

A QUALIDADE COMO FATOR DE COMPETITIVIDADE PARA A CAFEICULTURA

Guy Carvalho

Não há consenso que investimentos em preparo visando melhoria na qualidade final do café, garantam aumento de lucro na atividade. Este fato é consequência de um longo período em que o Brasil se comportou tipicamente como o maior produtor, onde o café produzido deveria ser consumido pelo mercado, independente da sua preferência. Enquanto isso, outros países como a Colômbia investiram em qualidade e marketing, conseguindo uma maior valorização em relação ao café Brasileiro, considerado de uma qualidade única e baixa. Tudo isso refletindo diretamente sobre o cafeicultor Brasileiro que tem como padrão para comercialização o chamado "Duro para melhor", e toda uma tabela de defeitos e não de virtudes. Na maior parte das vezes, o cafeicultor não consegue receber qualquer prêmio a mais, mesmo que o produto tenha qualidade superior. Esta verdadeira barreira de valorização do café Brasileiro inibe investimentos em melhoria de qualidade.

Com a oportunidade do Projeto das Fazendas Modelo inseridas no Projeto Café Gourmet da OIC, avaliou-se o comportamento econômico em algumas fazendas que se adaptaram para a produção de café especiais. Sugestões para aperfeiçoamento no preparo, seguido de avaliação do impacto das transformações na qualidade, nos custos e na rentabilidade nortearam esse trabalho. As Fazendas Modelo investiram em estruturas de preparo; adaptação de metodologia; treinamento de pessoal e parcerias com exportadores especializados no mercado Gourmet de cafés de alta qualidade.

Ao todo 10 Fazendas Modelo, com área em café variando de 3 a 175 Ha, assim distribuídas nas regiões produtoras do país:

- Cinco no Sul de Minas: Areado; Santo Ant. Amparo; Monte Belo e 2 em Cabo Verde.
- Duas no Cerrado Mineiro: Serra do Salitre e Patos de Minas
- Duas na Mogiana Paulista: Pedregulho e Itatiba
- Uma no Oeste Baiano: Barreiras

Como critério de escolha, caracterizou-se a disposição em investimentos para melhoria de qualidade do café produzido.

O Projeto Café Gourmet limitou-se apenas a orientações de preparo e ao acompanhamento financeiro das atividades. Os custos das transformações foram arcados pelos participantes.

Dentre as dez fazendas inicialmente selecionadas, apenas duas não conseguiram promover as transformações, tendo sido descartadas das análises.

A presença de grãos verdes foi a principal barreira encontrada nas diversas regiões para obtenção de cafés de bebida mole, livres de Duro, onde suas virtudes pudessem ser avaliadas. Para isso orientou-se a instalação de despulpadores e metodologia para a produção de Pulped Natural (Cereja Descascado).

Os resultados avaliados, ao final de dois anos, comparou-se a qualidade da bebida, a tecnologia de preparo, custos de produção e valor de venda do produto final. Chamou-se de ano 01, o anterior à modificações, e de ano 02, o seguinte à transformações e investimentos realizados.

- Guy Carvalho Ribeiro Filho - Eng. Agr. - Consultor Técnico Projeto Café Gourmet / Projeto de Custos café - EMBRAPA

RESULTADOS

Em relação a qualidade da bebida, podemos observar que houve uma melhoria geral em todas as propriedades que promoveram transformações, como mostra o Quadro 01.

	Ano 01			Ano 02		
	Mole	Duro	Abaixo	Mole	Duro	Abaixo
Faz. Modelo 01	15,7%	68,3%	16,0%	44,8%	40,7%	14,5%
Faz. Modelo 02	0,0%	96,0%	4,0%	16,5%	73,6%	9,9%
Faz. Modelo 04	0,0%	76,4%	23,6%	28,0%	60,0%	12,0%
Faz. Modelo 05	0,0%	96,7%	3,3%	37,7%	50,3%	12,0%
Faz. Modelo 06	0,0%	0,0%	100,0%	50,0%	43,0%	7,0%
Faz. Modelo 08	27,3%	54,5%	18,2%	56,8%	36,0%	7,2%
Faz. Modelo 09	29,5%	51,7%	18,8%	38,1%	57,2%	4,7%
Faz. Modelo 10	0,0%	0,0%	100,0%	58,0%	0,0%	42,0%

Quadro 01: Descrição da qualidade da bebida, comparados o primeiro e o segundo anos nas Fazendas Modelo.

