



# Informe Agropecuário

Uma publicação da EPAMIG

v. 41, n. 309, 2020

Belo Horizonte, MG

## Apresentação

O café da espécie *Coffea canephora* (Conilon e Robusta), tem-se destacado nos mercados nacional e internacional. Sua valorização e ganho de expressão provocaram mudanças no cenário mundial do café, como principal matéria-prima dos cafés solúveis e crescente participação nos blends com o café Arábica. Além disso, o surgimento de cafés especiais, Conilon e Robusta, considerados finos, vem quebrando paradigmas e abrindo novas oportunidades de mercado.

Por possuir necessidades climáticas peculiares, o café Canéfora apresenta-se como alternativa para regiões que vêm-se tornando inaptas para o cultivo do café Arábica, sendo uma nova opção econômica para o agricultor brasileiro das regiões baixas e quentes do País.

Diante desse cenário, é visível o investimento de programas de governos que visam incentivar e expandir o cultivo do café Canéfora, como constatado nos estados do Espírito Santo, Rondônia e Bahia, principais produtores nacionais desse café.

Minas Gerais, maior produtor e exportador de café Arábica do Brasil, ocupa a quarta posição em produção de café Canéfora, predominantemente 'Conilon', embora possua grande potencial para o cultivo dessa espécie de café. Esse fato tem gerado muitas expectativas entre os agricultores mineiros, entretanto, esta atividade ainda necessita de ações em diversos níveis para se consolidar.

Esta edição do Informe Agropecuário tem o intuito de promover esclarecimentos e divulgar informações sobre a cultura. Apresentar o cenário do café Canéfora no Brasil e no exterior, e as ações de pesquisas e desenvolvimento que estão sendo realizadas em níveis estadual e nacional.

Waldênia de Melo Moura

Fábio Daniel Tancredi

## Sumário

EDITORIAL .....	3
ENTREVISTA .....	4
<b>Aspectos econômicos e mercado do café Canéfora</b> <i>Glória Zélia Teixeira Caixeta, Fábio Daniel Tancredi e Waldênia de Melo Moura</i> .....	7
<b>Cultivares de cafés Conilon e Robusta</b> <i>Romário Gava Ferrão, Maria Amélia Gava Ferrão, Paulo Sérgio Volpi, Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca, Abraão Carlos Verdin Filho e Marcone Comério</i> .....	17
<b>Manejo integrado de doenças do café Conilon</b> <i>Laércio Zambolim</i> .....	26
<b>Manejo de pragas do cafeeiro Conilon</b> <i>César José Fanton e Renan Batista Queiroz</i> .....	41
<b>Pesquisas da EPAMIG com cafés Conilon e Robusta</b> <i>Waldênia de Melo Moura, Fábio Daniel Tancredi, Vânia Aparecida Silva, Alisson Santos Lopes da Silva, Vanessa Schiavon Lopes e Tiago Lessa da Costa</i> .....	53
<b>Panorama e perspectivas do café Conilon no estado de Minas Gerais</b> <i>Ricardo Tadeu Galvão Pereira, Bernardino Cangussu Guimarães e Julian Silva Carvalho</i> .....	67
<b>Panorama da produção e potencialidades dos cafés Robustas em Rondônia</b> <i>Enrique Anastácio Alves, Alexsandro Lara Teixeira, Rodrigo Barros Rocha, Calixto Rosa Neto, Marcelo Curitiba Espindula, André Rostand Ramalho e Leonardo Ventura de Araújo</i> .....	77
<b>Panorama da produção e potencialidades do café Conilon no estado da Bahia</b> <i>Sandra Elizabeth de Souza, José Moreira Gonçalves, Paulo Antônio Xavier de Souza, Edvaldo Oliveira e Agnaldo Rocha dos Santos</i> .....	89
<b>Sistema de Produção Integrada do café Conilon</b> <i>Laércio Zambolim</i> .....	100
<b>Qualidade e classificação do café Conilon</b> <i>José Altino Machado Filho, Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca, Abraão Carlos Verdin Filho, Maria Amélia Gava Ferrão, Romário Gava Ferrão e Poliana Rangel Costa</i> .....	114

