Produção Agrícola da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

**Marcela Campanharo:** Possui graduação em Agronomia pela Ufes (2002). Mestrado em Ciência do Solo pela UFRP (2006). Doutorado em Produção Vegetal pela Uenf (2010). Atualmente é professora da Unir.

**Marcelo Curitiba Espindula:** Possui graduação em Agronomia pela Ufes (2004), Mestrado e Doutorado (2007/2010) em Fitotecnia/Produção vegetal pela UFV. Atualmente é pesquisador da Embrapa, lotado na Embrapa Rondônia, onde desenvolve estudos com cafeeiros da espécie *C. canephora*.

**Matheus Fonseca de Souza:** Engenheiro agrônomo (Ufes), mestre em Solos e Nutrição de Plantas (UFV) e doutorando em Produção Vegetal (Ufes). Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural no Incaper. Trabalhos com fertilidade do solo, nutrição de plantas, cafeicultura, fruticultura, manejo de plantas e extensão rural.

**Milena Mangabeira da Silva:** Mestre em Comunicação e Territorialidades pela Ufes (2018). Graduada em Jornalismo pela Ufes (2011-2015). É Assessora de Comunicação do Sistema OCB/ES.

**Natália Sampaio Sene Fernandes:** Graduada em Engenharia Agrônômica pela Unesp, Júlio de Mesquita Filho, Campus Botucatu (2008) e atua como superintendente técnica adjunta da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA).

**Natércia Bueno Vencioneck Rodrigues:** Gerente Administrativa e Agente de Desenvolvimento Humanos da Cafesul.

**Nilson Araujo Barbosa:** Graduado em Administração Rural (Unesc 2001). Especialização em Gestão Ambiental (Multivix 2013). Mestrado em Extensão Rural (UFV 2016). É Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural no Incaper. Desenvolve trabalhos com cafeicultura, fruticultura, organização social e crédito rural.

**Raquel Vilela da Mata Miranda:** Graduada em Engenharia Agrônômica pelo Instituto Federal do Sul de Minas - Muzambinho (2016). Mestra em Agricultura Tropical e Subtropical pelo IAC (2018). Mestra em Ciências do Café pela Università Degli Studi di Udine (2019). Atual como Assessora Técnica da CNA.

**Síntia Mara Ott:** Graduanda em Jornalismo pela Ufes. É estagiária da Assessoria de Comunicação do Sistema OCB/ES.

**Túlio Luís Borges de Lima:** Engenheiro agrônomo (UFV), sanduíche na Ensaia (FRA), especialista em Agroecologia (Ifes) e mestre em Extensão Rural (UFV). Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural no Incaper - associativismo e organização social, mercados institucionais, cafeicultura, agroecologia e produção orgânica.

**Valmir José Zuffo:** Engenheiro Agrônomo (Esalq-USP). Mestre em Agricultura Tropical (Ufes). Especialista em Gestão de Recursos Hídricos para Sustentabilidade de Projetos Hidroagrícolas (UFV). Dedicar-se ao planejamento e à produção agropecuária na região de Pinheiros, ES, há 30 anos.

**Willian dos Santos Gomes:** Biólogo, Mestre em Genética e Melhoramento de Plantas pela Uenf (2018) e doutorando em Genética e Melhoramento pela Ufes. Estuda os fatores determinantes da qualidade do café.



