

RU **AL**

Assista na TV  
a esta reportagem,  
domingo, 12/6, às  
8h; na Globo News,  
às 9h05

**CRIE PEIXES E VEGETAIS SAIBA COMO MONTAR SUA AQUAPONIA**

A PALAVRA DO CAMPO

# GOBORURAL

goborural.globo.com

ISSN 0102-6178

00368



JUNHO 2016 | N° 368 | RS 14,00

CARGA TRIBUTARIA FEDERAL APROXIMADA 4,65%



EDITORIA  
GLOBO

## OS RIOS DO AGRO

Hidrovia do  
Tietê liga campo  
ao porto

## FAZENDA SUSTENTÁVEL

Inscruva a sua  
propriedade  
nesse prêmio

Lucas Mei de  
Oliveira, do  
Grupo Labareda,  
em Ribeirão  
Corrente (SP)

# Os novos "barões" do café paulista

Como a terceira geração de cafeicultores da Alta Mogiana resistiu  
à pressão da cana-de-açúcar e transformou a região em  
polo de bebida de qualidade superior e mais valiosa



André Cunha decidiu investir em cafés especiais e hoje também produz mudas de arábica

# Os novos barões do café

A terceira geração de produtores da Alta Mogiana Paulista resiste à pressão das usinas de cana para transformar a região num polo de grãos gourmet

Texto **Eliane Silva\*** Fotos **Pierre Duarte**, de Franca (SP)



**“V**ocê está louco, filho?” Esta foi a reação de Luiz da Cunha Sobrinho ao saber que o filho André queria plantar café numa área de 4 hectares no meio da floresta de cedros australianos na fazenda da família, em Ribeirão Corrente, na região da

Alta Mogiana Paulista, divisa com Minas Gerais. Isso foi em 2011. Seis anos antes, ele já tinha se surpreendido com o herdeiro, que trocou o plantio de café tradicional por variedades arábicas, que custam até 100% a mais por saca, em outras áreas da propriedade.

Hoje, a Fazenda Bela Época tem duas unidades, em Ribeirão Corrente e Ibiraci, em Minas, localizadas numa altitude de 1.280 metros. Juntas, têm 400 hectares plantados com café, 80% irrigados, e produzem 20 mil sacas do grão por ano. Deste total, 25% são especiais e levam o selo de Indicação de Procedência conquistado em 2013 pelos cafés da Alta Mogiana, 40% são commodity e o restante “café de combate”, mais comum e barato, direcionado ao mercado interno.

André, de 38 anos, terceira geração do café brasileiro, conta que há dez anos a família recebeu uma oferta tentadora para arrendar a fazenda para uma usina de cana. “Foi uma pressão grande. Meu pai queria aceitar, mas eu e meu irmão resistimos, pois o que sabemos fazer é produzir café. Nessa época, assumimos o negócio e passamos a investir em cafés especiais.” Hoje, a Bela Época também tem as certificações UTZ e Rainforest Alliance e os selos da Associação 4C e do IBD (orgânico).

“Nosso terroir é bom, a altitude favorece, as pessoas sabem produzir. O café especial faz o produtor ter mais orgulho da atividade porque não é o comprador quem dá o preço, o agricultor sabe quanto vale o café. A renda extra o ajuda a manter o filho na fazenda. Com mecanização, tecnologia, Wi-Fi e caminhonetes, o jovem não precisa mais sair do campo”, afirma André.

Seu café, plantado na sombra dos cedros, além de especial, também é orgânico. Produzido sem agrotóxicos, com variedades resistentes e adubação com compostagem, o produto ocupa 40 hectares, vale o dobro do preço e é exportado para o Japão. A área tem limitação quanto à mecanização e colheita, mas, mesmo assim, André pretende plantar mais 15 hectares.

