

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA- UESB
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS- DCSA
CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS

MARA CARULINE SOUZA OLIVEIRA

DINÂMICA RECENTE DA CAFEICULTURA NA BAHIA: um estudo
sobre a produção de cafés especiais na Chapada Diamantina, Bahia

VITÓRIA DA CONQUISTA
2017

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA- UESB
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS- DCSA
CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS

MARA CARULINE SOUZA OLIVEIRA

DINÂMICA RECENTE DA CAFEICULTURA NA BAHIA: um estudo
sobre a produção de cafés especiais na Chapada Diamantina, Bahia

Trabalho de Conclusão do Curso de Ciências
Econômicas da Universidade Estadual do Sudoeste da
Bahia- UESB como requisito para obtenção do grau em
Bacharel em Economia.

Orientadora: Prof^a. Me. Maíra Ferraz de Oliveira Silva

VITÓRIA DA CONQUISTA
2017

O48d

Oliveira, Mara Caruline Souza.

Dinâmica recente da cafeicultura sobre a produção de cafés especiais na Chapada Diamantina – Bahia. / Mara Caruline Souza Oliveira, 2017.
90f.

Orientador (a): Dr^a. Maíra Ferraz de Oliveira Silva.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação), Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2017.

Inclui referências. F. 78 - 80.

1. Cafeicultura - Chapada Diamantina (BA). 2. Cadeia produtiva – Café.
3. Cafés Especiais. I. Silva, Maíra Ferraz de Oliveira. II. Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. III. T.

CDD: 633.73

MARA CARULINE SOUZA OLIVEIRA

**DINÂMICA RECENTE DA CAFEICULTURA NA BAHIA: um estudo
sobre a produção de cafés especiais na Chapada Diamantina, Bahia**

Monografia apresentada Colegiado de Ciências
Econômicas como requisito parcial para obtenção
do Grau de Bacharel em Ciências Econômicas pela
Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
(UESB).

Vitória da Conquista, ____/____/_____.

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof^a. Me. Maíra Ferraz de Oliveira Silva

Banca 1: Prof. Dr. José Antônio Gonçalves

Banca 2: Prof. Dr. Darci Rodrigues Alves

AGRADECIMENTOS

Só tenho a agradecer.

Primeiramente agradeço a Deus pelas oportunidades, saúde, sabedoria e força para mover nos obstáculos da vida.

A meu esposo Ademar e minha filha Ana Carolina, que me apoiam e incentivam sempre.

A minha família e em especial os meus pais Edmundo e Graça, pelo carinho, estímulo e força no alcance dos meus infindáveis sonhos. Aos mestres, grandes incentivadores que enriquecerem nossa formação, e em especial a professora orientadora Maíra Ferraz pela paciência, incentivos e conhecimentos transmitidos.

A Brígida Salgado pela sua atenção, conhecimentos transmitidos e receptividade durante a pesquisa.

Aos colegas de curso por compartilhar todos os momentos dessa fase tão importante em nossas vidas.

A todos que, de alguma forma, contribuíram ao desenvolvimento do presente trabalho.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo principal analisar a dinâmica do segmento da produção de cafés especiais na Chapada Diamantina, Bahia, a partir das mudanças nas preferências do consumidor que impulsionaram novos e atrativos mercados. As atuais tendências do consumo vêm estimulando estratégias de diferenciação do produto, qualificando e distinguindo vantagens na produção, bem como modificando o papel das instituições para o desenvolvimento de regiões. Ao longo deste trabalho, são revisados aspectos teóricos referentes à organização industrial com foco na abordagem da cadeia de valor e no debate sobre a atual dinâmica do sistema agroalimentar. São explorados, ainda, aspectos sobre a história da cafeicultura no Brasil e na Bahia, com destaque para os principais fatores competitivos de cada segmento do setor (café verde, torrado, moído e solúvel) e para os aspectos técnicos que envolvem o encadeamento produtivo do café. A metodologia adotada propõe um estudo exploratório e descritivo através da realização de entrevista com atores locais. Tal procedimento permite verificar que a produção de cafés especiais na Chapada Diamantina destaca-se pela valorização do produto a partir das estratégias desenvolvidas pelo segmento da agricultura familiar nos municípios alcançados pela Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO). A transformação de cafés tradicionais em produtos com preços diferenciados e qualidade superior, além da valorização de produtos naturais como os cafés orgânicos, com forte apelo para questões socioambientais, possibilitou aos pequenos produtores tornarem-se competitivos a partir de fatores distintos daqueles relacionados à produção de cafés tradicionais, evidenciando a relevância de instituições como a COOPERBIO na construção dessa realidade vivenciada pelos produtores locais.

Palavras-chave: Sistema Agroalimentar. Cadeia de Valor do Café. Cafés Especiais

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Perfil do Consumo Mundial de Café, 2012 a 2016, volume em mil sacas de 60kg.	37
Tabela 2 - Exportações Brasileiras de Cafés Diferenciados, janeiro a fevereiro de 2017, sacas 60kg/ US\$FOB	38
Tabela 3 - Quantidade produzida (Toneladas), café arábica, segundo as Unidades da Federação, 2005 a 2015.....	42
Tabela 4 - Exportações brasileiras de café para os principais destinos, janeiro a fevereiro de 2017 em comparação à 2016, Sacas 60 Kg.	43
Tabela 5 - Café Beneficiado, Arábica e Robusta - Parque Cafeeiro, Produção e Produtividade, Safra 2015 e Safra 2016.....	46
Tabela 6 - Produção Mundial de Café, principais países produtores, volume em mil sacas de 60 Kg.	47
Tabela 7 - Área destinada à colheita de café (Hectares), segundo as Unidades de Federação, 2005 a 2015.	51
Tabela 8 - Rendimento médio da produção de café (Quilograma) Segundo a Unidade de Federação, 2005 a 2015.	53

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 – Os principais teóricos e suas contribuições para a teoria da organização industrial.....	15
Figura 1 - Diagrama do Sistema Agroindustrial do Café no Brasil	48
Figura 2 - Mapa das regiões produtoras de café na Bahia.....	50
Figura 3 - Perfil dos produtores de cafés especiais da região de abrangência da COOPERBIO.....	61
Figura 4 - Segmentos da produção orgânica dos produtores da Chapada Diamantina	65
Figura 5 - Segmentos da produção do café gourmet dos produtores da Chapada Diamantina	Erro! Indicador não definido.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIC – Associação Brasileira de Indústria de Café
BCSA – Brazil Specialty Coffee Association
CECAFÉ – Conselho dos Exportadores de Café do Brasil
CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento
COOPERBIO – Cooperativa dos Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina.
E-C-D Estrutura – Conduta - Desempenho
EUA – Estados Unidos da América
FMI – Fundo Monetário Internacional
FUNCAFÉ - Fundo de Defesa da Economia Cafeeira
IAF - Inter American Foundation
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBC – Instituto Brasileiro de Café
IDH – Índice de Desenvolvimento Humano
IFBA – Instituto Federal da Bahia
OI – Organização Industrial
OIC – Organização Internacional do Café
P&D – Planejamento e Desenvolvimento
PIB – Produto Interno Bruto
PQC – Programa de Qualidade do Café
SCA - Specialty Coffee Association
SEADE – Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados.
SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e pequenas Empresas
UFLA – Universidade Federal de Lavras

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 SISTEMA AGROALIMENTAR E DESAFIOS DO AGRONEGÓCIO CAFÉ: DINÂMICAS RECENTES	14
2.1 CONTRIBUIÇÕES DA TEORIA DA ORGANIZAÇÃO INDUSTRIAL AO ESTUDO DO SISTEMA AGROALIMENTAR.....	14
2.2 SISTEMA AGROALIMENTAR: CONCEITO, PERSPECTIVAS E DESAFIOS	18
2.3 CADEIA DE VALOR, COMPLEXO AGROINDUSTRIAL E CADEIAS PRODUTIVAS: DEFINIÇÕES E APLICAÇÕES.....	24
2.4 A CADEIA DE VALOR DO CAFÉ	28
3 CAFEICULTURA E MERCADOS: O CONTEXTO BRASILEIRO E BAIANO.	36
3.1 O MERCADO CAFEIEIRO E AS MUDANÇAS NO PADRÃO DE CONSUMO: EFEITOS PARA O CENÁRIO BRASILEIRO	37
3.2 A CADEIA PRODUTIVA DO CAFÉ NO BRASIL.	41
3.3 A PRODUÇÃO CAFEIEIRA NA BAHIA.....	50
4 A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS NA CHAPADA DIAMANTINA, BAHIA	55
4.1 METODOLOGIA DE ESTUDO	55
4.2 A PRODUÇÃO CAFEIEIRA NA CHAPADA DIAMANTINA	56
4.3 ASPECTOS DA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS NA BAHIA: O CASO DA COOPERATIVA DE PRODUTORES ORGÂNICOS E BIODINÂMICOS DA CHAPADA DIAMANTINA (COOPERBIO).....	57
4.3.1 Caracterização da região de estudo: recursos naturais, atividades econômicas e infraestrutura de transportes	59
4.3.2 Histórico e perfil da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO)	60
4.3.3 Associados e infraestrutura da cooperativa	62
4.3.4 Perfil dos produtores de cafés especiais da região de abrangência da COOPERBIO.....	63
4.5 SEGMENTOS DA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS NA CHAPADA DIAMANTINA: HISTÓRICO E EVOLUÇÃO RECENTE.....	66
4.5.1 O processo de diferenciação dos cafés de qualidade	66
4.5.2 Segmento de transformação do café verde na região de abrangência da COOPERBIO	68
4.5.3 Segmento da comercialização do café verde na região de abrangência da COOPERBIO	69
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	72
REFERÊNCIAS	76
ANEXOS	80
ANEXO 1 - Tabela oficial de classificação do café, em amostras de 300 gramas.	81
ANEXO 2- Equivalência dos defeitos do café, para sua classificação pelo tipo	82
APÊNDICES	83
APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA - Representante da COOPERBIO.	84
APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA – Produtores (Orgânico e Gourmet)	87

1 INTRODUÇÃO

A evolução do sistema agroalimentar ao longo do tempo está marcada por uma reorganização das cadeias de valor em escala global. Além disso, destaca-se a institucionalização de novos mercados que manifestam mudanças nas crenças e preferências dos consumidores assim como a organização de novos territórios produtivos. Nesse sentido, Wilkinson (2003) destaca a importância do sistema agroalimentar que tem orientado, de forma cada vez mais significativa, novas tendências no padrão de consumo alimentar, revelando preferências ligadas à saúde e aos desejos e crenças dos consumidores.

Neste contexto, no que refere à cadeia de valor do café, nos últimos anos observou-se mudanças no padrão de consumo a partir da busca dos consumidores por uma bebida de qualidade superior, diferenciada por características como aspecto dos grãos, forma de colheita, tipo de preparo, história, origem dos plantios, variedades raras, quantidades limitadas, entre outras. A diferenciação do produto propicia a agregação de valores mais altos, constituindo uma das grandes vantagens estratégicas da produção dos cafés especiais.

Segundo Zylbersztajn e Farina (2001) o conceito de cafés especiais está intimamente ligado ao prazer proporcionado pela bebida. Tais cafés destacam-se por algum atributo associado ao produto, ao processo de produção ou a serviços a ele relacionados. Podem também incluir parâmetros de diferenciação que se relacionam à sustentabilidade econômica, ambiental e social da produção.

No Brasil, historicamente, a economia cafeeira assumiu considerável relevância para o desenvolvimento econômico. Essa atividade agrícola foi responsável pela formação econômica das regiões mais dinâmicas do país, que ocupa a posição de maior produtor e exportador de café verde, constituindo o segundo mercado consumidor mundial da bebida. Esta atividade econômica tem uma relevante participação no desenvolvimento nacional, contribuindo para a expansão dos setores da indústria e serviços e, principalmente, do setor primário.

Na Bahia, a cadeia produtiva do café caracteriza-se como um ambiente diversificado e produtivo. Porém, não apresenta posição de liderança em volume, na produção de café no Brasil. Entretanto, tem potencial para se diferenciar dentre os estados produtores pela produção de café de alta qualidade. A diversidade e qualidade do grão que várias regiões apresentam tem permitido a especialização na produção de

cafés especiais, mais especificamente os cafés orgânicos e *gourmet*. A Chapada Diamantina é uma região que se destaca pelas lavouras cultivadas em elevadas altitudes, fato que, associado ao clima das montanhas, revela algumas das condições ideais para a produção da bebida de alta qualidade.

O mercado de cafés especiais vem se estruturando no âmbito da cadeia de valor do café, dinamizando o segmento, principalmente através de concursos de qualidade que tem trazido destaque para esse segmento, contexto no qual se insere o estado da Bahia. Na região da Chapada Diamantina a atuação da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO) contribui para a organização de produtores de café orgânico e *gourmet*.

Os cafés baianos, oriundos da área de abrangência da COOPERBIO, têm se destacado na participação e premiação em diversos concursos de qualidade. Produtores da região, principalmente do município de Piatã, têm alcançado grande visibilidade nos últimos anos com as recorrentes premiações nestes concursos, fazendo com que os produtores baianos de cafés especiais acreditem na valorização do produto e na garantia de mercado compensador para a sua produção.

Diante da perspectiva de crescimento da demanda mundial por cafés especiais os produtores de café da Chapada Diamantina são estimulados à especialização na produção destes cafés, tendo como principais atrativos os lucros maiores resultantes da diferenciação dos preços possibilitada pela qualidade superior da bebida. Neste contexto, surge o seguinte questionamento: Quais os efeitos do processo de inserção no mercado de cafés especiais para os produtores que atuam na região de abrangência da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO)?

O pressuposto assumido neste estudo refere-se à observação de que os efeitos locais para os produtores de cafés especiais tenham se traduzido principalmente na projeção da imagem dos cafés produzidos na região refletindo-se na ampliação da renda dos produtores, promovendo uma melhor remuneração para os trabalhadores empregados no processo de colheita manual (prática essencial para a produção de cafés de alta qualidade) e conseqüente melhoria de renda para a população local ocupada na atividade.

A partir do exposto, o presente trabalho visa identificar as mudanças ocorridas no processo de comercialização e inserção de cafés produzidos na região da Chapada

Diamantina no mercado de cafés especiais, bem como avaliar os efeitos de tais mudanças para os produtores atuantes na região de abrangência da COOPERBIO.

A metodologia adotada propõe um estudo exploratório e descritivo, que, segundo Gil (2002), visa proporcionar uma maior familiaridade com o problema. Além de informações obtidas através de levantamento bibliográfico, levantamento de dados secundários por meio do acesso a sistemas de dados e informações de órgãos governamentais, nacionais e internacionais, optou-se pela realização de entrevista com a diretoria da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO) para a coleta de dados primários que viabilizaram as análises propostas no âmbito da produção de cafés especiais no estado da Bahia.

Este trabalho divide-se em três capítulos, além da introdução e das considerações finais. No primeiro capítulo será discutido o conceito de cadeias de valor e cadeias produtivas no contexto do sistema agroalimentar em uma visão global. No segundo capítulo é contextualizada a cafeicultura baiana em âmbito nacional e mundial sendo identificadas as formas utilizadas para a diferenciação da produção. Por fim, no terceiro capítulo busca-se caracterizar a produção de cafés especiais na Bahia a partir das formas de produção e comercialização adotadas na região de abrangência da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO).

2 SISTEMA AGROALIMENTAR E DESAFIOS DO AGRONEGÓCIO CAFÉ: DINÂMICAS RECENTES

O agronegócio envolve uma série de atividades que tem alcançado projeção mundial na contemporaneidade. Em termos conceituais viabiliza o entendimento da complexidade do estudo da agricultura e suas inter-relações com a indústria e o comércio. A partir do aprofundamento do processo de globalização dos mercados e da produção, aumentou também a competitividade em virtude da expansão da escala de produção das indústrias, decorrente do processo de organização das empresas transnacionais em termos de logística, dentro de um padrão operacional global.

Neste capítulo é feita uma revisão de teorias e conceitos que permitem compreender o processo de integração da agricultura com os setores da indústria e comércio e a conseqüente formação do sistema agroalimentar e complexos agroindustriais. Esta revisão fornecerá subsídios à análise que se segue que abordará a produção cafeeira sob o enfoque da estrutura da cadeia produtiva, abrangendo as diversas atividades econômicas pelas quais são transformados e transferidos os diversos insumos, a produção agrícola, industrialização, comercialização e distribuição. Por fim, será possível inferir sobre as implicações das particularidades do mercado de cafés especiais sobre o segmento da produção do grão.

2.1 CONTRIBUIÇÕES DA TEORIA DA ORGANIZAÇÃO INDUSTRIAL AO ESTUDO DO SISTEMA AGROALIMENTAR

A abordagem da economia industrial, e mais especificamente a teoria da organização industrial, pode ser definida como o estudo da lógica de operação e comportamento das firmas nas indústrias e mercados enfatizando as implicações sobre o bem-estar. A este respeito, Porter (1986) mostra que uma organização é compreendida pela análise das atividades diferenciadas que uma empresa efetua, sendo que estas atividades são geradoras de valor.

Dentro do campo da organização industrial (OI) diversos autores contribuíram para a evolução teórica dos conceitos relativos ao estudo no âmbito da economia industrial, como mostra o Quadro 1.

Quadro 1 – Os principais teóricos e suas contribuições para a teoria da organização industrial

Autor: Adam Smith

Contribuição teórica: O preço natural e o preço de mercado das mercadorias

Obra seminal: **A Riqueza das Nações**

Autor: Douglass Cecil North

Contribuição teórica: O novo institucionalismo

Obra seminal: **Custos de Transação, Instituições e Desempenho Econômico.**

Autor: Ronald Harry Coase

Contribuição teórica: A Teoria da firma

Obra seminal: **A Firma o Mercado e o Direito.**

Autor: Edith Elura Tilton Penrose

Contribuição teórica: O crescimento da firma

Obra seminal: **A Teoria do Crescimento da Firma**

Autor: Michael Eugene Porter

Contribuição teórica: Estratégia genérica de diferenciação.

Obra seminal: **Estratégia Competitiva**

Autor: Joseph Alois Schumpeter

Contribuição teórica: A concorrência empresarial

Obra seminal: **Capitalismo, Socialismo e Democracia**

Fonte: elaboração própria com base em Tigre (1998), Campos (2006) e Udermam (2007).

A contribuição de Smith (2003) refere-se à ênfase dada ao preço natural em sua análise, ideia diretamente associada às forças da competição, que, por sua vez, fariam com que discrepâncias entre os preços naturais e os preços de mercado fossem entendidas como raras e transitórias. Desta maneira, interpretava que se um produto tivesse preços de mercado mais altos do que outro isto decorreria das diferenças entre ambos.

Para North (1990) "as instituições são as regras do jogo" em uma sociedade ou, mais formalmente, defende que as limitações criadas pelos homens moldam as interações humanas. Em consequência, elas estruturam os incentivos às transações humanas, sejam estas políticas, sociais, ou econômicas. Para o autor, mudanças institucionais definem a forma com que as sociedades evoluem ao longo do tempo, sendo estas a chave para entender as mudanças históricas.

Na visão de Coase (1993) o mercado e as empresas operam e exploram as vantagens contingentes dos arranjos organizacionais. O autor analisa a organização da

economia a partir do arcabouço teórico os custos de transação, com ênfase na minimização dos custos de produção e transação.

Penrose (2006) acredita que a firma é tanto uma organização administrativa quanto uma coleção de recursos produtivos, ou seja, uma firma não produz somente bens e serviços, mas também capacitações sendo assim responsável pelo seu crescimento. Para a autora, a competitividade das empresas é influenciada por seus recursos e competências internas. Segundo essa abordagem os recursos podem ser obtidos pelas empresas, como matérias-primas, máquinas, recursos financeiros, tecnologia entre outros, enquanto as competências tratam dos fatores internos desenvolvidos na organização (PENROSE, 2006).

Porter (1986) tem como tema principal de análise a estratégia competitiva da empresa visando estabelecer uma posição lucrativa e sustentável contra as forças que determinam a competição industrial. Para o autor o desafio enfrentado consiste em escolher ou criar um ambiente organizacional em que as competências e recursos da empresa possam produzir vantagens competitivas, dadas as condições institucionais vigentes.

Porter (1993), a partir do paradigma E-C-D, define que a competitividade é dada pela capacidade da empresa firmar uma posição de superioridade no mercado. A natureza da competitividade definida pelo autor depende de cinco forças presentes no mercado: (1) ameaça de novos entrantes; (2) a ameaça de novos produtos ou serviços; (3) poder de barganha dos fornecedores; (4) poder de barganha dos compradores; e (5) rivalidade entre competidores existentes. O poder dessas forças competitivas é distinto em cada estrutura de mercado, pois, depende de fatores como número de empresas no setor, porte dos compradores e fornecedores, existência de barreiras à entrada, economias de escala, entre outros; o que altera o grau de competitividade das empresas.

Schumpeter (1997) conferiu destaque ao conceito de concorrência empresarial em contraste com a visão defendida pela Teoria Econômica Neoclássica. A concorrência na economia capitalista passou a ser vista como um processo evolutivo, dinâmico, gerado por fatores endógenos ao sistema econômico, notadamente as inovações que emergem incessantemente da busca de novas oportunidades lucrativas por parte das empresas em sua interação competitiva.

A análise de desempenho da firma, tradicionalmente, toma por base o modelo Estrutura-Condução-Desempenho (E-C-D), cuja construção conceitual teve início no

século XX tendo como precursor Edward S. Mason e seus colegas da *Harvard*, na década de 1930, é bastante utilizado como instrumento da organização industrial.

Segundo Scherer e Ross (1990), o modelo permite analisar as variáveis que influenciam no desempenho econômico, permitindo a construção de teorias que detalham a ligação entre essas variáveis e o desempenho da indústria. Cabral (1994) afirma que o modelo E-C-D é um paradigma que fornece um esquema para a análise dos mercados. Portanto, o modelo permite a sistematização e articulação dos diversos aspectos relevantes para a análise da indústria e seu poder de mercado.

Diversos autores revelaram algumas preocupações específicas com uma maior aproximação da teoria à realidade, procurando investigar a relação de causalidade entre estrutura, comportamento e desempenho visando relacionar variáveis que permitissem a mensuração dos aspectos da estrutura de mercado (concentração, diferenciação, barreiras à entrada, etc.) relacionando-os com o comportamento das empresas (políticas de preços, pesquisas e inovações, propagandas, etc.), e deste com variáveis do desempenho (tais variáveis procuram refletir a eficiência na adoção de novas técnicas, progresso econômico, etc.).

Mais recentemente, o surgimento de uma nova fase ou período que exige mudanças no processo produtivo visando o crescimento econômico, tem estimulado o desenvolvimento de processos inovadores. Assim, o debate recente no âmbito do arcabouço teórico da organização industrial tem evoluído para a discussão sobre os arranjos produtivos que envolvem um conjunto de relações e níveis de aprendizado, cooperação e inovação. Os arranjos produtivos locais se caracterizam por um conjunto de fatores econômicos, políticos e sociais, localizados em um mesmo território, desenvolvendo atividades econômicas que apresentam vínculos de produção, interação, cooperação e aprendizagem.