## SUMÁRIO

<b>Capítulo 1. Monte Pascoal: Primeira Cultivar para Bahia</b>	<b>015</b>
<b>Capítulo 2. Efeitos do Café sobre a Saúde</b>	<b>023</b>
<b>Capítulo 3. Adubação de plantio e formação do cafeeiro Conilon</b>	<b>037</b>
<b>Capítulo 4. Manejo de Irrigação para altas produtividades de café conilon</b>	<b>051</b>
<b>Capítulo 5. Desafios do Agro Brasileiro</b>	<b>063</b>
<b>Capítulo 6. Consórcios com o cafeeiro e a implantação da cultura – o mamoeiro e outras possibilidades</b>	<b>075</b>
<b>Capítulo 7. O empoderamento das mulheres na Cafeicultura</b>	<b>093</b>
<b>Capítulo 8. Ferramentas para produção de Conilon Especial</b>	<b>105</b>
<b>Capítulo 9. Conilon especial</b>	<b>115</b>
<b>Capítulo 10. <i>Coffea canephora</i>: gestão da produção de grãos e bebida de qualidade</b>	<b>119</b>
<b>Capítulo 11. Aplicação de leveduras como ferramenta biotecnológica para otimização sensorial de <i>Coffea canephora</i></b>	<b>131</b>
<b>Capítulo 12. Agricultura Familiar Capixaba, Cafés Especiais, Virada da Qualidade e a Ater Pública</b>	<b>143</b>
<b>Capítulo 13. História, qualidade e inovação: O Café Conilon no Cooperativismo Capixaba</b>	<b>155</b>

## **CAPÍTULO 12**

### **Agricultura Familiar Capixaba, Cafés Especiais, Virada da Qualidade e a Ater Pública**

**Túlio Luís Borges de Lima**  
**Nilson Araujo Barbosa**  
**Matheus Fonseca de Souza**

#### **1. A Agricultura Familiar Capixaba em direção à produção de cafés especiais**

De acordo com o Plano Estratégico de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba 2015-2030 (Espírito Santo, 2015), entre meados dos séculos XIX e XX, a produção de café foi protagonista na ocupação do território espírito-santense, assim como no surgimento das cidades em seu interior e na consolidação do município de Vitória como capital do estado.

Desde então, não só a cafeicultura, mas a agricultura como um todo consolidou-se como um seguimento de expressiva importância na dinâmica socioeconômica capixaba; em que, à semelhança do restante do país, boa parte da produção agrícola é protagonizada pela agricultura familiar (Espírito Santo, 2015). Segundo o censo agropecuário de 2017, dos mais de 100 mil estabelecimentos rurais do estado, cerca de 75% deles pertencem à agricultura familiar (IBGE, 2017).

Enquanto um conceito, a agricultura familiar começa a ser reconhecida mais relevantemente no Brasil apenas a partir de importantes mudanças sociais que começaram a ocorrer em meados dos anos 1980, quais sejam a redemocratização do país e a retomada da organização dos movimentos sociais no campo (Borges de Lima, 2018).

Entretanto, apesar de reconhecida como uma categoria social, não se pode negar a sua diversidade (Maluf, 2015). É com base em uma enorme variabilidade de unidades sociais e de estratégias de reprodução social que os agricultores familiares no Brasil reafirmam suas complexas e distintas tipologias, as quais podem diferenciar-se de forma relevante, tanto entre macrorregiões, quanto entre estados, territórios, municípios e até a nível de comunidades rurais (Borges de Lima, 2018).

Dentre essas estratégias de reprodução, este capítulo terá como foco a relação da agricultura familiar e a cafeicultura, em especial, a produção cafeeira de montanha.

A grande maioria dos cafeicultores brasileiros (70%) possui propriedades relativamente pequenas, com áreas de café de no máximo 20 hectares (ha), correspondendo a cerca de 30% do parque cafeeiro nacional (Mendes et al., 2002). Destes, boa parte é desenvolvedora da cafeicultura de montanha, a qual muito se diferencia da cafeicultura realizada em áreas planas, mais facilmente mecanizadas e localizadas sobretudo nas regiões brasileiras cujo bioma é o cerrado.

Pereira et al. (2018), ao compararem esses dois tipos de cafeicultura, acreditam que aquela de montanha apresente menor produtividade e maior custo de produção por saca; ainda e muito por isso, defendem que um caminho interessante a ser seguido pelas famílias envolvidas nesse contexto é a exploração de seu *terroir*, com a produção de cafés especiais, pautada em políticas de diferenciação, como café orgânico, sombreado, gourmet, *fair trade* e certificados.