ISSN 0100-3364

Informe Agropecuário	Belo Horizonte	v. 41	n. 309	p. 1-124	2020
----------------------	----------------	-------	--------	----------	------

© 1977 Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG)

ISSN 0100-3364

INPI: 006505007

#### CONSELHO DE PUBLICAÇÕES E INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA

*Nilda de Fátima Ferreira Soares*

*Trazilbo José de Paula Júnior*

*Beatriz Cordenonsi Lopes*

*Vânia Lúcia Alves Lacerda*

*Thales Santos Terra*

#### COMISSÃO EDITORIAL DE PUBLICAÇÕES E INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA

*Trazilbo José de Paula Júnior*

*Vânia Lúcia Alves Lacerda*

*Beatriz Cordenonsi Lopes*

*Marcelo Abreu Lanza*

#### EDITORES TÉCNICOS

*Waldênia de Melo Moura e Fábio Daniel Tancredi*  
(EPAMIG Sudeste)

#### CONSULTOR TÉCNICO

*Marcelo Abreu Lanza*

#### PRODUÇÃO

##### DEPARTAMENTO DE INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA

##### EDITORA-CHEFE

*Vânia Lúcia Alves Lacerda*

##### DIVISÃO DE PRODUÇÃO EDITORIAL

*Fabriciano Chaves Amaral*

##### REVISÃO LINGUÍSTICA E GRÁFICA

*Marlene A. Ribeiro Gomide e Rosely A. R. Battista Pereira*

##### NORMALIZAÇÃO

*Fátima Rocha Gomes*

##### PRODUÇÃO E ARTE

**Diagramação/formatação:** *Ângela Batista P. Carvalho e Fabriciano Chaves Amaral*

##### Coordenação de Produção Gráfica

*Ângela Batista P. Carvalho*

##### Capa: *Ângela Batista P. Carvalho*

*Foto: Renata Silva (Jornalista EMBRAPA Rondônia)*

*Clone de Robusta Amazônico, Sítio Rio Limão,*

*propriedade da Família Bento - Cacoal, Rondônia*

##### Contato - Produção da revista

(31) 3489-5075 - [dpit@epamig.br](mailto:dpit@epamig.br)

**Impressão:** *EGL Editores Gráficos Ltda.*

**Circulação:** *maio 2020*

## Informe Agropecuário é uma publicação trimestral da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG)

É proibida a reprodução total ou parcial, por quaisquer meios, sem autorização escrita do editor. Todos os direitos são reservados à EPAMIG.

Os artigos assinados por pesquisadores não pertencentes ao quadro da EPAMIG são de inteira responsabilidade de seus autores.

Os nomes comerciais apresentados nesta revista são citados apenas para conveniência do leitor, não havendo preferências, por parte da EPAMIG, por este ou aquele produto comercial. A citação de termos técnicos seguiu a nomenclatura proposta pelos autores de cada artigo.

O prazo para divulgação de errata expira seis meses após a data de publicação da edição.

#### AQUISIÇÃO DE EXEMPLARES

##### Divisão de Negócios Tecnológicos

Av. José Cândido da Silveira, 1.647 - União

CEP 31170-495 Belo Horizonte - MG

[www.informeagropecuario.com.br](http://www.informeagropecuario.com.br); [www.epamig.br](http://www.epamig.br)

(31) 3489-5002 - [publicacao@epamig.br](mailto:publicacao@epamig.br)

CNPJ (MF) 17.138.140/0001-23 - Insc. Est.: 062.150146.0047

#### DIFUSÃO INTERINSTITUCIONAL

*Dorotéia Resende de Moraes e Maria Lúcia de Melo Silveira*

*Biblioteca Professor Octávio de Almeida Drumond*

(31) 3489-5073 - [biblioteca@epamig.br](mailto:biblioteca@epamig.br)

EPAMIG Sede

Informe Agropecuário. - v.3, n.25 - (jan. 1977) - . - Belo Horizonte: EPAMIG, 1977 - .  
v.: il.