A 900 metros de altitude, André mantém um viveiro de mudas que ocupa 3 hectares. Por ano, são vendidos 4 milhões de mudas de café arábica. Outro ne-





## "OS PAIS TÊM A EXPERIÊNCIA E A TERRA. OS FILHOS TÊM AS INOVAÇÕES"

LUCAS MEIDE OLIVEIRA

gócio da família, administrado pelo irmão de André, Luís Claudio, é a exportação de café próprio e de terceiros. Em um armazém instalado em Franca, os lotes especiais são beneficiados, padronizados e acondicionados em embalagens que recebem o selo de Indicação Geográfica

(IG) da Alta Mogiana. O armazém tem capacidade para 80 mil sacas e, em breve, a Bela Época será marca de café especial torrado e moído para venda nos mercados interno, externo e e-commerce.

Antes deles, outro fazendeiro da região, Gabriel Afonso Mei de Oliveira, do Grupo Labareda, já apostava no café especial. Junto com a mulher, Flavia, ele comprou uma fazenda há 31 anos e trocou o pasto pelo cafezal. Em 2005, produziu os primeiros grãos e, desde então, vem aumentando os talhões ano a ano. Hoje, são 700 hectares de café, 150 irrigados.

Gabriel é da quinta geração de cafeicultores; Flavia, da quarta. A Fazenda Bom Jesus, que também fica em Ribeirão Corrente, está sob a administração do filho do casal, Lucas, de 29 anos, agrônomo. "Sempre quis ser fazendeiro. Quando me formei, poderia trabalhar numa usina, mas meu pai me convenceu a voltar para casa. Tenho planos para aumentar a área e a produção dos cafés finos, ter 1.000 hectares de café em terras próprias."

Lucas diz que hoje os pais preparam melhor os filhos para o negócio familiar. "Os pais têm a experiência e a terra, os filhos têm as inovações", diz. A receita da expansão passou por planejamento e contato direto com o cliente. "O café da Alta Mogiana tem uma doçura incomparável, mas isso não basta. O fazendeiro precisa ouvir cada comprador para saber como atendê-lo."

O Grupo Labareda, que também tem as certificações UTZ e Rainforest, produz 25 mil sacas de café por ano, com uma produtividade média de 33 sacas por hectare (60% são cafés especiais). A maior parte – 16 mil sacas – vai para Japão, EUA, Itália, Holanda, Bélgica, Alemanha e Austrália. Há um ano, Flavia lançou a marca gourmet Labareda.

### Pequeno produtor

Leonardo Bolonha, de 26 anos, pertence à categoria dos pequenos produtores de cafés especiais. O bisavô veio da Itália e começou a plantar em um pequeno sítio em Franca. "Nasci e cresci no sítio. Quando eu era pe-



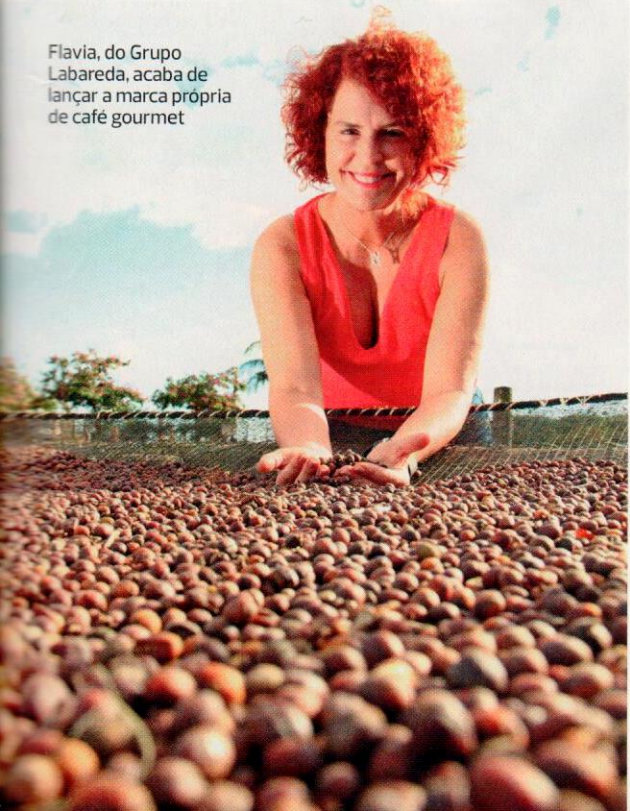
Lucas Mei de Oliveira, filho de Flavia e Gabriel