O Plano de Desenvolvimento do Estado do ES – 2030 destaca que o café se constitui como uma fonte de renda para cerca de 63% de seus estabelecimentos rurais (Espírito Santo, 2013). Mas, desse total, Pereira (2017) e Pereira et al. (2018) afirmam que a produção de cafés especiais ainda corresponde a uma parcela ínfima da safra, tratando-se, portanto, de uma perspectiva de reprodução muito interessante à agricultura familiar desenvolvida da cafeicultura de montanha; no entanto, pode ser entendida como um processo que exige determinadas reconfigurações sociais e produtivas, para que, de fato, haja incrementos de qualidade no campo e oportunidades para as próximas gerações.

## **2. Reconfigurações para além de um sistema agroalimentar hegemônico.**

Em continuidade ao argumento de Pereira (2017) e Pereira et al. (2018), defende-se aqui que essas reconfigurações no âmbito da agricultura familiar envolvida na produção de cafés especiais devem ser expandidas, sendo, inclusive, essenciais frente ao modelo hegemônico e moderno de sistema agroalimentar que vigora nos tempos atuais. Quanto a esse modelo, Mendez (2005) afirma:

Com um sistema agroalimentar moderno e em uma sociedade industrial, a relação entre consumidor e produtor é quebrada. O consumidor compra produtos fabricados por pessoas que ele não conhece e o conhecimento sobre sua origem ou qualidade vem das informações fornecidas nos rótulos ou nos estabelecimentos onde são adquiridos. A produção passa por grandes mudanças: do trabalho agrícola familiar às empresas agrícolas industrializadas que produzem de forma intensiva e direcionam claramente sua produção ao mercado (p. 63, **tradução própria**).

O que se constata nesse modelo, portanto, é o crescente desenvolvimento de um processo de ruptura, desencaixe e desconexão entre a produção e o consumo e entre a natureza e a produção. Esses processos inter-relacionados e reforçados mutuamente são orientados pelo princípio da maximização da produção a custos baixos (Rodrigues, 2014).

Há, portanto, uma profunda ligação entre as mudanças da sociedade industrial do século XX e a existência desse sistema agroalimentar, decorrência do processo de modernização e industrialização da agricultura e globalização, implicando em drásticas mudanças no sistema de produção e distribuição dos alimentos e em certa tendência global de homogeneização do modelo agrícola de produção; diga-se nas formas de produzir, beneficiar, abastecer e consumir alimentos (Rodrigues, 2014).

Tal modelo agrícola, considerado como moderno, desenvolveu-se sobretudo na construção de grandes complexos agroindustriais, pautados em alto grau de industrialização, com produção em alta escala e uma relevante busca do aumento de produtividade. Apesar de ter tido avanços, não em poucos casos, famílias agricultoras não capazes de acompanhá-lo, ou foram marginalizadas em relação a tal sistema produtivo hegemônico ou incorporadas por propriedades maiores (Thomé da Cruz, 2012).

Quanto a tal contradição, Thomé da Cruz (2012) defende que a **qualidade dos alimentos** se projete como um tema relevante no âmbito do debate de alternativas à produção hegemônica. Mas, na busca de seu aprofundamento, Muchnick (2006) argumenta que qualidade é um termo complexo, construído por diferentes aspectos, dentre eles o simbólico, a qualidade organoléptica, questões higiênico-sanitárias, qualidade nutricional, quanto aos impactos ao meio ambiente, além de qualidade associada à facilidade e praticidade de uso do alimento.

Em resposta alternativa ao sistema agroalimentar hegemônico assume-se um entendimento mais amplo do termo qualidade dos



alimentos; defendendo-se aqui, primeiro, a importância de um desenvolvimento no campo, que rompa com a ideia do conceito estritamente agrícola, expandindo-se ao rural.