Segundo Lemos (2003) o termo “arranjos produtivos locais” pode ser definido como aglomerações territoriais de agentes econômicos, políticos e sociais, com foco em um conjunto específico de atividades econômicas e que apresentam vínculos e interdependência. Caracterizam-se como sistemas produtivos e inovativos locais que apresentam articulação e vínculos consistentes resultando em interação, cooperação e aprendizagem, possibilitando inovações de produtos, processos e formatos organizacionais, gerando maior competitividade empresarial e capacitação social.

Para Campos (2006) o conceito de arranjos produtivos remete a uma estrutura de produção que se caracteriza através de vários sistemas complexos (produção,

comercialização, distribuição, desenvolvimento tecnológico, instituições de apoio, dentre outros), englobando fatores econômicos, sociais, institucionais e culturais, os quais se encontram fortemente entrelaçados, sendo, portanto, praticamente impossível tratá-los individualmente.

Outro importante tema tratado no âmbito da teoria da organização industrial refere-se ao conceito de *cadeias produtivas* aplicado à dinâmica de uma determinada indústria, partindo de um segmento específico e analisando os demais que possuem relações comerciais fortes com aquele. Dessa forma, a competitividade das empresas não se restringe apenas ao ambiente imediato, mas também aos mercados ao longo da cadeia (CAMPOS, 2006).

A cadeia produtiva pode ser definida como um conjunto de etapas consecutivas pelas quais um produto é transformado tendo como resultado a agregação de valor. Este conjunto de etapas contempla os segmentos de produção de matérias-primas, industrialização e comercialização que estão dispostos em operações sucessivas. Essa lógica é a mesma observada na construção do conceito de sistemas de *commodities* que focaliza o processo produtivo enquanto uma sequência dependente de atividades (BATALHA; SILVA, 2001). Este é um dos conceitos que embasam as análises propostas neste trabalho e será abordado com mais detalhes no decorrer deste capítulo.

As discussões que envolvem a dinâmica do Sistema Agroalimentar abrangem, em diferentes níveis de aprofundamento, diversos temas tratados no âmbito na teoria da organização industrial, compreendendo a importância das instituições dentro das cadeias produtivas em busca de maior competitividade, a criação de regras de conduta nos mercados, o surgimento de novas formas organizacionais que estão condicionadas às estruturas de mercado bem como as circunstâncias empresariais e as relações que se estabelecem determinando formas de governança nas cadeias de valor.

A contribuição da OI tem se traduzido em alternativas de análise para viabilizar estudos sobre o tema da competitividade e determinação das formas de governança presentes em cadeias de valor no âmbito do sistema agroalimentar. Na próxima seção será apresentado o debate recente acerca do Sistema Agroalimentar e seus desdobramentos de forma a tornar mais clara a influência destas concepções teóricas apresentadas para a atual dinâmica deste sistema em nível mundial.

2.2 SISTEMA AGROALIMENTAR: CONCEITO, PERSPECTIVAS E DESAFIOS

A globalização do sistema agroalimentar é um processo que implica na reestruturação da organização agroindustrial criando um novo e desafiador ambiente competitivo para as empresas e os agricultores dos países em desenvolvimento. O atual processo de desenvolvimento do sistema agroalimentar gera tanto oportunidades como riscos. A maior integração dos mercados e a liberalização do comércio modificam quantitativa e qualitativamente a demanda por produtos agroalimentares desses países. Parte dessas mudanças está relacionada com a construção de um conjunto de instituições globais que buscam promover a liberalização comercial e a maior integração dos mercados (FLEXOR, 2006).

Para Batalha (1997), o sistema agroalimentar é definido como um conjunto de atividades que concorrem para a produção de produtos agroindustriais, desde a produção dos insumos até a chegada do produto final ao consumidor. Para Saes e Nakazone (2002) o sistema agroalimentar não está associado a uma matéria-prima agropecuária ou produto final específico. Pode-se entender como sendo composto por seis conjuntos genéricos: (1) agricultura, pecuária e pesca; (2) indústrias agroalimentares; (3) distribuição agrícola e alimentar; (4) comércio internacional; (5) consumidor; e (6) indústrias e serviços de apoio.

A evolução do sistema agroalimentar ao longo do tempo está marcada por uma reorganização das cadeias de valor em escala global. Além disso, destaca-se a institucionalização de novos mercados que manifestam mudanças nas crenças e preferências dos consumidores assim como a organização de novos territórios produtivos.

Wilkinson (2013) afirma que o histórico de atuação de empresas estrangeiras na América Latina e nos países em desenvolvimento revela um novo quadro institucional que converge com pressões advindas dos próprios mercados domésticos dos países desenvolvidos para estimular uma onda de investimento estrangeiro direto que também atinge os sistemas alimentares dos países em desenvolvimento.

Por outro lado, Flexor (2006) destaca que o sistema agroalimentar facilita em princípio o acesso aos mercados dos países mais industrializados. Afirma que as unidades econômicas passam a ter acesso privilegiado a tecnologia de ponta por meio da transferência interna de conhecimentos e processos desenvolvidos nos laboratórios e unidades de pesquisa e desenvolvimento (P&D) da matriz ou do relacionamento desta com centro de pesquisa e universidades dos países industrializados.

O autor complementa que a evolução atual do sistema agroalimentar, com as grandes cadeias varejistas conectando atores e espaços heterogêneos e geograficamente dispersos proporciona um objeto de estudo particularmente interessante para testar as ferramentas analíticas propostas pela abordagem da cadeia global de valores.

Para Briz e Felipe (2011) o sistema agroalimentar tem como finalidades complementares facilitar a ocupação do território, criar empregos e melhor condição de vida para a população nas zonas rurais, permitir a continuidade das tradições e a conservação dos recursos naturais. Por outro lado, possui deficiências graves, como o paradoxo do excedente de alimentos que se sobrepõe ao drama da fome, que é um dos grandes desafios da atualidade.

Dentro desse contexto, é possível definir dois principais cenários para o desenvolvimento do sistema agroalimentar com aspectos positivos e negativos dentro de um contexto socioeconômico. O aspecto positivo seria o aumento da concorrência que pode incentivar a melhor utilização dos recursos produtivos disponíveis e aumento o poder de compra do consumidor. Por outro lado, como aspectos negativos, tem-se a realidade dos pequenos produtores que são forçados a competir em desvantagem com grandes explorações agrícolas nos países desenvolvidos, tendo, ainda, dificuldade no desempenho do mercado interno (BRIZ; FELIPE 2011).

Wilkinson (2013) complementa que uma transformação do ambiente concorrencial leva a maiores níveis de eficiência e a pressões tanto sobre custos quanto sobre um maior ritmo de inovações e modernização tecnológica, e isto provoca uma fragilização de empresas tradicionais e cooperativas.

Neste cenário, o principal desafio no âmbito da evolução futura do sistema agroalimentar traduz-se na otimização da produção de alimentos para acabar com a fome promovendo uma distribuição mais equânime dos ganhos gerados nas diversas cadeias produtivas.

Numa análise do comércio internacional, podem ser considerados vários cenários dentro do sistema agroalimentar, com efeitos diretos, indiretos, e de curto, médio e longo prazos. Considerando os efeitos diretos de curto prazo, destaca-se a busca dos produtores pela especialização baseada em vantagens comparativas. De acordo com Briz e Felipe (2011):

Los efectos directos y a corto plazo son relativamente estáticos y buscan una especialización en base a sus ventajas comparativas, con productos que requieran factores

productivos que el país tiene en abundancia. En el caso de los países desarrollados serían productos que requieran capital y buena formación de recursos humanos. Como contraste, los países en desarrollo lo harían en aquellos intensivos en mano de obra y ciertos recursos naturales. Ello les lleva a productos agrarios, minerales y aquellos de primera transformación (artesanía, textiles y calzados entre otros). (BRIZ E FELIPE, 2011, p. 44).

Entre outros efeitos diretos podem ser considerados a degradação ambiental e a redução da biodiversidade agrícola, além do endividamento dos pequenos produtores, que buscam nos financiamentos meios para aumentar a produção.

A este respeito, Wilkinson (2013) avalia que os riscos para o meio ambiente e para a saúde, representam uma ameaça para as estratégias de valorização do papel da agricultura tradicional em relação à preservação da biodiversidade e a outras estratégias de ocupação de mercados de nicho.

Dentre os efeitos indiretos de médio e longo prazo, estão os ganhos de competitividade para os países em desenvolvimento que ao longo do tempo ampliam sua capacidade de acumular capital. Todavia, as barreiras comerciais representam um grande obstáculo conforme afirmam Briz e Felipe (2011),

El segundo escenario lo constituyen los efectos indirectos, por lo general detectados más a medio o largo plazo, pero cuyo interés es evidente dado su carácter más dinámico. En este caso los países en desarrollo que a través del comercio verían dinamizar sus economías, mejorando su competitividad y aprovechando muchos recursos naturales y humanos que permanecen inactivos. A lo largo del tiempo tendrían la posibilidad de acumular capital, experiencia y formación de sus recursos humanos, y con ello adquirir la base para su despegue en el desarrollo. (BRIZ E FELIPE, 2011, p. 45)

Sobretudo, por causa das barreiras comerciais e o aumento gradual nas tarifas que alcançam os produtos agrícolas e processados, precisamente aqueles praticados por países em desenvolvimento, que se amplia a dificuldade da exportação de produtos com maior valor agregado bem como o esforço no sentido da expansão dos níveis de industrialização (BRIZ e FELIPE 2011).

O salto tarifário da mudança para alimentos processados muitas vezes implica em desafio amenizado em alguns casos por acordos bilaterais. Mais importantes, porém, são as barreiras de qualidade, pois além dos custos que a adaptação implica, muitos países carecem de infraestrutura técnica para a sua implantação (WILKINSON, 2013).

Briz e Felipe (2011) acrescentam que no sistema econômico internacional tem ocorrido grandes problemas sofridos por muitos países em desenvolvimento que abriram suas fronteiras seguindo as indicações, e até mesmo imposições, de organizações internacionais como o Fundo Monetário Internacional (FMI) levando à falência empresas, destruindo postos de trabalho e, em última instância, ao enfraquecimento seus sistemas sociopolíticos.

Segundo os autores, outro tema de grande importância no âmbito do sistema agroalimentar é a segurança e qualidade dos alimentos exportados. Nos últimos anos, houve uma série de escândalos alimentares, o que tem prejudicado significativamente a confiança do consumidor. Como consequência, pode ocorrer a desvalorização do produto, afetando a produção e imagem da indústria.

A ampliação do acesso a fontes de informação, especialmente através da internet, tem sido considerada como um salto qualitativo de primeira grandeza, devido à dificuldade em esconder problemas no consumo de alimentos, às vezes facilitada pela concorrência. Se por um lado, os avanços tecnológicos ajudam a produzir e desenvolver cada vez mais o mundo da indústria, por outro lado a sociedade tem acesso à informação com grande velocidade (BRIZ; FELIPE 2011).

De forma complementar, Wilkinson (2003), destaca a importância do sistema agroalimentar, de forma cada vez mais significativa, diante das transformações que vem ocorrendo no padrão de consumo alimentar no que se refere às questões ligadas à saúde e aos desejos e crenças dos consumidores. Outro fator relacionado à segurança alimentar refere-se ao processamento e conservação dos alimentos. O uso de aditivos e conservantes mostra que as inovações tecnológicas permitem prolongar a vida útil dos alimentos, porém, determinadas práticas não são aceitas em alguns grupos sociais.

Briz e Felipe (2011) afirmam que, neste contexto, para uma produção ser eficaz deve ser abrangente, ou seja, mostrar a trajetória completa do produto "da fazenda à mesa", considerando que o agricultor é o primeiro agente a quem são atribuídas responsabilidades que estão relacionadas com práticas agrícolas, insumos utilizados (especialmente agroquímicos) e, por vezes, numa primeira fase de armazenamento. A imagem da fazenda com controle adequado transmite confiança.

Em geral, satisfazer o consumidor envolve variedade, quantidade e qualidade de alimentos, no lugar, tempo, forma e preço. Não entanto, novos desafios, externos ao próprio mercado, surgem gerados não apenas pelo equilíbrio entre a oferta e demanda pelo produto. Mudanças nos hábitos de consumo são elementos do atual processo de

globalização, ou seja, são influências globais, como o *fast food*, onde os consumidores desempenham um papel essencial.

Para Flexor (2006), o atual processo de globalização no qual se insere o sistema agroalimentar gera tanto oportunidades como riscos. A maior participação nos mercados e a liberalização do comércio modificam quantitativa e qualitativamente a demanda por produtos agroalimentares. Entretanto, a opção pelo atendimento à demanda externa não só se traduz na expansão do tamanho do mercado como também na diversificação das exportações e num fluxo de renda adicional, em decorrência das novas exigências em termos de qualidade, variedade, confiabilidade e flexibilidade.

O autor complementa, ainda que, num contexto globalizado ocorre a reestruturação da organização agroindustrial no âmbito do sistema agroalimentar, criando um novo e desafiador ambiente competitivo para as empresas e os agricultores dos países em desenvolvimento. Para isso, a análise sob a perspectiva da cadeia de valor representa uma importante contribuição à investigação da construção do processo de globalização e seus efeitos sobre a dinâmica do sistema agroalimentar.

Segundo a concepção de Wilkinson (2013), numa visão global, os produtos não-tradicionais fazem parte da consolidação de uma nova divisão internacional do trabalho sob a governança das empresas transnacionais. Trata-se, apenas, da externalização de mais uma etapa da cadeia global de valor para os países em desenvolvimento, motivada pela disponibilidade de mão-de-obra e recursos naturais baratos. Mesmo assim, as exigências de qualidade e de logística tendem a deslocar essa produção para médios e grandes produtores, e existe uma acirrada concorrência entre países para entrar em tais cadeias globais, o que mantém uma pressão para baixo nas rendas auferidas.

Flexor (2006) avalia que o poder de mercado se manifesta geralmente pela capacidade das grandes empresas de estabelecerem preços acima do custo marginal. Todavia, essa capacidade depende em larga medida da elasticidade dos preços, da renda dos consumidores e do poder das empresas líderes de barganhar com seus fornecedores.

Quanto à arquitetura do sistema agroindustrial, que parte de uma matéria-prima principal que, por sua vez, origina os diferentes processos industriais e comerciais originando diferentes produtos finais, Batalha (1999) esclarece que este sistema é composto por três macro segmentos distintos. O primeiro é o segmento rural, que compreende as atividades agropecuárias. O segundo macro segmento é o de produção industrial que pode ser dividido em empresas de primeira e segunda transformação. O terceiro é o de comercialização, que incorpora as atividades atacadistas e varejistas.

A formação de um complexo agroindustrial exige a participação de um conjunto de cadeias de produtivas que são formadas por um conjunto de atividades inter-relacionadas, formando os segmentos da produção e distribuição de insumos e serviços, da produção agrícola, do processamento e transformação industrial e, finalmente, dos agentes de distribuição e comercialização, além de consumidores finais. Cada cadeia produtiva compreende um conjunto de empresas e agentes que atuam em diferentes segmentos e cada uma delas está associada a uma matéria prima específica originando uma série de produtos e subprodutos. Tais conceitos serão abordados com mais detalhes na seção seguinte.

2.3 CADEIA DE VALOR, COMPLEXO AGROINDUSTRIAL E CADEIAS PRODUTIVAS: DEFINIÇÕES E APLICAÇÕES

A cadeia de valor pode ser definida como o conjunto de todas as atividades envolvidas no ciclo de vida de determinado produto, tendo como foco o consumidor como indutor dos processos produtivos envolvidos ao longo desta cadeia.

Porter (1993) define cadeia de valor como uma divisão de categorias, cada uma abrangendo processos que agregam valor a atividades primárias e de apoio, desde a criação do produto, até o processo de vendas e prestação de assistência técnica. Cada categoria pode ser dividida em uma série de processos distintos, relativos à logística interna, operações diversas, logística externa, marketing e serviços.

Zylberzstanjn (1995) afirma que o enfoque de cadeias analisa a dependência dentro do sistema como resultado da estrutura de mercado ou de forças externas tais como ações governamentais ou de ações estratégicas das corporações associadas ao domínio de um nó estratégico da cadeia.

A abordagem de cadeia de valor permite análises que demonstrem indicadores de eficiência dentro do cenário competitivo, ou seja, funciona como uma ferramenta de desempenho no sistema agroalimentar. Para Briz e Felipe (2011) a gestão da cadeia de valor requer um planejamento adequado dos objetivos individuais das empresas, tais como maximizar os lucros, manter os empregos e expandir o mercado. Por outro lado, o processo de tomada de decisões deve considerar a estrutura de rede na qual está inserida e, dependendo da conjuntura que envolve determinada cadeia, as estratégias e operações determinarão o sucesso ou fracasso das empresas.

Flexor (2006) acrescenta que os debates sobre as cadeias de valor globais representam uma importante contribuição à investigação da construção do processo de globalização. Não se trata somente de analisar os problemas produtivos associados a uma organização que conecta atividades econômicas geograficamente dispersas, mas de integrar a questão do controle e da coordenação dessas atividades.

Segundo a abordagem de Porter (1989) a definição de cadeia de valor está contextualizada no debate sobre a competitividade que compreende a capacidade sustentável de uma empresa criar um desempenho superior no mercado. O autor indica fatores estruturais relacionados à competitividade das empresas, os quais denomina de “cinco forças” que determinam a dinâmica da competição em uma indústria: a entrada de novos concorrentes, a ameaça de substitutos, o poder de barganha dos clientes, o poder de barganha dos fornecedores e a rivalidade entre os concorrentes atuais.

A partir das cinco forças competitivas, que determinam a lucratividade da indústria moldando a estrutura de mercado, cria-se um ambiente em que a necessidade em obter vantagem competitiva sustentável requer das empresas uma busca constante por um melhor desempenho podendo recorrer a três estratégias genéricas: liderança em custo, diferenciação e enfoque.

Segundo Porter (1993) a liderança em custo pode ser definida como uma estratégia implementada buscando maior participação no mercado e reduzindo custos em relação os concorrentes. Essa estratégia é tida como uma vantagem para a organização, pois os custos mais baixos otimizam a competição e o desempenho, criando uma maior flexibilidade diante da concorrência.

Com relação à diferenciação, para Porter (1993) esta proporciona vantagem competitiva mediante a oferta de produtos e serviços que possuam a qualidade desejada pelos consumidores, e ao mesmo tempo, possuam características diferentes dos produtos oferecidos pela concorrência. A diferenciação como estratégia estimula a lealdade dos consumidores além de auxiliar a organização a focar seus esforços em um determinado segmento.

O enfoque segundo Porter (1993) visa um determinado nicho de comércio especializado, direcionando seus esforços para a necessidade de um mercado específico. Trata-se de uma abordagem de liderança de custo ou de diferenciação em um ambiente competitivo.

Para Zylberzstanjn (1995) sistemas que estão capacitados a obter melhores informações acerca do gosto, hábitos e satisfação dos consumidores, podem prever as

tendências e reorganizar as relações contratuais em direção ao novo alvo, são aqueles que podem ser considerados mais competitivos.

A respeito da dinâmica das relações entre as firmas e as formas de governança que as estruturam Wilkinson (2013) observa que estes aspectos são o foco da análise das cadeias globais de valor. Nesse sentido, infere que a evolução atual do sistema agroalimentar, com as grandes cadeias varejistas conectando atores e espaços heterogêneos e geograficamente dispersos, caracteriza esta abordagem que, de maneira geral, trata de uma rede de organizações que estão envolvidas em diferentes processos ou atividades e agregam valor na elaboração de produtos ou serviços até chegar ao consumidor final.

Zylberstajn (1995) afirma que, como um conceito novo, é visível que a cadeia baseia-se fortemente no paradigma básico da organização industrial, sendo, entretanto utilizado em diferentes níveis de agregação. Já o estudo do complexo agroindustrial é definido por um conjunto de atividades e agentes que concorrem para a produção de produtos com origem no setor primário. Estende-se desde a produção de insumos para as fazendas até a chegada do produto ao consumidor final

O complexo agroindustrial pode ser entendido com uma série de conexões que se estabelecem em torno da produção agropecuária abrangendo todos os agentes que compõem a produção, distribuição e comercialização da *commodity*. O desenvolvimento desse conceito possibilitou um entendimento das inter-relações entre os diversos segmentos (produção primária, indústria e comercialização) articulados numa mesma dinâmica, e em função da qual as firmas passaram a se estruturar e a definir suas estratégias de ordem gerencial, comercial e inovativa.

Davis e Goldberg (1957) apresentaram o termo *agribusiness*, para conceituar o processo que engloba a produção, o beneficiamento ou transformação do bem primário e a distribuição dos produtos agrícolas no mercado. Segundo Davis e Goldberg o *agribusiness* corresponde

A soma total das operações de produção e distribuição dos insumos agropecuários; as operações de produção nas unidades agrícolas; e o armazenamento processamento e distribuição dos produtos agrícolas e seus derivados. (DAVIS e GOLDBERG, 1957, *apud* BURANELLO, 2009, p.27).

De maneira geral, o complexo agroindustrial vai além das fronteiras da agricultura, engloba uma série de agentes responsáveis direta e indiretamente, até a composição do produto final. Para Zylberstajn (1995) os trabalhos de Davis e Goldberg

sinalizaram para as tendências futuras do sistema agroalimentar, tanto pelas mudanças tecnológicas nas diferentes esferas da produção agropecuária e agroindustrial quanto pela articulação entre o meio rural, a indústria de meios de produção e de processamento e, a esfera da distribuição atacadista e varejista.

Dentro desse contexto, o complexo agroindustrial engloba todos os instrumentos de intervenção nas cadeias produtivas, como o crédito agrícola, a inovação tecnológica e gerencial, as normas de taxaço, serviços de apoio, entre outros, para melhorar o desempenho em relação a indicadores específicos. Essas intervençoes, entretanto, só se tornam eficientes quando é possível compreender o que acontece com todos os segmentos em que a produção agropecuária se insere.

Nesta discussão, Batalha (1997) afirma que a análise de cadeias produtivas é uma ferramenta poderosa para investigar as várias interfaces que permeiam a dinâmica do sistema agroalimentar, pois a partir da premissa que o alimento ou uma matéria-prima deve ser produzido, industrializado e encaminhado até o consumidor final, qualquer disfunção em uma dessas etapas básicas compromete o abastecimento e a competitividade do sistema.

As cadeias produtivas têm nos estudos da organização industrial a origem para análise do seu desempenho, de forma a possibilitar a descrição das condições em que a dinâmica do mercado, as regras governamentais e outros fatores, influenciam o desempenho das empresas. Zylberzstanjn (1995) define cadeia produtiva como uma sequência de processos ou etapas que um bem deve passar até a chegada ao consumidor final envolvendo as tecnologias utilizadas, estratégias dos agentes envolvidos naquela produção ou beneficiamento, compreendendo as relações de interdependência ou complementariedade entre atividades e agentes no processo de transformação de determinado produto.

