

Rio—São Paulo o consumo *per capita* alcançou 2 quilos.

A guerra pelo mercado. Há tendência mundial pela substituição do café por outras bebidas, segundo estudos de *marketing* realizados por empresas multinacionais. Nos Estados Unidos, a juventude prefere os refrigerantes ou os sucos, principalmente os de cristais, que agora também chegam aqui.

As campanhas sub-reptícias que se fazem contra o café, alegando que ele faz mal ao organismo, também auxiliam no afastamento da juventude norte-americana do café.

Nos Estados Unidos, quem se beneficia da campanha, além dos refrigerantes, é o chá, que cresce no consumo.

O diretor de *marketing* da Divisão Van Den Bergh, da Gessy Lever, Sr. Roger Penny, acha que "a reação contra o café pode estar nos Estados Unidos e outros países, na alta de preços violenta de 1977, quando se chegou a programar um boicote contra esse produto".

O consumo de café no Brasil é de 400 mil toneladas, contra 20 mil de chá-mate e 1 mil e 500 toneladas de chá preto.

Os brasileiros da faixa etária superior a 40 anos têm maior preferência pelo chá.

"O sucesso do chá no Brasil depende do preço do café, que se for elevado aumentará o consumo de chá", garante Roger Penny.

Há ainda um crescente consumo de chás de emagrecimento, que cientificamente não resolvem, mas que têm junto ao povo a imagem de medicamento.

Consumo *per capita* de chá e café por quilo; Reino Unido, 3,5kg de chá para 2,2kg de café; Austrália, 2kg de chá para 1,9kg de café; Japão, 1kg de chá para 0,9kg de café; Estados Unidos, 0,4kg de chá para 6,2kg de café; Brasil, 0,012kg de chá preto e 0,20kg de chá-mate para 4,4kg de café.

O solúvel e a exportação. A indústria de café solúvel nacional, que exportou em 1979, 440 milhões de dólares, deverá, em 1980, atingir uma venda externa de 600 milhões de dóla-

res, e a sua tendência é de crescimento com suas 11 fábricas instaladas no país também atendendo o mercado interno.

O presidente da Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel, Sérgio Figueiredo, entende que internamente o solúvel é vendido nos Estados Unidos do Sul, havendo um crescimento dessa preferência, principalmente pela economia que o solúvel representa: meio quilo de café torrado, comum, rende 50 xícaras, 100 gramas de solúvel rendem 65 xícaras, segundo o presidente da ABICS.

O Brasil e o mundo. O Brasil já atendeu a 42,72% da produção mundial de café na safra 57/58, sendo que, em 67/68, a percentagem de participação na produção mundial era 33,34%, chegando hoje a pouco mais de 22%.

Houve uma evolução muito grande em relação às produções dos países africanos e latino-americanos, como Colômbia, México e El Salvador.

O decréscimo no ritmo de produção — além da influência das geadas, principalmente a de 1975, que dizimou mais de 50% dos cafeeiros de São Paulo e Paraná — é atribuído à falta de uma política firme por parte do IBC, com o preço de garantia sempre inferior à realidade do mercado.

Os insumos básicos para a cafeicultura, principalmente adubos, subiram 300% no último ano (sulfato de amônia, cloreto de potássio, salitre do Chile e uréia).

Os cafeicultores ligados à Comissão Nacional da Cafeicultura estão intransigentes e consideram que nem um preço de garantia bom pode auxiliar a agricultura, caso perdue o confisco cambial.

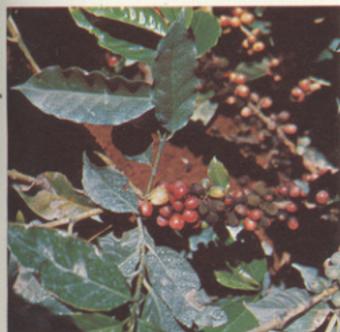
A descontinuidade tem sido uma característica na produção de café no Brasil.

De 35 milhões de sacas em 62, o país passou a produzir 37 milhões, em 66 (a maior produção do país até hoje), segundo levantamento dos cafeicultores, para posteriormente entrar-se num decréscimo, até a geada de 75, a mais forte dos últimos anos.

Os produtores calculam que o país teria condições de produzir anualmente 25 milhões de sacas, o que daria perfeitamente para abastecer o mercado interno e ainda exportar.

Na verdade, de 75 para cá, o Paraná ausentou-se da grande produção com muitos de seus produtores preferindo outras culturas, como o trigo e a soja.

É certo que a Bahia e Minas Gerais passaram a produzir, mas há o problema da qualidade, que ainda está com o Paraná.



Frutos já maduros de boa qualidade.



A colheita e escoamento das safras são etapas também decisivas.