Bimestral - até 2017, Trimestral - a partir de 2018  
Cont.de Informe Agropecuário: conjuntura e estatística. - v.1, n.1 - (abr.1975).  
ISSN 0100-3364

1. Agropecuária - Periódico. 2. Agropecuária - Aspecto Econômico. I. EPAMIG.

CDD 630.5

O Informe Agropecuário é indexado na AGROBASE, CAB INTERNATIONAL e AGRIS

**Governo do Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria de Estado de Agricultura,**  
**Pecuária e Abastecimento**



**Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais**

**Conselho de Administração**

Ana Maria Soares Valentini	<b>Suplentes</b>
Nilda de Fátima Ferreira Soares	Lígia Maria Alves Pereira
Celso Luiz Moretti	Guilherme Henrique de Azevedo Machado
Glênio Martins de Lima Mariano	João Ricardo Albanes
Neivaldo de Lima Virgílio	Reginério Soares Faria
Maria Lélia Rodriguez Simão	
Marco Antonio Viana Leite	

**Conselho Fiscal**

Márcio Maia de Castro	<b>Suplentes</b>
Livia Maria Siqueira Fernandes	Marcílio de Sousa Magalhães
Amarildo José Brumano Kalil	Pedro D'Angelo Ribeiro

**Presidência**

Nilda de Fátima Ferreira Soares

**Diretoria de Operações Técnicas**

Trazilbo José de Paula Júnior

**Diretoria de Administração e Finanças**

Leonardo Brumano Kalil

**Gabinete da Presidência**

Maria Lélia Rodriguez Simão

**Assessoria de Assuntos Estratégicos**

Luciana Pereira Junqueira Simão

**Assessoria de Comunicação**

Fernanda Nívea Marques Fabrino

**Assessoria de Contratos e Convênios**

Eliana Helena Maria Pires

**Assessoria de Informática**

Gilberto Stoduto de Melo

**Assessoria Jurídica**

Melquisedec Inácio Teixeira

**Assessoria de Negócios Agropecuários**

Clenderson Corradi de Mattos Gonçalves

**Auditoria Interna**

Adriana Valadares Caiafa

**Departamento de Gestão de Pessoas**

Marcelo Ribeiro Gonçalves

**Departamento de Informação Tecnológica**

Vânia Lúcia Alves Lacerda

**Departamento de Infraestrutura e Logística**

Ricardo Alves de Oliveira

**Departamento de Inovação e Negócios Tecnológicos**

Thales Santos Terra

**Departamento de Orçamento e Finanças**

Polliette Alcileia Leite

**Departamento de Pesquisa**

Beatriz Cordenonsi Lopes

**Departamento de Suprimentos**

Mauro Lúcio de Rezende

**Instituto de Laticínios Cândido Tostes**

Sebastião Tavares de Rezende

**Instituto Técnico de Agropecuária e Cooperativismo**

Luci Maria Lopes Lobato e Francisco Olavo Coutinho da Costa

**EPAMIG Sul**

César Elias Botelho e Marcelo Pimenta Freire

**EPAMIG Norte**

Leidy Darmony de Almeida Rufino e Josimar dos Santos Araújo

**EPAMIG Sudeste**

Francisco Carlos de Oliveira e Luciano Luis Jacob

**EPAMIG Centro-Oeste**

Daniel Sobreira Rodrigues e Felipe Lopes Pena

**EPAMIG Oeste**

Fernando Oliveira Franco e Irenilda de Almeida

# Conilon e Robusta: variedades de café em destaque

Nos últimos anos, os cafés Conilon e Robusta, variedades botânicas da espécie *Coffea canephora*, tiveram aumento de demanda e ganharam maior importância no mercado internacional. Em parte, este aumento ocorreu por causa da expansão do consumo do café solúvel, bebida em que o Canéfora tem grande participação. Além disso, possui maior tolerância à seca e às temperaturas mais elevadas, uma vantagem diante do fenômeno do aquecimento global. A este contexto mercadológico e climático associam-se a alta produtividade do café Canéfora, a constância bienal de suas safras, bem como grande rusticidade, vigor e resistência e menor exigência em tratamentos culturais, além de facilidades de colheita e de preparo que caracterizam o produto, o que possibilita custo menor de produção. Estas características demonstram a potencialidade deste café.

