

ADEQUAÇÃO SÓCIO-AMBIENTAL DE PROPRIEDADES DE BASE FAMILIAR PRODUTORAS DE CAFÉ CONILON, REGIÃO SERRANA DO ESPÍRITO SANTO.

M.J. Fornazier, Engº Agrº, INCAPER/CRDR-CentroSerrano (fornazier@incaper.es.gov.br); A. Viana, Técn. Agr.,

INCAPER/C.Castelo; S.A. Gomes, Engº Agrº, INCAPER/C. Castelo; E. de Paula, Técn. Agr., INCAPER/CRDR-CentroSerrano; L. Scolfaro, INCAPER/C. Castelo; J.U. Donna, PMVNI/PRONOVA

O Espírito Santo tem se destacado no cenário nacional pelos trabalhos nas áreas de melhoria da qualidade e de renovação da cafeicultura de arábica da região das montanhas e pelo desenvolvimento tecnológico que permitiu a liderança na produção brasileira de café conilon. A responsabilidade ambiental e social tem sido desenvolvida em cursos e treinamentos práticos quanto ao manejo integrado da propriedade agrícola, com base nas boas práticas agrícolas que tem sido adotadas na produção do “Café das Montanhas do Espírito Santo”, permitindo a rastreabilidade do café e certificação de diversas propriedades. Nessa mesma região de produção de café arábica, surge, em áreas com altitudes variando de 300 a 600m, o plantio de lavouras de café conilon. O município de Conceição do Castelo/ES, é um desses exemplos onde o plantio de conilon tem sido intensificado, mostrando resultados altamente promissores. A exemplo do que vem ocorrendo com o café arábica, nas propriedades de café conilon tem sido iniciado o processo de associativismo, buscando atingir mercados diferenciados para a venda de seus cafés, procurando agregação de valor ao produto e a melhoria da renda dessas propriedades. Seguindo metodologia de DONNA et al (2007) - 33º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras (p.152) – utilizou-se os critérios de adequação sócio-ambientais agrupados em oito itens – rastreabilidade, uso de fertilizantes, uso de defensivos, gestão de solo, colheita e pós-colheita, gestão de resíduos, meio ambiente e conservação, saúde e segurança do trabalhador, em um *check-list* com vinte e três sub-itens. As notas atribuídas variaram de 1 a 4, crescentes quanto maior a adequação aos critérios. Dentro do arranjo municipal de Conceição do Castelo para produção de café conilon foram selecionadas propriedades cafeeiras em 10 comunidades (M. Venus, Montevidéo. Sto. Antônio, Formosa, M. Quente, R.Sta. Teresa, Cedro, SJ Bela Vista, Palhada e Angá). Foram avaliadas 22 propriedades agrícolas de base familiar de produtores com interesse em se adequar aos critérios sócio-ambientais propostos e que se identificaram com o trabalho e acreditam na possibilidade de agregação de qualidade e valor ao seu café; entretanto, esses cafeicultores ainda não possuem uma entidade associativa. Os produtores em estudo não receberam orientações específicas, nem acompanhamento sistematizado de suas propriedades para a implantação dos critérios sócio-ambientais de adequação aplicados. Este trabalho teve por objetivo caracterizar o estágio atual de adequação dessas propriedades, considerado como marco referencial inicial para o café conilon, aos critérios propostos visando medir a sua evolução ao longo dos anos no processo de certificação, bem como levantar os principais gargalos e entraves à disseminação das informações para os agricultores de base familiar quanto à nova realidade da necessidade das certificações, mesmo para o mercado do café “commoditie”.