Conforme avalia Batalha (1997), somente após a realização da análise dos aspectos tecnológicos, comerciais e logísticos de uma cadeia produtiva assim como dos fatores externos que a influenciam (socioeconômicos, legais e governamentais), é que poderão ser identificadas as disfunções e propiciar subsídios adequados à formulação e à implementação de uma política agroindustrial abrangente, assim como tornar o sistema ou o segmento mais competitivo em nível internacional.

Entende-se como proposta central do sistema agroindustrial a análise do conjunto de transações onde as estruturas de governança prevaletentes são resultado das transações e do ambiente institucional, possibilitando a compreensão da estrutura; do

funcionamento de seus segmentos; da agregação de novos mercados; da competitividade relativa dentro do sistema; e das estruturas de governança.

Portanto, a importância do estudo sob a perspectiva das cadeias produtivas em busca de maior competitividade, podem prever tendências e permitir a reorganização das relações contratuais em diferentes direções consideradas mais competitivas, como no caso da cadeia de valor do café em que os hábitos e a satisfação dos consumidores têm se configurado como tendência de mudanças no consumo e na conseqüente formação de novos mercados.

2.4 A CADEIA DE VALOR DO CAFÉ

A cadeia de valor do café pode ser definida como um conjunto de atividades econômicas que agrega valor ao produto a partir dos diferentes processos compreendidos desde a produção até a comercialização do café. Os condicionantes para o desempenho desta cadeia podem ser percebidos a partir do comportamento do mercado de café verde nos últimos anos, do aumento do custo da mão de obra, e do reposicionamento da bebida café no processo de expansão do mercado mundial, que, por sua vez, causam efeitos sobre a estruturação dos diferentes segmentos que envolvem a produção, beneficiamento e comercialização do café verde que, por conseguinte dá origem à industrialização do café torrado, torrado e moído e solúvel.

Segundo Silva (2011) o café é um dos poucos produtos cujo valor cresce com o nível de qualidade, ou seja, quanto melhor a aparência, a sanidade e a qualidade da bebida, maiores serão os preços pagos pelo produto. Portanto, a busca por produção com qualidade e os melhores meios de comercialização deveriam ser, no atual momento, as principais metas para manter ativo o segmento da cafeicultura familiar.

O processamento dos frutos, a secagem e o armazenamento são fundamentais para a manutenção da qualidade do produto após a colheita. Quanto menor a quantidade de defeitos¹, melhor o sabor e aroma da bebida conseqüentemente maior o preço do produto.

Silva (2011) completa que com programas de transferência e difusão de tecnologias e política justa para financiamento da infraestrutura de pós-colheita, com

¹Para obter uma bebida de qualidade é necessária uma cuidadosa seleção dos grãos para o processamento final. Os defeitos do café podem ser classificados como grãos brocados, fermentados, grãos verdes, assim como as folhas, galhos, torrões e dentre outros presentes na torra do café.

juros e tempo compatíveis com a atividade, a cafeicultura familiar poderá ser responsável por maior distribuição de renda, geração de emprego e manutenção do homem no campo.

Para a melhoria da produtividade e da qualidade do café, não basta apenas usar eficientemente os insumos, a mão de obra e os tratos culturais. É com uma colheita apropriada e gerenciamento das operações posteriores (transporte, separação, secagem, armazenamento e beneficiamento) que o cafeicultor garante qualidade próxima à obtida antes da colheita.

O método da secagem e o armazenamento do fruto são fundamentais para a manutenção da qualidade do produto após a colheita. Nessa fase a escolha correta da infraestrutura é fundamental para atender a fase final da produção, oferecendo cafés de qualidade. As tecnologias de pós-colheita evitam a degradação do solo reduzindo as fontes de contaminação, valoriza a mão de obra e atendem às exigências socioambientais, contribuindo também para o gerenciamento das operações posteriores, como transporte separação e beneficiamento.

Entre os processamentos realizados com os frutos do cafeeiro é possível obter o café cereja descascado, produto com valor diferenciado no mercado. Esse processo consome muita água e gera resíduos que podem poluir o ambiente principalmente os cursos de água. A reutilização a água residual no processamento é uma opção para reduzir esse gasto, principalmente em unidades produtivas que utilizam equipamentos tradicionais. Silva (2011) acrescenta que o tratamento de águas residuais² costuma ser dividido em preliminar, primário e secundário, segundo o grau de tratamento realizado.

O processamento do café tem início com a limpeza³ que envolve a abanação, momento em são removidas as impurezas mais leves e peneiramento que remove as impurezas maiores dos frutos. No entanto o café pode ser processado de três formas:

² No tratamento preliminar, removem-se os sólidos mais grosseiros, o que pode ser feito por meio de grades com malhas convenientemente dimensionadas. No tratamento primário, o objetivo é a retirada de sólidos sedimentáveis, podendo, também, ocorrer degradação anaeróbia do material orgânico em suspensão. No tratamento secundário predomina a remoção, por ação de microrganismos que se desenvolvem no meio líquido, ou a remoção da matéria orgânica pelo sistema solo-planta e, eventualmente, nutrientes (fósforo, nitrogênio).

³ Na limpeza não se usa água, mas se for mal feita provoca gastos na operação seguinte, a lavagem, uma vez que parte da água fica aderida a ramos e folhas que passam pelo lavador. A lavagem remove resíduos, palhas, torrões pedras e folhas e separam os frutos mais leves dos mais pesados. Na lavagem as impurezas mais leves e os frutos secos, conhecidos como café boia, vão flutuar e são removidos por peneiras, os frutos mais pesados verdes ou cerejas afundam e são retirados posteriormente.

por via seca, úmida ou semiúmida⁴. O primeiro deles é o mais comum, no qual a secagem do café é realizado com casca, e nos processos pela via úmida e semiúmida acontecem as etapas de lavagem, separação e secagem.

Após o processo de secagem o café passa por uma classificação quanto aos defeitos que pode apresentar. A classificação dos grãos de café por peneiras resulta em lotes de tamanho e aspecto mais uniforme e, conseqüentemente contendo o menor número de defeitos. Quanto menor a quantidade de defeitos do café melhor a qualidade da bebida. Com relação ao tamanho dos grãos, estes são qualificados segundo as dimensões dos crivos da peneira tendo esta classificação grande importância, pois permite a seleção dos grãos por tamanho diferenciando o que possibilita uma qualidade superior.

A determinação da qualidade da bebida, conhecida como análise sensorial⁵, é realizada segundo o sabor e o aroma que o café apresenta na prova de xícara. Segundo BSCA (2013) a classificação surgiu no início do século XX e foi adotada pela Bolsa Oficial de Café e Mercadorias de Santos, a partir de 1917. Sendo considerado o critério mais importante na avaliação da qualidade do café, a análise sensorial tem considerado a bebida dura como valorização máxima.

⁴ Segundo Silva (2011) no preparo por via úmida, primeiramente é feita a lavagem e separação dos frutos com diferentes pontos de maturação e, em seguida esse material segue para o despoldador, sendo descascado e despoldado. Para eliminar a polpa, que ainda resta do fruto, deve ser imerso em tanques de fermentação e depois lavados. Já por via semiúmida segundo Silva (2011) os frutos são limpos e separados por densidade, sendo que o café que “bóia” (é o menos denso) vai direto para a secagem enquanto que o café verde e cereja (frutos em diferentes pontos de maturação), por apresentarem densidade semelhante, seguem para o descascador. No descascador, o café verde será separado do cereja, sendo levado para o terreiro de secagem. Já os frutos cereja serão descascados mecanicamente, passarão pelo degomador mecânico para retirada da mucilagem e segue para a secagem, também no terreiro. Na secagem é feita a separação, os frutos serão secos para garantir segurança e qualidade do café. A secagem pode ser feita em terreiros, secadores mecânicos ou a partir da combinação entre os dois. Para Silva (2011) na secagem realizada em terreiro, o café deve ser esparramado em finas camadas e conforme forem secando essa camada pode ir aumentando de tamanho até chegar no máximo 4 cm (até o segundo dia), para que ocorra a correta secagem dos grãos e para evitar a fermentação no interior da massa de grãos, independente da etapa de secagem os grãos devem ser sempre protegidos de chuvas. Segundo Silva (2011) a secagem artificial é feita por secadores com fornalha de fogo indireto ou queimador de gás. O café que passará pela secagem deve ser colocado na máquina com umidade uniforme para que o processo seja mais eficiente. A temperatura de secagem não deve ultrapassar 39°C para café em casca. A temperatura deverá ser controlada e chegar, no máximo, até 30°C quando houver muitos frutos verdes. Para ser uniforme a secagem não pode ser rápida, levando cerca de 24 a 36 horas.

⁵ De acordo com a tabela oficial de classificação pela bebida, o café é classificado em bebida mole, estritamente mole, apenas mole, dura, riado e rio. Quanto a características da bebida mole, classificada por possuir um gosto agradável, brando, considerado o melhor padrão de bebida. O que refere a bebida estritamente mole, possui todos os padrões da bebida, porém mais acentuado. Na bebida apenas mole, o sabor é levemente suave, inferior aos anteriores e sem paladar áspero. Quanto a bebida dura, o café possui paladar áspero sem gostos estranhos. As características da bebida riado, possui leve sabor químico. E a bebida rio, possui qualidade inferior ao riado.

Saes (2008) classifica os segmentos da estrutura de processamento do café da seguinte forma: fornecedores de insumos, máquinas e equipamentos; produção primária; primeiro processamento (maquinistas e cooperativas); segundo processamento (empresas de torrefação e moagem, empresas de solúvel e cooperativas); vendedores nacionais (exportadores, cooperativas e atacadistas); compradores internacionais (empresas de solúvel, empresas de torrefação) e varejo nacional e internacional (supermercados, pequeno varejo, mercado institucional, lojas de café e bares e restaurantes) (SAES,2008).

O fluxo físico de produto na cadeia do café passa por um processo de beneficiamento e transformação da matéria-prima dando origem a três produtos principais: o café verde, o café torrado e moído e o café solúvel. A primeira transação envolve o segmento fornecedor de insumos e a produção primária de café (café verde). A intermediação das cooperativas na compra de insumos traz vantagens para os produtores que podem usufruir de menores preços, decorrentes das compras conjuntas que também estão presentes no processamento do produto (torrado e moído) (SAES, 2008).

O café verde uma vez produzido poderá seguir diversas trajetórias, podendo ser exportado em grão diretamente pelo produtor ou por intermédio de cooperativas e corretores. Se não for exportado, o grão poderá passar por beneficiamento, sendo utilizado por indústrias de torrefação e moagem ou pelas indústrias de café solúvel. Sendo assim, o café é torrado, moído e posteriormente vendido ao consumidor final no mercado interno ou externo (ANCELES, 2013).

No território brasileiro duas espécies são cultivadas o *Coffea Arábica* (arábica) e *Coffea Canefora* (robusta ou conillon). O café arábica é considerado o café de melhor qualidade, mais fino e requintado, possuindo sabores e aromas mais intensos. Esse tipo de café dá origem a cafés especiais, também conhecidos como cafés diferenciados, que constitui o objeto de estudo desta pesquisa. O café robusta, que possui o dobro de teor de cafeína do arábica, com acidez mais baixa e composição mais sólida, não possui sabores e aromas diferenciados sendo utilizado na composição de *blends* da indústria de torrefação e moagem e também como principal insumo da indústria do café solúvel (ANCELES, 2013).

Segundo Saes e Nakazone (2002) a indústria de solúvel está praticamente voltada para o mercado externo e a sua expansão enfrenta três tipos de dificuldades. Primeiramente, o aumento da produção de café robusta na Ásia alarga o diferencial de

preços entre a matéria-prima do solúvel no mercado externo e no Brasil, favorecendo as indústrias localizadas no mercado internacional. Em segundo lugar, o café solúvel brasileiro sofre barreiras tarifárias na União Européia, enquanto as indústrias dos países concorrentes ou são isentas das taxas de importação, sob alegação de uma política de cooperação ao combate do narcotráfico, ou são taxadas com uma menor alíquota, como no caso do México e Índia. Por fim, a questão tributária gera distorções que reduzem a competitividade do café brasileiro.

A indústria de café torrado e moído, por sua vez, está voltada para o mercado interno e tem sofrido um grande processo de consolidação com o ingresso de empresas multinacionais. A grande atratividade do mercado brasileiro deve-se ao fato de o Brasil ser o segundo maior consumidor mundial de café. A entrada do café torrado e moído brasileiro no mercado internacional pode ser uma oportunidade. As altas margens de lucro das empresas lá estabelecidas possibilitam menores barreiras à entrada e um forte incentivo para as empresas brasileiras (SAES; NAKAZONE, 2002).

O investimento no mercado de cafés especiais, cuja demanda é crescente, pode ser uma alternativa para agregar valor ao produto. Quando o foco é a diferenciação (cafés de qualidade superior, origem e/ou sustentáveis), esta será resultante de uma série de fatores, em grande parte associados a condições e decisões do produtor tais como qualidade das terras, sistema de cultivo adotado (pleno sol ou sombra), a colheita manual ou mecanizada, beneficiamento pela via seca (café natural) ou úmida (cereja descascado e café despulpado), e ainda a separação de lotes homogêneos de café.

Nesse contexto de diferenciação surgem os cafés especiais cujas características vão além da qualidade final da bebida, dadas suas características tangíveis (propriedades físicas, sensoriais e locacionais), incorporando também características intangíveis relacionadas a questões tecnológicas, preservação do meio-ambiente e responsabilidade social. O conceito de cafés especiais é apresentado por Zylbersztajn e Farina (2001) da seguinte forma:

O conceito de cafés especiais está intimamente ligado ao prazer proporcionado pela bebida. Tais cafés destacam-se por algum atributo associado ao produto, ao processo de produção ou a serviço a ele relacionado. Diferenciam-se por características como qualidade superior da bebida, aspecto dos grãos, forma de colheita, tipo de preparo, história, origem dos plantios, variedades raras e quantidades limitadas, entre outras. Podem também incluir parâmetros de diferenciação que se relacionam à sustentabilidade econômica, ambiental e social da produção (ZYLBERSZTAJN e FARINA, 2001, p. 15).

Segundo Leão (2010) os cafés especiais são divididos em cinco categorias principais: qualidade superior (*Gourmet*), Origem (*Estate Coffee*), Sombreado, Orgânico e Comércio Justo (*Fair Trade*).

O café de alta qualidade (conhecido também como *gourmet*) possui características determinantes que o torna uma bebida de qualidade superior. A produção desses cafés normalmente advém de cultivos da espécie arábica, cujo fruto é colhido completamente maduro (cereja). Para garantir a qualidade do produto é necessário cuidado extremo nos processos de pós-colheita, quando separados os lotes de grãos maduros dos verdes e secos. Além disso, a qualidade final da bebida está relacionada à forma de beneficiamento adotada, segundo a qual o produtor poderá escolher o café natural, cereja descascado ou despulpado (LEÃO, 2010).

Para Silva e Guimarães (2012) cada café é considerado exclusivo, de modo que aqueles provenientes de uma origem única, por representarem a essência de uma região específica, têm sido preferidos em relação aos *blends*. Rastrear a origem e acompanhar todo o processo de produção, torrefação e preparo é um meio de assegurar a qualidade do produto.

Segundo Zylbersztajn e Farina (2001), no caso dos cafés especiais, é necessário que cada lote seja negociado quase que individualmente no mercado, sendo esta uma das grandes dificuldades encontradas para o segmento de cafés *gourmet*. Embora exista essa dificuldade no canal de comercialização, os ágios pagos a esses cafés são compensadores para o produtor, uma vez que o preço pago chega a ser 20% maior que o café *commodity*.

Os cafés de origem, ou *Estate Coffee*, podem ser diferenciados pela região produtora, solo, clima, temperatura e outros aspectos que imprimem características diferenciadas a esse tipo de café. A origem pode ser identificada de duas formas: de maneira informal por meio de divulgação da região, fazenda ou histórico produtivo associado à qualidade do café; e de maneira formal, através da qual os cafés são certificados por instituições credenciadas que delimitam as regiões geográficas e produtoras de café (SAES, 2008).

Para Zylbersztajn e Farina (2001) o conceito de *Estate Coffee* é uma estratégia mais eficaz, já que a própria empresa pode ter parceria com uma pequena torrefadora ou cafeteria, ou seja, o próprio produtor pode industrializar o produto negociando para um nicho específico do canal de comercialização. Essas estratégias, entretanto, se

restringem a nichos de mercado com acordos entre pequenas processadoras e / ou cafeterias.

O segmento de cafés especiais contempla ainda os sombreados, que surgiram a partir de exigências do mercado consumidor por produtos de natureza sustentável, saudáveis e que constituíssem uma alternativa de renda para os pequenos cafeicultores nos países em desenvolvimento.

Segundo Ponte (2004) o café do tipo sombreado é uma forma recente de produção que tem como propósito a preservação do meio ambiente. É uma tentativa de reproduzir o *habitat* natural da planta, podendo ser produzido sob diversos níveis de sombreamento, com baixo número de espécies de árvores ou uma maior biodiversidade.

No caso dos cafés do tipo orgânico, sua produção segue as regras da agricultura orgânica que elimina o uso de fertilizantes e agrotóxicos, contribuindo para a manutenção dos solos e do meio ambiente. Essa produção é mais facilmente implantada por pequenos produtores podendo se beneficiar do elevado preço prêmio desse café.

Segundo Saes (2008) apesar da produção de café orgânico ser atraente do ponto de vista do preço prêmio, é necessário observar duas especificidades do segmento para os produtores. A primeira refere-se aos custos da certificação, uma vez que para se garantir o atributo do café é necessário que o mercado tenha confiança na agência certificadora. Em segundo lugar, a cafeicultura orgânica possui baixas barreiras à entrada, de tal modo que outros produtores podem ingressar no mercado elevando a oferta e obrigando os produtores a negociarem seu produto ao preço do café *commodity*.

Outro segmento na produção de cafés especiais é o de comércio solidário (*Fair Trade*), no qual as preocupações são as condições socioeconômicas dos produtores nos países em desenvolvimento, envolvendo o pagamento de salários justos aos trabalhadores, trabalho cooperativo, educação do consumidor, sustentabilidade ambiental, suporte técnico e financeiro e respeito à identidade cultural (SAES, 2006).

A rastreabilidade desses cafés, através das certificações facilita a negociação do produto e melhora a aceitação do mesmo no mercado consumidor. Segundo Leão (2010) a certificação é imprescindível para os cafés de origem, pois, diferentemente do café *gourmet* que tem suas características comprovadas (ou não) ao se provar a bebida final, a certificação deve ser a garantia de que determinado café é efetivamente produzido em uma dada região, sob determinadas condições (SOUZA; SAES; OTANI, 2000).

A rastreabilidade pode ser entendida como a capacidade de se recuperar o histórico produtivo de determinada mercadoria. Para isso é necessário identificar cada

etapa de produção. No segmento de alimentos a rastreabilidade permite resgatar completamente o histórico do produto da sua produção até o consumo final e se mostra como um mecanismo importante na segurança alimentar para a população, a exemplo do setor de carnes, no qual é uma forte exigência dos países compradores. No segmento de cafés especiais, mecanismos de rastreabilidade são também utilizados para identificar a origem do produto e garantir sua qualidade ao mercado consumidor.

As adaptações nos processos realizados para o beneficiamento do café tendo como foco a produção de qualidade e os melhores meios de comercialização acompanham a tendência do consumo de cafés especiais, caracterizada pela busca dos consumidores por uma bebida com aromas, sabores, corpo específicos dentre outras características presentes nos cafés diferenciados. Portanto, no próximo capítulo serão abordados os aspectos das mudanças nos hábitos de consumo do café no contexto brasileiro e baiano.

3 CAFEICULTURA E MERCADOS: O CONTEXTO BRASILEIRO E BAIANO.

Segundo a Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA) os requisitos de qualidade do café englobam uma série de conceitos, que vão desde a origem e características físicas do produto, como variedade, cor e tamanho, até preocupações de ordem ambiental e social, como os sistemas de produção e as condições de trabalho inerentes à cultura cafeeira (BSCA, 2013). Neste contexto, o processo de diferenciação do produto torna-se instrumento fundamental para consolidar e criar novos mercados.

Silva e Guimarães (2012) classificam as características históricas presentes na demanda do café por definições denominadas de “ondas”, sendo classificadas em três principais, com suas respectivas características correspondendo às fases de transição no consumo do produto.

A primeira onda se refere à proliferação do consumo de café por todo o mundo, principalmente no período posterior a Segunda Guerra Mundial, momento em que o consumo de café era valorizado pelo fato de fornecer energia e não por possuir sabores, corpo e aromas como o café especial. A segunda onda foi marcada pela melhoria na qualidade da *commodity* predominando a preferência por grãos da espécie arábica em detrimento aos da espécie conillon destacando-se, nesta fase, o aumento da demanda por máquinas de café expresso para o preparo da bebida. E por fim, na terceira onda, o café é consumido pelo que é e não pela cafeína que fornece, tendo como objetivo conhecer as propriedades da bebida e prepará-la de forma a ressaltar o sabor, ou seja, valorizando o sabor individual de cada café.

Para os autores a terceira onda é representada por pequenas redes de cafeterias independentes que prezam o relacionamento com produtores de café. Os cafés adquiridos compõem “micro lotes” sendo impossível que a mesma rede distribua o mesmo micro lote em todas as lojas, já que se trata de uma produção artesanal, e um café nunca tem o mesmo sabor que o outro.

Todas essas mudanças no padrão de consumo do café têm efeitos diversos sobre a dinâmica de produção, desencadeados por uma reorganização “para trás” em todos os segmentos da cadeia em diversos países, efeitos estes que serão detalhados na próxima seção com foco para o caso brasileiro.

3.1 O MERCADO CAFEEIRO E AS MUDANÇAS NO PADRÃO DE CONSUMO: EFEITOS PARA O CENÁRIO BRASILEIRO

O café é uma bebida preparada a partir de grãos extraídos dos frutos do cafeeiro, de sabor e aroma marcantes constituindo-se num estimulante do sistema nervoso, cujo consumo se tornou um hábito diário em diversos países. Consumido em todas as partes do mundo, a sua produção e comercialização tem grande importância na economia mundial.

O consumo mundial de café vem apresentando diversas mudanças, resultado da influência da alteração recente nos padrões de consumo em nível mundial, quando o consumidor passou a se interessar pela origem dos produtos, detalhes do processamento e por características que os diferenciam. No caso do café, o novo modo com que esse fenômeno mundial transformou o mercado e os hábitos de consumo tem sido determinado basicamente por características do consumo dos países desenvolvidos.

Segundo a OIC (2017) o crescimento do consumo mundial, conforme se verifica na Tabela 1, tem sido estimulado pelo investimento em marketing, publicidade, diferenciação e inovação de produtos.