Vietnã, Brasil e Indonésia são os maiores produtores mundiais, somando 77,2% do total. A produção anual média brasileira, predominantemente de café Conilon, é de 11 milhões de sacas. Os principais Estados brasileiros produtores são Espírito Santo, Rondônia, Bahia e Minas Gerais.

Mesmo apresentando aptidão para o cultivo, conforme Zoneamento Agrícola para a espécie *Coffea Canephora*, o estado de Minas Gerais obteve, em 2019, produção de 318,2 mil sacas, correspondendo a 2,12% da produção nacional. O cultivo de Conilon está localizado, principalmente, na região do Rio Doce, seguido pela Zona da Mata, Vales do Jequitinhonha e Mucuri e Norte. A maior área plantada com café Conilon no Estado está no município de Santa Rita do Itueto.

Para que o café Canéfora alcance êxito dentro dessa nova perspectiva é necessário conhecimento, por parte dos produtores, sobre a cultura, o que constitui demanda para a pesquisa e a assistência técnica. A EPAMIG já detém resultados de pesquisas de café Canéfora, e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) possui presença consolidada nas regiões de cultivo. Ressalta-se, ainda, a importante parceria de pesquisa entre a EPAMIG e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), pioneiro no desenvolvimento de tecnologias voltadas para esta espécie, e também com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Café e Embrapa Rondônia), bem como com a Universidade Federal de Viçosa (UFV).

Esta edição do Informe Agropecuário contém informações e tecnologias sobre café Canéfora que estão sendo desenvolvidas no Brasil, visando estimular o cultivo, tanto nas regiões produtoras como em outras áreas do País, com vistas à diversificação e maior oferta de produtos aos consumidores.

Nilda de Fátima Ferreira Soares  
Presidência da EPAMIG

# Cultivo do Conilon é diversificação para a cafeicultura mineira



Márcio Cândido Ferreira é natural de Brasília, DF, e ingressou no setor cafeeiro há 43 anos, nas Empresas Tristão, sendo atualmente Diretor Comercial de um dos maiores grupos empresariais do Brasil em negócios com café. Inaugurada em 1935, a Tristão está completando 85 anos em 2020. Márcio Cândido é também presidente do Centro de Comércio de Café de Vitória (CCCV), associação que representa os comerciantes e exportadores de café do Espírito Santo. É membro do Conselho Deliberativo do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), organização nacional que representa os exportadores de café brasileiros. Tudo isso faz de Márcio Cândido Ferreira um grande entusiasta e apreciador de bons cafés, apaixonado principalmente pelos cafés brasileiros.

**IA** - *As projeções para os próximos anos apontam um aumento na demanda mundial de café Canéfora, particularmente o Conilon. Quais as perspectivas para a cafeicultura nacional?*

**Márcio Cândido Ferreira** - O café Conilon é um produto surpreendente, sua maior resistência às pragas e doenças, e à seca o tornam uma cultura de menor custo para produção. Anteriormente, e injustamente, o Conilon era lembrado pelo consumidor como café atrelado a características negativas de bebida. Com o desenvolvimento de novas variedades, mais resistentes à seca e às pragas, com maior produtividade e de bebida superior, o Conilon vem ocupando cada vez mais a xícara do consumidor no Brasil e no mundo, tanto em porcentagens cada vez maiores nos blends quanto isoladamente, em embalagens que indicam 100% Conilon ou 0% Arábica. Conilons especiais, cereja descascado ou naturais secados em terceiros têm-se sobressaído num universo que anteriormente era ocupado exclusivamente pelos cafés Arábicas. Também,

como é de conhecimento geral, o café Conilon é basicamente a matéria-prima de quase 100% do café solúvel consumido no Brasil e no mercado internacional, com muito boas perspectivas para os próximos anos. Todo esse desenvolvimento justifica as credenciais do Conilon para preencher os espaços criados pelo aumento do consumo mundial de café. Para a cafeicultura brasileira isso é muito positivo já que teremos oportunidade de recuperar nosso market-share nas exportações mundiais, seja aumentando a participação nos mercados tradicionais, seja abrindo novos mercados. Estes, depois que começam a consumir café, têm a tendência a diversificarem e a sofisticarem cada vez mais o seu modo de consumo, abrindo oportunidades para os diferentes tipos e formas de preparo do café brasileiro. Há de considerar ainda que o Conilon, por seu custo e, conseqüentemente, por seu preço de mercado bem abaixo do café Arábica (hoje algo da ordem de 25% abaixo do Arábica que forma o blend das marcas tradicionais vendidas nos supermercados, e da ordem de 40% abaixo dos

Arábicas good cup vendidos na exportação) é bastante demandado. Visto que, não prejudica a bebida e abaixa significativamente o custo, muito importante sempre e principalmente nestes momentos atuais de desaquecimento brutal da economia, quando o poder aquisitivo da população mundial está sendo demasiadamente afetado.