Nesse âmbito, dentre as muitas possibilidades de definições, acerca do desenvolvimento rural, aqui dialoga-se com Kageyama (2008), a qual defende que se deve haver a combinação dos aspectos econômicos, sociais e ambientais das famílias, contribuindo para o aumento do patamar e da estabilidade da renda, para a obtenção de um nível de vida socialmente aceitável e para a diversificação das atividades geradoras de renda.

Sob a luz de tal definição de desenvolvimento rural, uma das possibilidades de sua evolução, e, portanto, como uma alternativa ao sistema agroalimentar hegemônico, são as iniciativas locais, nas quais se valorizam os contextos endógenos, as ações culturais e sociais e as novas redes de relações (Rodrigues, 2014). Tal cenário, por consequência, reforça três processos que se caracterizam pela 1) conexão de interessados (consumidores, produtores) em busca de qualidade; 2) incorporação de bens e serviços na região; 3) entrelaçamento de atividades e redes em uma região (Rodrigues, 2014).

### **3. A produção de cafés especiais pela agricultura familiar como uma *virada de qualidade*.**

Diante do cenário pela busca de sistemas de produção menos danosos ao meio ambiente, com justiça social, menor desigualdade econômica e qualidade dos alimentos, a produção de cafés especiais pode ser interpretada, tanto em função da demanda dos consumidores, quanto pelas respostas dos agricultores frente aos limites e contradições do modelo hegemônico, como um processo de “virada da qualidade” (*quality turn*) (Goodman, 2003; Thomé da Cruz, 2012; Rodrigues, 2014).

Tal processo vem como uma resposta aos circuitos hegemônicos industriais de produção e distribuição de alimentos (Goodman, 2003), tratando-se de um movimento que ao invés de partir da forte industrialização na produção de alimentos, padronizados, seguindo o cominho da produção de *commodities* em massa, vai em direção ao que o autor chama de “mundo doméstico”, em que “(...) *as convenções de qualidade incorporadas em confiança, tradição e local apoiam produtos e formas de organização econômica mais diferenciados, localizados e ‘ecológicos’*” (GOODMAN, 2004, p. 5).

O “local”, por conseguinte, tem importância central no conceito da “virada da qualidade”, tanto no que diz respeito à origem dos alimentos e das cadeias curtas de produção e consumo; quanto no que se refere às vantagens econômicas para os produtores, ao acesso a alimentos mais frescos e saudáveis por parte dos consumidores e, ainda, a aspectos relacionados à sustentabilidade ambiental e à justiça social (Thomé da Cruz, 2012).

Dessa forma, uma das importantes transformações ocasionadas pela “virada da qualidade” é que os agricultores se tornam os protagonistas no desenvolvimento de formas autônomas de produção e de comercialização (Dorneles et al., 2017), integrando, conforme Ilbery et. al. (2005 citados por Dorneles et al., 2017), uma tríade sustentada pela i) importância das dimensões relacionadas ao produto; ii) ao lugar; e, como já especificado, iii) ao saber-fazer inerente da cultura de cada região e/ou advindo dos próprios agricultores.

Atentando-se à produção de cafés especiais no Estado, para o alcance desse protagonismo, mudanças importantes no cotidiano da agricultura familiar podem ser registradas. Vale aqui destacar que não somente no tocante à cafeicultura de montanha, tampouco para o caso do

café arábica – mas, incluindo-se também a produção de café conilon especial.

A começar pelo manejo das lavouras. Cada vez mais, preocupações com a genética e o “bem-estar” das plantas são verificadas no dia-a-dia das famílias cafeicultoras. Destaca-se aqui um maior aprofundamento em relação a aspectos ligados à nutrição, sobretudo em se evitar os excessos, seja de pouca ou nenhuma adubação ou com o uso exagerado de fertilizantes minerais, além de possíveis contaminações devido ao uso de fertilizantes orgânicos.

Ainda, não somente em relação à produção de cafés orgânicos, mas mesmo em sistemas de produção baseados no uso majoritário de insumos externos – minerais e/ou sintéticos –, a produção de cafés especiais tende a se atentar para a problematização do uso de agrotóxicos, na busca pela sua redução e, dentre outras consequências, da contaminação de lotes; seguida pela imposição de embargos comerciais aos mesmos.