Flavia, do Grupo Labareda, acaba de lançar a marca própria de café gourmet



queno, ficava horas no cafezal observando minha mãe colher os grãos. Muitos caíam na minha cabeça", lembra. O sítio da família, que ele assumiu há quatro anos, hoje tem 37 hectares. Técnico agrícola, ele investiu no setor em 2013, com o apoio da Alta Mogiana Specialty Coffees (AMSC). "Descobri que, para agregar qualidade e valor ao café, tinha de aperfeiçoar todo o processo, do plantio à secagem, sem esquecer da sustentabilidade."

Alguns talhões do sítio estão produzindo há 32 anos. Três hectares recebem manejo controlado para reduzir o uso de agrotóxicos. A irrigação por gotejamento começou em 2009 e é aplicada em toda a área de renovação. O objetivo de Leonardo é inscrever os cafés do sítio Nossa Senhora da Abadia em concursos. "Ganhar um concurso de qualidade dá visibilidade e traz melhores preços nas próximas safras", ele diz.

Caracterizado como agricultor familiar, Leonardo tem um funcionário e quer plantar mais, em 60 hectares. "É o meu limite para não ter de contratar mais gente", diz ele, que financiou uma colhedora de R\$ 600 mil para não depender de mão de obra. Esse foi o conselho do pai, José Lourenço. O patriarca, aposentado, diz que, em sua época, trazia mineiros para colher o café e todos os anos eles voltavam para casa com geladeira, moto e bolso cheio. "Hoje, se precisar contratar mão de obra, é melhor vender tudo e ir criar galinha", diz.

A AMSC reúne 80 produtores que apostaram em cafés especiais destinados a cafeterias de grife ou exportação. A entidade, fundada em 2005, obteve oito anos