**IA** - *Qual o panorama da produção de café Conilon no Espírito Santo? E quais são os maiores desafios?*

**Márcio Cândido Ferreira** - A cafeicultura de Conilon do Espírito Santo é um exemplo de superação, até mesmo quando olhamos para a sua história. Recentemente, em 2016 e 2017, atravessamos a mais severa crise hídrica que afetou nossas lavouras, inclusive, atraindo grupos que defendiam a importação de café Robusta num momento em que ainda se verificavam estoques disponíveis com os produtores. Felizmente, para os produtores, isso não aconteceu. A crise hídrica teve um papel didático e fez com que todos revissem suas formas de conservação e uso da água. Passado

esse período, os cafeicultores anteciparam os tratos culturais que, obviamente, adiantaram uma produção que seria verificada somente em 2018. Para se ter ideia, em 2014 produzimos 9,9 milhões de sacas; em 2016 a produção baixou para 5 milhões de sacas, dois anos depois recuperamos a produção para cerca de 10 milhões de sacas e, em 2020, estaremos colhendo novamente, no mínimo, 10 milhões de sacas, segundo dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O mercado, contudo, estima uma colheita de 12,5 milhões de sacas de Conilon no Espírito Santo, muito embora, passados já 15 dias do início da colheita, informações dos produtores apontam para uma possível quebra de 10%, trazendo a previsão do mercado para algo entre 11,5 milhões e 12,5 milhões de sacas, aproximadamente. Embora a pandemia do novo Coronavírus (Covid-19) deva afetar a oferta de mão de obra para a fase de colheita no Espírito Santo, estes impactos deverão ser mínimos. Haverá, provavelmente, uma redução da necessidade de mão de obra vinda de outros Estados, a ser ocupada por atuais desempregados em função da crise, quer seja membros da família do produtor, quer seja moradores do mesmo município, principalmente dada a característica da cafeicultura capixaba ser de base familiar. Os desafios que se apresentam são pontuais em termos de qualidade, especificamente quanto aos prazos de secagem do café em secadores e ao controle da incidência da broca, porém a minoria, que ainda encontra dificuldades em lidar com isso, tem sido largamente conscientizada por meio dos treinamentos e da transferência de tecnologia realizada pelo Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf), instituição privada que conta com o apoio do CCCV para o assessoramento científico aos produtores rurais.

**IA - Em sua opinião, a expansão do cultivo do café Conilon em Minas poderia concorrer e prejudicar o cultivo do café Arábica?**

**Márcio Cândido Ferreira** – Absolutamente, não acredito que uma cultura prejudique a outra. Assim como o Espírito Santo convive com as duas culturas, é extremamente positiva para o estado de Minas Gerais a disseminação da produção de café Conilon. Como dito, as perspectivas para aumento do consumo de café Conilon são animadoras. Na década de 1990 o CCCV e o Cetcaf ajudaram a desenvolver o Zoneamento Agroecológico para a cultura do café no estado do Espírito Santo, um trabalho consistente que identificou e mapeou as áreas indicadas para cultivo do Arábica e para cultivo do Conilon, desde então cada região concentra seus recursos e esforços na produção do café para o qual têm mais aptidão. Atualmente, com o desenvolvimento de novas variedades, o Conilon também expande-se para áreas de maior altitude no Espírito Santo (de 700 m a 800 m ou mais), com ótimos resultados. Essas potencialidades podem ser trabalhadas em qualquer região produtora do País, inclusive Minas Gerais.

