

CONEXÃO SAFRA

ANO 12 | EDIÇÃO 59
DISTRIBUIÇÃO SETEMBRO 2024

**_ COOPERATIVAS DO
ESPÍRITO SANTO AVANÇAM
NA IMPLEMENTAÇÃO DE ESG**

**_ CAFECULTURA SUSTENTÁVEL:
ZERO GLIFOSATO,
MENOS HERBICIDA
E MAIS DINHEIRO NO BOLSO**

**_ A HISTÓRIA DAS TRÊS ANAS
DOS CAFÉS ESPECIAIS
DO CAPARAÓ CAPIXABA**

Do grão à sustentabilidade

**O ESPÍRITO SANTO LIDERNA A TRANSIÇÃO PARA UM CAFÉ MAIS
SUSTENTÁVEL, IMPULSIONADO POR EXIGÊNCIAS DO MERCADO GLOBAL
E INVESTIMENTOS EM PRÁTICAS AMBIENTALMENTE CORRETAS**



06

DO GRÃO À SUSTENTABILIDADE:
A EVOLUÇÃO DA CAFEICULTURA CAPIXABA

16

COOPERATIVAS DO
ESPIRITO SANTO AVANÇAM
NA IMPLEMENTAÇÃO DE ESG



22

CAFEICULTURA SUSTENTÁVEL:
ZERO GLIFOSATO, MENOS HERBICIDA
E MAIS DINHEIRO NO BOLSO

30

A HISTÓRIA DAS TRÊS ANAS
DOS CAFÉS ESPECIAIS
DO CAPARAO CAPIXABA

34

I AGRO+FLORESTA CAPIXABA REÚNE MAIS
DE MIL PESSOAS E DESTACA PRÁTICAS
SUSTENTÁVEIS NO CAMPO

38

RECUPERAÇÃO JUDICIAL PODE
SER ALIADA DE PRODUTORES,
DIZ ESPECIALISTA

40

CONTROLE BIOLÓGICO CONTRA ÁCARO
RAJADO GANHA ESPAÇO EM MORANGAIS

44

RURALURES CONSOLIDA TURISMO
RURAL NO ES, ATRAI 20 MIL
VISITANTES E MOVIMENTA
R\$ 5,5 MILHÕES EM NEGÓCIOS

46

R\$ 8,5 BILHÕES PARA O CAMPO:
MAIOR PACOTE DE CRÉDITO RURAL
DA HISTÓRIA IMPULSIONA AS
TERRAS CAPIXABAS

50

COOPERATIVAS INOVAM
E IMPULSIONAM O
AGRONEGÓCIO BRASILEIRO

54

PESQUISA APONTA DESAFIOS
PARA IMPLANTAÇÃO DE
SISTEMA ILPF NO ES

58

UMA COOPERATIVA RAIZ

66

EXPORTAÇÕES
DO AGRO CAPIXABA
BATEM NOVO RECORDE



Crédito Rural

Banestes



Parceiro para Crédito | Investimento | Custeio

O Banestes entende como são os desafios no campo, e que ter um parceiro faz toda a diferença. Por isso, estende a mão para apoiar você, produtor rural, desde o início do plantio até a comercialização, oferecendo crédito com agilidade e facilidade.



**Seu
parceiro
no campo
para:**

- Custeio agrícola e pecuário;
- Aquisição de maquinários e animais;
- Investimentos em infraestrutura e tecnologia.

Venha tomar um cafezinho com o gerente. O Banestes está de norte a sul do Espírito Santo e, principalmente, de porteira e coração abertos para apoiar você.

Com essa notícia de última hora, suprimimos o nosso Editorial. Que a entrada do conilon na B3 traga bons negócios para os nossos cafeicultores.

Boa leitura, pessoal!

BOLSA DE VALORES DE SÃO PAULO ABRE AS PORTAS PARA O CONILON CAPIXABA



A Bolsa de Valores de São Paulo (B3) dá um novo passo para o mercado de café brasileiro. Desde o dia 23 de setembro é possível negociar contratos futuros para café conilon cru, tipo 7-35 ou superior, com entrega física no município de Vitória, no Espírito Santo. Cada contrato corresponderá a 100 sacas de 60 kg, oferecendo aos produtores mais segurança e transparência nas negociações. Essa iniciativa representa um marco para o setor cafeiro brasileiro, oferecendo aos produtores capixabas uma nova ferramenta para comercializar seus produtos e garantir preços mais justos.

Com a negociação na B3, o café conilon capixaba ganhará maior visibilidade no mercado nacional e internacional, além de maior liquidez. A bolsa também será responsável por avaliar as amostras de café e verificar os critérios de qualidade estipulados nos contratos, garantindo a segurança das transações.

A estreia do café conilon na Bolsa de Valores de São Paulo (B3) representa um marco histórico para o agronegócio capixaba, segundo o secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, Enio Bergoli, presente no evento da B3, em São Paulo.

"A entrada do conilon na B3 é um passo fundamental para consolidar o setor cafeiro capixaba. Ao reduzir as oscilações de preço e aumentar a liquidez do mercado, essa medida protege o patrimônio dos nossos cafeicultores e suas famílias", afirma Bergoli.

Com essa inclusão, o Espírito Santo, maior produtor e exportador de conilon do Brasil, ganha um importante instrumento para estabilizar os preços e garantir maior previsibilidade ao setor. A B3 atuará como um termômetro do mercado, sinalizando as tendências de preços e permitindo que produtores e demais envolvidos no negócio planejem suas atividades com mais segurança.

Essa iniciativa promete revolucionar o mercado e oferecer mais oportunidades para produtores e compradores. O Espírito Santo se destaca como um dos maiores produtores de café conilon e robusto do Brasil. Essa produção expressiva contribui significativamente para o fortalecimento do setor cafeiro brasileiro no cenário internacional.

A inclusão do conilon na B3 também deve atrair novos investidores para o setor, ampliando as possibilidades de negócios e fortalecendo a cadeia produtiva. Além disso, a maior visibilidade do produto no mercado financeiro pode impulsionar as exportações e consolidar a posição do Espírito Santo como principal produtor mundial de conilon.