Tabela 1 - Perfil do Consumo Mundial de Café, 2012 a 2016, volume em mil sacas de 60kg

REGIÃO/PAÍSES	2012	2013	2014	2015	2016	Taxa de crescimento médio anual (%)
Consumo Mundial	145.367	149.032	151.822	155.712	155.100	1,6%
Países Exportadores	44.350	46.109	47.245	48.262	48.337	2,2%
Países Importadores	101.018	102.931	104.577	107.450	106.763	1,4%
África	10.447	10.595	10.739	10.745	10.774	0,8%
Ásia & Oceania	28.329	30.714	32.602	33.665	33.669	4,4%
América Central & México	5.135	5.158	5.240	5.311	5.237	0,5%
Europa	50.239	50.169	50.907	51.802	51.544	0,6%
América do Norte	26.631	27.714	27.372	28.875	28.535	1,7%
América do Sul	24.587	24.682	24.962	25.313	25.341	0,8%

Fonte: OIC, 2017

O comportamento dos consumidores em ampliar a experimentação tem valorizado os produtos com melhor qualidade. De acordo com Tabela 1 o consumo global de café foi superior à produção nos anos 2014, 2015 e 2016 tendo sido o consumo mundial nos últimos três anos de 151.822 milhões de sacas de 60 kg, em 2014; 155.712 milhões, em 2015; e 155.100 milhões, em 2016.

Segundo a OIC (2017) o consumo mundial de café que foi de 145.367 milhões de sacas de 60 kg em 2012, elevou-se para 155,712 milhões de sacas em 2015. Nos quatro últimos anos, o crescimento anual manteve média de 1,6%. O relatório também analisou o crescimento do consumo de cafés especiais, a relação de concorrência das cafeterias e destacou a diferenciação de mercado que pode ser obtida por meio da oferta de grãos certificados e de produtos sustentáveis, tendo em vista a maior conscientização das pessoas quanto à preservação do meio ambiente.

A Tabela 2 mostra o volume das exportações brasileiras de cafés especiais no período de janeiro a fevereiro de 2017:

Tabela 2 - Exportações Brasileiras de Cafés Diferenciados, janeiro a fevereiro de 2017, sacas 60kg/ US\$FOB

Tipo café/ Qualidade	Volume sacas 60kg	Participação (%) no total da exportação	Receita Cambial US\$ FOB	Participação (%) no total da exportação	Preço médio (US\$/sacas)
Total das exportações	5.107.026	100%	900.203.096,21	100%	176,27
Industrializado (Solúvel e T&M)	433.711	8,50%	79.941.057,84	8,90%	184,32
Total Café Verde	4.673.315	91,50%	820.262.038,37	91,10%	175,52
Diferenciados	754.737	14,80%	160.558.897,63	17,80%	212,73
Naturais/ Médios	3.918.578	76,70%	659.703.140,74	73,30%	168,35
Arábicas	4.641.357	90,90%	814.859.140,83	90,50%	175,56
Arábicas Diferenciados	754.737	14,80%	160.558.897,63	17,80%	212,73
Arábicas Naturais	3.886.620	76,10%	654.300.243,20	72,70%	168,35
Robustas	31.958	0,60%	5.402.897,54	0,60%	169,06

Fonte: CECAFÉ, 2017

Observando a Tabela 2, o volume de sacas 60kg de cafés diferenciados no período de janeiro a fevereiro foi de 754.737 o que representa uma participação no volume total da exportação de 14,80%, havendo uma queda no volume de café exportado, pois em 2014 no mesmo período segundo o relatório da CECAFÉ (2014) a participação das exportações dos cafés especiais foi de 21,9% com um volume de sacas de 7.950.414.

Ainda assim, verifica-se que nos últimos anos houve uma elevação no consumo de cafés especiais, reflexo das mudanças nos hábitos de consumo e consequente busca por cafés de qualidades diferenciadas. A receita cambial dos cafés diferenciados foi de US\$ 160,6 milhões, correspondendo a 17,8% do total gerado com os valores de exportação, conforme descrito na Tabela 2.

Segundo Saes (2008) no mercado internacional, o Brasil é tido como um fornecedor de quantidade, ao passo que os cafés da Colômbia, Guatemala, Costa Rica e

Quênia, entre outros, são mais valorizados e recebem um prêmio pela qualidade. No que se refere ao consumo mundial, os EUA é o país de maior consumo de café seguido do Brasil. Para a CECAFÉ (2017) no segmento dos cafés especiais os principais países consumidores de cafés diferenciados são os EUA, Bélgica, Alemanha, Reino Unido, Japão, Itália e entre outros. Atualmente, o segmento de cafés especiais representa cerca de 20% do mercado internacional da bebida, de acordo com o relatório mensal da OIC (2017).

Deve-se ressaltar, também, o crescimento da demanda por café expresso, aromatizados e cafés de origem, bem como dos cafés especiais para processos de torrefação e moagem diferenciados, impulsionados por essas novas exigências do mercado consumidor. Neste contexto, a qualidade torna-se um fator cada vez mais importante, pois, no caso dos cafés especiais, o padrão básico de concorrência é a qualidade e, raramente, o preço (SILVA;GUIMARAES, 2012).

A ABIC (2015) complementa que os consumidores brasileiros têm procurado diferentes variações como os cafés *gourmet*, existindo uma consistente evolução para atender aqueles mais atentos à diferenciação de regiões, sabores, certificações, entre outros.

Essas mudanças recentes nos hábitos dos consumidores fazem parte da chamada “Terceira Onda” do café, momento em que o café é consumido essencialmente pela qualidade diferenciada. Diante da atual conjuntura, pode-se dizer que o café tem experimentado um processo de "descomoditização", ou seja, tem sido percebido e negociado de forma diferente de uma *commodity*, algo mais próximo do que ocorre nas formas de apreciação do vinho (SILVA; GUIMARÃES, 2012).

Uma característica interessante nesta fase refere-se à (re)valorização de práticas manuais e artesanais como a tendência pelo preparo do café coado, técnica que está presente em diversas cafeterias que lideram a terceira onda. Alguns baristas se posicionam contra as máquinas automáticas de cafés expressos, pois o método coado permite uma maior distinção de sabores e aromas.

Segundo a ABIC (2016) a diversidade de produtos oferecidos, com maior qualidade e sustentáveis, muitos deles certificados pelo PQC – Programa de Qualidade do Café da ABIC têm mantido o interesse dos consumidores.

A dinâmica de evolução do mercado de cafés especiais é ilustrativa e pode evidenciar o que vai ocorrer com a Terceira Onda. Nas primeiras fases de expansão do consumo de café (Primeira e Segunda Ondas), a comercialização de cafés especiais era

quase incipiente, tal como a de cafés certificados. Hoje, representam parcela significativa do mercado mundial do grão. Do mesmo modo, atualmente apenas uma pequena parcela do mercado de cafés especiais pode ser considerada como integrante da Terceira Onda (SILVA; GUIMARÃES, 2012).

Segundo IBGE (2013) no momento em que o café *commodity* brasileiro ocupa um lugar de relevância no mercado externo, cresce a produção dos cafés especiais em solo nacional. Com efeito, o surgimento de um mercado exigente e diversificado para o produto evidencia sua valorização como especiaria e a busca do consumidor pelo aspecto agradável na degustação.

A ABIC (2016) acrescenta que grandes marcas regionais e locais nas diversas regiões, principalmente no nordeste e centro oeste, são responsáveis pela reconhecida melhoria da qualidade do café desde os produtos para tradicionais, fortes e extra fortes, até os cafés *gourmet*.

Com a valorização da produção de cafés diferenciados, algumas áreas produtoras de café são preferidas, como é o caso da Chapada Diamantina na Bahia, que possui características bem particulares no que se refere ao clima e altitude tendo destaque nos municípios de Piatã, Ibicoara, Rio de Contas, Abaíra, Bonito e Seabra que integram a área de abrangência da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO), objeto de estudo desta pesquisa.

Trata-se de uma região com características favoráveis à produção de café, com altitudes entre 1000m e 1400m, sendo uma das principais atividades econômicas para estes municípios, que tem se especializado na produção de cafés de excelente qualidade.

Outro importante fator de destaque no que diz respeito à produção de cafés especiais refere-se aos processos de colheita e pós-colheita marcados por uma série de procedimentos a serem executados para garantir a produção do grão diferenciado. Os agricultores familiares são os principais produtores que exercem esta atividade na região. No caso da comercialização dos cafés de qualidade é necessário que cada saca possua as informações técnicas como o processo de secagem, a altitude da área produtora, variedades e notas de sabor de grãos.

A partir do exposto, é evidente a importância do processo de inserção de pequenos cafeicultores nessa nova dinâmica de mercado, o que revela a necessidade de estudos que identifiquem os avanços e dificuldades desse processo a fim de revelar experiências como a da COOPERBIO como uma experiência de sucesso que serve de parâmetro para o desenvolvimento de outras regiões produtoras bem como para

evidenciar possíveis gargalos que podem ser solucionados por políticas públicas direcionadas ao setor.

A produção cafeeira da Chapada Diamantina é parte integrante da cadeia produtiva do café na Bahia e do complexo agroindustrial cafeeiro no Brasil. Para melhor compreensão do contexto de atuação da cafeicultura local serão descritas nas próximas seções a estrutura do setor cafeeiro nacional e estadual.

3.2 A CADEIA PRODUTIVA DO CAFÉ NO BRASIL.

O desenvolvimento da cafeicultura no Brasil iniciou-se no século XVIII, com as primeiras mudas plantadas pelo militar Francisco de Melo Palheta, em 1727, no Pará, porém a cultura não foi bem sucedida, sendo levada nos anos seguintes para o Maranhão, chegando à Bahia em 1770. A partir daí, houve expansão da cultura pelo litoral brasileiro, rumo ao sul, até chegar à região do Rio de Janeiro, e, em seguida, São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo e Paraná.

Durante os séculos XIX e XX, a produção do café no país, em especial no estado de São Paulo, teve fundamental importância, pois foi o principal produto de exportação da economia brasileira nesta época. O café foi a grande riqueza brasileira por quase um século e a economia cafeeira acelerou o processo de desenvolvimento do Brasil, ampliando as relações internacionais de comércio do país. A este respeito Dutra Neto (2009) afirma que,

Com sua disseminação pelo mundo, logo o café passou a ser um produto altamente consumido, e sua demanda mundial cresceu a um ritmo elevado no século XIX, passando a ser a segunda maior *commodity* do comércio mundial, ficando atrás somente do petróleo. (DUTRA NETO, 2009, p.43)

Sem dúvidas, o café teve grande importância para a economia brasileira no século XIX. Houve desenvolvimento no país em todos os setores, especialmente na expansão das estradas de ferro e da zona portuária. Toda estrutura política formada em torno da cafeicultura permitia grande lucratividade. Dutra Neto (2009) complementa que, após duzentos anos do início do ciclo de café, esta cultura continua dinamizando o mercado interno por meio das exportações.

Atualmente, o Brasil é o maior produtor e exportador de café e segundo maior consumidor do produto no mundo. O café no Brasil está entre os dez principais setores

exportadores. De acordo com AGROSTAT (2016) o café representou 9,8% das exportações brasileiras, movimentando o montante de US\$ 600,74milhões, em dezembro de 2016.

Segundo o MAPA (2017) o parque cafeeiro no Brasil está estimado em 2,22 milhões de hectares. São cerca de 287 mil produtores, predominando mini e pequenos, em aproximadamente 1.900 municípios, que, fazendo parte de associações e cooperativas, distribuem-se em 15 estados: Acre, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Distrito Federal, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rondônia e São Paulo. Com dimensões continentais, o país possui uma variedade de climas, relevos, altitudes e latitudes que permitem a produção de uma ampla gama de tipos e qualidades de cafés.

Ressalta-se que a cafeicultura brasileira é uma das mais exigentes do mundo em relação às questões sociais e ambientais, havendo uma preocupação em garantir a produção sustentável do café. A atividade cafeeira é desenvolvida com base em rígidas legislações trabalhistas e ambientais. São leis que respeitam a biodiversidade e todas as pessoas envolvidas na cafeicultura e pune rigorosamente qualquer tipo de trabalho escravo e/ou infantil nas lavouras. As leis brasileiras estão entre as mais rigorosas entre os países produtores de café (FUNCAFÉ, 2017).

Conforme IBGE (2013) alcançar uma agricultura sustentável, isto é, que esteja imbuída do equilíbrio dos fatores econômicos, sociais e ambientais, é um objetivo relativamente recente já que só nas últimas duas décadas, aproximadamente, tem-se ampliado a sua aceitação social e científica.

No caso específico do Brasil, na década de 1970 o crescimento da agricultura se vinculava à industrialização e à urbanização, ao crédito rural subsidiado pelo estado atrelado à adoção de todo um arcabouço instrumental da agricultura convencional: farto estímulo ao uso de fertilizantes, agrotóxicos e insumos químicos em geral. Um modelo caro perseguido pelos grandes produtores individuais e pelas grandes empresas e, em contrapartida, excludente dos pequenos produtores com maior dificuldade de acesso ao crédito. Um modelo, sobretudo, comprometedor do ambiente, socializando suas más consequências para a sociedade como um todo (IBGE, 2013).

Nesse sentido, se faz necessária a organização de uma sociedade mais consciente e com maior acesso à informação sobre a importância das questões ambientais que tem papel central na garantia dos interesses da coletividade por uma melhor qualidade dos

alimentos consumidos, fato diretamente relacionado às condições de saúde da população.

No que refere à produção de café no Brasil, a distribuição dos estabelecimentos produtores de café arábica concentram-se em grande parte nos estados que dispõem, em alguma medida, tanto de fatores naturais favoráveis ao cultivo do grão como de fatores ligados à tradição agrícola e ao acesso a incentivos públicos de apoio financeiro e técnico voltados para a produção. A Tabela 3 mostra a quantidade de café produzida nos últimos dez anos no país.

Tabela 3 - Quantidade produzida (Toneladas), café arábica, segundo as Unidades da Federação, 2005 a 2015

Unidades da federação	Café (em grão)			
	2005	2010	2015	Média
Brasil	2.140.169	2.907.265	2.645.494	2.564.309
Minas Gerais	1.002.672	1.504.188	1.345.834	1.284.231
Espírito Santo	532.435	616.722	618.262	589.140
São Paulo	201.130	278.264	254.376	244.590
Bahia	128.511	153.262	209.108	163.627
Rondônia	107.083	141.160	84.734	110.992
Paraná	85.977	139.054	80.304	101.778
Goiás	16.022	22.835	18.123	18.993
Rio de Janeiro	15.734	15.012	17.097	15.948
Mato Grosso	15.902	12.182	7.175	11.753
Pará	18.021	11.951	993	10.322
Amazonas	5.689	3.902	2.011	3.867
Ceará	3.139	3.224	1.713	2.692
Acre	2.185	1.029	2.229	1.814
Pernambuco	2.534	1.924	893	1.784
Mato Grosso do Sul	2.220	1.502	1.333	1.685
Distrito Federal	914	1.052	1.309	1.092

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal 2015

Os dados da produção agrícola municipal em 2015 demonstram que Minas Gerais é o Estado brasileiro que detém a maior quantidade de café produzida no País seguido dos estados do Espírito Santo, São Paulo e Bahia.

Na Tabela 4 é possível observar o destino das exportações segundo o relatório da CECAFÉ (2016). Verifica-se que os principais destinos das exportações brasileiras foram a Alemanha, EUA e Itália tendo ocorrido um aumento no volume de exportações de café brasileiro em 2017 para a Alemanha apresentando uma variação de 2,13%.

Tabela 4 - Exportações brasileiras de café para os principais destinos, janeiro a fevereiro de 2017 em comparação à 2016, Sacas 60 Kg.

Países de Destino	Jan-17 a Fev-17	Jan- 16 a Fev-16	Varição
-------------------	-----------------	------------------	---------

Alemanha	1.001.944	981.070	2,13%
E.U.A	957.726	1.121.945	-14,79%
Itália	487.192	585.513	-16,19%
Japão	383.627	427.173	-10,19%
Belgica	356.817	367.717	-2,96%
Russian Federation	159.926	154.990	3,18%
Turquia	151.832	162.039	-6,30%
França	128.619	108.399	18,65%
Canadá	101.277	109.091	-7,16%
Espanha	101.009	112.131	-9,92%
Sub- total	3.829.969	4.130.068	-7,27%
Outros	1.277.057	1.617.319	-21,04%
TOTAL GERAL	5.107.026	5.747.387	-11,14%

Fonte: CECAFÉ (2017)

Os dados da Tabela 4 apontam para um aumento no consumo de café na Alemanha e Rússia comparado ao mesmo período de 2016. Nos demais países como EUA, Itália, Japão, e Bélgica, houve uma queda nas importações do café brasileiro resultando numa variação entre 10,19% a 16,79%.

Quanto à estrutura produtiva, a cafeicultura brasileira se diferencia em vários aspectos quando comparada a outros países. As condições climáticas que favorecem o cultivo do café permitem uma maior diversidade de cafés produzidos, devido aos diversos climas, altitudes e tipos de solo presentes no país por isso os produtores brasileiros obtêm variados tipos de qualidades e aromas, entre as duas espécies cultivadas (arábica e robusta) as quais apresentam uma grande variedade de linhagens. Assim, a diversidade das regiões ocupadas pela produção do café possibilita atender às diferentes exigências da demanda mundial (SAES, 2008).

O parque cafeeiro do Brasil está estimado em 2,22 milhões de hectares. Segundo a FUNCAFÉ (2017) são cerca de 287 mil produtores em aproximadamente 1.900 municípios, que, fazendo parte de associações e cooperativas, distribuem-se em 15 Estados: Acre, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Distrito Federal, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rondônia e São Paulo.

A Tabela 5 permite uma comparação entre os estados produtores de café, em termos de área, produtividade e quantidade produzida apresentando informações sobre a produção de café arábica e conillon nos principais estados brasileiros produtores de café, bem como nas respectivas regiões em que predominam o cultivo. O café tipo

arábica é cultivado, principalmente, nos estados de Minas Gerais, São Paulo, Bahia e Paraná, os estados especializados na produção do café tipo conillon são Espírito Santo e Rondônia.

Para a safra 2017 estima-se que produtividade da espécie arábica situe-se entre 23,02 e 25,05 sacas por hectare, equivalendo a uma redução de 12,6% a 4,9%, em relação à safra passada. A redução deve ocorrer em quase todas as principais regiões produtoras. Em todos os estados das regiões Norte e Nordeste e no Mato Grosso, onde predomina o cultivo de conillon, além do Norte de Minas Gerais, a expectativa é de produtividades superiores à safra de 2016 em função da expectativa de melhores condições climáticas (CONAB, 2017).

Tabela 5 - Café Beneficiado, Arábica e Robusta - Parque Cafeeiro, Produção e Produtividade, Safra 2015 e Safra 2016

REGIÃO /UF	ÁREA DE PRODUÇÃO (ha)			PRODUTIVIDADE (sc/há)			PRODUÇÃO (mil sacas beneficiadas)		
	Safra 2015	Safra 2016	VAR.%	Safra 2015	Safra 2016	VAR.%	Safra 2015	Safra 2016	VAR.%
NORDESTE	103.450	103.861		11,19	12,2	9	1.162	1.267	9
BA	103.450	103.861		11,24	12,2	8,6	1,162,30	1.267	9
Cerrado	9.129	11.328	0,4	37	30,51	17,6	338	346	2,2
Planalto	94.321	92.533	0,4	8,74	9,96	14	824	922	11,8
CENTRO-OESTE	6.286	5.697	9,4	36,26	40,04	10,4	228	228	0,1
MT	111	70	36,9	15,32	18,29	19,4	2	1	24,7
GO	6.175	5.627	8,9	36,63	40,31	10	226	227	0,3
SUDESTE	1.317.124	1.361.031	3,3	22,23	29,93	34,7	29.278	40.438	39,1
MG	9.55.497,0	996.749	4,3	22,99	30,53	32,8	21.966	30.428	38,5
Sul e centro-Oeste	478.056	524.220	9,7	22,61	31,72	40,3	10.808	16.628	53,8
Triângulo,AltoParanaíba e Nordeste	170.634	183.076	7,3	24,81	40,43	40	4.233	7.402	74,9
Zona da Mata,Rio Doce e Central	278.646	261.317	6,2	22,93	22,54	1,7	6.233	5.889	7,8
Norte Jequitinhonha e Mucuri	28.161	28.136	0,1	18,97	18,1	4,6	534	509	4,7
ES	150.118	150.026	0,1	19,58	26,21	33,9	2.939	3.932	33,8
RJ	12.538	13.022	3,9	24,69	26,68	8	310	347	12,2
SP	198.971	201.235	1,1	20,42	29,97	46,7	4.064	6.031	48,4
Sul	44.500	46.360	3,7	28,99	22,68	21,8	1.290	1.047	18,8
PR	44.500	46.360	3,7	28,99	22,68	21,8	1.290	1.047	18,8
OUTROS	8.450	9.206	8,9	10,66	11,03	3,4	90	102	12,7
NORTE/NORDESTE	103.450	103.861	0,4	11,24	12	8,6	1.162	1.267	9
CENTRO SUL	1.367.910	1.412.883	3,3	22,51	29,74	32,1	30.796	42.014	36,4
BRASIL	1.479.810	1.525.955	3,1	21,66	28,43	31,3	32.049	43.382	35,4

Fonte: CONAB, 2017

Em 2016, mantendo a posição de maior produtor e exportador mundial de café verde, o Brasil deteve a participação de 30,13% no mercado internacional, seguido do Vietnã, Colômbia e Indonésia, conforme se observa na Tabela 6:

Tabela 6 - Produção Mundial de Café, principais países produtores, volume em mil sacas de 60 Kg.

Países	2015		2014		2013		2012		2011		2010	
	Sacas	(%)	Sacas	(%)	Sacas	(%)	Sacas	(%)	Sacas	(%)	Sacas	(%)
Brasil	43.200	30,13	45.346	31,97	49.152	33,49	50.826	34,44	43.484	31,84	48.095	35,99
Vietnam	27.500	19,18	27.500	19,39	27.500	18,74	25.000	16,94	26.500	19,4	20.000	14,97
Colômbia	13.500	9,41	12.500	8,81	12.124	8,26	9.927	6,73	7.652	5,6	8.523	6,38
Indonésia	11.000	7,67	9.000	6,34	11.667	7,95	13.048	8,84	7.288	5,34	9.129	6,83
Etiópia	6.400	4,46	6.625	4,67	6.527	4,45	6.233	4,22	6.798	4,98	7.500	5,61
Índia	5.800	4,04	5.517	3,89	5.075	3,46	4.977	3,37	4.921	3,6	4.728	3,54
Honduras	5.800	4,04	5.400	3,81	4.568	3,11	4.537	3,07	5.903	4,32	4.331	3,24
México	3.900	2,72	3.900	2,75	3.916	2,67	4.327	2,93	4.563	3,34	4.001	2,99
Uganda	4.800	3,35	3.800	2,68	3.602	2,45	3.878	2,63	3.075	2,25	3.223	2,41
Guatemala	3.400	2,37	3.500	2,47	3.159	2,15	3.743	2,54	3.840	2,81	3.950	2,96
Peru	3.200	2,23	3.400	2,4	4.338	2,96	4.453	3,02	5.373	3,93	4.069	3,04
Costa do Marfim	1.800	1,26	2.175	1,53	1.923	1,31	2.046	1,39	1.886	1,38	982	0,73
Nicarágua	2.000	1,39	2.000	1,41	2.017	1,37	1.890	1,28	2.193	1,61	1.634	1,22
Costa Rica	1.508	1,05	1.508	1,06	1.444	0,98	1.571	1,06	1.462	1,07	1.392	1,04
EL Salvador	680	0,47	680	0,48	537	0,37	1.235	0,84	1.152	0,84	1.814	1,36
Total	134.488		132.851		137.549		137.691		126.090		123.371	
Outros países	8.912	6,21	8.999	6,34	9.196	6,27	9.871	6,69	10.493	7,68	10.260	7,68
TOTAL GERAL	143.400	100	141.850	100	146.745	100	147.562	100	136.583	100	133.631	100

Fonte: CECAFÉ,2015

Observando a tabela verifica-se que o Brasil lidera a produção mundial de café, em seguida o Vietnã, Colômbia e Indonésia. Em 2015 a produção de café no Brasil foi de 43.200 mil sacas de café, o que representa uma queda se comparado com o ano 2012 que teve a produção de 50.826 mil sacas.

