

NOVA MODALIDADE DE COLHEITA DE CAFEIROS CONILLON, COM PANO.

J.B. Matiello, Eng Agr Mapa-Fundação Procafé e Hugo Valério de A. Siqueira, Eng Agr Senar-Faerj

A colheita do café conillon, especialmente no Estado do Espírito Santo, é, tradicionalmente, realizada com auxílio de peneiras, estas com maior profundidade e volume, usualmente feitas de taquara. Como o cafeeiro conillon produz mais nos ponteiros dos ramos, os colhedores vergam as hastes facilmente, para serem derrçadas dentro das peneiras. Assim, grande parte da lavoura de conillon é colhida desta forma, diferentemente do café arábica, onde a quase totalidade da colheita manual se processa por derriça no pano.

A dificuldade alegada na colheita do conillon em panos diz respeito ao maior tempo gasto no seu manuseio, principalmente em áreas declivosas.

O objetivo da presente nota técnica é relatar o desenvolvimento de uma nova modalidade de uso do pano, para tornar mais fácil a colheita de cafeeiros conillon.

Sabe-se que o modo usual de colocar o pano é em duplas, um pano de cada lado da linha(pés) de café, para que a colheita seja feita nos cafeeiros daquela linha, de um lado e de outro.

Na modalidade desenvolvida, um só pano é colocado, só que agora no meio da rua, cobrindo toda sua área. As laterais do pano devem ter tiras para que possam ser amarradas nos pés de café de 2 linhas paralelas. Como se pode deprender, o pano deve ter uma largura semelhante ao espaçamento de rua. Além disso, deve ser bem comprido, com 10-15 metros, para reduzir o gasto de tempo no seu manejo.

O sistema funciona assim. – Uma vez colocado o pano ao longo da e entre 2 linhas de cafeeiros, cobrindo a rua, e depois de amarrado em alguns cafeeiros, os colhedores vão envergando os galhos para o meio da rua e derriçando o café sobre o pano. Deste modo, colhem duas meias linhas de uma vez e não uma linha inteira, como na forma usual. O amarrão lateral das abas do pano, nos troncos dos cafeeiros, faz com que elas fiquem levantadas, evitando o escorrimento dos frutos colhidos em áreas inclinadas.

A nova modalidade de uso do pano foi testada em 2 lavouras de cafeeiros adultos de conillon, com o trabalho de colheita feito por 6 colhedores, observando-se o seu rendimento na derriça e no recolhimento do café no pano. Verificou-se um melhor rendimento operacional na derriça e não foram observados, nos testes, frutos de café caídos no chão, nem rolados fora do pano, devido ao declive do terreno.