Estiveram presentes na ocasião representantes do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), do Centro de Comércio de Café de Vitória (CCCV), das Cooperativas de Café do Espírito Santo e de todo o arranjo produtivo da cadeia no Estado.

Kátia Quevedez

Jornalista Responsável

Editora

28 99976 1113

MTb 18569 RJ

Luan Ola

Projeto Gráfico / Diagramação

Denys Lobo

Fernanda Zandonadi

Leandro Fidelis

Rodolpho Paixão

Rosimeri Ronquetti

Thais Fernandes

Colaboradores da edição

Daiane Ola

Redes sociais

Circulação

Nacional

Edição 59

Setembro 2024

Foto Capa

Leandro Fidelis

Assessoria Jurídica

Bastos e Marques Advocacia

A revista **Conexão Safra**

é uma publicação da

CONTEXTO CONSULTORIA

E PROJETOS EIRELI-ME

CNPJ: 06.351.932/0001-65

Endereço para correspondência

REVISTA CONEXÃO SAFRA

RUA RIO GRANDE DO SUL, 254

PAVIMENTO 2 - CENTRO

GUACUÍ - ES

CEP: 29560-000

Anuncie

Comercial

28 99976 1113

comercial@conexaosafra.com

Instagram: @conexaosafra

Sugestão de conteúdo

jornalismo@conexaosafra.com

CONEXÃO

SAFRA

Casa Nostra

Viva uma imersão na cultura italiana
sem sair do Espírito Santo.



Complexo Turístico de Pindobas
Venda Nova do Imigrante



Leia o QRcode
e garanta seu
ingresso!



Polo SEBRAE
Turismo de
Experiência



[6] FOTOS DIVULGAÇÃO



Do grão à sustentabilidade: a evolução da cafeicultura capixaba

**O ESPÍRITO SANTO LIDERÁ A TRANSIÇÃO PARA UM
CAFÉ MAIS SUSTENTÁVEL, IMPULSIONADO POR
EXIGÊNCIAS DO MERCADO GLOBAL E INVESTIMENTOS
EM PRÁTICAS AMBIENTALMENTE CORRETAS**

DENYS LOBO
jornalismo@conexaosafra.com

Enraizada na história e na cultura do Espírito Santo, a cafeicultura sempre ocupou um papel de destaque na economia capixaba. Iniciada de forma tímida no século XIX, a produção dos grãos logo se fortaleceu, tornando-se a principal atividade agrícola do Estado.

Quase dois séculos depois do início das atividades, o Espírito Santo, que se orgulha em ser o segundo maior produtor do país, vem trabalhando forte, em várias frentes, para se tornar referência para o Brasil quando o assunto é sustentabilidade na produção de café.

Para entender melhor os caminhos percorridos até aqui, a Conexão Safra conversou com produtores, pesquisadores, cooperativas e órgãos governamentais e traz, neste especial, a importância dessa mudança e como ela impacta o futuro da cafeicultura do Espírito Santo.

O INÍCIO

A busca por um mundo mais sustentável, onde exista preocupação com o meio ambiente e com o uso mais responsável dos recursos naturais, nem sempre esteve entre os principais interesses da sociedade. No entanto, nos últimos anos, após séculos de desmatamen-

to, uso desenfreado de combustíveis fósseis e tantos outros impactos ambientais causados pela ação do homem, o assunto vem ganhando uma importância cada vez maior.

Apesar de ser um movimento em constante evolução e que atualmente conta com três pilares fundamentais bem definidos, a sustentabilidade começou a se fortalecer anos atrás, quando empresas, países mais desenvolvidos e importantes lideranças mundiais começaram a se preocupar com o meio ambiente e a forma como os recursos naturais estavam sendo utilizados.

“A sustentabilidade usa conceitos de produção que visam sempre à preservação ambiental e que usa informação técnica com o objetivo de oferecer

Coordenador de Cafeicultura do Incaper, Fabiano Tristão detalha que a produção de café sustentável no Espírito Santo começou nos anos 2000, com produtores das Montanhas Capixabas e da região do Caparaó buscando mercados diferenciados para seus produtos





Para Tassio Souza, o “cultivo do café com sustentabilidade ajuda a ter uma perspectiva de longevidade, afinal quem cuida do solo, dos mananciais e dos demais recursos naturais pode utilizá-los por muito mais tempo”

segurança ao trabalhador e à propriedade. É um cultivo feito com uma perspectiva de longevidade, afinal, quem cuida do solo, dos mananciais e dos demais recursos naturais pode utilizá-los por muito mais tempo”, explica Tassio Souza, extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência

A PRODUÇÃO DE CAFÉ SUSTENTÁVEL NO ESPÍRITO SANTO TEM INÍCIO QUANDO PRODUTORES DE ARÁBICA DAS REGIÕES DO CAPARAÓ E SERRANA COMEÇAM A BUSCAR MERCADOS DIFERENCIADOS

Técnica e Extensão Rural (Incaper) e coordenador do projeto de Sustentabilidade do Conilon Sul Capixaba.

A mudança de postura dos grandes centros importadores causou reflexos diretos nos países em desenvolvimento e, consequentemente, no Brasil. Dessa forma, para continuar mandando suas matérias-primas para fora do país, precisaram mudar a maneira como produziam.

Considerada uma das principais atividades agrícolas do país e a mais importante do Espírito Santo, a cafeicultura também precisou se adequar. As mudanças, como conta Fabiano Tristão, começaram no início dos anos 2000, seguindo exatamente esses dois propósitos principais: o de cuidados com o meio ambiente a exigência dos mercados externos.

“A produção de café sustentável no Espírito Santo tem início quando produtores de arábica das regiões Serrana e Caparaó começam a buscar mercados diferenciados para seus produtos. A partir daí, eles observam que esses mercados exigiam outros conceitos do café, que vão além da xícara. Desde então, essa produção sustentável no Estado vem evoluindo, de forma gradativa e contínua, chegando no conilon em meados de 2010 e alcançando cada vez mais produtores”.

PRIMEIROS PASSOS

A expressão “além da xícara” utilizada por Tristão reflete exatamente a importância do tema sustentabilidade para o mercado atual. Com

consumidores cada vez mais exigentes, as empresas vêm dando preferência por comprar cafés que estejam alinhados com esses princípios.