Resultados e conclusões

Observou-se que as notas médias, nas 22 propriedades acompanhadas foi superior a três em 71,85% dos quesitos componentes do *check-list*. Nos itens relacionados à rastreabilidade da produção, observou-se que a grande maioria dos produtores já separa os talhões de café, embora, ainda seja precária a separação dos lotes de café; provavelmente isso se relacione à baixa demanda do mercado por cafés conilon de qualidade superior e rastreados. Observa-se a necessidade de treinamento desses cafeicultores e de seus parceiros quanto à melhor identificação e separação dos talhões na lavoura, bem como dos lotes do café armazenado. No critério uso de fertilizantes, cerca de 82% dos cafeicultores fazem análise de solo e adubam segundo recomendação de profissionais habilitados, embora somente 50% deles guardem as notas fiscais de aquisição dos adubos. A principal medida a ser adotada é a conscientização dos proprietários e parceiros da destinação das embalagens dos adubos químicos empregados na lavoura que, ainda, estão sendo reutilizadas, principalmente na colheita do café. As práticas de cultivo que minimizam a erosão do solo são adotadas em quase 95% desses cafeicultores, principalmente através da roçada mecanizada e aplicação consciente de herbicidas. A preocupação ambiental, de alguma forma está presente nos cafeicultores amostrados e se reflete em proteção de nascentes, embora diversos corpos d’água ainda precisem ser melhor protegidos; há existência de reserva legal em todas as propriedades, embora estejam em processo de averbação. Existe a necessidade de treinamento e conscientização nesse sub-item, com incentivo para a averbação das reservas legais e reflorestamento ao longo dos cursos d’água. A prática de queimada é raramente observada nas propriedades, entretanto, quando realizada, o é de forma legalmente autorizada. A aplicação de agrotóxicos ao longo de rios, nascentes e cursos de água ainda é observada, porém, há inexistência de culturas transgênicas. A utilização de agrotóxicos incluídos na lista de produtos proibidos pela certificação Fair Trade, foi observada em cerca de 36% das propriedades amostradas. O armazenamento correto e exclusivo dos agrotóxicos em cômodos próprios foi observado em apenas 4,5% das propriedades, necessitando de serem construídos locais adequados, em mais de 95% das propriedades; entretanto, observa-se que todas as propriedades amostradas adquirem os agrotóxicos com recomendação de profissional habilitado e com nota fiscal, necessitando, todavia, de treinamento específico para a manipulação e aplicação desses produtos químicos, bem como orientação para devolução das embalagens vazias. Nos procedimentos de colheita e pós-colheita, observa-se que 90% dos cafeicultores realizam revisão, manutenção e limpeza dos equipamentos e instalações para manipulação e armazenamento do café. Em todas as propriedades, as crianças frequentam regularmente a escola, não havendo utilização de mão de obra infantil. No item gestão de resíduos, as propriedades necessitam de atenção quanto à correta destinação do esgoto doméstico e de criatórios, através da construção de maior número de fossas sépticas e de tratamento para os resíduos de animais. Nenhum dos produtores amostrados despulpa café.

Tabela 1 - Frequência das notas atribuídas aos sub-itens componentes dos critérios sócio-ambientais utilizados para monitoramento das propriedades cafeeiras de conilon – Conceição do Castelo, ES – julho/2010.

Notas	Rastreabilidade		Fertilizantes			Agrotóxicos					
	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6
1	4,5	31,8	13,6	36,4	18,1	0	36,4	100	45,5	9,1	4,5
2	27,3	54,6	4,5	9,1	13,6	0	31,8	0	9,1	27,3	27,3
3	68,2	13,6	36,4	4,5	27,3	0	27,3	0	40,9	45,5	4,5
4	0	0	45,5	50	41	100	4,5	0	4,5	18,1	63,7

Notas	Solos	Colh	Resíduos			Meio ambiente				Saúde e Segurança		
	4.1	5.1	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2	7.3	7.4	8.1	8.2	8.3
1	0	4,5	0	0	*	4,8	0	0	0	0	4,5	0
2	4,5	4,5	9,1	13,6	*	33,3	0	0	0	0	9,1	0
3	45,5	91	31,8	9,1	*	42,9	4,5	36,4	0	0	45,5	0
4	50	0	59,1	77,3	*	19	95,5	63,6	100	100	40,9	100

* não se aplica, pois os cafeicultores não despalam café

Conclusão

O grupo amostrado de produtores de café conilon, necessita de treinamentos e orientações específicas que promovam, principalmente, a preservação da saúde ocupacional do trabalhador rural e algumas adequações sócio-ambientais, principalmente, nas áreas relacionadas à rastreabilidade da produção, melhoria no processo de colheita/pós-colheita e uso de agrotóxicos.