Quanto às etapas de colheita e pós colheita, tal universo, muito provavelmente, seja um dos mais relevantes em relação às transformações técnicas sofridas rumo à “virada da qualidade” na produção de cafés especiais. Como técnicas (re)introduzidas e (re)fortalecidas destacam-se as colheitas seletivas; (re)investimentos em técnicas e equipamentos de separação de impurezas e defeitos, lavagem e separação de frutos conforme graus de maturação (Guimarães, 2016); processos de secagem, em que muitos secadores mecânicos deram lugar a terreiros suspensos (cobertos ou não), com controles rigorosos de temperatura e de movimentação do café; além da realização de processos de fermentação dos frutos e/ou dos cafés descascados, conforme uma grande variabilidade no tempo de fermentação e nos equipamentos e estrutura utilizados.

Garantidos os processos de pós-colheita, não menos relevantes, defende-se aqui que são as mudanças na forma de comercialização e

distribuição dos cafés especiais. Já de início, as famílias produtoras desses cafés, quando comparadas àquelas produtoras de cafés tradicionais, assumem em relação ao mercado uma postura menos passiva, afinal têm condições (talvez até um certo privilégio) mais adequadas de estabelecerem os preços de seus produtos (Leão, 2010) e sofrerem menos com as constantes inseguranças relativas ao café *commodity*, com típicas quedas nos preços e aumento dos custos (Scrinis, 2007). Mas, para isso, uma série de transformações e conhecimentos foram e são necessários.

Dentre essas mudanças, citam-se algumas. O entendimento mais profundo da qualidade e diferenciação dos cafés de uma mesma propriedade, em que muitos deles passam a ser produzidos em micro lotes. Não raro, nota-se famílias em que, senão todos, parte de seus componentes seja capaz de realizar análises físicas e sensoriais mais complexas e aprofundadas de suas próprias amostras. Não raro encontra-se junto às residências das famílias de agricultores familiares salas próprias de avaliação sensorial de cafés.

Notam-se avanços significativos na ciência da torra – afinal grande parte desses agricultores, apesar da concorrência desleal de grandes torrefadoras (Guimarães, 2016) agregam valor em seus cafés, “agroindustrializando-os”, ou seja, comercializando-os torrados e/ou torrados e moídos – o que por si só, já se trata de uma mudança muito relevante, uma vez que adquirem conhecimentos imponentes no que concerne às diferentes etapas dos processos de torra e moagem, assim como das muitas possibilidades de torradores e moedores, dentre outros equipamentos, a serem utilizados nesse processo.

Ainda, notam-se a necessidade de conhecimento das melhores embalagens para cafés dessa estirpe; questões tributárias e fiscais para a comercialização direta, além de noções de logística para a entrega desses cafés – uma vez que muitos deles rompem facilmente as fronteiras dos

compradores de café municipais, indo ao encontro dos consumidores locais em suas próprias casas, assim como de muitas cafeterias e torrefações para além do estado, especialistas nesse tipo de produto.

Especificamente quanto às cafeterias, também é notável a criação desses empreendimentos a nível de propriedades da agricultura familiar que produzem cafés especiais. Portanto, além da venda de cafés crus, torrados, torrados e moídos, essas famílias agregam ainda mais valor a seu produto comercializando-o na xícara – sob diferentes métodos de preparação – no âmbito do desenvolvimento de atividades rurais não agrícolas, no caso, o turismo rural, reafirmando a multifuncionalidade da agricultura familiar brasileira (Carneiro, 2003).

Vale afirmar que essas formas de comercialização dos cafés especiais podem pertencer, conforme a interpretação de Guimarães (2016) com relação aos estudos feitos por Marsden, Banks e Bristow (2000) e Renting, Marsden e Banks (2003), a três conformações diferentes de redes agroalimentares alternativas. São elas: face a face, próximas ou estendidas.