### Classificação dos cafés

**Excepcionais**  
acima de 90 pontos

**Especiais com grife da fazenda**  
85 a 89 pontos

**Especiais cápsulas**  
de 80 a 84 pontos

**Comercial fino**  
77 a 80 pontos

**Combate**  
abaixo de 76 pontos

## O café em números

### MUNDO

Produção mundial em 2015

143,4 milhões

Crescimento anual do consumo mundial

3%

### BRASIL



Principais Estados produtores:  
Minas Gerais, São Paulo  
e Espírito Santo

Área plantada:  
**2,25 milhões de hectares**

Produtividade média:  
**22,49/ha**

**1º** no ranking da produção mundial

**1º** no ranking de exportações

**2º** no ranking de consumo



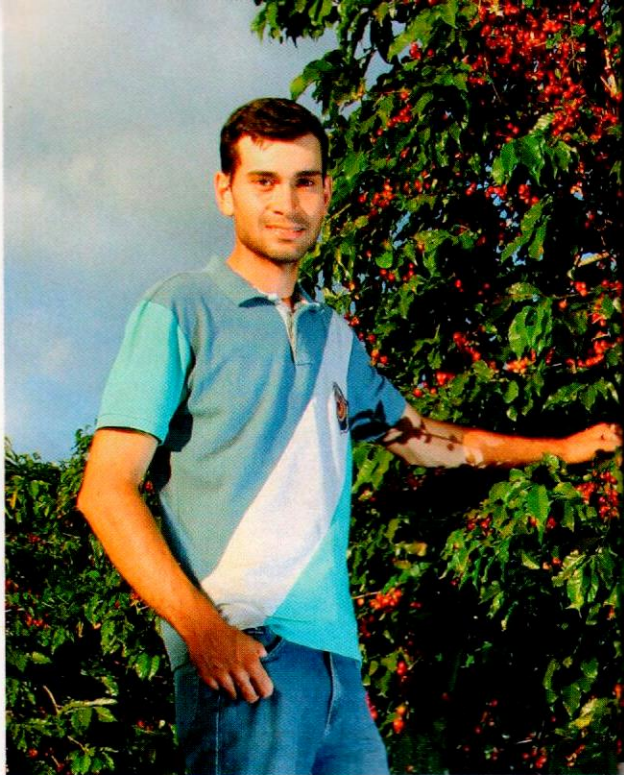
## COM 200 MILHÕES DE PÉS, A REGIÃO PRODUZ MAIS DE 1 MILHÃO DE SACAS POR ANO

depois o selo de Indicação de Procedência do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), que identifica, permite o rastreamento, atesta a qualidade e a responsabilidade socioambiental na produção. No país, quatro

regiões possuem o selo do café. "O processo é semelhante ao das IGs de vinho, cerveja e queijos", diz Patricia Milan, superintendente da AMSC.

Segundo ela, a região tem 200 milhões de pés de café e uma produção média acima de 1 milhão de sacas (60 quilos) por ano. Em 2006, apenas 5% da produção era do tipo especial e, nesta safra, a meta é atingir 25%. "O selo IG indica as características culturais, históricas e climáticas da região, assegurando as condições para a produção de uma bebida diferenciada."

A meta é conquistar também o selo de Denominação de Origem para a Alta Mogiana. No Brasil, apenas o Cerrado Mineiro o tem. Segundo Patricia, os produtores agora estão procurando áreas mais altas, específicas para o cultivo de grãos especiais. "Há fazen-



### Maiores produtores da Alta Mogiana

(em hectares)

● 1998

● 2015



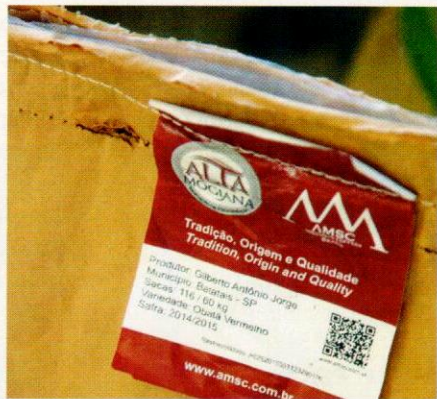
Fonte: Embrapa



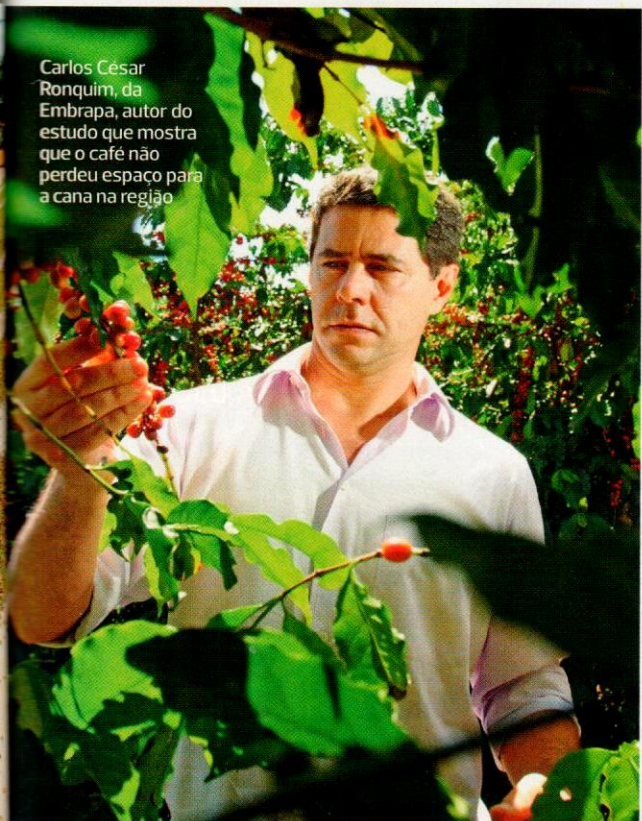




O jovem Leonardo Bolonha inovou o negócio familiar em busca de qualidade



**ALTA MOGIANA**  
**AMSC**  
 Tradição, Origem e Qualidade  
 Tradition, Origin and Quality  
 Produtor: Gilberto Antônio Jorge  
 Município: Barão de SP  
 Sacas: 116 / 60 kg  
 Variedade: Caturra Vermelho  
 Safra: 2014/2015  
 www.ams.com.br