Quanto aos custos de produção, o Quadro 02 mostra os dois anos apurados respectiva produtividades. Chamou-se de Custeio todas as despesas envolvendo des da produção até os juros e depreciações. De Preparo, apenas as despesas referentes ao pós colheita. O valor adicionado aparece no segundo ano, em alguns casos, como resultado dos investimentos.

As quatro fazendas, que investiram em estrutura, tiveram um acréscimo no custeio variando de 0,4% até 11,25%. No preparo, observou-se um decréscimo de 10% a 13,8%, com exceção do custo de preparo na fazenda 02, que colocou apenas lavador. No resultado final do custo de produção, houve um acréscimo em todos os casos, que variou de 0,1% a 9,1%, em relação à forma de preparo anterior. Quadro 02.

O valor alcançado com a venda do café nas diversas fazendas modelo foi tabulado, Quadro 03, e o resultado da atividade no período avaliado. No segundo ano todas as propriedades apresentaram valor adicional na venda do produto, quando comparado ao valor que seria anteriormente, sem diferenciação.

Mesmo com valores diferenciados, todas as Fazendas Modelo apresentaram aumentos na receita, como prêmio alcançado pela melhoria de qualidade e diferenciação do produto.

Quando analisado o impacto na lucratividade, observa-se que, mesmo com aumento no custo final, as Fazendas Modelo que diferenciaram seu produto e conseguiram agregar valor na venda, alcançaram aumento na lucratividade, comparando-se com o sistema anterior, à exceção da Fazenda 10, que possui uma pequena área em produção e fez o investimento em ano de baixa produtividade. Gráfico 01.

	Unid.	Faz 01		Faz 02		Faz 04		Faz 05		Faz 06		Faz 08		Faz 09		Faz 10	
		Ano 01	Ano 02														
Produtiv.	Sc/Ha	49,2	24,9	33	55	58,3	30	45,2	70,2	34	43,3	22	67,8	36,9	31,8	21,3	17,1
Custeio	R\$/Ha	5.090,20	3.601,51	2.922,87	3.545,83	4.764,54	4.494,19	4.867,54	5.351,54	4.342,60	4.671,31	4.464,34	7.805,05	2.961,07	4.145,17	3.598,31	3.783,42
Valor Adicional	R\$/Ha	0,00	0,00	0,00	15,78	0,00	114,20	0,00	45,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	379,62
Preparo	R\$/Ha	323,15	148,44	171,95	335,09	557,33	247,00	302,02	290,37	438,33	415,00	193,38	598,08	311,69	309,89	157,66	334,62
Valor Adicional	R\$/Ha	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	(39,67)	0,00	(42,62)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	(37,04)
Total	R\$/Ha	5.413,35	3.749,95	3.094,82	3.880,92	5.321,87	4.741,19	5.169,56	5.641,91	4.780,93	5.086,31	4.657,72	8.403,13	3.272,76	4.455,06	3.755,97	4.118,04
Total por Saca	Sc/Ha	110,03	150,60	93,78	70,56	91,28	158,04	114,37	80,37	140,62	117,47	211,71	123,94	88,69	140,10	176,34	240,82

Quadro 02: Custo de produção das Faz. Modelo, safra 1.998 e 1.999.