Na primeira, os produtos são adquiridos diretamente dos produtores, com base na qualidade do produto e na confiança e autenticidade da relação social criada. Na segunda, nota-se um intermediário que realiza o comércio em nome do produtor, mas preservando-se uma certa proximidade ao local onde foi produzido. Por último, nas redes agroalimentares estendidas, a comercialização é realizada a distâncias maiores do local de produção, por isso, demandam o investimento por parte dos envolvidos em rótulos, normas, acordos, dentre outros que lhes permitam a conexão com as diferentes perspectivas de qualidade que o café possa oferecer.

São muitas as reconfigurações registradas ao longo do processo de mudança na produção de cafés, todas elas em direção a um sistema agroalimentar alternativo, em direção aos cafés especiais, rumo, portanto à terceira *onda do café*, a qual se configura na “(...) *percepção do café*

*como produto artesanal, diferenciado por inúmeros atributos (qualidade, origem, torra, método de preparo) e comercializado de forma mais direta (...)*” (Andrade et al., 2015; Borrella; Mataix; Carrasco-Gallego, 2015 citados por Guimarães, 2016).

Ademais, muito pela conformação de rede agroalimentar alternativa e da relação com a terceira onda do café, é notável o afloramento das muitas novas relações sociais que surgem na vida das famílias produtoras de cafés especiais, consequência, sobretudo, do encurtamento das distâncias entre produtores e consumidores.

Nesse sentido, muitos e variados são os eventos – realizados dentro e fora das propriedades – capazes de contribuir para processos em que as relações sociais são ampliadas, como intercâmbios, reuniões, seminários, visitas, encontros, concursos, mostras, feiras, cursos, excursões, dentre outros; além e, em absoluto destaque, dos próprios processos de comercialização desses cafés. Não raro, sobretudo em função das redes sociais virtuais, mais e mais, agricultores familiares que produzem cafés especiais encontram-se em contato diário com seus consumidores diretos, sejam eles, famílias, torrefações de cafés especiais, cafeterias, turistas, etc.

#### **4. Mas, e a Ater pública nesse contexto?**

Partindo-se de seu conceito legal, em que é entendida como um serviço de “(...) *educação não formal, de caráter continuado, no meio rural, que promove processos de gestão, produção, beneficiamento e comercialização das atividades e dos serviços agropecuários e não agropecuários (...)*” (Brasil, 2010), defende-se que a Ater pública seja um dos importantes componentes do sistema agroalimentar alternativo em que a agricultura familiar e seus cafés especiais estão envolvidos.

Dessa forma, ao se analisar o envolvimento da instituição pública de Ater do Estado, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e

Extensão Rural (Incaper) apresenta uma importante participação nos processos de desenvolvimento da produção de cafés especiais no ES. Prova disso é sua atuação nos diferentes espaços em que a produção de cafés especiais protagoniza, desde questões técnicas – como as recomendações de adubação, manejo fitossanitário, perpassando pelo universo da colheita e pós-colheita – até a comercialização, dentre outras atividades, como o turismo e o saneamento rurais, além da organização social dos atores.

Dentre as estratégias para tais contribuições, o Incaper põe em prática métodos de Ater mais convencionais como atendimentos a nível de escritório, visitas, dias de campo, cursos, concursos de qualidade (Coelho, 2015), mas se vê obrigado também se reconfigurar, revendo seus métodos em direção àqueles mais construtivos, priorizando o protagonismo, o saber popular e a participação ativa dos agricultores, como intercâmbios, seminários, rodas de conversa, mostras, dentre outros.

Da mesma forma, enquanto agentes de desenvolvimento, seus extensionistas e pesquisadores também deverão inspirar-se nos agricultores e agricultoras e assumir o desafio de se reconfigurarem enquanto profissionais envolvidos no desenvolvimento da rede alternativa de produção de cafés especiais. Desde questões técnicas, até a capacidade de articular e mobilizar os seus diferentes atores, reinventando-se.