A implantação de lavouras mais resistentes a pragas e doenças; o manejo correto do solo, com nutrição balanceada e equilibrada e um espaçamento preconizado para a produção são alguns dos conceitos mais importantes referentes à sustentabilidade relacionados à parte ambiental.

Diferente do que se imagina, até o uso dos defensivos agrícolas, considerado um dos grandes vilões da atualidade, é permitido. Segundo Tassio Souza, o que vai impactar é a forma e a dosagem que esses produtos vão ser utilizados.

“Existe uma grande diferença entre ser sustentável e ser orgânico, onde realmente não há a utilização desses produtos. Ser sustentável é cultivar preservando o meio ambiente e usando esses agroquímicos como última tentativa, em casos de real necessidade. No entanto, o que geralmente acontece, nos casos das pessoas que não aplicam esses conceitos sustentáveis, é que elas utilizam esses produtos sem nenhum tipo de monitoramento”.

Todos esses fatores combinados proporcionam ao produtor um currículo de sustentabilidade, afinal, é possível ter o real conhecimento de todo o processo de produção do café, desde o preparo do solo até a colheita. Além disso, permite ao mercado a possibilidade de realizar a rastreabilidade de toda a cadeia, algo fundamental nos dias atuais.

“O que precisa ficar claro para o produtor é que isso é muito mais uma mudança de postura. Essas boas práticas agrícolas são relativamente simples de serem executadas e não têm um custo intenso. Então, caso ele tenha encerrado uma safra que foi feita sem controle nenhum, com algumas adequações mínimas ele já consegue começar a produzir de forma sustentável”, completa Souza.

_ESG: OS TRÊS PILARES

Tudo que se conhece sobre o tema sustentabilidade atualmente está baseado em um conceito muito importante fundamentado nas palavras *Environmental, Social and Governance* (ESG), que, traduzidas do



Contato direto de produtores com pesquisadores, além dos investimentos robustos feitos pelo Governo do Estado, ajudam a desenvolver e qualificar ainda mais os cafés produzidos no Espírito Santo

inglês, significam Ambiental, Social e Governança.

Criado em 2004, o termo surgiu quando o então secretário-geral da Organização das Nações Unidas (ONU), Kofi Annan, propôs a líderes de grandes empresas mundiais que eles passassem a considerar e inserir

esses temas em seus negócios, focando neles junto com o retorno financeiro.

Promover políticas de inclusão e diversidade, regularizar as atividades dentro das propriedades, respeitar leis trabalhistas, pagar um salário justo e cuidar da parte de segurança dos funcionários são alguns dos exemplos da parte social que podem ser seguidos.



[o] LEANDRO FIDELIS

Como o próprio nome já diz, na parte de governança são tratados temas ligados diretamente ao negócio, como transparência em toda a gestão, bom relacionamento com órgãos e entidades governamentais e estruturação da propriedade, por exemplo.

Com o passar dos anos, as práticas ESG se aprimoraram e chegaram a outros segmentos, inclusive na agricultura. Por isso, para que consigam continuar comercializando seus produtos para os principais mercados do mundo, os produtores entenderam que é preciso ter, além da parte ambiental, os outros dois pilares estruturados.

Segundo Fabiano Tristão, o fato de os produtores estarem aplicando esses conceitos e terem compreendido a importância dessa mudança para o próprio negócio, são alguns dos motivos para que o café produzido no Espírito Santo continue tendo destaque internacional.

"Todos esses fatores estão sendo seguidos por produtores capixabas e a principal consequência disso é a melhora na imagem da caficultura de toda a região. Isso ajuda a aumentar a lucratividade do agricultor e cria um círculo

virtuoso no município, afinal, o dinheiro que ele recebe vai girar dentro da própria cidade, o que ajuda a criar oportunidades de emprego e renda.

tradicional, esse número só chega a três toneladas. Os dados foram divulgados pelo Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé) em parceria com o Incaper.

"Não é só no meio ambiente que essas vantagens são perceptíveis. Um café especial vai agregar, no mínimo, 30% a mais no valor que o produtor vai receber, então é algo vantajoso. Costumo dizer que produzir de forma sustentável não é mais um diferencial, e sim, uma necessidade. É um caminho que o agricultor precisa entrar o quanto antes, pensando, inclusive, no próprio futuro", completa Tristão.

As exigências dos principais mercados compradores também têm contribuído para o fortalecimento da sustentabilidade. Uma lei sancionada e aprovada pela União Euro-

MUDANÇAS

Além de servir como um diferencial importante, aplicar os conceitos ESG e focar na sustentabilidade trazem uma série de benefícios, tanto para o meio ambiente, quanto para o produtor.

Uma pesquisa recente sobre o balanço de Gases do Efeito Estufa (GEE) revelou que a adoção de práticas sustentáveis na produção cafeeira capixaba ajuda a extrair mais de oito toneladas de gás carbônico (CO₂) da atmosfera por ano, enquanto na produção



peia em 2023, denominada Pacto Verde, quer proibir a entrada no bloco de produtos provenientes de áreas que foram desmatadas depois de 2020 – algo que vai impactar diretamente os principais mercados produtores.

Com relação às empresas, os números também falam por si. De acordo com pesquisa divulgada pela *Global Coffee Platform* (GCP), a quantidade de café sustentável adquirido por oito das principais torrefadoras e varejistas do setor aumentou consideravelmente nos últimos cinco anos, saltando de 35% para quase 74% do valor total.

Em 2018, por exemplo, apenas 10 milhões das quase 30 milhões de sacas compradas por essas empresas eram de cafés sustentáveis. Já em 2022, das 36 milhões de sacas compradas, 26 milhões eram de cafés sustentáveis.

Por essa razão, explica Tassio Souza, a importância de se adequar às questões sustentáveis tem sido cada vez mais urgente. “Costumo dizer que todas essas decisões não são do Espírito Santo ou de algum órgão específico. Elas são exigências internacionais, de um mercado externo que está, cada vez mais, alinhado com essas práticas”.

ESPIRITO SANTO

Segundo maior produtor de café do Brasil e primeiro do ranking na produção de conilon, o Espírito Santo entendeu com rapidez que, para continuar mantendo o destaque que possui junto aos mercados externos, era preciso unir a força de todo o

segmento para que essas adequações impositivas do mercado referentes à sustentabilidade fossem, de fato, aplicadas.