**IA - Com base na experiência do estado do Espírito Santo, o café Conilon pode contribuir para a mudança da realidade do agricultor familiar mineiro?**

**Márcio Cândido Ferreira** - Sem dúvida. A alta produtividade do Conilon e a rusticidade de cuidados que a sua lavoura demanda, associada às variedades que proporcionam maturação uniforme de grãos e em diferentes etapas, permitem uma administração da propriedade com custo relativamente baixo, sendo uma excelente fonte de renda para o agricultor familiar. Mas fica um alerta: não se deve deixar de lidar com a cafeicultura de Conilon como uma atividade comercial sujeita às variações de mercado, o que exige também muita atenção na hora de comercializar o produto e, principalmente, consciência de que parte da receita adquirida deve retornar para aquilo que é a “fonte de renda do produtor”, o café, na forma de investimento. Isso é fundamental para a sustentabilidade da atividade e para a sanidade financeira das famílias.

**IA - Qual a importância da pesquisa diante das demandas do setor produtivo de café Conilon?**

**Márcio Cândido Ferreira** - Sem a pesquisa teríamos dificuldades para atender à demanda mundial de café, em parte por causa da baixa produtividade, mas também, principalmente, pela dificuldade de recuperação da produção diante de adversidades climáticas ou trazidas por pragas e doenças. Todo o bom desempenho da cafeicultura do Espírito Santo está assentado em pesquisa científica de excelência. Atualmente, o Espírito Santo está na frente em projetos de pesquisa voltados para o café, cuja necessidade foi indicada pelos maiores mercados consumidores do mundo, antecipando-se às tendências. Isso dá um enorme diferencial, principalmente quando comparamos o Conilon com o Robusta do Vietnã, nosso principal concorrente.

**IA - Quais as principais barreiras enfrentadas pelos produtores na comercialização do café Conilon?**

**Márcio Cândido Ferreira** - A sonegação é o principal fator que prejudica nosso ambiente comercial. Diferente de outros Estados produtores de café, as alíquotas do ICMS incidentes sobre as vendas de café do Espírito Santo para algumas regiões brasileiras são de 12% para o Conilon e de 7% para o Arábica. O CCCV e outras instituições defendem que exista apenas uma alíquota, de 7%, pois acreditamos que é significativa a quantidade de café Conilon que é vendida sem ser tributada. A redução da alíquota do Conilon tiraria o apetite do sonegador trazendo parte desse volume de café para o ambiente concorrencial lícito, com empresas sérias concorrendo em pé de igualdade, recolhendo os tributos sobre esse volume e aumentando a arrecadação estadual. A prática da sonegação puxa os preços de mercado para baixo e cria um preço virtual, alimentando expectativas irreais nos produtores rurais sem apoio nos fundamentos do negócio. Outra dificuldade para comercialização do Conilon diz respeito ao comér

cio internacional, já que há muito tempo carecemos de infraestrutura portuária. Atualmente o Porto de Vitória, por suas limitações de profundidade e área para manobra, já não recebe navios de grande porte, e o café que sai daqui embarcado, é transferido em outro porto para um navio maior e de lá segue para o exterior. Isso encarece a operação, retira margem que seria repassada ao produtor e vai aos poucos minando o volume aqui exportado. Esses dois fatores fazem parte de uma agenda permanente do CCCV que dialoga com as autoridades para a criação de meios que mitiguem essas ameaças.

**IA** - *Com a produção de cafês de boa qualidade, especiais e diferenciados, os cafês Conilon e Robusta têm conquistado espaço, agregando valor ao produto. Qual o reflexo desse mercado com relação às oscilações de preços?*

**Márcio Cândido Ferreira** - O consumidor, no Brasil e no exterior, já se acostumou ao consumo de café Conilon. Via de regra, todos os países no exterior consomem volumes cada vez maiores de café Robusta produzidos no Vietnã, na Indonésia e o Conilon brasileiro. Isso é fato, sendo uma tendência mundial, pelas razões já expostas particulares do café Conilon que conferem atributos positivos ao produto final. A excelente qualidade do Conilon capixaba, diga-se campeão das últimas edições do Coffee of The Year, ajuda a manter essa percepção do consumidor. Como reconhecimento por todo esse trabalho em prol da qualidade Conilon, a Associação Brasileira de Cafês Especiais (BSCA) passou a aceitar as fazendas produtoras de café Conilon entre os seus membros. O mercado premia os cafês de qualidade, as empresas associadas ao CCCV pagam diariamente ágio sobre as cotações de cafês Conilon cerejas descascados, ou naturais, que possuem atributos diferenciados de bebida. E, atualmente, grande parte das amostras de Conilon, na maioria das empresas, passa pela mesa de prova em busca de cafês cada vez melhores, fato que era raro em anos passados. Mas não é só isso que olhamos. Assim

