

Diagnóstico socioeconômico da produção de café no Espírito Santo

Marcela Luciana Paula de Oliveira^{1*}, Edileuza Aparecida Vital Galeano², Maria da Penha Padovan³,
Marianna Rigoni Rodrigues⁴, Márcio Antonio Apostólico⁴, Paulo Sergio Volpi²

¹Bolsista de Iniciação Científica e Tecnológica do Incaper. ²Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). ³Ex-Extensionista do Incaper. ⁴Ex-Bolsista do Incaper. *marcela.oliveira.bolsista@incaper.es.gov.br

O Espírito Santo é o segundo maior produtor de café do Brasil, responsável por 26% da produção nacional, com destaque para o café conilon (65,4% do total nacional). Cerca de 77,7% das propriedades produtoras de café são familiares. A cafeicultura representou 52,7% do valor bruto da produção agropecuária capixaba em 2024. O objetivo deste trabalho foi diagnosticar as condições de produção e comercialização do café e propor soluções para melhorar a geração e apropriação de renda dos produtores e demais agentes da cadeia produtiva. A metodologia utilizada foi baseada em técnicas de pesquisa qualitativa, com abordagem de cadeias produtivas. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas e questionários aplicados a 324 cafeicultores de diversas regiões produtoras capixabas ao longo do ano de 2023. Os dados levantados abrangeram técnicas de cultivo, irrigação, mão de obra e comercialização. No que diz respeito ao manejo, a topografia acidentada das propriedades (presente em 50,9% delas) e o uso de linhas irregulares no plantio (69,6%) reforçam os desafios estruturais enfrentados pelos cafeicultores capixabas. A pesquisa evidenciou limitações significativas no acesso a tecnologias e infraestrutura. Em relação à irrigação, uma parcela dos produtores (17,5%) ainda não faz uso de nenhum sistema, enquanto da parcela que faz uso (70,1%) depende de métodos manuais, revelando baixa automação no manejo hídrico. Apenas 11,2% contam com sensores de umidade para auxiliar no processo. No que se refere à mecanização do plantio, observou-se que a prática tradicional ainda predomina: 90,9% utilizam cova manual com cavadeira, contrastando com os apenas 0,3% que empregam plantadoras mecânicas. Já nas práticas de aplicação de defensivos, prevalecem os métodos manuais e pouco tecnológicos, com destaque para o uso de pulverizador costal (45,8%) e a aplicação manual (38,4%). Em termos de mapeamento da pulverização, 36,8% dos produtores não realizam nenhum tipo de controle, e apenas 9% utilizam drones, indicando um baixo índice de uso de tecnologias de precisão. A colheita do café é feita de forma manual em 96,9% das propriedades, sendo 66,3% com uso de peneiras e 30,4% com uso de lona. A produção informada pelos 324 entrevistados abrangeu um volume de 195.546 sacas de café, sendo 82,75% de conilon. Quanto ao beneficiamento do café, 49,7% dos produtores dependem de prestadores de serviços e 11,9% utilizam serviços de cooperativos ou associações. A maior parte dos produtores vendem o café em sacas, ou seja, sem agregação de valor, e apenas 0,64% comercializam cafés considerados especiais. A mão de obra média por propriedade é de 11,5 trabalhadores. Para ampliar a competitividade, é fundamental incentivar a certificação com produção sustentável, a produção de cafés especiais, bem como a adoção de sistemas agroflorestais. Comparando as condições atuais com as recomendações propostas, a análise demonstra que a implementação dessas medidas, aliada a políticas públicas de incentivo à inovação e eficiência produtiva, pode transformar o Espírito Santo em referência nacional na cafeicultura sustentável e competitiva. Ressaltando ainda a importância de investimentos em assistência técnica e capacitação profissional para superar os desafios identificados, garantindo o desenvolvimento equitativo do setor.

Palavras-chave: *Cafeicultura; Socioeconomia; Produtividade; Políticas públicas.*

Agradecimentos: Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes); Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).