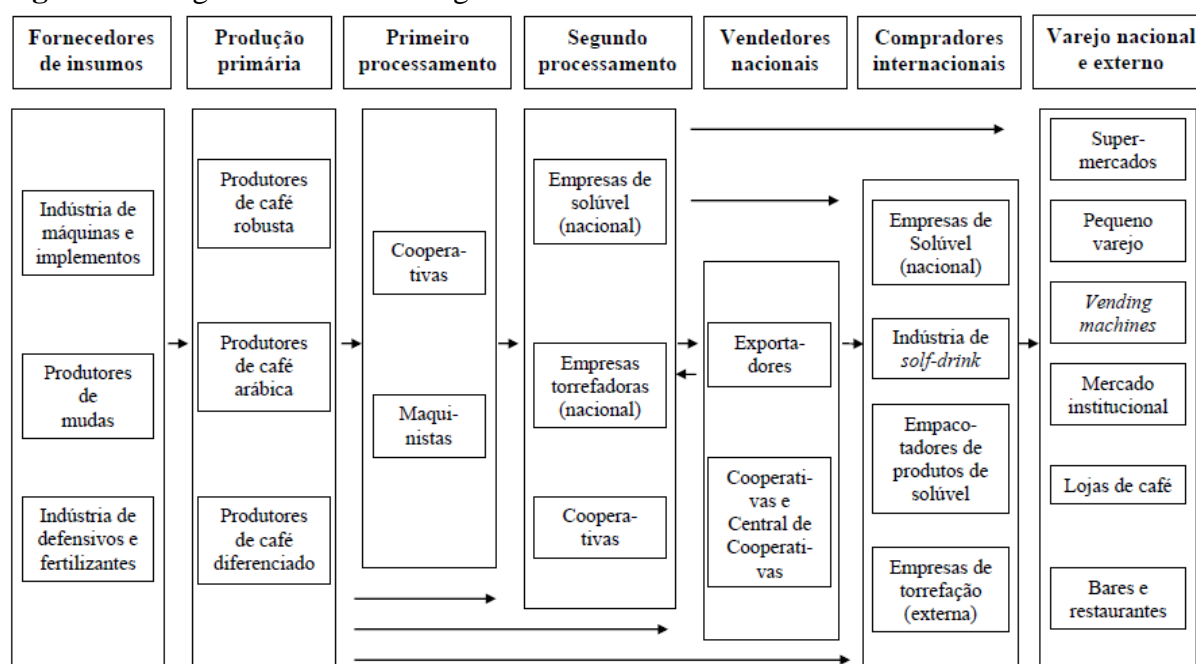
A exportação brasileira de café na safra 2014/15, registrou recorde histórico de 36,49 milhões de sacas de 60 kg. O volume corresponde a um aumento de 6,9% em comparação com os 12 meses anteriores. Segundo CECAFÉ (2015) foram exportadas cerca de 4,533 milhões de sacas de robusta em 2014/15, 133% a mais do que na safra anterior.

A posição do Brasil como maior produtor mundial de café, é favorecida em razão do parque cafeeiro complexo e diverso, que propicia grande variedade de qualidades do

grão, além de possuir mão de obra barata, resultando no baixo custo de produção. Todavia, no que refere aos principais segmentos da cadeia produtiva brasileira do café, conforme a Figura 1, Saes e Nakazone (2002) apontam os seguintes:

- a) Fornecedores de insumos, máquinas e equipamentos;
- b) Produção primária de café verde *in natura*;
- c) Primeiro processamento (maquinistas e cooperativas);
- d) Segundo processamento (empresas de torrefação e moagem, empresas de solúvel e cooperativa);
- e) Vendedores nacionais (exportadoras cooperativas e atacadistas);
- f) Compradores internacionais (empresas de solúvel, empresas de torrefação e *dealers*) e,
- e) Varejo nacional e internacional (supermercados, pequeno varejo, mercado institucional, lojas de café e bares e restaurantes).

Figura 1 - Diagrama do Sistema Agroindustrial do Café no Brasil



Fonte: SAES, NAKAZONE (2002)

Conforme análise do diagrama, o fluxo físico de produto do sistema do café demonstra que a transformação da matéria-prima dá origem a três produtos principais: o café torrado, o café torrado e moído e o café solúvel. Por sua vez, esses produtos podem originar outros subprodutos como os chamados de três em um (café, leite e

açúcar), *cappuccinos*, *softdrinks*, balas, entre outros produtos (SAES; NAKAZONE, 2002).

Apesar da aparente simplicidade na transformação do produto, o leque de relações entre os segmentos produtivos é complexo. A primeira etapa envolve o segmento fornecedor de insumos e a produção primária de café, englobando uma série de equipamentos utilizados na no cultivo e primeiro beneficiamento, específicos para a cultura de café.

A intermediação das cooperativas na compra de insumos traz vantagens para os produtores que podem usufruir de menores preços, decorrentes das compras conjuntas. É comum também às cooperativas facilitarem o pagamento das aquisições com acordos de saldar a dívida após a colheita do café (SAES; NAKAZONE, 2002).

Os maquinistas por sua vez são prestadores de serviços para os produtores. Entretanto, o serviço está em decadência, uma vez que grande parte dos produtores beneficiam o café por meio das cooperativas ou, no caso de grandes produtores, com equipamentos próprios. O caminho do café beneficiado para o segundo processamento ocorre de várias formas, de acordo com Saes e Nakazone (2002) passa pelas seguintes etapas:

- a) Intermediação das cooperativas que assumem também a função de armazenadoras;
- b) Intermediação dos maquinistas, exportadores e/ou corretores;
- c) Venda direta dos produtores para as indústrias de processamento; e/ou mediante integração nas cooperativas.

Algumas das cooperativas que beneficiam e armazenam o café, além de escoar o café verde para o mercado interno ou internacional, também estão presentes no processamento do produto (torrado e moído). Da produção rural, o café beneficiado ainda pode ser vendido diretamente para os vendedores nacionais (exportadoras e cooperativas), e para os compradores internacionais e indústrias de solúvel e de torrefação e moagem (SAES; NAKAZONE, 2002).

A quase totalidade da produção da indústria de torrefação e moagem interna é escoada para o varejo nacional. Apenas uma parcela insignificante da produção é comercializada no mercado internacional. O inverso ocorre com a indústria de solúvel. Uma parcela significativa é destinada ao mercado internacional e apenas uma pequena porção é consumida no mercado interno.

Os exportadores, cooperativas e centrais de cooperativas vendem para os compradores internacionais. É muito comum também ocorrer a venda do café em grão para indústria nacional pelos exportadores (flecha inversa). Por fim os compradores internacionais vendem para o varejo internacional.

Vale ressaltar que nas operações entre a compra e venda da matéria-prima há a figura do corretor, que embora ainda bastante atuante no mercado, tende a decrescer. Isto porque o principal produto por eles transacionado é a informação e com o grande desenvolvimento dos canais de informação, a sua importância fica reduzida (SAES; NAKAZONE, 2002).

Desse modo, o futuro da dinâmica territorial da produção do café vai refletir, de modo geral, o intenso processo de transformações e reajustamentos pelos quais passa esse segmento da agropecuária brasileira, decorrente não só da reestruturação tecnológica, como das diferenças existentes no interior dos estabelecimentos voltados à produção do café e, mais amplamente, em decorrência das alterações verificadas no imprevisível mercado consumidor (IBGE, 2013).

De maneira geral o segmento da cafeicultura no Brasil assume papel relevante na economia nacional, ao induzir, em parceria com os estados, o desenvolvimento dos setores industrial, comercial e financeiro. Neste contexto, diante da importância do cultivo do café Brasil, será abordada na seção seguinte a produção do café na Bahia.

3.3 A PRODUÇÃO CAFEEIRA NA BAHIA

A cafeicultura na Bahia surgiu a partir da década de 1970 e teve grande influência no desenvolvimento econômico no estado. Atualmente, há três regiões produtoras consolidadas: Planalto (café arábica), Oeste (café arábica) e Litorânea (café robusta). A cultura se consolidou com a espécie arábica nas mesorregiões geográficas centro sul, centro norte e extremo oeste baiano.

Na mesorregião geográfica sul baiano, o plantio do café conillon se desenvolveu a partir da expansão da produção norte espírito-santense dessa espécie. A partir da década de 1990, passa a se destacar também a Mesorregião Geográfica do Extremo Oeste Baiano, quando o café se aglutina aos demais usos da terra, liderados pela soja, na expansão dessa porção da fronteira agrícola do cerrado brasileiro (IBGE, 2013). A Tabela 7 mostra a expansão da produção do café nas microrregiões da Bahia:

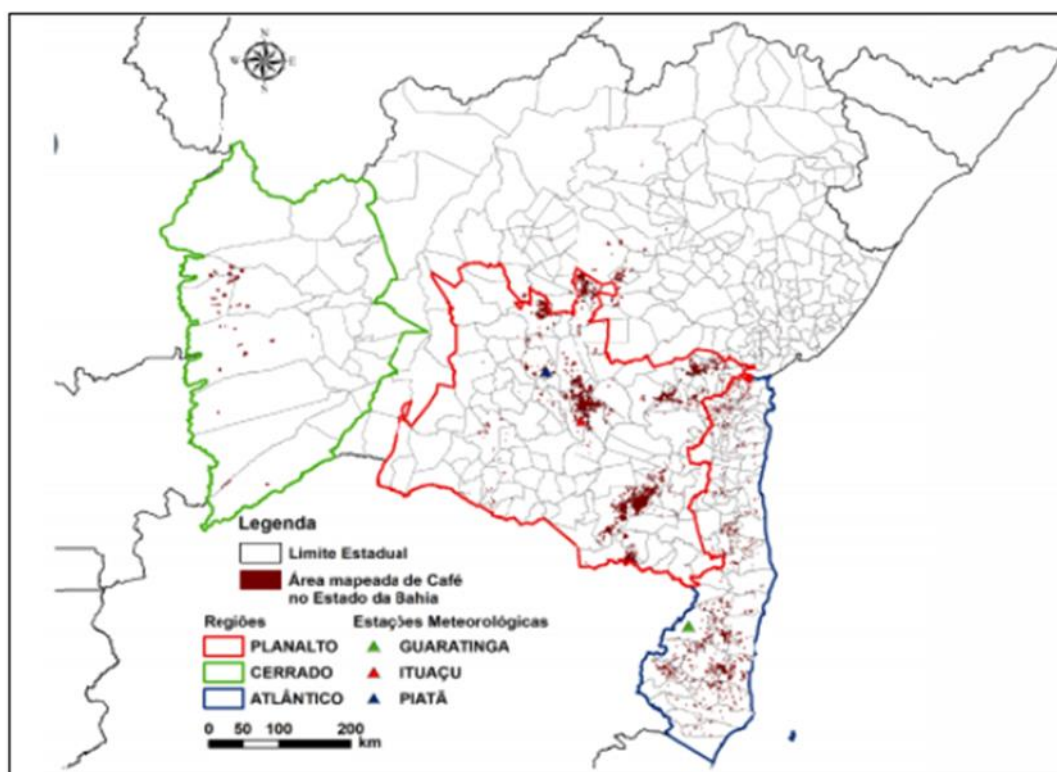
Tabela 7 - Área destinada à colheita de café (hectares), segundo as regiões cafeeiras da Bahia, 2005 a 2015.

MICRORREGIÃO DA BAHIA	CAFÉ (EM GRÃO) TOTAL			MÉDIA
	2005	2010	2015	
CERRADO				
Barreiras	11.277	11.211	6.147	9.545
Santa Maria da Vitória	1.704	1.726	2.057	1.829
PLANALTO				
Boquira	23	21	10	18
Seabra	39.395	41.035	43.570	41.333
Jequié	18.054	15.890	14.542	16.162
Livramento do Brumado	16	20	10	15
Guanambi	665	668	585	639
Brumado	5.160	3.700	3.500	4.120
Vitória da Conquista - BA	33.457	32.855	34.925	33.746
Itapetinga	5.785	7.980	7.980	7.248
ATLÂNTICO				
Valença	650	882	840	791
Ilhéus-Itabuna	5.123	4.611	8.248	5.994
Porto Seguro	18.457	25.509	35.594	26.520

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal, 2015.

De acordo a Tabela 7 o município do Seabra em 2015 teve a maior área destinada a colheita de café, com 43.570 hectares produzindo o café, em seguida os municípios de Vitória da Conquista e Porto Seguro.

Figura 2: Mapa das regiões produtoras de café na Bahia



Fonte: CONAB, 2015

A produção de café na Bahia oscila entre os postos de quarto e quinto maior produtor de café do Brasil. Entretanto, devido à sua dimensão geográfica e às diferentes condições climáticas que apresenta, é possível dizer que a Bahia contém uma boa amostra de todo o mundo cafeeiro (FERNANDES, RENATO, 2011).

De acordo IBGE (2013) o censo agropecuário de 2006 computou 24.239 estabelecimentos cafeicultores no estado da Bahia, dos quais 21.319 produziam café arábica. A mesorregião geográfica centro sul baiano concentrava a quase totalidade dos estabelecimentos que produziam esta espécie de café. Quanto aos produtores de café conillon seus estabelecimentos localizavam-se, em maior número, na mesorregião geográfica do sul baiano.

Convém ressaltar que alguns produtores de café arábica no estado da Bahia têm seguido a tendência de produção de cafés especiais, uma vez que os cafés cultivados nas terras altas baianas se destacam em concursos de qualidade, inclusive com notoriedade internacional, revelando assim uma produção familiar em termos de volume e qualidade produzida.

No que refere à produção de café arábica não familiar, a região do cerrado no oeste baiano se destaca, especialmente nos municípios de Barreiras e Luís Eduardo Magalhães que detêm 45,0% e 44,0% da participação na produção na microrregião geográfica de Barreiras, respectivamente, e no município de Cocos que concentra 77,0% da produção de café arábica não familiar da microrregião de Santa Maria da Vitória, também situada na mesorregião do Extremo Oeste Baiano (IBGE, 2013).

A Bahia produz desde os lavados da Chapada Diamantina, do Planalto da Conquista e da região de Itiruçu, Vale do Jiquiriçá e Brejões, aos cafés naturais finos do Oeste Baiano e ao conillon das regiões costeiras do Baixo Sul, Sul e Extremo Sul. O estado é hoje reconhecido como pela origem de cafés comerciais de valor mais competitivo.

Segundo a CONAB (2014) a área total cultivada (em formação e em produção) com café, totalizou neste levantamento 155.752,4 hectares, representando um incremento de 5,95% em relação à área da safra anterior. No oeste da Bahia, a Região do Cerrado apresentou para a safra 2014 uma área total cultivada de 14.704 hectares de café arábica, totalmente irrigada pelo sistema de pivô, destacando-se como lavoura que emprega a mais alta tecnologia disponível, atingindo as melhores produtividades do país, como ocorre em áreas irrigadas de outros estados produtores. (CONAB, 2014)

Na região localizada no sul e extremo sul do estado, a espécie predominante é conillon, influenciada pela grande quantidade de agricultores capixabas ali instalados. A cultura vem sendo incrementada nos últimos anos em função da melhor remuneração alcançada para a espécie. Nessa região, localizada no litoral do estado, se produz tanto no regime de sequeiro quanto com irrigação.

Na safra 2014, a produção foi estimada em 1.040 mil sacas de café beneficiado, e isto se deve às boas condições climáticas durante o ciclo da cultura, aliada à boa luminosidade. No caso da comercialização, uma logística favorável permite um rápido escoamento da produção, para as indústrias das regiões Nordeste e Sudeste do país, e também para os portos de Salvador e Vitória (CONAB, 2014).

Por fim na região do planalto a espécie predominante é café arábica que abrange boa parte do semiárido baiano, passou por um forte período de seca nos últimos anos. Na safra do ano 2014, mesmo sem atingir a normalidade climática, os índices de pluviosidade foram mais intensos e melhor distribuídos, possibilitando uma ligeira recuperação das lavouras. (CONAB, 2014). A Tabela 8 a seguir destaca o rendimento médio da produção de café nas regiões cafeeiras da Bahia.

Tabela 8 - Rendimento médio da produção de café (Quilograma) Segundo a Unidade de Federação, 2005 a 2015.

MICRORREGIÃO DA BAHIA	CAFÉ (EM GRÃO) TOTAL			MÉDIA
	2005	2010	2015	
CERRADO				
Barreiras	1.943	2.543	2.224	2.237
Santa Maria da Vitória	3.004	2.588	1.275	2.289
PLANALTO				
Boquira	608	714	700	674
Seabra	610	818	1.014	814
Jequié	839	587	788	738
Livramento do Brumado	750	750	800	767
Guanambi	613	586	600	600
Brumado	400	900	1.019	773
Vitória da Conquista	589	751	1.080	807
Itapetinga	553	600	693	615
ATLÂNTICO				
Valença	1.170	871	894	978
Ilhéus-Itabuna	1.251	927	1.531	1.236
Porto Seguro	1.246	1.363	2.118	1.576

Fonte: IBGE, Produção Agrícola Municipal, 2015.

De acordo a Tabela 8 a microrregião do Planalto com maior rendimento em 2015 foi Vitória da Conquista, seguida de Brumado e Seabra, com isso se observa que após a

seca ocorrida em 2014 a produtividade das lavouras aumentou em relação ao período de 2005 e 2010.

Com relação à estratificação da produção do café na Bahia, o Censo Agropecuário (2006) permite identificar uma forte concentração da produção cafeeira no estado. No caso da espécie arábica, produzido por mais de 18.500 produtores no Estado, mais de 46% da produção era obtida por 0,6% dos produtores, os quais possuem área maior que 100 hectares, enquanto os quase 93% dos produtores com lavouras menores que 10 hectares, produziam apenas 23% do total da produção. É importante ressaltar que a produtividade dos produtores de maior porte, de 33,3 sacas por hectare, era mais do que o dobro da obtida pelos pequenos produtores, apenas 14,3 sacas por hectare.

A produção de conillon também é concentrada. Do total de pouco mais de 2.400 produtores, a parcela de 1,2% destes que exploram áreas maiores que 100 hectares produziam, em 2006, 51,7% da produção baiana e em média 37 sacas por hectare. Produtividade mais do que 50% maior que as 23,5 sacas produzidas pelos produtores com lavouras menores que 10 hectares, os quais são 85,1% do total de produtores e respondem por apenas 14,5% da produção da Bahia. (FERNANDES, RENATO, 2011).

Diante da grande importância do segmento cafeeiro no estado da Bahia, é essencial o estudo dos cafés especiais produzidos na Chapada Diamantina que têm ganhando notoriedade internacional nos segmentos de café orgânico e o *gourmet*. O próximo capítulo apresentará uma caracterização da cafeicultura na Chapada Diamantina seguida do estudo da produção cafeeira nos municípios que se localizam na região de abrangência da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO).

4 A PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS NA CHAPADA DIAMANTINA, BAHIA

Neste capítulo será apresentada a metodologia adotada no estudo e, em seguida, será realizada a caracterização da região da Chapada Diamantina bem como da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO) e da produção de cafés especiais sob sua influência, com base do levantamento de dados bibliográficos, dados secundários e na entrevista realizada com produtores locais e a diretoria da cooperativa.

A presente pesquisa visa apontar as principais características da produção de cafés especiais realizada na região de abrangência da cooperativa, bem como informações sobre a produção, distribuição e comercialização do produto, além de distinguir os principais aspectos que diferenciam a produção de cafés especiais na Chapada Diamantina e descrever os efeitos da inserção nesse mercado para o segmento da produção cafeeira local.

4.1 METODOLOGIA DE ESTUDO

A metodologia adotada nesta pesquisa propõe um estudo exploratório e descritivo utilizando informações obtidas através de levantamento bibliográfico em fontes diversas, tais como, documentos, livros, revistas, periódicos, relatórios e em meio eletrônico bem como através do levantamento de dados secundários por meio do acesso a sistemas de dados e informações de órgãos governamentais e privados, nacionais e internacionais.

A este respeito Gil (2002) destaca que o objetivo da pesquisa exploratória é proporcionar uma maior familiaridade com o problema de forma a torná-lo mais explícito, envolvendo levantamento bibliográfico; entrevistas com pessoas que tiveram experiências práticas com o problema pesquisado; e análise de exemplos que “estimulem a compreensão”.

Para a coleta de dados primários foi realizada entrevista com a diretoria da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO) visando embasar as análises propostas no âmbito da produção de cafés especiais no estado da Bahia.

Para a entrevista foi elaborado um roteiro de perguntas com o objetivo de caracterizar a região da Chapada Diamantina, abrangendo principalmente a atividade cafeeira e os recursos naturais que permitem desenvolver essa atividade, bem como a cooperativa, seus associados e produtores de cafés especiais. A entrevista foi realizada com a diretora presidente da cooperativa, que forneceu as informações necessárias para a conclusão do presente trabalho. No apêndice do presente trabalho constam os roteiros da entrevista utilizados para a coleta de dados da pesquisa.

A partir destes procedimentos foi possível a realização da análise dos aspectos tecnológicos, comerciais e logísticos da cadeia produtiva local na qual se inserem estes produtores assim como dos fatores externos que a influenciam (socioeconômicos, legais e governamentais), permitindo identificar disfunções e revelar subsídios adequados à análise da realidade local.

Estudos sobre experiências locais contribuem para análises mais abrangentes, e neste caso, o enfoque sob a perspectiva da cadeia de valor fornece subsídios para formulação e implementação de uma política agroindustrial regionalizada no país, tornando o sistema ou o segmento mais competitivo em nível internacional, conforme observa Batalha (1997).

4.2 A PRODUÇÃO CAFEEIRA NA CHAPADA DIAMANTINA

O histórico e evolução do café na Chapada Diamantina teve início logo após o ciclo do ouro, na região de Catolés há mais de 100 anos passando de geração em geração. A partir da década de 1970 o Instituto Brasileiro do Café (IBC) implantou na região uma cafeicultura moderna, principalmente nas regiões de Moro do Chapéu, Bonito e Piatã, no entanto apenas umas pequenas parcelas dos produtores da região aderiram a essa mudança devido ao alto custo de investimento.

Somente no início dos anos 1990 a cafeicultura moderna se expandiu, pois com incentivo do Estado especificamente na década de 1990, os pequenos agricultores e lavradores se inseriram nesta atividade com a finalidade de aumentarem a participação nos mercados locais e ampliarem áreas de cultivo, obtendo, com isso, uma maior renda.