## Referências

- Borges de Lima, T. L. **O mercado institucional do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em Patos de Minas**: o processo de implementação e representações sociais na agricultura familiar. 2018.
- Brasil. **Lei nº 12.188, de 11 de janeiro de 2010**. Brasília, 2010.
- Carneiro, M. J. **Para além da produção**: multifuncionalidade e agricultura familiar. Mauad Editora Ltda, 2003.
- Coelho, F. M. G. **A arte das orientações técnicas no campo**. 2. ed. Suprema Gráfica, 2014. 188p.
- Dorneles, F. M.; Silva, M. A. C.; Schinaider, A. D.; Bettencourt, A. F. **Quality Turn e Seus Desdobramentos Sobre o Sistema Agroalimentar Tradicional: a Re**

- (Conexão) entre Produtores e Consumidores. In: **XXVII Congresso Brasileiro de Zootecnia**, 2017, Santos. Anais do Zootec 2017. Santos, 2017.
- Espírito Santo. Plano de Desenvolvimento. **Espírito Santo–2030**. Vitória: **Contemporânea Ltda**, 2013.
- Espírito Santo. Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca. **Plano estratégico de desenvolvimento da agricultura capixaba**: PEDEAG 3 2015-2030. Vitória – ES: SEAG, 2015.
- Goodman, D. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.
- Goodman, D. Rural Europe redux?: reflections on alternative agro- food networks and paradigm change. **Sociologia Ruralis**, Exeter, v. 44, n. 1, p. 3-16, 2004.
- Guimarães, E. R. **Terceira onda do café**: base conceitual e aplicações. 2016. IBGE. **Censo Agropecuário, 2017**. Rio de Janeiro, 2016.
- Kageyama, A. A. **Desenvolvimento rural**: conceitos e aplicação ao caso brasileiro. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2008.
- Leão, E. de A. **A produção de cafés especiais no Brasil e a emergência de novos padrões de competitividade**. 2010.
- Maluf, R. S. J. Prefácio. In: **Políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. GRISA, Cátia; SCHNEIDER, Sergio (Orgs.). Porto Alegre: UFRGS Editora; 2015, 1ª edição, p. 9-12.
- Mendes, A. N. G.; GUIMARÃES, R. J.; SOUZA, C. A. S. de. Histórico e importância sócioeconômica da cafeicultura. In: Rubens José Guimarães; Antônio Nazareno Guimarães Mendes; Carlos Alberto Spaggiari Souza. (Org.). **Cafeicultura**. Ied.Lavras: Editora UFLA, 2002, v. 1, p. 16-38.
- Méndez, C. D. Los debates actuales em sociología de la alimentación. **Revista Internacional de Sociología**. Tercera Época, NMO, Enero-abril, 2005, p.47-78.
- Muchnik, J. Identidad territorial y calidad de los alimentos: os procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, Mérida, v. 11, n. 22, p. 89-98, 2006.
- Pereira, L. L. **Novas abordagens para produção de cafés especiais a partir do processamento via-úmida**. Tese de doutorado em Engenharia de Produção. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, RS. Brasil. 2017.
- Pereira, L. L.; Garcia, R. D. C.; Fioresi, D. B.; Guarconi, R. C. Perfil de produção dos cafés especiais da região serrana do Espírito Santo: Um estudo preliminar. **Revista de Extensão UENF**, v. 3, p. 69-85, 2018.
- Rodrigues, C. J. S. **Sociologia da alimentação e debate agroalimentar**: cenário de estudos interconexos. Trabalho final disciplina Alimentação, Mercados e Consumo. UFRGS, 2014.
- Scrinis, G. *From techno-corporate food to alternative agri-food movements*. **Local Global**, Melbourne, v. 4, p. 112-140, 2007
- Tomé da Cruz, F. **Produtores, consumidores e a valorização de produtos tradicionais**. Tese de Doutorado (PGDR/UFRGS). 2012.