Com o intuito de auxiliar os produtores e ciente da importância financeira da atividade para a economia do Estado, a Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) lançou, em maio de 2023, o Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cafeicultura do Espírito Santo.

“Ele é, seguramente, o mais completo programa de desenvolvimento da cafeicultura do Brasil. O conceito de sustentabilidade é um tema que está incluso em todos os eixos de atuação e o objetivo é agregar valor à produção de café do Espírito Santo”, afirma o secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, Enio Bergoli.

Estruturado nos eixos de governança, sustentabilidade, tecnologia, social e agregação de valor, ele engloba todos os conceitos primordiais do ESG e tem como objetivo principal inserir o Espírito Santo como uma das principais origens de cafés no mundo.

“Sabemos que, em um futuro não muito distante, só vai permanecer no mercado quem tiver um produto com qualidade e que tenha sido produzido seguindo os princípios da sustentabilidade. Nós iniciamos esse programa com 27 projetos e estabelecemos metas para que, em 2030, consigamos ter 35 mil propriedades no Espírito Santo com um currículo mínimo de sustentabilidade, sendo 20 mil de conilon e 15 mil de arábica. Isso significa deixar esses cafeicultores preparados para serem certificados por qualquer empresa”, completa Bergoli.



Vice-governador e secretário de Desenvolvimento do Espírito Santo, Ricardo Ferraço

As falas do secretário estão alinhadas também com o que pensa o vice-governador e secretário de Desenvolvimento do Espírito Santo, Ricardo Ferraço.

“A cafeicultura, bem como outras atividades de excelência, está num caminho sem volta onde o mercado é quem determina o tipo de produto que busca. O Espírito Santo possui destaque internacional na produção de café e isso não é por acaso, afinal todo conhecimento desenvolvido e empregado nas lavouras capixabas é fruto de muito trabalho e dedicação, mas queremos ir além: desenvolver mais e seguir melhorando a qualidade com respeito ambiental. Estamos nos consolidando também como um grande polo de industrialização e processamento de cafés e a conexão rápida entre produtor e indústria é mais um atrativo para o segmento”, diz Ferraço, que também ocupou a pasta estadual de Agricultura, entre os anos de 2003 a 2006.

MAIS INVESTIMENTOS

Além do programa, o Espírito Santo vem se destacando no fortalecimento das pesquisas relacionadas à atividade.

[o] LEANDRO FIDELIS



Em março deste ano, o Governo do Estado realizou o maior aporte de recursos da história voltados para o desenvolvimento sustentável da cafeicultura capixaba, no valor de R\$ 8,5 milhões.

Os projetos serão executados em quatro frentes principais e abrangem a implantação do currículo de sustentabilidade em mais de oito mil propriedades, a criação de 92 unidades de referência no tema, o protagonismo das mulheres na cafeicultura, por meio de cursos e oficinas; além de pesquisas para identificação de novas pragas que estão surgindo, como o cancro dos ramos do cafeeiro.

A ideia, segundo o subsecretário de Desenvolvimento Rural da Seag, Michel Tesch, é que tudo que possa contribuir para o desenvolvimento da atividade seja repassado ao produtor, aumentando ainda mais a produtividade das lavouras.

“Pelo tamanho do nosso Estado e da nossa produção, o café é mais importante para nós do que para qualquer outro Estado da federação, então não tem nenhum assunto da cafeicultura mundial que a gente não esteja tratando aqui. Por isso, procuramos auxiliar os produtores em tudo que é possível. Temos trabalhado para conseguir mais produtividade, afinal isso traz um resultado econômico ainda melhor. Temos estimulado os produtores a substituir as lavouras antigas e apostar na renovação com base na tecnologia, com manejo, nutrição e material genético de qualidade. dessa forma, podemos crescer sem abrir novas áreas.”

VISITAS

O trabalho executado em todas essas frentes tem gerado diversos benefícios positivos ao Espírito Santo. E um dos principais é colocar os cafés capixaba na rota das comitivas internacionais dos grandes centros compradores. Desde o ano passado, dirigentes de entidades internacionais e executivos de grandes indústrias de café dos Estados Unidos e da Europa vêm pessoalmente ao Estado para conhecer as práticas ESG aplicadas na cafeicultura capixaba.

Durante o período que passou por aqui, o grupo visitou propriedades que produzem café conilon, na Região Noroeste, e arábica nas regiões Sul, Serrana e Caparaó, além de conhecer cooperativas e centros de pesquisa.

De acordo com a Seag, já estiveram no Estado membros do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA, na sigla em inglês), da Associação da Indústria do Café dos Estados Unidos (NCA), da Organização Internacional do Café (OIC) e da Comissão Europeia DG INTPA F3 – Sistemas Alimentares Sustentáveis e Resilientes.

Segundo o secretário de Agricultura, Enio Bergoli, o saldo foi positivo nas duas ocasiões em que o encontro foi realizado. E a ideia é que ele se repita ainda este ano. “Receber essas pessoas aqui e percorrer essas propriedades com elas é fundamental para que consigamos mostrar pessoalmente tudo que está sendo feito. Quando eles visitam e gostam do que é apresentado, acabam se tornando porta-vozes do



Governador do Espírito Santo, Renato Casagrande, prova o primeiro lote do Tris Coffee, café capixaba produzido pela cientista Luiza Respi sem o uso do alifosato e livre de toxinas prejudiciais à saúde humana

Espírito Santo no exterior e, hoje, nós temos ciência que somos considerados um bom exemplo para as demais regiões cafeicultoras do mundo. Tudo isso gera, para nós, uma confiabilidade lá fora, junto a essas empresas e mercados compradores, sem precedentes”.

A principal prova de que o trabalho feito pelos produtores, as visitas e os investimentos estão dando retorno pode ser observada nos números de exportação do agronegócio capixaba em 2024. As divisas geradas ultrapassaram os R\$ 10 bilhões, tornando-se o maior valor já registrado no período de janeiro a julho de um único ano. Desse total, cerca de R\$ 5,6 bilhões - mais da metade - são exclusivos do complexo cafeeiro.