como as empresas são auditadas internacionalmente, prezamos pela qualidade de fatores extrínsecos ao produto, tais como educação, saúde e qualidade de vida dos produtores, não utilização de trabalho infantil, cumprimento de leis trabalhistas no campo, ética negocial, uso adequado de defensivos e herbicidas e etc. Um produtor de cafês de qualidade supera mais facilmente uma fase de preços deprimidos e, quer seja na alta quer seja na baixa dos preços, será sempre preferido pelos compradores tanto pelos seus cafês tradicionais como pelos diferenciados.

**IA** - *Como o Grupo Tristão vem atuando e quais são os principais aspectos que levaram ao êxito na produção e exportação de Conilon no Espírito Santo?*

**Márcio Cândido Ferreira** - A história do Conilon no estado do Espírito Santo se confunde com a história das Empresas Tristão. A Realcafé Solúvel do Brasil, braço industrial das Empresas Tristão, foi construída para dar vazão ao Conilon que começava a ser plantado no Espírito Santo, fruto da iniciativa de lideranças políticas e empresariais, dentre estas o Sr. Jônice Tristão, o Sr. Dário Martinelli e o Sr. Eduardo Glazar. Passados quase 50 anos, a Realcafé Solúvel do Brasil continua sendo uma das principais indústrias de café solúvel do País, com atuação expressiva na exportação e também no mercado interno, com marca própria ou, principalmente, para private labels. A Tristão, que atua na compra de café verde, beneficiamento e venda para os mercados interno e externo, tem sempre uma participação expressiva no mercado de Conilon capixaba, quer seja para atender à demanda de sua controlada, a Realcafé, quer seja de outros clientes no Brasil, bem como dos principais compradores no exterior. Dada a importância do café para a economia capixaba, o apoio do governo estadual, por intermédio da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) tem

sido fundamental. Também, contamos com a atuação dedicada do Cetcaf e com o fator logística favorável do principal Estado produtor e exportador de Conilon. O Conilon tem-se mostrado cada vez mais competitivo no mercado internacional, graças às técnicas de plantio, colheita e produtividade, o que tem favorecido nosso negócio, assim como das demais empresas que atuam nos diversos elos da cafeicultura capixaba.

**IA** - *Quais as recomendações para aqueles que desejam iniciar o cultivo de café Conilon?*

**Márcio Cândido Ferreira** - Essa é uma pergunta que para ser respondida precisa que o interessado em iniciar uma nova cultura de Conilon leve em consideração vários fatores: técnicos, científicos e mercadológicos. Nas questões técnicas, é necessário localizar seu plantio em áreas adequadas topograficamente o mais plana possível, permitindo, assim, tratamentos culturais os mais mecanizáveis possíveis, reduzindo custos com mão de obra, tanto nos tratamentos culturais, quanto na irrigação, na aplicação de defensivos agrícolas e na colheita. Ainda nas questões técnicas, ter sempre o acompanhamento de um profissional da área que monitore o processo produtivo. Nas questões científicas, necessário se faz visitar outras lavouras já implantadas na região, observar com zelo extremado as variedades de Conilon a serem implantadas, procurando as de maturações precoces, médias e tardias, facilitando assim o manejo da lavoura e, posteriormente, o planejamento da colheita. Isso evita o acúmulo de café colhido sem que a estrutura de secagem esteja dimensionada adequadamente. Outro fator fundamental é a procedência das mudas a serem utilizadas no plantio. Nos aspectos mercadológicos procurar sempre estar informado, além de comercializar com empresas de tradição, com história no setor e que lhe garantam segurança no momento da comercialização.

■ Por Vânia Lacerda