Carlos César Ronquim, da Embrapa, autor do estudo que mostra que o café não perdeu espaço para a cana na região

das que têm mais da metade da produção especial, mas a média é de 20%."

A Fazenda O'Coffee, da família Quércia, em Pedregulho, é uma delas e produz mais da metade de sua safra como especial. Segundo a direção, 75% da produção tem classificação acima de 80 pontos. No ano passado, 25 mil sacas, das 33 mil produzidas, tinham esse status. No mês passado, a fazenda sediou um reality show internacional de baristas e profissionais do café.

### Café sem açúcar

Julio Ferreira, Q-grader (provador de café qualificado pelo Coffee Quality Institute) da associação, é o responsável por dar nota aos cafés especiais da Alta Mogiana. A AMSC visita a fazenda e colhe as amostras para ele analisar e dar nota. "O café da região tem uma acidez média, é mais encorpado e doce", diz Julio, ressaltando que o café especial é um produto novo, para um consumidor que valoriza a origem e a experiência de tomar um bom café. Detalhe importante: o café especial nunca é tomado com açúcar.

Julio afirma que muitas cafeterias de São Paulo já entraram na terceira onda do café. Na primeira onda, o consumo era maciço e só importava o preço. Na segunda, o café ganhou status social e o título de gourmet, com blends e cápsulas, sem necessariamente ter alta qualidade. A terceira onda valoriza os atributos do grão, a origem, a história do produtor, as condições de produção.

Patrícia acrescenta que a terceira onda na Alta Mogiana é caracterizada pela nova geração assumindo os negócios de famílias tradicionais. "O olhar do jovem no agronegócio mudou o cenário."

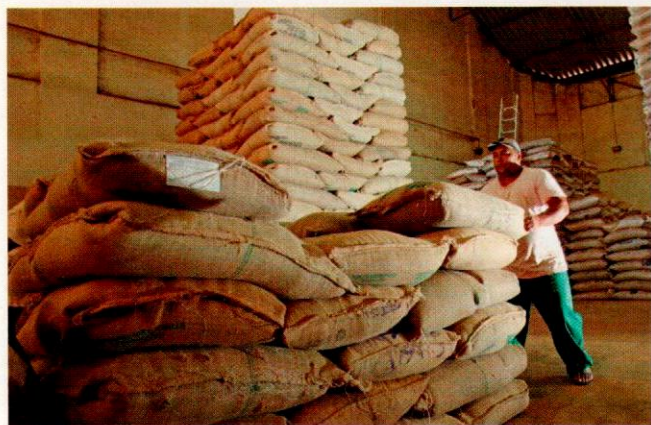
Em dezembro de 2015, Franca sediou a decisão nacional do campeonato mundial Cup of Excellence, quando 260 produtores de todo o país (22 da região) inscreveram suas amostras. Destas, 48 amostras com mais de 85 pontos foram classificadas. Juizes internacionais selecionaram quatro produtores da Alta Mogiana para participarem do leilão internacional e três foram premiados. "Um deles vendeu a saca por R\$ 10 mil", conta Patrícia.