No quantitativo comercializado, os números também são satisfatórios. A Seag registrou 4,79 milhões de sacas de café comercializadas, de janeiro a julho - 4,16 milhões de conilon, 329 mil de solúvel e 296 mil de arábica.

Os números positivos e todo o trabalho que vem sendo executado nas mais diversas frentes servem para que o governador do Espírito Santo, Renato Casagrande, reforce a qualidade do café capixaba e a importância de todo esse desenvolvimento sustentável feito no Estado. Reconhecido nacionalmente como um dos principais articuladores em favor das questões climáticas e de sustentabilidade, ele garante que o Estado seguirá sendo referência no tema.

“O café produzido no Espírito Santo é o melhor do país e isso não é por acaso. Temos realizado muitos investimentos em pesquisa e extensão, qualificando nossos produtores e os cafés têm sido referência para o Brasil e o mundo. O terreno para se produzir café de qualidade é o mesmo, então, o diferencial está na pesquisa, na inovação e agora, na sustentabilidade. O mundo está voltado para a produção sustentável e o Espírito Santo está na vanguarda desse movimento. Inclusive, ficamos muito bem posicionados no eixo sustentabilidade ambiental no *Ranking de Competitividade do CLP*”, finaliza Casagrande, citando o quarto lugar alcançado pelo Estado no *ranking* de Competitividade dos Estados, divulgado pelo Centro de Liderança Pública (CLP).

CAFÉ DE QUALIDADE, SUSTENTÁVEL E SEGURO

Além de cafés premiados e produzidos de forma sustentável, o Espírito Santo vem se destacando em um tema ainda pouco desenvolvido, mas que deve marcar o futuro da cafeicultura brasileira: a segurança alimentar.

Apesar de ser a bebida mais consumida no país após a água, a maior parte do café vendida no Brasil apresenta índices alarmantes de Ocratoxina A, uma micotoxina causada por fungos e que pode aparecer durante o crescimento, colheita ou estocagem dos produtos.

Encontrada em outros alimentos além do café, como cereais e feijão, ela é prejudicial à saúde dos seres humanos e animais, e seus níveis de contaminação devem ser monitorados de forma constante.

Preocupados com a situação e cientes dos riscos para a população, um grupo de cientistas capixabas, capitaneados pela engenheira biotecnológica Luiza Respi, decidiram se unir para encontrar uma solução viável para reduzir os índices da toxina e que fosse rentável ao mercado - o que, segundo as grandes empresas, eram os grandes gargalos com relação ao tema.

“Esses testes para definir a quantidade de Ocratoxina não foram feitos porque a análise é muito cara. Em 2020, nós criamos uma *startup* que trabalha com nanotecnologia, onde desenvolvemos biossensores que permitem a detecção rápida e confiável dessa toxina durante a seleção dos grãos de café, proporcionando o resultado em tempo real e com baixo custo. No entanto, quando levamos essa solução às empresas, não recebemos o retorno esperado”, relata Luiza, pós doutora em Biotecnologia pela Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes).

RISCOS

Amante do café, Luiza detalha que durante as pesquisas o grupo percebeu que 80% das amostras analisadas estavam contaminadas pela Ocratoxina A e 98% por glifosato, principal herbicida utilizado nas lavouras e que

pode ser prejudicial à saúde humana, em níveis elevados.

Além das questões de saúde, a preocupação com relação à quantidade dessas toxinas no café se deve aos limites exigidos pelos órgãos fiscalizadores e, consequentemente, à importância para o Brasil da exportação de uma de suas principais matérias-primas.

De acordo com uma Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), de fevereiro de 2011, os limites máximos tolerados (LMT) para Ocratoxina A no café (sejam eles em grãos, moído ou solúvel) é de 10 microgramas (μg) por quilo. No entanto, segundo Luiza, em diversas análises feitas pelo grupo, foram constatadas incidências de 15 até 25 microgramas por quilo.

Como parâmetro, o limite permitido na Europa, um dos principais mercados importadores do café brasileiro, é de apenas três microgramas por quilo, uma diferença considerável e que pode afetar as vendas dos produtos para esses mercados no futuro.

Apesar dos riscos, a fiscalização branda dos órgãos reguladores e a falta de consciência da população, que desconhece os efeitos causados por essas toxinas, foram apontados pela cientista como os principais fatores para que as empresas não se preocupem tanto com esses problemas.

“Diversos estudos científicos já revelaram que o glifosato pode levar ao câncer de mama, à infertilidade e a danos na regulação hormonal, além de toxicidade na tireoide. Já a ocratoxina pode gerar diversos malefícios por se acumular no organismo. Ela é considerada um agente cancerígeno, que pode causar toxicidade nos rins e diminuição da imunidade”, revela.

A INVENÇÃO

Com a tecnologia testada e após resultados comprovados, os cientistas lançaram há poucos meses a Trius Coffee. A marca é a primeira do Brasil que realiza uma triagem rigorosa com relação a Ocratoxina A e o glifosato em cada saca de café e que garante a ausência dessas substâncias em seu produto.

“O nome Trius surgiu da palavra triagem com a terminologia ‘ius’, que em latim significa justo. Nossa propósito, desde o início, era colocar no mercado um produto diferenciado e de alta qualidade, que priorizasse a segurança alimentar em todas as etapas de produção e fosse confiável e seguro para os nossos consumidores”, conta a cientista Luiza Respi, que se tornou diretora-geral da empresa.

O café, que foi apresentado ao público no evento Susten-



Os cientistas Marco Guimarães, Luiza Respi e Jairo Oliveira são os responsáveis pelas pesquisas referentes a toxinas no café e os criadores do Trius Coffee, lançado em maio deste ano. A ideia do grupo é oferecer ao mercado um café puro e de boa qualidade

tabilidade Brasil, realizado na Serra, no fim de junho, é produzido em pequenos lotes e vendido diretamente no site da Trius Coffee. Todo o processo de produção, desde o cultivo até a embalagem, é feito de forma sustentável, alinhadas aos princípios ESG.

Para garantir o nível de exigência a que se propõe, Luiza relata que os testes e a triagem são feitos de forma rigorosa, coletando amostras das partes de cima, do meio e do fim da saca utilizada para produção. Além disso, todo o café escolhido para ser utilizado no primeiro lote

veio da fazenda de Theodoro Stein, agricultor do distrito de Vila Pontões, em Afonso Cláudio, reconhecido pela produção focada na qualidade.

“O Theodoro e sua família são conhecidos pelo trabalho de excelência que realizam na propriedade. É um produtor que já trabalha há anos com prática regenerativa e não utiliza glifosato, fatores que são fundamentais para nós. Mas a nossa ideia, à medida que formos ganhando mercado, é ampliar o número de produtores com quem trabalhamos.”

Com os conceitos da sustentabilidade cada vez mais em

evidência e com o segundo lote do café já sendo comercializado, a cientista reforça a importância dessas mudanças e faz planos para o futuro dela, da marca e do planeta.

“Eu tenho total certeza de que o nosso mundo está se degradando, junto com nossos recursos naturais. Tudo isso impacta diretamente na nossa sociedade e é através da sustentabilidade que vamos conseguir promover uma melhora do planeta e dos seres humanos. Produzir de forma sustentável e consumir produtos que ofereçam segurança alimentar é qualidade de vida e questão de saúde pública, afinal a gente é o que a gente come”, finaliza.

_CAFÉ CAPIXABA SUSTENTÁVEL

Cooperativas do Espírito Santo avançam na implementação de ESG

RODOLPHO PAIXÃO
jornalismo@conexaosafra.com

Mais que uma simples commodity para o Espírito Santo, o café é uma herança cultural para o povo da terra; um verdadeiro motor econômico do nosso Estado e, cada vez mais, um campo fértil para práticas sustentáveis tão requisitadas atualmente. Nos últimos anos, a adoção dos princípios de ESG (Ambiental, Social e Governança) tem se tornado uma realidade crescente e as cooperativas de cafeicultores são um fator importante nessa guinada rumo a uma economia cada vez mais verde e responsável com o todo, remodelando a forma como o café é cultivado, processado e comercializado, em busca por impactos positivos nas comunidades locais e no meio ambiente.

A adoção dos princípios de ESG na produção de café no Espírito Santo não é exatamente uma novidade para o setor cooperativista e envolve uma série de ações estratégicas puxadas em grande parte pelo poder público estadual, mas que conta com a ação direta de produtores para serem colocadas em prática. Desde o plantio até a comercialização, é o produtor quem garante o bom resultado da sua safra e isso ganha um peso ainda maior quando o assunto é sustentabilidade. O café produzido a partir de práticas sustentáveis exige forte dedicação por parte do produtor que muitas vezes encontra no cooperativismo o apoio necessário, em forma de cursos e capacitações que abrangem desde a



Compromisso das cooperativas capixabas com a ESG vem promovendo mudanças nas práticas agrícolas, diz diretor-executivo da OCB

conservação ambiental até o fortalecimento social das comunidades agrícolas.

Carlos André Santos de Oliveira, o “Carlão”, diretor-executivo da Organização das Cooperativas Brasileiras no Espírito Santo - OCB/ES e vice-presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae/ES enfatiza a importância dessa abordagem

como uma ferramenta para garantir a sustentabilidade do setor: “O compromisso das cooperativas capixabas com a ESG é um fator diferencial que vem promovendo mudanças significativas nas práticas agrícolas. Estamos testemunhando uma transformação no modo como os produtores enxergam o seu papel na preservação do meio

ambiente e na responsabilidade social, ao mesmo tempo em que buscam melhorar a qualidade e a competitividade do café produzido e somos parte ativa deste cenário”.

Durante conversa com a revista Conexão Safra, Carlão ressaltou a presença da pauta da sustentabilidade em grande parte dos trabalhos desenvolvidos pela OCB no Estado, principalmente em sua atuação junto ao setor agrícola e da cafeicultura. “A discussão sobre sustentabilidade é pauta em praticamente todas as ações promovidas pelo Sistema OCB/ES junto às suas cooperativas que trabalham com café. No dia 14 de agosto, por exemplo, a instituição realizou uma reunião setorial com todas as cooperativas do segmento, sobre temas como sustentabilidade, pesquisa e tecnologia. Esses diálogos servem para estimular as cooperativas de café do Estado a se desenvolverem nesses eixos e seguindo práticas já bem-sucedidas em outros Estados. O papel do Sistema OCB/ES é facilitar o acesso das cooperativas a essas informações e incentivá-las a trabalharem dessa forma”, pontuou.

Entre essas ações promovidas pela Organização estão pesquisas específicas que

servem de apoio às cooperativas na geração de cursos aos seus membros. A mais recente delas, sobre gases de efeito estufa na produção do café conilon capixaba tem, de acordo com Carlos André, potencial direto para a adoção de novas práticas no mercado local. “O estudo mostrou que a variedade conilon possui um balanço de carbono negativo, ou seja, retém mais gases de efeito estufa do que emite em todo o seu processo produtivo, e a adoção de práticas sustentáveis otimiza o balanço de CO₂, quase triplicando a retenção de gás carbônico no solo em relação à produção tradicional”, comenta.

Mesmo que não se possa ainda cravar a correlação entre o recente crescimento da lavoura do café conilon no Estado (Cerca de 9% a mais que 2023) ao impulsionamento do mercado para cafés sustentáveis, como pode dar a entender a pesquisa mencionada pela OCB, é um fato que o nosso conilon, tem gerado experiências positivas entre produtores sustentáveis de cooperativas do norte ao sul do Estado. A Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel da Palha (Cooabriel) e a Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Espírito Santo (Cafesul) são exemplos marcantes desse movimento, cada uma com iniciativas que buscam não

apenas preservar o meio ambiente, mas melhorar a vida dos produtores e das comunidades onde atuam.

A Cooabriel, por exemplo, lidera um grupo de produtores de cafés sustentáveis há mais de oito anos, e tem focado seu trabalho em uma tendência crescente no mercado internacional, que é a certificação de produtores e produtos da cafeicultura. “Entre as ações que desenvolvemos existem planos de melhorias constantes, desenvolvidos em conjunto com a consultoria técnica e diversos parceiros. São treinamentos, qualificações, dias de campo e instruções técnicas para aprimoramento de práticas sustentáveis no campo. Tudo isso voltado diretamente ao nosso produtor”, garante Renata Vaz, gerente de exportação e sustentabilidade da cooperativa, que é considerada a maior do Brasil quando o assunto é a produção de conilon.

Não por acaso, a Cooabriel possui certificação Smeta 4 Pilares, que avalia o cumprimento de preceitos relacionados a normas trabalhistas, saúde e segurança, ética nos negócios e meio ambiente, sendo reconhecida como um fornecedor socialmente responsável. A certificação contempla o complexo de armazéns em São Gabriel da Palha/ES. Além disso, a cooperativa é pioneira na conquista de selos no Estado, sendo de um de seus produtores a primeira certificação de Identificação Geográfica concedida a um café torrado capixaba. O café Maritacas, de Nova Venécia, conquistou sua habilitação em 2021 e a mantém ainda hoje em grande parte devido ao apoio da cooperativa, que desempenha um controle direto na qualidade dos grãos produzidos.

“O principal mecanismo de controle é a rastreabilidade dos cafés, que vai desde a produção, recepção e armazenamento de safra à comercialização. Esses processos são auditados de maneira externa e independente e, somente após validação, é autorizada a emissão de certificado de café sustentável para comercialização durante o ano safra”, pontua Renata.

AS COOPERATIVAS DE CAFÉ DO ESPÍRITO SANTO ESTÃO LIDERANDO A IMPLEMENTAÇÃO DE PRÁTICAS ESG, IMPULSIONANDO A SUSTENTABILIDADE NA CAFEICULTURA CAPIXABA. COM INICIATIVAS INOVADORAS, COMO O USO DE BIOCHAR E PROJETOS DE INCLUSÃO SOCIAL, ESTÃO TRANSFORMANDO A PRODUÇÃO DE CAFÉ NO ESTADO



"Para atingir a certificação, temos que atender a uma série de condicionantes ambientais", reforça Carlos Renato Theodoro, presidente da Cafesul

"A Cooabriel tem trabalhado para incrementar tanto o número de produtores quanto o volume de cafés sustentáveis. Em 2023, a quantidade de produtores inseridos nos grupos de certificação girava em torno de 400. Em 2024, a expectativa é chegar a cerca de 800 produtores", conclui.

Por outro lado, a Cafesul tem focado seus esforços na inclusão social e no apoio técnico aos pequenos produtores, garantindo a certificação "Fair Trade" que, desde 2008, coloca a cooperativa em par com empresas e organizações de todo o mundo reconhecidas por suas realizações sociais e de sustentabilidade, buscando o desenvolvimento das regiões onde são cultivados seus grãos.

Para Carlos Renato Theodoro, presidente da cooperativa, a manutenção do selo internacional por mais de seis anos resulta em uma realidade em que todo café produzido pela Cafesul pode ser considerado um produto reconhecidamente sustentável. "Para atingir a certificação, a gente tem que atender a uma série de condicionantes ambientais, como o uso restrito de agrotóxicos, cuidados específicos com nascentes dentro e próximas às propriedades, a proteção do trabalhador e de sua dignidade, desde ações de trabalho e em questões sociais também. Os trabalhadores precisam ter carteira assinada ou contrato de parceria previamente firmado, além de termos como meta o combate ao trabalho escravo e

infantil. Todas essas exigências estão dentro da norma de certificação Fair Trade que mantemos desde 2008 e, como é uma certificação coletiva, abrange todos os nossos 180 cooperados espalhados

em sete municípios da Região Sul do Estado e todos têm que atender a essas condicionantes. Eu diria que todo café da Cafesul hoje é produzido de forma sustentável".

Com toda uma ação voltada para o reconhecimento da sustentabilidade, a Cafesul se destaca ainda por tornar isso parte integrante de sua identidade ou, como comenta Renato Theodoro, "do seu DNA". Isso porque a cooperativa acaba de reformular seu plano estratégico e inserir em sua cartilha de valores características próprias da sustentabilidade. Está lá, em sua proposta de existência, a "promoção de desenvolvimento sustentável das comunidades onde atua" e o fornecimento de "produtos especiais, sustentáveis e certificados, provenientes da agricultura familiar, empoderando a mulher, a juventude e valorizando a cultura local".

Parte considerável da produção de cafés sustentáveis da Cafesul vem de produtoras, conta Natércia Bueno



Recordar é viver! Pauta sempre presente na Conexão Safra, o projeto “PÓDE Mulheres” não é a única iniciativa da Cafesul para o incentivo e desenvolvimento de uma cafeicultura sustentável, mas certamente se destaca pela sua proposta de atrair mulheres para o mundo do cooperativismo, promovendo oportunidades de capacitação, desenvolvimento e socialização entre as mulheres do campo.

“Temos hoje um cenário em que parte considerável da nossa produção de cafés sustentáveis vem dessas produtoras e isso teve início lá em 2012, quando identificamos a necessidade de nos aproximarmos das mulheres que já estavam inseridas no processo da cafeicultura, mas que não possuíam a devida visibilidade”, comenta a gerente administrativa e agente de Desenvolvimento Humano da Cafesul, Natércia Bueno, que também é coordenadora do projeto com mais de dez anos de existência e mais de 40 mulheres envolvidas.

Produtora de café sustentável e integrante do grupo desde a sua fundação, Eliane Rodrigues é um exemplo de como a prática sustentável pode significar uma mudança não apenas no consumo de cafés especiais, mas no outro extremo da cadeia produtiva, onde ela e toda a sua família se encontram. “Eu sempre trabalhei com o café, mas a diferença agora é que tem um sentimento de pertencimento muito maior envolvido. A gente tem uma produção bastante diferente da que é feita no café convencional e estar presente em cada etapa do processo, do



Eliane Rodrigues, produtora de café sustentável

plantio até a comercialização, passando pelo manejo, pela escolha do fruto no tempo correto de maturação, exige uma dedicação grande minha e de toda família. Isso, no final das contas, faz valer a pena”, relata a agricultora que empresta seu rosto para o grupo, afinal, é dela a foto utilizada para criar a arte que vai estampada no rótulo de cada saquinho de café. Fato que a deixa orgulhosa, mas ela garante: não sobe à cabeça. “Foi meio que por acaso que escolheram a minha foto, mas eu fico muito feliz de estar na embalagem. De vez em quando alguém comenta”, conta.

Na esteira das boas práticas desenvolvidas pela Cafesul, a cooperativa implementou ainda programas que oferecem assistência técnica cativa, orientando os cafeicultores na adoção de práticas mais

sustentáveis e eficientes, como o uso do substrato feito da própria palha do café, conhecido comercialmente como biochar. Essa abordagem não apenas garante a economia a partir do aproveitamento de materiais antes descartados, como pode significar um aumento considerável no chamado “sequestro de carbono”, expressão utilizada para definir o processo de retirada de gás carbônico da atmosfera.

Além das práticas de sustentabilidade, a inovação recente do biochar tem ganhado destaque entre as cooperativas de café do Espírito Santo. O biochar é um carvão vegetal produzido a partir de biomassa

“TEMOS HOJE UM CENÁRIO EM QUE PARTE CONSIDERÁVEL DA NOSSA PRODUÇÃO DE CAFÉS SUSTENTÁVEIS VEM DESSAS PRODUTORAS E ISSO TEVE INÍCIO LÁ EM 2012” (NATÉRCIA BUENO)



que, quando adicionado ao solo, melhora sua estrutura e aumenta a retenção de água e nutrientes, contribuindo também para a captura de carbono e reduzindo as emissões de gases de efeito estufa na atmosfera.

A NetZero, empresa de origem francesa que se especializou na produção de biochar, inaugurou recentemente uma planta industrial em Brejetuba, a segunda no Brasil, especificamente voltada para a fabricação do insumo a partir da palha do café. A escolha por Brejetuba, uma região produtora de café, não foi por acaso. A proximidade com as lavouras facilita a logística e permite uma operação mais sustentável, com menor pegada de carbono, segundo Pedro Figueiredo, CEO da NetZero no Brasil, ao destacar a importância dessa tecnologia.

"O biochar é uma solução sustentável que se alinha perfeitamente com as necessidades da agricultura moderna. Para ter uma ideia, cada planta como esta que inauguramos aqui no Estado tem a capacidade de gerar 4 mil toneladas de biochar a

partir de 16 mil toneladas de biomassa ao ano, o que representa um sequestro de carbono de cerca de 6 mil toneladas de CO₂ retirados da atmosfera", calcula.

Ainda de acordo com o executivo, a meta da empresa é ampliar o número de plantas industriais no país, chegando a 700 unidades em todo o Brasil até o ano de 2039. Sessenta delas previstas para o Espírito Santo. "Isso significa um investimento de R\$ 25 milhões por unidade, algo em torno de R\$ 1,5 bilhão no total aplicado. Ao mesmo tempo, essas usinas terão uma capacidade acumulada de retirar 3,6 milhões de toneladas de CO₂ da atmosfera em um período de dez anos", salienta Figueire-

do, que também prevê uma geração de empregos provenientes dos empreendimentos: "são cerca de 30 empregos diretos por unidade, mas também estamos falando de logística na chegada e saída de insumos e biochar, além da ampliação da produção de café em até 30%.

O FUTURO DA SUSTENTABILIDADE NA CAFEICULTURA CAPIXABA

O Espírito Santo está na vanguarda da aplicação dos conceitos de ESG na cafeicultura, demonstrando que é possível produzir um café de alta qualidade de forma sustentável e socialmente responsável. As iniciativas das cooperativas locais, aliadas a inovações como o biochar, estão criando um novo paradigma para a produção agrícola no Estado, onde a preservação ambiental, o desenvolvimento social e a governança ética caminham juntos.

Essa transformação não só eleva o valor do café capixaba no mercado global, mas garante que as futuras gerações possam continuar a desfrutar dos benefícios dessa cultura tão importante para a economia e a identidade do Espírito Santo. À medida que mais cooperativas e produtores adotam práticas sustentáveis, o Estado se consolida como um modelo de sustentabilidade na agricultura, inspirando outras regiões a seguirem pelo mesmo caminho.

Plano Safra 2024/2025

A FORÇA QUE
O AGRO PRECISA
ESTÁ NO SICOOB.

Para custear, investir, ampliar,
modernizar, proteger e comercializar
sua produção rural, conte com o Sicoob
durante toda a safra 24/25*.

AQUI VOCÊ TEM
O MELHOR PARCEIRO
DE NEGÓCIOS.

Fale com seu
gerente e contrate!
sicoob.com.br



SICOOB

A força
do Brasil está
no **agro**

Mais que uma
escolha financeira.



Central de Atendimento - Capitais e regiões metropolitanas: 4000 1111 | Demais localidades: 0800 642 0000 | SAC 24 horas: 0800 724 4420 | Ouvidoria: 0800 725 0996
(de segunda à sexta, das 8h às 20h) - ouvidoria.sicoob.com.br | Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 (de segunda a sexta, das 8h às 20h)

*Sujeito a análise de crédito.



Tiago Camiletti transformou o manejo em suas lavouras de conilon. O produtor foi capa da nossa edição 39. Cinco anos depois estivemos lá e constatamos a evolução da suas lavouras

Cafeicultura sustentável: zero glifosato, menos herbicida e mais dinheiro no bolso

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Muito antes do termo sustentabilidade dos grãos fazer parte do vocabulário dos cafeicultores e dos órgãos ligados ao setor no Espírito Santo, Tiago Camiletti, de Córrego Patioba, em Sooretama, no Norte do ES, já apostava no manejo sustentável das suas lavouras. Há nove anos o produtor rural iniciou uma verdadeira revolução no cultivo do café conilon.

O primeiro passo rumo a uma cafeicultura sustentável na propriedade foi a conquista, em 2015, do Código Comum para Comunidade Cafeeira (4C) da Nestlé, certificado que assegura a sustentabilidade dos grãos. No ano seguinte, testou o plantio de café com braquiária entre as carreiras. Comum no cultivo do arábica, a técnica também deu certo no conilon.

O consórcio café conilon/braquiária, que a princípio gerava estranhamento e rendeu ao produtor o título de “doido plantador

PRODUTOR RURAL PROVA QUE É POSSÍVEL PRATICAR UMA CAFEICULTURA SUSTENTÁVEL E, AO MESMO TEMPO, AUMENTAR A PRODUTIVIDADE DA LAVOURA, CONSEGUIR MELHORES PREÇOS PELOS GRