

## ANÁLISE SOBRE O CONHECIMENTO DOS PRODUTORES RURAIS DE IBATIBA – ES SOBRE AS ALTERNATIVAS DE PÓS-COLHEITA QUE AGREGAM VALOR AO CAFÉ ARÁBICA PRODUZIDO

BARROS, E. de A. - Bacharel em Administração pelas Faculdades Doctum de Iúna, FREITAS, M. A. de - Bacharel em Administração pelas Faculdades Doctum de Iúna, ALMEIDA, L. de A. Bacharel em Administração pelas Faculdades Doctum de Iúna, MOURA-ALMEIDA F. M. – Mestre em Ciências Contábeis, Docente das Faculdades Doctum de Iúna

Dentre os Estados Brasileiros produtores de café, o Estado do Espírito Santo, ocupa o segundo lugar neste ranking. O café arábica é cultivado há mais de 150 anos em altitudes mais elevadas do Espírito Santo, nas “Montanhas do Espírito Santo”, sendo este um Estado tradicional produtor (CETCAF, 2011).

O café tem um importante papel social gerando empregos, distribuindo rendas e fixando a mão de obra no meio rural. Compreende-se a necessidade da produção de café de forma sustentável, adotando processos eficientes e transparentes com responsabilidade ambiental e social na cadeia produtiva, que proporcionem um café de qualidade, principalmente em propriedades que possuem área média de café arábica ao redor de 4,84 hectares (INCAPER, 2010b).

Quase totalidade dos municípios capixabas produz café, com exceção de Vitória, e esta cultura se torna responsável pelo volume de empregos que gera no Estado. Das 82,4 mil propriedades agrícolas capixabas, aproximadamente 52,2 mil delas têm no café a sua principal fonte de renda (SEAG, 2011).

Como principal atividade econômica em 80% dos municípios, o café representa, sozinho, 43% do PIB agrícola do Estado. Toda cadeia que envolve o café gera aproximadamente 400 mil postos de trabalhos por ano, e só no setor de produção estão envolvidos 131 mil famílias. O café arábica, é produzido em 43 municípios capixabas – em regiões com altitude superior a 500 metros - envolvendo 20 mil propriedades. Cerca de 70% da produção de café arábica advém das regiões do Caparaó e Serrana, sendo que os principais municípios produtores são: Brejetuba, Iúna, Vargem Alta, Muniz Freire, Irupi e Ibatiba. A produtividade média no Estado é de 17,85 sacas beneficiadas/ha, mas muitos produtores alcançam produtividades superiores a 40 sacas/ha, atingindo até 80 sacas/ha (INCAPER, 2010a).

Considerando as exigências do mercado por cafés de qualidade, a cafeicultura nacional precisa investir em inovações e melhorias da qualidade, implementar técnicas de manejo, colheita e preparo do café, para que o cafeicultor agregue valor ao seu produto (ABIC, 2012).

Nesta perspectiva, como o município de Ibatiba-ES está entre aqueles citados pelo INCAPER como um dos principais produtores de café, esta pesquisa objetiva identificar o conhecimento dos produtores rurais de Ibatiba – ES em relação às alternativas de pós-colheita para agregação de valor ao café arábica.

Esta pesquisa, classificada como descritiva, bibliográfica e de levantamento de dados, contou com a participação de 63 produtores rurais do município de Ibatiba-ES, que responderam um formulário elaborado pelos pesquisadores.

### Resultados e conclusões

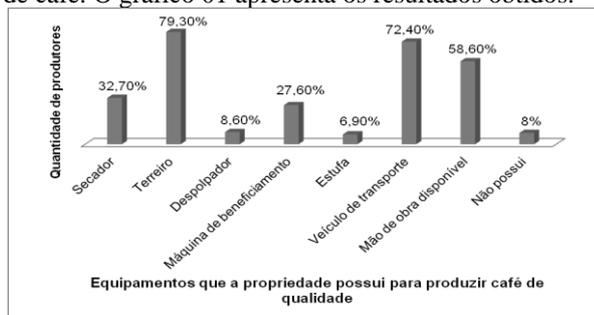
Dentre os produtores participantes da pesquisa, notou-se que a maioria deles tem muita experiência com a produção de café, um total de 47% produz café há mais de 20 anos e outros 21% há pelo menos 15 anos; 42% produzem café bebida, e os demais, apenas café rio. Os produtores estão localizados em diversas áreas do município de Ibatiba, tais como: Crisciúma, Santa Clara, Pontal, Neblina, Cachoeira Alegre, Perdido, Paraíso, Carangola, São Bento, Cafarnaum, Cabeceira do Perdido, Coletor, São José do Meriti, Santa Isabel e Perobas.

Quando esses produtores foram indagados a respeito do conhecimento acerca dos tipos de café bebida existentes, os resultados confirmam a afirmação de Zambolim (2000), que a maioria dos produtores não conhece os cafés que produzem. Alguns produtores pesquisados entendem que o café rio é um café de qualidade.

Interessante destacar que 58,6% dos produtores afirmaram não saber o preço do café praticado pelo mercado. Os 41,4% que acompanham os preços de mercado, percebem que existem diferenças no preço, em função do teor de umidade do café ou da bebida que o produto apresenta.

Os produtores apresentaram algumas dificuldades encontradas por eles, na busca pela produção de café de qualidade: mão de obra, alto custo, falta de estrutura na propriedade e conhecimento para trabalhar a qualidade do café. Acolhendo os ensinamentos de Tomaz et al. (2008) e Matiello et al. (2010), entende-se que o pontos abordados pelos produtores, de fato são levantados como dificuldades enfrentadas na produção de café no Espírito Santo. Tomaz et al. destacam o alto custo da produção em relação à Mão de obra e insumos agrícolas, e a falta de investimento em tecnologia que favoreça os produtores. E Matiello et al. enfatizam o alto custo com a mão de obra também.

Enfatizando o cenário apresentado, foi solicitado aos produtores, que apresentassem a sua estrutura de equipamentos para a produção de café. O gráfico 01 apresenta os resultados obtidos:



Mediante os resultados encontrados, nota-se que a maioria dos produtores não tem estrutura para garantir a qualidade do café, faltando investimento por parte deles. Borém (2008) explica que os equipamentos são primordiais na cafeicultura moderna onde se espera produzir um café de qualidade. Segundo dados da pesquisa, o município de Ibatiba-ES possui uma carência de equipamentos de processamento do café e isso pode comprometer a qualidade final do café que produzem. Matiello et al. (2010) afirmam, que o café beneficiado na propriedade, economiza transporte, facilitando ainda ao produtor conhecer a qualidade inicial de seu produto. No entanto, somente 27,6% dos entrevistados possuem máquina de beneficiamento, demonstrando que os produtores têm dificuldade para garantir a qualidade do seu café. Em relação ao manejo do café no processo de pós colheita, observou-se que os produtores têm pouco conhecimento sobre os melhores procedimentos para produzir um café de qualidade.

Para entender se os produtores estão realmente ligados na fixação do melhor preço do seu café, pós colheita, foi questionado se acham importante despolpar o café, e 75% afirmam saber que existe um diferencial de preço para o café despolpado, tornando vantajosa a produção do mesmo. Quanto à pesquisa de preço de café antes de realizar a venda, a maioria (65,5%) disse que sempre vende o café no mesmo lugar sem pesquisar os preços praticados por outros compradores.

Esta pesquisa oportunizou aos pesquisadores, a interpretação de que o município de Ibatiba-ES ainda é carente de informação e estrutura para a produção de café de qualidade. Os produtores entrevistados têm um conhecimento ínfimo a respeito deste assunto. Notou-se que pouco esforço tem sido empreendido por parte dos produtores para melhorarem a qualidade do café que produzem, mesmo daqueles que entendem que o preço do seu produto (café) está condicionado à qualidade que ele apresenta.