	Unid.	Faz 01		Faz 02		Faz 04		Faz 05		Faz 06		Faz 08		Faz 09		Faz 10	
		Ano 01	Ano 02	Ano 01	Ano 02	Ano 01	Ano 02	Ano 01	Ano 02	Ano 01	Ano 02	Ano 01	Ano 02	Ano 01	Ano 02	Ano 01	Ano 02
Produtiv.	Sc/Ha	49,2	24,9	33	55	58,3	30	45,2	70,2	34	43,3	22	67,8	36,9	31,8	21,3	17,1
Receita	R\$/Ha	7.512,91	5.363,40	4.045,14	11.812,42	8.685,83	5.736,15	5.880,44	14.520,40	5.235,25	10.990,00	2.883,33	12.384,54	5.244,66	5.748,02	2.346,00	4.200,00
Valor Adicional	R\$/Ha	0,00	478,48	0,00	727,27	0,00	381,36	0,00	943,25	0,00	770,00	0,00	1.188,91	0,00	277,89	0,00	314,29
Lucro ou Prejuízo	R\$/Ha	2.099,56	1.613,45	950,32	7.931,50	3.363,96	994,96	710,88	8.878,50	454,32	5.903,69	(1.774,39)	3.981,41	1.971,90	1.292,96	(1.409,97)	81,96

Quadro 03: Resultado das Faz. Modelo, destacando o valor adicionado ao produto.

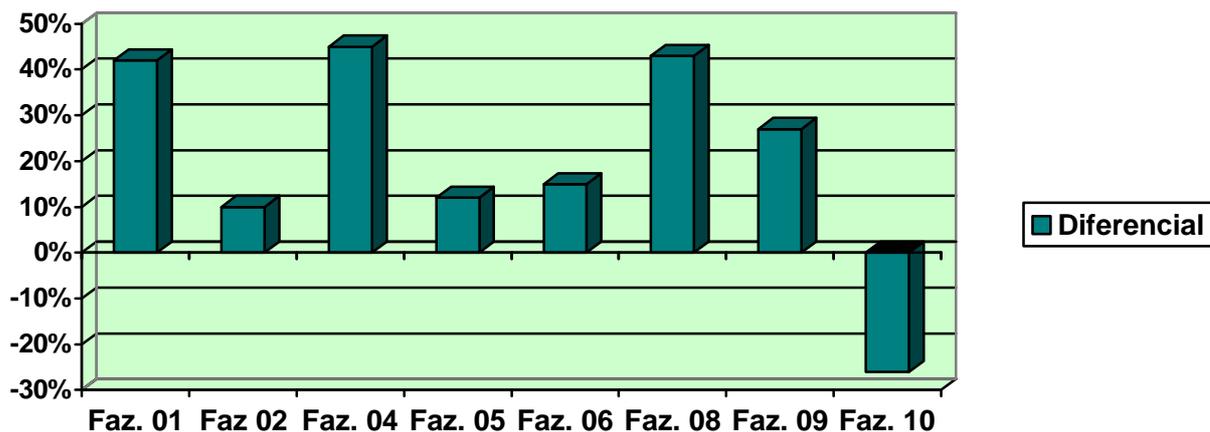


Gráfico 01: Impácto da lucratividade nas Faz. Modelo, safra 1.999.

CONCLUSÕES

- Mesmo com redução do custo de preparo, houve um aumento no custo final de produção em todas as Fazendas Modelo que investiram em estrutura de preparo.
- Só se justifica investimentos em melhoria de preparo e produção de cafés de qualidade superior se houver disposição de mercado para este tipo de café.
- Quanto maior o custo de produção, maior a importância da qualidade, pois através dela pode-se alcançar um prêmio, este chamado de valor agregado tem um grande impacto na lucratividade final.
- Há necessidade de uma total reformulação de estratégias por parte do produtor em relação aos investimentos; metodologia de preparo; conceito de qualidade e posicionamento frente ao novo mercado.

AVISO

ESTA PUBLICAÇÃO PODE SER ADQUIRIDA NOS
SEGUINTE ENDEREÇOS:

FUNDAÇÃO ARTHUR BERNARDES

Edifício Sede, s/nº. - Campus Universitário da UFV
Viçosa - MG
Cep: 36571-000
Tels: (31) 3891-3204 / 3899-2485
Fax : (31) 3891-3911

EMBRAPA CAFÉ

Parque Estação Biológica - PqEB - Av. W3 Norte (Final)
Edifício Sede da Embrapa - sala 321
Brasília - DF
Cep: 70770-901
Tel: (61) 448-4378
Fax: (61) 448-4425