Portanto, logo após a desregulação do mercado cafeeiro nos anos 90, a produção de cafés especiais destacou-se como forma de estratégia de diferenciação do produto e principalmente, pela tendência mundial de migração do consumo para o café de qualidade superior.

A consolidação da imagem de excelência da produção do grão colhido nas regiões da Chapada Diamantina, através da conquista de prêmios devido aos aspectos físicos e ambientais da região bem como ao trabalho de conscientização na colheita e pós-colheita realizado pela Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO), vem promovendo o aperfeiçoamento no processo de produção na região, o que inclui uma cuidadosa colheita seletiva, armazenamento adequado e a utilização de mão-de-obra qualificada.

Na Chapada Diamantina destaca-se a produção de café orgânico e *gourmet*. A produção orgânica é definida pelo manejo sem o uso de fertilizantes sintéticos, prática agrícola que preza a saúde dos seres humanos, dos animais e das plantas caracterizando-se como uma agricultura socioambiental.

A produção *gourmet* tem por finalidade a obtenção de qualidade superior da bebida, sendo necessário que os grãos sejam isentos de defeitos para que o lote seja bem pontuado, viabilizando a participação em concursos para obter lotes premiados.

Sob esta perspectiva será realizado um estudo da produção dos cafés especiais da Chapada Diamantina, mais especificamente das formas de produção adotadas pelos produtores associados à COOPERBIO, destacando as principais características da produção dos cafés especiais da região.

4.3 ASPECTOS DA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS NA BAHIA: O CASO DA COOPERATIVA DE PRODUTORES ORGÂNICOS E BIODINÂMICOS DA CHAPADA DIAMANTINA (COOPERBIO)

A Chapada Diamantina, Bahia está localizada na parte central do estado da Bahia, estendendo-se a Minas Gerais e segundo o IBGE (2015). A microrregião é integrada por vinte e quatro municípios que são: Abaíra, Andaraí, Barra da Estiva, Boninal, Bonito, Contendas do Sincorá, Ibicoara, Itaetê, Jussiape, Lençóis, Mucugê, Nova Redenção, Palmares, Piatã, Rio de Contas, Seabra, Utinga e Wagner.

A população total da região da Chapada Diamantina é de 376.467 habitantes, dos quais 189.114 vivem na área rural, o que corresponde a 50,23% do total. Possui 36.876 agricultores familiares, 3.590 famílias assentadas e 38 comunidades quilombolas. Seu IDH é 0,63 e o produto interno bruto a preços correntes foi de R\$3.480.507,00 no ano de 2014 (IBGE, 2014).

A região apresenta características singulares no que se refere aos aspectos naturais de grande importância para o turismo, especialmente nas cidades de Lençóis, Mucugê e Andaraí, localizadas no Parque Nacional da Chapada Diamantina. A cafeicultura tem se apresentado como a principal prática econômica, gerando empregos e movimentando a economia local. (GIUDICE, SEVERO, 2010).

A altitude da Chapada Diamantina é caracterizada por ser a mais elevada da caatinga, variando de 200m a 1.800m, o que favorece o plantio dos cafés especiais na região. O cultivo do café concentra-se nos municípios de Abaíra, Seabra e Piatã e se destaca por uma produção diversificada desenvolvida, em grande parte, pela agricultura familiar de base agroecológica com responsabilidade social e ambiental.

O município de Abaíra possui população total de 9.212 habitantes, destes 3.340 vivem na área rural, correspondendo a 36,25% do total, caracterizando-se como um município de população pequena sendo que 1/3 desta reside na zona rural. Segundo o IBGE (2014) o PIB do município preços correntes foi de R\$55.377,00, em 2014, sendo o valor bruto adicionado a preços correntes da agropecuária de R\$7.668,00 e da indústria de R\$3.039,00. Verifica-se, portanto, que o setor agrícola se destaca na região de Abaíra, tendo grande importância a produção de cana-de-açúcar. O IDH é de 0,68 o que representa um crescimento no desenvolvimento do município.

O município de Seabra é o mais populoso entre os municípios alcançados pela COOPERBIO, com população total de 45.395, sendo que destes 13.029 vivem na zona rural, correspondendo a 28,70% do total. O seu IDH é de 0,66, sendo o PIB dos preços correntes de R\$363.860,00. O valor bruto adicionado a preços correntes da agropecuária foi de R\$13.014,00 e da indústria R\$17.808,00 em 2014.

O município de Piatã possui população total de 18.366 habitantes, sendo que destes 6.367 vivem na zona rural, que corresponde a 34,66% tendo o maior número de habitantes residentes na zona rural, comparados aos municípios inseridos a cooperativa. O seu IDH é de 0,63 e o PIB a preços correntes é de 105.023, tendo o valor bruto adicionado a preços correntes da agropecuária de R\$13.309,00 e da indústria R\$6.292,00 reais (IBGE,2014).

Estes municípios estão se especializando no cultivo dos cafés especiais, e associados à Rede Moinho⁶ tem como principal produto o café, produzido de maneira

⁶ A Rede Moinho é uma cooperativa tem por objetivo a promoção econômica e social por meio de ajuda mútua, libertando os cooperados (produtores e consumidores) do comércio intermediarista, visando a defesa e o bem-estar dos seus associados, da comunidade em geral e da natureza como um todo, através

orgânica livre de agrotóxicos. Os agricultores familiares produzem sem o uso de agrotóxicos e com a preocupação de preservar o meio ambiente, proporcionando segurança alimentar e geração de renda, através da inclusão sócioprodutiva.

A COOPERBIO está inserida em uma região com características favoráveis à produção de café, sendo esta uma das principais atividades econômicas, com potencial de produção de cafés de excelente qualidade. Os agricultores familiares são os principais produtores que movimentam essa economia na região.

Atualmente, todos os cooperados são beneficiários de projetos da COOPERBIO, a exemplo da parceria firmada com a Inter American Foundation (IAF)⁷. O Convênio foi assinado em 2015 e tem a duração de três anos. O principal objetivo do projeto é estruturar a cooperativa, de modo a ser referência no modelo de gestão para a região da Chapada Diamantina. Essa estruturação engloba desde a atividade de assistência técnica rural até o setor de industrialização dos produtos, através da instalação de uma torrefação, em parceria com a Associação da Lagoa da Boa Vista.

4.3.1 Caracterização da região de estudo: recursos naturais, atividades econômicas e infraestrutura de transportes

Os recursos naturais existentes na região permitem desenvolver atividades econômicas diversas como a fruticultura, a exemplo da produção de maracujá, manga, banana, morango, como também a produção de mandioca, batata inglesa, café, cana de açúcar, entre outras. O manejo das culturas é realizado em conformidade com os cuidados e exigências referentes à conservação dos recursos naturais da Chapada, evitando o uso de práticas que prejudiquem o meio ambiente como desmatamento de áreas protegidas, queimadas e poluição de águas ou nascentes.

da comercialização, produção e beneficiamento de produtos, tendo em vista a melhoria de qualidade e preço dos mesmos ou facilidades no seu abastecimento aos associados (RÊGO,2010).

⁷ Inter American Foundation (IAF), órgão independente do Governo dos Estados Unidos, foi criada pelo Congresso dos EUA em 1969 para canalizar a ajuda para o desenvolvimento diretamente às pessoas de baixa renda organizadas na América Latina e no Caribe. A IAF tem cumprido seu mandato respondendo com o apoio de doações às ideias mais criativas de autoajuda recebidas de grupos de base e organizações não governamentais. Também incentiva parcerias entre organizações comunitárias, empresas e governo local, destinadas a melhorar a qualidade de vida das pessoas de baixa renda e a fortalecer as práticas democráticas (IAF,2015).

O solo da região voltada para a produção agrícola, por ter predominância de latossolos, apresenta um fator limitante à produção por apresentar baixa fertilidade. Contudo, com aplicações adequadas de corretivos e fertilizantes, aliadas à época propícia de plantio de cultivares adaptadas, obtêm-se boas produções. Portanto, se faz necessário o uso do solo de acordo com a sua aptidão agrícola, fazendo correções do solo a fim de suprir as deficiências de nutrição e fertilidade (CONCEIÇÃO, 2007).

O clima da Chapada Diamantina é tropical semiúmido, embora em algumas regiões predomine o semiárido. Na região existem duas principais estações climáticas, principalmente com base na quantidade de precipitações. A estação quente e úmida ocorre nos meses entre novembro e abril, quando as temperaturas máximas são de 30°C e as mínimas são de 20°C e precipitação máxima atinge aos 170mm em dezembro, chagando a 1100mm a 1200 mm por ano.

As principais atividades agrícolas são o cultivo de café, mandioca, manga, maracujá e banana na maioria dos municípios da Chapada Diamantina, porém tem destaque o cultivo de cafés especiais, orgânico e *gourmet*, que se diferenciam pela qualidade superior. O manejo que se faz presente em grande parte das lavouras cafeeiras, cultivadas é o método de sequeiro, ou seja, não utiliza água para irrigação, tendo como principal fonte de água a precipitação de chuvas, o que interfere na produtividade.

A infraestrutura de transportes da região é considerada pelos produtores como isolada apresentando grandes dificuldades de escoamento da produção e difícil acesso às cidades de maior porte e com maior oferta de produtos e serviços. A principal via de acesso é pela BR 242, que apresenta estradas asfaltadas em condições precárias. Como consequência os produtos comercializados sofrem alterações nos preços dos fretes e na qualidade final devido às atuais condições da infraestrutura de transportes.

4.3.2 Histórico e perfil da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO)

A COOPERBIO foi fundada em 2007 com registro na junta comercial em 2008, porém suas atividades foram iniciadas no ano de 1998 através de produtores que se reuniram com o objetivo de fornecer incentivos à melhoria das atividades no campo e, conseqüentemente, da renda obtida, necessidade com a finalidade de melhorar as condições de comercialização do principal produto cultivado na região.

A cooperativa abrange os municípios de Abaíra, Bonito, Ibicoara, Piatã e Rio de Contas. A organização da cooperativa está dividida entre três diretorias: Diretor (a) Presidente, Diretor (a) Financeiro (a) e Diretor (a) Comercial, além de 07 conselheiros.

A COOPERBIO, atualmente, recebe apoio do SEBRAE, IFBA (campus Seabra) e do SEADE⁸ desenvolvendo um projeto de integração dos produtores cafés especiais da região. O objetivo é contribuir para o aumento da competitividade e sustentabilidade dos empreendimentos rurais e agroindustriais da cadeia produtiva do café da Chapada Diamantina e alinhar as características da produção com o mercado do café.

Com relação ao apoio financeiro, a cooperativa recebe o apoio da Inter American Foundation (IAF) que trabalha de forma conjunta com a cooperativa para que os produtores se qualifiquem, tendo como principal auxílio convênio firmado para estruturar a Cooperativa, de modo a ser referência no modelo de gestão para a região da Chapada Diamantina.

As atividades desenvolvidas e serviços oferecidos pela cooperativa compreendem assistência técnica direta, comercialização do café identificando possíveis compradores, além da promoção de capacitação e assistência técnica por outras entidades e parceiros, fortalecendo a troca de experiências de entidades apoiadas pelo IAF. As atividades desenvolvidas no âmbito deste projeto são complementares consolidando, assim, a parceria entre as diversas entidades apoiadoras.

Para os cooperados significa um grande avanço, possibilitando o acesso a assistência técnica direta, além da estruturação de um escritório na cidade de Piatã, um carro para a cooperativa e futuramente um laboratório de prova do café.

No entanto, existem alguns desafios a serem alcançados como modernizar as lavouras, minimizar efeitos das condições climáticas com variedades de café adaptadas à seca e, principalmente, ampliar a compreensão do cooperado sobre o negócio e a convivência coletiva com direitos e deveres a serem cumpridos. Antigamente, o cooperado perguntava “O que a COOPERBIO tinha para ele”, e hoje trabalhando em conjunto a pergunta é “O que você pode fazer pela COOPERBIO”.

⁸ O SEADE é fundação vinculada à Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado de São Paulo, é um centro de referência nacional na produção e disseminação de análises e estatísticas socioeconômicas e demográficas. Para isso, realiza pesquisas diretas e levantamentos de informações produzidas por outras fontes, compondo um amplo acervo, disponibilizado gratuitamente, que permite a caracterização de diferentes aspectos da realidade socioeconômica do estado, de suas regiões e municípios e de sua evolução histórica.

4.3.3 Associados e infraestrutura da cooperativa

A cooperativa conta com 17 cooperados e 20 propriedades, tendo um cooperado com mais de uma fazenda. O perfil dos associados é de agricultores familiares, em sua grande parte com ensino fundamental completo e baixo nível tecnológico. Com relação à produtividade média, são colhidas 8 sacas por hectare, tendo variações de 3 a 20 sacas por hectare entre os cooperados.

Para o produtor houve um grande avanço com relação ao plantio, colheita e pós-colheita depois das melhorias no manejo da planta através dos conhecimentos adquiridos com a assistência técnica direta oferecida pela cooperativa, o que não era disponível anteriormente. O principal desafio o agricultor é modernizar as lavouras, porém o custo de investimento é alto sendo necessário financiamento, mas quando se trata de inovações tecnológicas para o café especial, especialmente o orgânico, o crédito é limitado para o produtor familiar, o que torna o custo de produção desse café alto.

A cooperativa não tem sede própria, no entanto tem perspectiva de uma parceria através de comodato, ou seja, empréstimo de um espaço cedido pelas associações de produtores de Seabra, situado na Lagoa da Boa Vista, no distrito deste município. Além disso, há uma infraestrutura de torrefação que a cooperativa pretende adquirir nessa área, também através do comodato, possibilitando a industrialização do produto, com finalidade de agregar valor produzindo café torrado e moído.

A despesa fixa mensal da cooperativa é de R\$8.000,00, que basicamente constitui pagamento do aluguel do escritório, pagamento salarial de duas funcionárias que atuam no setor administrativo e contábil e pagamento salarial dos diretores e conselheiros. As despesas variáveis são aproximadamente 20% dos gastos fixos que são utilizados para o transporte (frete) e embalagens do café. No que refere ao patrimônio atual, a cooperativa dispõe de 01 carro próprio e 17 terreiros cobertos no valor de R\$3.000,00 cada.

Todavia, as principais dificuldades vivenciadas pela cooperativa hoje se referem à falta de apoio institucional, devido à significativa redução nas ações públicas promovidas pelo poder público municipal e estadual. Durante o período de realização o único apoio financeiro obtido refere-se aos recursos financeiros oriundos da IAF. A falta de melhor infraestrutura e de sede própria são as principais dificuldades vivenciadas pela COOPERBIO.

4.3.4 Perfil dos produtores de cafés especiais da região de abrangência da COOPERBIO

A atividade cafeeira na área de abrangência da COOPERBIO compreende, além da atividade realizada pelos produtores associados que se dedicam exclusivamente ao cultivo do café tipo orgânico, a produção do café tipo convencional/*gourmet* realizada por produtores não associados à cooperativa.

Para captar informações acerca da dinâmica de produção de café especial, foi realizada uma entrevista com a participação de produtores de café orgânico e *gourmet* da região com o objetivo de obter informações sobre os efeitos da inserção nestes nichos de mercado, especialmente pelo fato de que o interesse pela inserção ocorreu de forma simultânea e coesa entre estes produtores.

O perfil do produtor do café tipo orgânico associado à COOPERBIO é familiar, totalizando dezessete famílias produtoras que detêm a propriedade de suas terras. Quanto às classes de idade, 10% dos produtores possuem idade entre 35 e menos de 45 anos e 90% entre 55 a menos de 65 anos, sendo a maioria dos produtores do café orgânico de idade mais avançada. No que se refere ao grau de instrução destes produtores, cerca de 90% são alfabetizados e 10% possuem o ensino fundamental completo.

A produção do café tipo *gourmet* na região é realizada por quinze famílias sendo um produtor classificado como empresarial. Todos os produtores são proprietários das terras cultivadas, um deles possui idade entre 25 a menos de 35 anos e os outros quinze possuem entre 45 a menos de 55 anos, perfil muito próximo daquele verificado para os produtores do café orgânico. Quanto ao grau de instrução dos produtores cerca de 90% são alfabetizados e apenas 10% possuem ensino fundamental completo.

Quanto ao tamanho da área em que cultivam o café orgânico, cerca de 1% possui menos de 0,5% hectare, 9% possuem entre 10 e menos de 20 hectares e 90% possuem de 02 e menos de 05 hectares, caracterizando pequenas áreas de cultivo do café orgânico. Quanto à orientação técnica, todos os dezessete produtores recebem regularmente orientação técnica advinda da COOPERBIO. Na região apenas 1% praticam atividades fora do estabelecimento, tendo participação de cerca de 30% na renda familiar.

No que se refere à dimensão das terras em que cultivam o café *gourmet* os quinze produtores familiares detêm áreas de 10 e menos de 20 hectares e o produtor empresarial possui 75 hectares. Estes produtores recebem orientação técnica regularmente, originada

de empresas privadas (fornecedores de insumos) e particulares, sendo financiada pelo próprio produtor.

As características do manejo utilizado pelos produtores orgânicos incluem a utilização de plantio de nível, proteção e/ou conservação de encostas e áreas de reserva, e a prática do plantio de café sombreado, utilizando árvores bananeiras por cinco destes produtores. Todos os produtores associados à COOPERBIO fazem uso de corretivos do pH do solo utilizando calcário uma vez por ano, de acordo com a análise do solo. No que se refere à utilização de adubos, os produtores usam esterco e/ou urina de animal, adubação verde, húmus de minhoca, biofertilizantes e composto orgânico.

Com relação às características do manejo do café *gourmet* é utilizado o plantio de nível, proteção e/ou conservação de encostas, áreas de reservas e plantio do café sombreado, utilizando bananeiras como “sombreira”. Para a correção do pH do solo utilizam calcário de acordo a análise de solo.

Os produtos utilizados na adubação do café tipo *gourmet* são adubo químico nitrogenado e não nitrogenado, esterco e/ou urina animal, adubação verde, vinhaça, húmus de minhoca, biofertilizantes e composto orgânico. O tipo de equipamento utilizado na aplicação de agrotóxico pelos produtores refere-se ao pulverizador costal e estacionário. O destino das embalagens de agrotóxicos na grande maioria dos casos é o reaproveitamento ou devolução aos comerciantes. A Figura 3 demonstra, de forma resumida, o perfil dos cafeicultores que atuam na área de abrangência da COOPERBIO.

Figura 3 – Perfil dos produtores de cafés especiais da região de abrangência da COOPERBIO

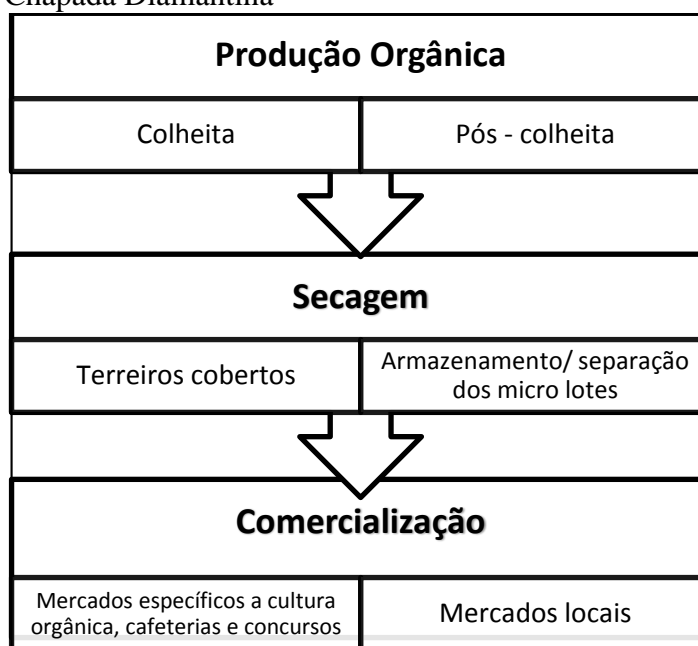
Orgânico	Gourmet
<ul style="list-style-type: none">• 17 produtores tipo familiar• Classe de idade entre 35 a 65 anos• Tamanho da área em média entre 0,5ha a 20 ha• Não usam agrotóxico• Não fazem a despolpa dos frutos	<ul style="list-style-type: none">• 15 produtores tipo familiar• 01 empresarial• Classe de idade entre 25 a 65 anos• Tamanho da área em media entre 10ha a 100ha• Faz uso de agrotóxico• Faz o despulpamento dos frutos

Fonte: Elaboração do autor com base nos dados pesquisados

Os produtores, em sua totalidade, usam recursos hídricos disponíveis para a produção do café, como nascentes, rio ou riachos, lagos naturais e/ou açudes que são protegidos por matas, além de poços e cisternas (artesianos, semi-artesianos ou tubulares). Com relação à irrigação, os produtores do café orgânico utilizam métodos de gotejamento ou aspersão normal. Já os métodos utilizados pelo produtor de café tipo *gourmet*, são por inundação, sulcos, aspersão normal e gotejamento.

Os tipos de estrutura de pós-colheita dos produtores orgânicos são os terreiros e estufas para o secagem do café. Na região os associados à cooperativa não despulpam o café, portanto não utilizam outros equipamentos de pós-colheita. Contudo, adotam os processos de separação por tamanho e prova de xícara para beneficiamento do café a ser comercializado. A Figura 4 destaca os principais processos utilizados para o café orgânico.

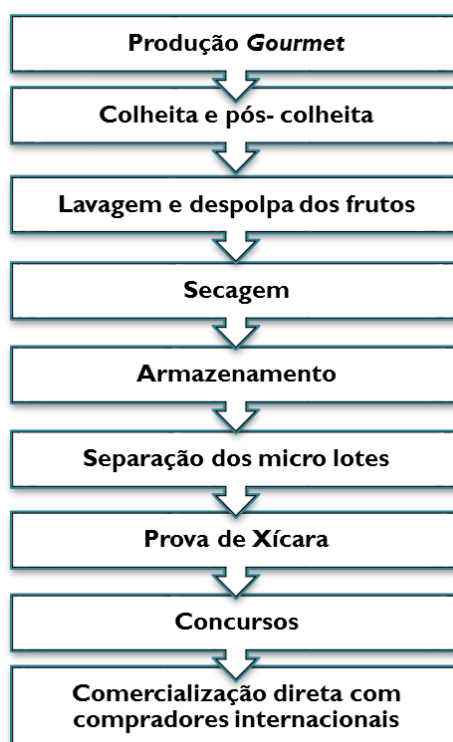
Figura 4 – Processos de beneficiamento e comercialização utilizados pelos produtores de café orgânico da Chapada Diamantina



Fonte: Elaboração do autor com base nos dados pesquisados

Quanto ao tipo de estrutura de pós colheita dos produtores do café *gourmet* utilizam despulpador, terreiro e estufa para o beneficiamento do café. Além destes processos também descascam o café, separaram por tamanho e fazem a prova de xícara para determinar o preço do produto. A Figura 5 apresenta o detalhamento dos processos utilizados por estes produtores para o beneficiamento do café *gourmet*.

Figura 5: Processos de beneficiamento e comercialização utilizados pelos produtores de café *gourmet* da Chapada Diamantina



Fonte: Elaboração do autor com base nos dados pesquisados

A da caracterização das produções de café orgânico e *gourmet*, é permitiu identificar as diferenças dentro do segmento produtivo de cafés especiais na Chapada Diamantina. Na próxima seção serão abordados o histórico e evolução da produção de cafés especiais na Chapada Diamantina e a caracterização dos processos de diferenciação do produto pela qualidade superior.

4.5 SEGMENTOS DA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS NA CHAPADA DIAMANTINA: HISTÓRICO E EVOLUÇÃO RECENTE

4.5.1 O processo de diferenciação dos cafés de qualidade

O cultivo de cafés especiais na região de abrangência da cooperativa passou por uma grande transformação com relação ao manejo da cultura, especialmente nas etapas de plantio, colheita e pós colheita. Até o ano de 2003 os recursos eram mais restritos e os produtores não tinham conhecimento sobre padrões de qualidade exigidos para a produção no ramo dos cafés especiais.

Hoje existe uma grande preocupação com a qualidade do grão, e, conseqüentemente com a melhoria dos métodos de colheita através da assistência técnica e obtenção de conhecimentos específicos, noções sobre gestão do negócio, além do maior interesse por temas como a certificação. Outra grande diferença desde o início da década de 2000 refere-se ao custo de produção que se tornou mais alto, exigindo maior necessidade de controle do custo e aumento da produtividade, em contraposição ao período anterior caracterizado por custo mais baixo os preços de venda mais elevados.

O interesse pela produção dos cafés especiais surgiu a partir do ano 2000, devido a uma crise que resultou na redução dos preços do café levando ao maior interesse pelo desenvolvimento da produção dos cafés especiais com a intenção de agregar valor ao café. Nesse momento surgiu, também, a cafeicultura orgânica na Chapada Diamantina havendo uma grande mudança no mercado local do café.

Nesse momento, um grupo de 60 agricultores se reuniu para adquirir a primeira certificação orgânica, que se efetivou em 2003. No entanto, não bastava apenas ter certificação sem estar inserido no mercado adequado, surgindo, nesse momento, a COOPERBIO com a principal finalidade de estimular e fomentar a comercialização do café.

Em paralelo, nessa mesma época, houve outro movimento, especificamente no município de Piatã, iniciado pelo interesse na participação no concurso promovido pela empresa Illy café, sendo a primeira empresa a disseminar o tema da qualidade do café para obter um bom preço no mercado na região da Chapada Diamantina. Nesse momento, um produtor resolveu participar do concurso, a nível nacional, obtendo importante premiação que serviu de estímulo para os demais produtores cultivarem cafés especiais.

A partir de então, criou-se uma cultura de excelência nos processos de colheita e pós-colheita voltadas para a participação nos concursos levando a um processo de valorização dos cafés *gourmets* da região. Os produtores associados à COOPERBIO nunca participaram dos concursos, pois sua produção está voltada para o mercado dos cafés orgânicos, sendo os concursos normalmente voltados para os cafés tipo convencional/*gourmet*.

Com relação à capacitação específica para colheita e pós-colheita, a cooperativa disponibiliza aos cooperados o auxílio de quem identificou os cafés especiais de Piatã, promovendo capacitações nos municípios de Catolés, Piatã e Seabra. A COOPERBIO

também conta com apoio de um dos maiores especialistas em café no mundo que atua na Universidade Federal de Lavras (UFLA).

No que diz respeito ao manejo, a característica comum entre os cooperados (produtores orgânicos) é o não despulpamento o café, que são secos naturalmente, ou seja, com a casca e polpa, partindo do princípio da consciência ambiental, pois no processo alternativo, pela via úmida, utiliza-se grande quantidade de água gerando dificuldades no descarte dessa água da despolpa sem riscos de degradação do meio ambiente. Outra questão importante refere-se ao alto custo dos equipamentos que são utilizados para esse manejo, que não condiz com a realidade da maioria dos produtores familiares da região.

Portanto, o método de secagem do café naturalmente, é necessário exigindo, em contrapartida, uma maior quantidade de trabalho empregado para que o café não fermente no terreiro. Nesse momento predomina a mão de obra feminina, pois na região há uma cultura de que a função de revolver o café seja exclusivamente das mulheres.

Em 2000 a colheita era feita por derriça⁹, sem muitos cuidados com a planta e com o processo de seapração dos grãos maduros e verdes, com remuneração por lata, ou seja, pela quantidade colhida, por produção. Atualmente a colheita é seletiva e manual garantindo a separação dos frutos maduros e a excelente qualidade dos grãos.

O custo médio por saca sempre sofre uma variação, contudo, para ingressar no mercado dos cafés especiais são necessários alguns investimentos, principalmente a capacitação das apanhadeiras de café, o que faz valorizar a mão de obra. É preciso, também, ter um bom terreiro coberto e cimentado, além dos equipamentos específicos caso a opção seja pelos cafés despulpados.

Com a colheita seletiva há uma grande valorização da mão de obra das apanhadeiras refletindo-se na melhoria do processo de comercialização, com a formação de preços excelentes para os cafés especiais produzidos na região movimentando a economia local.

4.5.2 Segmento de transformação do café verde na região de abrangência da COOPERBIO

⁹ O processo mais popular de colher o café é a derriça, ou seja, retirada dos frutos das árvores de uma só vez. Ela pode ser feita manualmente ou com a ajuda de máquinas, suas variações podem ser: derriça no chão, no pano e colheita “a dedo”.

A cooperativa consegue industrializar cafés oriundos da produção local através da torrefadora de café Santa Barbara que dispõe de técnicas apuradas realizando a torrefação e moagem com conhecimentos adquiridos em curso ministrado pela Academia do Café. O principal ponto de distribuição do café especial torrado e moído é no município de Lençóis, pois trata-se de uma cidade turística com grande fluxo de compradores da bebida. Em Lençóis o café é destinado a cafeterias locais. Além disso, o café torrado e moído produzido na região também está presente em cafeterias especializadas em municípios como Vitória da Conquista. Além destas iniciativas, o café é apresentado em feiras através de amostras do grão cru, comercializado para torrefações nas cidades de Brasília, Santos, Florianópolis e Recife. Para o exterior, o café já foi vendido para Alemanha e Inglaterra.

Todavia, fora do âmbito da cooperativa, existem produtores do café *gourmet* que além realizarem todo o processo do beneficiamento do café para obter uma bebida de qualidade, também fazem torrefação e a moagem do café. Assim é possível visualizar um encadeamento da produção, onde o produtor faz o beneficiamento, processamento industrial e comercialização do próprio produto.

O exemplo deste caso refere-se a um produtor do café *gourmet* da cidade de Piatã, que ganhou inúmeros prêmios pela qualidade do café produzido em suas fazendas, chegando a ganhar em um lote de 40 sacas de 60 kg o significativo valor de R\$16.600,00 por saca no concurso de 2014 realizado pelo BSCA. Assim, diante das grandes vantagens estratégicas da produção de cafés especiais, o produtor, percebeu as vantagens de outros tipos de processamento como torrefação e moagem de todo o excedente da sua produção além da comercialização da bebida em cafeteria própria.

4.5.3 Segmento da comercialização do café verde na região de abrangência da COOPERBIO

A cooperativa dispõe de um site que constitui um canal alternativo de vendas, e com isso a demanda pelo café aumentou. Percebe-se, assim que o próprio consumidor define as características do café que deseja, passando a identificar o produtor de acordo com a safra. Para os cooperados a melhor época da comercialização do café são os meses de dezembro e janeiro e os comerciantes procuram o melhor café no período de entre safra, negociando lote a lote.

A norma específica existente refere-se à certificação orgânica que o produtor tem que seguir, trata-se do protocolo da Associação dos Cafés Especiais SCA (Specialty Coffee Association – SCA – Associação de Cafés Especiais). A SCA é uma associação que representa várias categorias de profissionais do mundo dos cafés especiais. Seu objetivo é vincular os produtores aos consumidores de café e fornecer materiais de apoio para baristas e torrefadores que pontuam os cafés.

O SEBRAE auxilia nas rodadas de negócios, tendo a possibilidade de mostrar o café. A grande desvantagem na comercialização é o transporte, pois não é gerado volume suficiente para o frete, além dos cuidados específicos como, controle da umidade e presença de outros produtos que não sejam orgânicos.

O café orgânico grão cru, tem a durabilidade de seis meses, pois perde a categoria de especial após esse período. Porém, sendo torrado e moído dura em torno de 120 dias. Para os barristas o café precisa ser consumido no período de um mês após a torra, pois após esse período perdem os principais aromas.

Portanto, diante da expansão de mercados que os concursos de cafés especiais proporcionaram à região da Chapada Diamantina, a notoriedade alcançada com a produção de cafés de alta qualidade atraiu compradores nacionais e internacionais que passaram a adquirir um o produto de alta qualidade de acordo com os padrões exigidos pelo mercado.

As edições mundiais do concurso denominado *Cup of Excellence* Nas quais participam os produtores da região, são realizadas pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (ABCA), em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a Alliance for *Coffee Excellence* (ACE) e tem o apoio do SEBRAE.

Geralmente os produtores classificados no concurso produzem café por via úmida no município de Piatã na Chapada Diamantina. Na última edição, o vencedor Cândido Vladimir Ladeia Rosa, obteve 94,05 pontos no concurso e sagrou-se bicampeão, já que sua primeira conquista ocorreu na edição de 2009. O segundo colocado foi Antônio Rigno de Oliveira, da Chácara São Judas Tadeu, com 93,36 pontos. Em terceiro lugar veio a produtora Zora Yonara Macedo Pina Oliveira, da Chácara Tijuco, com 92,26 pontos e, na sequência, Eulino José de Novais, da Fazenda Santa Bárbara, com 90,14 pontos.

Os cafés vencedores são vendidos ao importador de café ou torrador através de um leilão internacional pela internet. O lance mais alto compra a totalidade do lote de

café que foi submetido à competição. A exemplo disso um renomado provador de café da empresa AgriCafé especializada em cafés especiais, busca trabalhar junto aos produtores em todo o Brasil, mais especialmente na Bahia, atendendo pequenos produtores que buscam melhoria de qualidade e no processo de comercialização do café. Para isso precisam cumprir rigorosas práticas para obtenção de cafés especiais, desde a lavoura até o pós-colheita.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realidade observada através da entrevista realizada junto produtores de café orgânico e *gourmet* que atuam na região de abrangência da Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (COOPERBIO), permite confirmar o pressuposto desta pesquisa de que os efeitos locais para os produtores de cafés especiais tenham se traduzido principalmente na projeção da imagem dos cafés especiais da região e, conseqüentemente na ampliação da renda dos produtores, promovendo uma melhor remuneração para os trabalhadores empregados no processo de colheita manual (prática essencial para a produção de cafés de alta qualidade) e conseqüente melhoria de renda para a população local ocupada na atividade.

Verificou-se que a inserção dos produtores no mercado de cafés especiais potencializa as inter-relações entre os agentes locais ao longo da cadeia produtiva do café desde o fornecimento de insumos no comércio local proporcionando maiores vendas na região; até as vendas diretas pelos produtores que ganham maior notoriedade com cultivo dos cafés especiais de alta qualidade que alcançam espaço no mercado mundial. Através da participação em concursos de qualidade e o reconhecimento da qualidade superior do produto local por compradores em nível internacional, os produtores vendem seus lotes com significativos prêmios de preços conquistando projeção nacional e internacional.

Os efeitos dessa projeção se traduzem também em importantes mudanças no modelo de produção adotado. Os produtores foram levados a ajustarem o manejo do cafeeiro, adotando cuidados específicos no tratamento adequado da planta e na forma correta de colher os grãos. Assim, para conseguirem a qualidade desejada fez-se necessário o treinamento dos cultivadores e colhedores do café, levando a uma maior valorização da mão de obra, criando novos empregos na época da colheita, resultando em ampliação da renda para trabalhadores ligados à economia cafeeira local.

Contudo, além de cuidados essenciais no processo de pós-colheita, os produtores adquiriram importantes conhecimentos para incorporarem processos que permitissem ampliação da informação sobre a qualidade da bebida do produto que comercializam. O maior nível de informação a respeito das características de sabor, aroma e acidez, além da prática de processos de separação de defeitos que permitem a classificação do produto por tipo de grão, possibilitaram maior conhecimento sobre a formação dos preços, ampliando as possibilidades de ganhos para os cafeicultores da região.

Com isso, os produtores têm se preocupado com investimento em estrutura adequada para realização de processos importantes como a prova de xícara, investindo na implantação de um laboratório onde poderão ser testados sabores, aromas, acidez e corpo do café, processo que define o preço de comercialização do café em grão verde. Para isso será realizado treinamento de atores locais por profissionais especializados com o intuito de permitir aos cafeicultores e colaboradores controle sobre o processo de produção e comercialização de seus produtos.

No que diz respeito à estruturação do encadeamento produtivo de processos que aproximam os produtores do mercado final de consumo da bebida em nível local, foi observado na região que produtores de cafés especiais estão investindo na torrefação e moagem do café excedente valendo-se da imagem projetada através dos lotes comercializados nos concursos de qualidade. Esse processo, que ocorre via terceirização por investimento próprio, permite o escoamento do café torrado e moído de marcas locais para cidades circunvizinhas como Brumado, Vitória da Conquista, Lençóis, dentre outras.

Observou-se, ainda, que iniciativas individuais de produtores têm permitido um avanço ainda maior no encadeamento produtivo e consequente agregação de valor ao produto através do investimento em cafeterias próprias como é o caso da cafeteria Rigno, presente em Piatã e Vitória da Conquista.

Assim, é visível a dinamização e estruturação da cadeia produtiva em nível local, incorporando os processos de produção, transformação e comercialização, resultando para o produtor os benefícios econômicos de todas as etapas produtivas possibilitados pela organização produtiva definida por Porter (1993) como cadeia de valor que representa a divisão de categorias, cada uma abrangendo atividades que agregam valor a atividades primárias e de apoio, desde a criação do produto, até o processo de vendas e prestação de assistência técnica.

Nessa perspectiva, percebe-se a emancipação do produtor local através da sua capacidade de empreender processos que o permitam avançar para o segmento da comercialização do produto final, diretamente ao consumidor. A este respeito, Silva (2012) complementa que a busca por produção com qualidade e os melhores meios de comercialização deveriam ser, no atual momento, as principais metas para manter ativo o segmento da cafeicultura familiar.

A partir do exposto, foi possível verificar que o principal efeito da inserção destes produtores no mercado cafés especiais se traduz no êxito das estratégias

desenvolvidas pela cafeicultura familiar atuante nos municípios localizados na região de abrangência da COOPERBIO em transformar os cafés tradicionais num produto de qualidade superior através da valorização dos cafés *gourmet* e orgânicos com forte apelo a questões socioambientais, possibilitando aos pequenos produtores tornarem-se competitivos a partir de fatores distintos daqueles relacionados à produção de cafés tradicionais.

A realidade observada na Chapada Diamantina, Bahia, evidencia que o desenvolvimento de nichos de mercado para alimentos de qualidade específica pode ser uma alternativa interessante na medida em que esses mercados proporcionam preços prêmio. Nesse sentido, a teoria de comércio orientada pelas vantagens comparativas oriundas da abundância relativa de fatores, conforme aplicada por Porter (1986) ao tema da competitividade, se aplica aos cafés especiais.

Outro fator importante que se aplica a esse mercado são as vantagens que podem ser aproveitadas por agentes locais ao se integrarem aos diversos elos que agregam valor ao produto no âmbito da cadeia produtiva do café. O beneficiamento do café especial é caracterizado por um ciclo produtivo que permite diferenciação em muitos aspectos aos cafés tradicionais, e não se constituem apenas em diferenças qualitativas.

Na longa trajetória entre cultivo e comercialização tais diferenças são acentuadas, trazendo à tona aspectos do processo produtivo, da estrutura de mercado, mercado consumidor e da própria forma de comercialização. Portanto, a competitividade obtida nesse segmento deriva da estratégia produtiva e comercial para agregação de valor na diferenciação em relação ao café *commodity*.

Uma inserção mais dinâmica e voltada para aproveitar, por exemplo, a oportunidade oriunda do crescimento da demanda internacional por produtos com maior valor agregado como os cafés especiais requer conhecimentos, competências tecnológicas e formas organizacionais. Assim como destaca Wilkinson (2003), a importância do sistema agroalimentar orienta de forma cada vez mais significativa os diversos rumos do padrão de consumo alimentar, nas questões ligadas à saúde e aos desejos e crenças dos consumidores.

Nesse sentido, conclui-se que a cafeicultura familiar na Chapada Diamantina foi bem sucedida em integrar-se a um mercado em expansão dinamizado pela mudança no padrão do consumo em que a valorização por parte dos consumidores com a preservação do meio ambiente, segurança alimentar e a justa distribuição dos ganhos com a atividade

levaram à geração de renda local através da inclusão sócio produtiva tendo como base princípios de sustentabilidade familiar.

REFERÊNCIAS

- ABIC – **Associação Brasileira da Indústria do Café. Estatísticas.** Disponível em:<www.abic.com.br> Acesso em: 15 de fevereiro de 2017.
- ABIC - **Associação Brasileira da Indústria do Café, Indicadores da Indústria,** Disponível em <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=61#consint2015.2>> Acesso em 17 de abril de 2017
- ABIC - **Associação Brasileira da Indústria do Café, Indicadores da Indústria, Estatísticas,** Disponível em http://www.abic.com.br/publique/media/EST_PESQTendenciasConsumo2010.pdf Acesso em: 15 de Março de 2017
- ANCELES, Elisângela Karsten. **O segmento exportador da cadeia agroindustrial de cafés especiais: emergência de novos padrões de competitividade.** 2013.
- BATALHA, Mário Otávio. **Gestão agroindustrial.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2001
- BATALHA, M. O.; SILVA, C. A. B. **Competitividade em Sistemas Agroindustriais: Metodologia e Estudo de Caso. In: II Congresso Brasileiro de Gestão de Sistemas Agroindustriais – PENSA/FEA/USP, Ribeirão Preto, 1999**
- BRIZ, Julián. **La Cadena de Valor como instrumento de análisis del funcionamiento y riesgo del Sistema Agroalimentario.** LA CADENA DE VALOR, p. 67, 2011
- BSCA- **BRAZILIAN SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION.** Disponível em: <http://www.bsca.com.br/>. Acesso em: 13 de abril. 2017.
- Cabral, L. **Economia Industrial.** Portugal: Mc-Graw-Hill, 1994
- CONCEIÇÃO, Abel Augusto; PIRANI, José Rubens. **Diversidade em quatro áreas de campos rupestres na Chapada Diamantina, Bahia, Brasil:** espécies distintas, mas riquezas similares. Rodriguésia, p. 193-206, 2007.
- Coase, R.. **The nature of the firm: orgins, evolution, and development.** New York/Oxford: Oxford University, 1993.
- DANTAS, Aléxis; KERTSNETZKY, Jacques; PROCHNIK, Victor. Empresa, indústria e mercados. **Economia industrial: fundamentos teóricos e práticas no Brasil.** Rio de Janeiro: Campus, p. 23-41, 2002.
- DAVIS, J. H.; GOLDEBERG, R. **A Concept of Agribusiness.** Boston: Havard University, 1957
- DA SILVA, C. A. B., & Batalha, M. O. (1999). **Competitividade em sistemas agroindustriais: metodologia e estudo de caso. In II Workshop brasileiro de gestão de sistemas agroalimentares**

DE FELIPE, Isabel. **El sistema agroalimentario en un contexto global: retos y soluciones.** LA CADENA DE VALOR, p. 41, 2011.

DE CAMPOS, Antonio Carlos; DE PAULA, Nilson Maciel. **Novas formas de organização industrial e o conceito de firma: uma abordagem neo-schumpeteriana.** Ensaio FEE, v. 27, n. 1, 2006.

FERNANDES, R.H. **Diagnósticos e proposta da cadeia produtiva de café na Bahia.** Salvador: Seagri, 2011.

FLEXOR, Georges. **A Globalização do Sistema Agroalimentar e seus desafios para o Brasil.** Economia Ensaio, v. 21, n. 1, p. 63-96, 2006.

FUNCAFÉ- **Fundo de Defesa de Economia Cafeeira**, Relatório Disponível em:<
<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politicaagricola/cafe/arquivos/RelatoriodeAtividadesdoFuncafe2010versaofinal.pdf>> Pesquisado em Março de 2017.

GIUDICE, SEVERO. Dante y MELO E SOUZA, Rosemeri. **GEOLOGIA E GEOTURISMO NA CHAPADA DIAMANTINA.** Gest. tur.(Valdivia), n. 14, p. 69-81, 2010

Gil. A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas, 2002.

GÓMEZ, Vilma. **La cadena de valor del café en la Selva Central del Perú. In: La cadende valor agroalimentaria: análisis internacional de casos reales.** Editorial Agrícola Española, 2011. p. 765-798.

IBGE **censo Agropecuário 2006.** Disponível em<
http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf> Acesso em 15 de Abril de 2017.

KUPFER, David. **Economia Industrial.** Ed. Rio de Janeiro. Campos, 2002.

LE MOS, Cristina. **Micro, pequenas e médias empresas no Brasil: novos requerimentos de políticas para a promoção de sistemas produtivos locais.** Tese (Doutorado em Ciências) — COPPE, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2003, 263f.

MAGALHÃES, Poliana Simas et al. **Análise Fisiográfica da Sub-Bacia de Transição do Rio das Contas, Bahia, Brasil.** REDE-Revista Eletrônica do Prodema, v. 8, n. 01, 2014.

NORTH, Douglas C. **Institutions, institutional change and economic performance.** United kingdom: Cambridge University Press, 1990, p. 3-26.

NETO, Claudionor Dutra. **Desenvolvimento regional e agronegócio.** o autor, 2009.

OIC – **Organização Internacional do Café.** Série de Dados – Trade Statistics. Disponível em: . Pesquisado em: março, 2017.

- PENROSE, E. **The Theory of the Growth of the Firm**. Oxford: Basil Blackwell, 1972.
- PENROSE, E. **A Teoria do Crescimento da Firma**. Campinas: Unicamp, 2006.
- PORTER, M. **Estratégia competitiva: técnicas para análise de indústrias e da concorrência**. 14ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 1986.
- PORTER, M. E. **A vantagem Competitiva das Nações**. Rio De Janeiro: Campus, 1989.
- PORTER, M. E. **Estratégia Competitiva**. 16 eds. Rio De Janeiro: Campus, 1993
- POSSAS, Mario Luiz. **Concorrência, inovação e complexos industriais: algumas questões conceituais**. Campinas: UNICAMP; Instituto de Economia, 1992, p. 37. (Texto para Discussão n. 9).
- PONTE, S. Estándares y Sostenibilidad en el Sector Cafetero: **Una Aproximación Global a la Cadena de Valor. Ensayos Economía Cafetera**, Colômbia, n.20, p.31-83, 2004.
- SAES, M. S. M., NAKAZONE, D. **Estudo da competitividade de cadeias integradas no Brasil: impactos das zonas de livre comércio (cadeia café)**. Campinas: UNICAMP-IE-NEIT, 2002. 133p. (Nota Técnica Final).
- SILVA, E.C.; GUIMARÃES, E.R. **A Terceira Onda do Consumo de Café**. 2012. Disponível em < <http://www.icafebr.com.br/publicacao/Terceira%20Onda.pdf> > Acesso em 13 de abril. 2017.
- SILVA, Juarez de Sousa et al. **Infraestrutura Mínima para Produção de Café com Qualidade-A Opção para a Cafeicultura Familiar**. Aprenda Fácil, 2011.
- SCHUMPETER, J. A. **Capitalismo, Socialismo e Democracia**. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.
- SCHUMPETER, J. A. **Capitalismo, Socialismo e Democracia**. Rio de Janeiro: ZAHAR Editores, 1.978, 114).
- SCHERER, F.m.; Ross, D. **Industrial market structure and economic performance**. 3 ed. Chicago: Raud Mc Nally & Co, 1990.
- SOUZA, M. C.; SAES, M. S.; OTANI, M. N. **Pequenos produtores e o segmento de cafés especiais no Brasil: uma abordagem preliminar**. São Paulo, 2000. Disponível em: <http://www.rimisp.org/ifsa/php/simposio/documentos/255.pdf>. Acesso em: março, 2017.
- SMITH, Adam. **A riqueza das nações**. Martins Fontes, 2003.
- TIGRE, Paulo Bastos. **Inovação e teorias da firma em três paradigmas**. Revista de economia contemporânea, v. 3, p. 67-111, 1998.

UDERMAN, Simone. **Transformações produtivas e novos padrões organizacionais da Indústria: uma tentativa de sistematização do debate.** Organizações & Sociedade, v. 14, n. 42, p. 15-27, 2007.

WILKINSON, John. **A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema agroalimentar na América Latina.** Estudos Sociedade e Agricultura, v. 1, 2013.

ZYLBERZTAJN, D. **Estruturas de Governança e Coordenação do Agrobusiness: uma aplicação da Nova Economia das Instituições.** Departamento de Administração, FEA/USP. 1995. 238P. (Tese de Livre-Docência).

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q (Coords.) **Diagnóstico sobre o Sistema Agroindustrial de Cafés Especiais e Qualidade Superior do Estado de Minas Gerais.** Relatório Final PENSA/FEA/USP. 174p. São Paulo: SEBRAE-MG, 2001.

ANEXOS

ANEXO 1 - Tabela oficial de classificação do café, em amostras de 300 gramas.

Defeitos	Tipos	Pontos		Defeitos	Tipos	Pontos
4	2	+ 100		46	5	- 50
4	2- 5	+ 95		49	5- 5	- 55
5	2- 10	+ 90		53	5- 10	- 60
6	2- 15	+ 85		57	5- 15	- 65
7	2- 20	+ 80		61	5- 20	- 70
8	2- 25	+ 75		64	5- 25	- 75
9	2- 30	+ 70		68	5- 30	- 80
10	2- 35	+ 65		71	5- 35	- 85
11	2- 40	+ 60		75	5- 40	- 90
11	2- 45	+ 55		79	5- 45	- 95
12	3	+ 50		86	6	- 100
13	3- 5	+ 45		93	6- 5	- 105
15	3- 10	+ 40		100	6- 10	- 110
17	3- 15	+ 35		108	6- 15	- 115
18	3- 20	+ 30		115	6- 20	- 120
19	3- 25	+ 25		123	6- 25	- 125
20	3- 30	+ 20		130	6- 30	- 130
22	3- 35	+ 15		138	6- 35	- 135
23	3- 40	+ 10		145	6- 40	- 140
25	3- 45	+ 5		153	6- 45	- 145
26	4	BASE		160	7	- 150
28	4- 5	- 5		180	7- 5	- 155
30	4- 10	- 10		200	7- 10	- 160
32	4- 15	- 15		220	7- 15	- 165
34	4- 20	- 20		240	7- 20	- 170
36	4- 25	- 25		260	7- 25	- 175
38	4- 30	- 30		280	7- 30	- 180
40	4- 35	- 35		300	7- 35	- 185
42	4- 40	- 40		320	7- 40	- 190
44	4- 45	- 45		340	7- 45	- 195
				360	8	- 200

Fonte: Matiello, J.B; Santinato. R; Garcia, A.W. R; Almeida, S.R; Fernandes, D.R.2010.p.522.

ANEXO 2- Equivalência dos defeitos do café, para sua classificação pelo tipo

Natureza das imperfeições	Número de defeitos
1 grão preto	= 1
1 pedra , pau ou torrão grande	= 5
1 pedra , pau ou torrão regular	= 2
1 pedra , pau ou torrão pequeno	= 1
1 coco	= 1
1 casca grande	= 1
2 ardidos	= 1
2 marinheiros	= 1
2/3 cascas pequenas	= 1
2/5 brocados	= 1
3 conchas	= 1
5 verdes	= 1
5 quebrados	= 1
5 chochos e mal granados	= 1

Fonte: Matiello, J.B; Santinato. R; Garcia, A.W. R; Almeida, S.R; Fernandes, D.R.2010.p.522.

APÊNDICES

APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA - Representante da COOPERBIO



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE BAHIA – UESB
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS – DCSA
CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DISCENTE: MARA CARULINE SOUZA OLIVEIRA

ROTEIRO DE ENTREVISTA **Representante da COOPERBIO**

CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO (CHAPADA DIAMANTINA):

- Localização:

- Características da Chapada Diamantina uma que favorecem a atividade cafeeira principalmente, a produção de cafés especiais

- Meio Ambiente e Recursos naturais:

- Recursos naturais da Chapada Diamantina que permitem desenvolver atividades econômicas diversas
- Exigências quanto à conservação de recursos naturais na Chapada Diamantina (desmatamento, queimadas, poluição de águas)

- Solo:

- Tipos de solo da região
- Fertilidade e deficiências de nutrição

- Clima:

- Características do clima para as diversas atividades produtivas
- Dados sobre clima na região
- Observação de alterações históricas

- Hidrografia:

- Recursos hídricos existentes
- Disponibilidade e permissão para utilização
- Tecnologias para utilização

- Infraestrutura de transportes e comunicação:

- Situação do sistema rodoviário
- Acesso a cidades de maior porte com maior oferta de produtos e serviços

- Atividades econômicas

- Potencial e vocação da região
- Atividades produtivas exploradas

- Atividade agrícola

- Principais atividades agrícolas
- Perfil dos produtores da região (familiar ou empresarial; nível de tecnificação; participação em associações e cooperativas, etc.)
- Histórico e a evolução do cultivo de café na Chapada Diamantina
- Histórico e a evolução da produção de cafés especiais (regiões de cultivo, motivação para mudança do perfil, vantagens e desvantagens)

CARACTERIZAÇÃO DA COOPERBIO

- Ano de fundação;

- Como surgiu;

- Objetivos estabelecidos e abrangência

- Apoios e parcerias (Prefeitura, órgãos estaduais ou federais, outras entidades da sociedade civil, etc);

- Forma de organização administrativa (cargos e funções);

- Atividades desenvolvidas e serviços oferecidos (volume de produto movimentado: orgânico e *gourmet*, tipos de processamentos realizados, oferta de capacitação; participação em eventos e concursos; ações de divulgação do produto etc) pela cooperativa?
- Avanços e dificuldades coletivas

- Associados:

- Quantidade atual
- Perfil dos produtores associados (familiar ou empresarial; nível de tecnificação; capacidade produtiva: quantidade média produzida ou produtividade média, mínima e máxima)
- Responsabilidades, direitos e deveres dos cooperados;
- Participação na cooperativa (processo de organização do trabalho, bem como na gestão administrativa);
- Avanços e dificuldades individuais

-Infraestrutura e estrutura produtiva da cooperativa:

- Situação fundiária;
- Instalações;
- Equipamentos;
- Gastos fixos e variáveis;
- Patrimônio atual da Cooperativa;

-Principais dificuldades

- 1) Quais as principais dificuldades vivenciadas pela COOPERBIO atualmente?
- 2) Como estes problemas poderiam ser equacionados?
- 3) Quais as ações primordiais para o fortalecimento da cooperativa?
- 4) Existem limitações ou dificuldades com relação aos produtores? Quais?

- Informações adicionais sobre a produção, processamento e distribuição do produto, por tipos de cafés produzidos (orgânico e *gourmet*):

- Produção

- 1) Citar, entre as informações coletadas acima, características do manejo da cultura, utilização de insumos, instalações, máquinas e equipamentos utilizados quais eram aplicadas **antes** e quais foram adotadas **depois** dos concursos e vendas para compradores internacionais;
- 2) Detalhar processos de colheita e pós-colheita (processos realizados, quantidade de trabalhadores e remuneração)
- 3) Estimativas de custos médios por saca (antes e depois dos concursos e vendas para compradores internacionais)
- 4) Estimativas de produção em sacas (antes e depois dos concursos e vendas para compradores internacionais)
- 5) Preço por saca (antes e depois dos concursos e vendas para compradores internacionais)
- 6) Existe alguma limitação com relação aos produtores?
- 7) Existe algum investimento específico para a produção de cafés especiais?
- 8) Em que difere a produção de cafés especiais (orgânico e *gourmet*) com relação à produção convencional de café?
- 9) Em relação à atuação por organizações/associações de produtores, qual a vantagem com relação aos produtores não organizados/associados?
- 10) Quais são as vantagens e desvantagens dos cafés especiais no processo de produção para garantir a qualidade do produto exigida pelo comprador?

- Transformadores

- 1) Existe alguma empresa local de processamento dos café especiais — orgânico e *gourmet* — (torrado, torrado e moído, etc.)? Qual (is) (nomes)?
- 2) Que tipos de produtos e/ou marcas de cafés especiais — orgânico e *gourmet* — são oferecidos por estas empresas?
- 3) A quem e em quais regiões (distribuidores locais, outros municípios, outros estados etc.) são vendidos estes produtos?
- 4) Os produtores locais (associados e não associados à COOPERBIO) fornecem café verde para estas empresas? Sob quais condições (características do produto, quantidade mínima, frequência de entrega, preços etc.)?
- 5) Quais são as vantagens e desvantagens dos cafés especiais no processo de transformação do produto?

- Negociantes

- 1) Quais negociantes (nomes e localização) compram os cafés (orgânico e *gourmet*) dos produtores?
- 2) Qual a origem destes compradores (locais, externos ao município, ao estado, ao país etc.)?
- 3) Os produtores utilizam algum canal alternativo de comercialização (outras cidades, outros compradores)? Qual (is) (nomes e localização)?
- 4) Quais as condições de comercialização com cada um destes compradores (características do produto, quantidade mínima, frequência de entrega, preços etc.)?
- 5) Existe alguma norma específica que os produtores precisam cumprir para entregar os cafés especiais (orgânico e *gourmet*) aos compradores?
- 6) Alguma instituição ou pessoa auxilia no processo de comercialização? Como se dá esse auxílio? Existe contrapartida da cooperativa ou dos produtores? Qual (is)?
- 7) Quais são as vantagens e desvantagens dos cafés especiais no processo de venda e entrega do produto?

APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA – Produtores (Orgânico e *Gourmet*)



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE BAHIA – UESB
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS – DCSA
CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
DISCENTE: MARA CARULINE SOUZA OLIVEIRA

ROTEIRO DE ENTREVISTA Produtores (Orgânico e *Gourmet*)

ATIVIDADE CAFEIEIRA NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DA COOPERBIO

Características dos produtores (associados) e formas de produção adotadas

- Características dos produtores por tipos de cafés produzidos (registrar o nº. de produtores para cada alternativa)

1) Tipo

ORGÂNICO

- () Familiar
() Empresarial

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Familiar
() Empresarial

2) Condição do produtor

ORGÂNICO

- () proprietário
() assentado
() arrendatário
() parceiro
() ocupante
() Outro. Qual? _____

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () proprietário
() assentado
() arrendatário
() parceiro
() ocupante
() Outro. Qual? _____

3) Classe de idade

ORGÂNICO

- () menor de 25 anos;
() 25 a menos 35 de anos;
() 35 a menos 45 de anos;
() 45 a menos 55 de anos;
() 55 a menos 65 de anos;
() acima de 65 de anos;

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () menor de 25 anos;
() 25 a menos 35 de anos;
() 35 a menos 45 de anos;
() 45 a menos 55 de anos;
() 55 a menos 65 de anos;
() acima de 65 de anos;

4) Grau de instrução

ORGÂNICO

- () Alfabetizado
() ensino fundamental incompleto
() ensino fundamental completo
() ensino médio incompleto. Técnico()
() ensino médio completo. Técnico()
() ensino superior incompleto
() ensino superior completo
() pós-graduação

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Alfabetizado
() ensino fundamental incompleto
() ensino fundamental completo
() ensino médio incompleto. Técnico()
() ensino médio completo. Técnico()
() ensino superior incompleto
() ensino superior completo
() pós-graduação

5) Sexo

ORGÂNICO

- () masculino () feminino

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () masculino () feminino

6) Atuação com CNPJ

ORGÂNICO

- () Familiar
 () Empresarial
 () Não atua

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Familiar
 () Empresarial
 () Não atua

7) Tempo que atua com a cafeicultura**ORGÂNICO**

- () menos de 1 ano
 () 1 a menos de 5 anos
 () 5 a menos de 10 anos
 () mais de 10 anos

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () menos de 1 ano
 () 1 a menos de 5 anos
 () 5 a menos de 10 anos
 () mais de 10 anos

8) Tempo que dirige o estabelecimento**ORGÂNICO**

- () 1 a 5 anos
 () 5 a 10 anos
 () 10 a 20 anos
 () mais de 20 anos

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () 1 a 5 anos
 () 5 a 10 anos
 () 10 a 20 anos
 () mais de 20 anos

9) Direção do estabelecimento**ORGÂNICO**

- () Produtor
 () Gerente ou administrador
 () Outro.

Qual? _____

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Produtor
 () Gerente ou administrador
 () Outro.

Qual? _____

10) Associação com outros tipos de entidades**ORGÂNICO**

- () Entidades de classe (sindicatos, associações/movimentos de produtores)

Qual (is)? _____

- () ONG`s

Qual (is)? _____

- () Outras

Qual (is)? _____

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Entidades de classe (sindicatos, associações/movimentos de produtores)

Qual (is)? _____

- () ONG`s

Qual (is)? _____

- () Outras

Qual (is)? _____

11) Tamanho da área,**ORGÂNICO**

- () mais de 0 e menos de 0,5ha
 () de 0,5 e menos de 1ha
 () de 1 e menos de 2ha
 () de 2 e menos de 5ha
 () de 5 e menos de 10ha
 () de 10 e menos de 20ha
 () de 20 e menos de 50ha
 () de 50 e menos de 100ha

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () mais de 0 e menos de 0,5ha
 () de 0,5 e menos de 1ha
 () de 1 e menos de 2ha
 () de 2 e menos de 5ha
 () de 5 e menos de 10ha
 () de 10 e menos de 20ha
 () de 20 e menos de 50ha
 () de 50 e menos de 100ha

12) Recebe orientação técnica**ORGÂNICO**

- () Regularmente
 () Ocasionalmente
 () Não

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Regularmente
 () Ocasionalmente
 () Não

13) Origem da orientação técnica recebida

ORGÂNICO

- () COOPERBIO
() Parceiros da COOPERBIO.

Qual (is)? _____

- () Governo (federal, estadual ou municipal)
() Empresas privadas (fornecedores de insumos)
() Própria (financiada pelo produtor)
() Outro.

Qual? _____

14) Atividade fora do estabelecimento

ORGÂNICO

- () Agropecuária.

Qual (is)? _____

Importância na renda familiar _____ %

- () Não agropecuária.

Qual (is)? _____

Importância na renda familiar _____ %

- () Agropecuária e não agropecuária.

Qual (is)? _____

Importância na renda familiar _____ %

- () Não realiza

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () COOPERBIO
() Parceiros da COOPERBIO.

Qual (is)? _____

- () Governo (federal, estadual ou municipal)
() Empresas privadas (fornecedores de insumos)
() Própria (financiada pelo produtor)
() Outro.

Qual? _____

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Agropecuária.

Qual (is)? _____

Importância na renda familiar _____ %

- () Não agropecuária.

Qual (is)? _____

Importância na renda familiar _____ %

- () Agropecuária e não agropecuária.

Qual (is)? _____

Importância na renda familiar _____ %

- () Não realiza

- Características do manejo por tipos de cafés produzidos (registrar o n.º de produtores para cada alternativa)

15) Tipo de prática agrícola

ORGÂNICO

- () Plantio de nível
() Uso de terraços para controle de erosão pluvial
() Rotação de culturas
() Pousio ou descanso de solos
() Queimadas
() Proteção e/ou conservação de encostas
() Área de reserva.

Tamanho: _____

- () Plantio do café sombreado.

Quais árvores utiliza? _____

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Plantio de nível
() Uso de terraços para controle de erosão pluvial
() Rotação de culturas
() Pousio ou descanso de solos
() Queimadas
() Proteção e/ou conservação de encostas
() Área de reserva.

Tamanho: _____

- () Plantio do café sombreado.

Quais árvores utiliza? _____

16) Tipo de alternativa para controle de pragas e/ou doenças:

ORGÂNICO

- () Controle biológico
() Controle com agroquímicos
() Queima de resíduos agrícolas e de restos de culturas
() Outras (uso de repelente, caldas, iscas, etc.)
() Não faz

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Controle biológico
() Controle com agroquímicos
() Queima de resíduos agrícolas e de restos de culturas
() Outras (uso de repelente, caldas, iscas, etc.)
() Não faz

17) Uso de corretivos do pH do solo

ORGÂNICO

- () Não
() Sim.

Qual e com que frequência? _____

CONVENCIONAL/ *GOURMET*

- () Não
() Sim.

Qual e com que frequência? _____

18) Produtos utilizados na adubação**ORGÂNICO**

- () Adubo químico nitrogenado
 () Adubo químico não-nitrogenado
 () Esterco e/ou urina animal
 () Adubação verde
 () Vinhaça
 () Húmus de minhoca
 () Biofertilizantes
 () Inoculantes (fixadores de nitrogênio)
 () Composto orgânico
 () Outro.

Qual? _____

- () Nenhum

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Adubo químico nitrogenado
 () Adubo químico não-nitrogenado
 () Esterco e/ou urina animal
 () Adubação verde
 () Vinhaça
 () Húmus de minhoca
 () Biofertilizantes
 () Inoculantes (fixadores de nitrogênio)
 () Composto orgânico
 () Outro.

Qual? _____

- () Nenhum

19) Tipo de equipamento utilizado na aplicação de agrotóxico, quando for o caso**ORGÂNICO**

- () Pulverizador costal
 () Pulverizador estacionário
 () Equipamento de tração mecânica e/ou animal
 () Outro.

Qual? _____

- () Nenhum

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Pulverizador costal
 () Pulverizador estacionário
 () Equipamento de tração mecânica e/ou animal
 () Outro.

Qual? _____

- () Nenhum

20) Destino das embalagens de agrotóxico, quando for o caso**ORGÂNICO**

- () Vendidas
 () Deixadas no campo
 () Reaproveitadas
 () Depósito de lixo comum
 () Queimadas ou enterradas
 () Devolvidas ao comerciante
 () Recolhidas pela prefeitura ou órgãos públicos ou entregues em central de coleta de embalagens
 () Outro.

Qual? _____

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Vendidas
 () Deixadas no campo
 () Reaproveitadas
 () Depósito de lixo comum
 () Queimadas ou enterradas
 () Devolvidas ao comerciante
 () Recolhidas pela prefeitura ou órgãos públicos ou entregues em central de coleta de embalagens
 () Outro.

Qual? _____

21) Uso de equipamentos de proteção**ORGÂNICO**

- () Chapéu ou capuz
 () Óculos ou protetor facial
 () Máscara
 () Roupas protetoras (macacão)
 () Avental ou capa
 () Luvas
 () Botas
 () Veículos com cabine protetora
 () Outro.

Qual? _____

- () Nenhum

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Chapéu ou capuz
 () Óculos ou protetor facial
 () Máscara
 () Roupas protetoras (macacão)
 () Avental ou capa
 () Luvas
 () Botas
 () Veículos com cabine protetora
 () Outro.

Qual? _____

- () Nenhum

22) Casos de intoxicação por agroquímicos**ORGÂNICO**

- () Sim () Não
 () Não sabe

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Sim () Não
 () Não sabe

23) Recursos hídricos disponíveis

ORGÂNICO

- () Nascentes (protegidas por matas)
() Nascentes (não protegidas por matas)
() Rios ou riachos (protegidas por matas)
() Rios ou riachos (não protegidas por matas)
() Lagos naturais e/ou açudes (protegidas por matas)
() Lagos naturais e/ou açudes (não protegidas por matas)
() Poços e/ou cisternas (comuns)
() Poços e/ou cisternas (artesianos, semiartesianos ou tubulares)
() Poços e/ou cisternas (cisternas)
() Outros.

Qual (is)? _____

24) Uso de irrigação por tipo de método

ORGÂNICO

- () Inundação
() Sulcos
() Aspersão (pivô central)
() Aspersão (outros métodos).
Qual (is)? _____
() Localizado (gotejamento, microaspersão, etc.).
Qual (is)? _____
() Outros métodos de irrigação e/ou molhação.
Qual (is)? _____
() Não utiliza

25) Tipo de estrutura/processos/equipamentos para colheita e pós-colheita

ORGÂNICO

- () Derrigadeira
() Despoldador
() Terreiro
() Estufa
() Secador
() Descasca o café
() Separa por tamanho
() Prova de xícara
() Veículo (transporte campo - unidade beneficiadora)
Qual (is)? _____
() Veículo (transporte p/ unidade de comercialização)
Qual (is)? _____
() Outro (s)
Qual (is)? _____

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Nascentes (protegidas por matas)
() Nascentes (não protegidas por matas)
() Rios ou riachos (protegidas por matas)
() Rios ou riachos (não protegidas por matas)
() Lagos naturais e/ou açudes (protegidas por matas)
() Lagos naturais e/ou açudes (não protegidas por matas)
() Poços e/ou cisternas (comuns)
() Poços e/ou cisternas (artesianos, semiartesianos ou tubulares)
() Poços e/ou cisternas (cisternas)
() Outros.

Qual (is)? _____

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Inundação
() Sulcos
() Aspersão (pivô central)
() Aspersão (outros métodos).
Qual (is)? _____
() Localizado (gotejamento, microaspersão, etc.).
Qual (is)? _____
() Outros métodos de irrigação e/ou molhação.
Qual (is)? _____
() Não utiliza

CONVENCIONAL/ GOURMET

- () Derrigadeira
() Despoldador
() Terreiro
() Estufa
() Secador
() Descasca o café
() Separa por tamanho
() Prova de xícara
() Veículo (transporte campo - unidade beneficiadora)
Qual (is)? _____
() Veículo (transporte p/ unidade de comercialização)
Qual (is)? _____
() Outro (s)
Qual (is)? _____