Em abril, produtores brasileiros participaram da 28ª Exposição de Cafés Especiais nos EUA. Vanusia Rodrigues, da Associação Brasileira de Cafés Especiais, diz que foram negociados US\$ 20





## O VALOR DA PRODUÇÃO DO CAFÉ NA REGIÃO DA ALTA MOGIANA EM 2015 CHEGOU A R\$ 1 BILHÃO



### Saca premiada foi vendida por R\$ 10 mil

**E**m 2005, um café produzido em Carmo de Minas (MG) alcançou a maior pontuação do mundo: 95,85, na escala que vai até 100. A classificação se baseia em um protocolo estabelecido pela Associação de Cafés Especiais americana (SCAA, na sigla em inglês), que avalia a qualidade do grão pelos critérios de fragrância, sabor, aroma, acidez, doçura, amargor, corpo, adstringência, retrogosto e característica geral. Um café acima de 80 pontos leva o status de especial.

Clima, chuvas, solo, altitude, insolação, que formam o "terroir", variedades e manejo influenciam na obtenção do café especial, cujos grãos devem ser colhidos maduros (cereja). Nenhum produtor consegue 100% de sua safra como espe-

cial, pois a janela de colheita é curta. A média é de 30%.

No Brasil, a história dos cafés especiais é nova. A Brazil Specialty Coffee Association (BSCA) tem 25 anos, mas o trabalho ganhou impulso há dez anos, quando os produtores perceberam que aliar qualidade ao produto chama a atenção dos compradores internacionais. Isso significa um ágio de 40% a 100% por saca. Os cafés premiados em concursos que vão para leilões internacionais chegam a ser vendidos por valores até 3.000% maiores. Um produtor da Alta Mogiana vendeu uma saca por R\$ 10 mil. Cerca de 80% do café especial brasileiro é exportado em grão. Nas cafeterias e lojas especializadas, o quilo pode custar R\$ 40.

milhões. "O mercado internacional está reconhecendo o Brasil como produtor de cafés especiais, e não apenas de commodity." Ela diz que o país já é o segundo maior produtor de café especial do mundo, perdendo por pouco da Colômbia.

O Estado de São Paulo é um mar de cana-de-açúcar, certo? Errado, pelo menos na região da Alta Mogiana. Um estudo da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) que compara o uso da terra entre os anos de 1988 e 2015 concluiu que, embora a cana tenha se alastrado pelo Estado, ocupando áreas de café, laranja e pastagens, na região o café dobrou sua área, passando de 56.000 para 111.200 hectares. A cana avançou ainda mais, de 60.000 para 224.000 hectares, mas seu crescimento foi sobre as áreas de pastagens.

O estudo, feito com base em imagens de satélite, mapeou 125 municípios, que concentram a maior produção cafeeira nas bacias do Pardo e Mogi-Guaçu. A área plantada com café nessas duas regiões passou de 67.300 para 123.500 hectares. Só os municípios da Mogiana, que têm Franca e Pedregulho como referência, representam 90% dessa área. Traduzindo em reais, o Valor da Produção Agropecuária (VPA) do café na Alta Mogiana foi de quase R\$ 1 bilhão em 2015, mais da metade do VPA do produto no Estado, de R\$ 1,8 bilhão, segundo dados do Instituto de Economia Agrícola (IEA).

### Concorrência com a cana

O pesquisador Carlos César Ronquim, autor do estudo, afirmou que os dados o surpreenderam. "Minha visão era de que o café estava sendo expulso de São Paulo, como ocorreu com as pastagens." Para ele, a produção de café de qualidade superior foi a principal razão para o crescimento da atividade nos municípios da Mogiana.

"O café produzido nas fazendas da região, localizadas em áreas com altitude entre 700 e 1.100 metros e clima favorável, tem maior valor de mercado, garantindo ao produtor uma margem de lucro maior e condições para a família permanecer na atividade e até expandir as áreas cultivadas."

Outros fatores apontados por ele para o aumento da área são a adoção de tecnologias de plantio e variedades mais resistentes, a mecanização da colheita, melhores tratamentos no pós-colheita e a assistência técnica oferecida aos produtores. Ele diz ainda que 30% da área da Alta Mogiana é ocupada por pastagens, sinalizando que há espaço para o café e também a cana avançarem mais. "São 252.000 hectares em declividades que se adequam à mecanização tanto da colheita de cana como a do café." ■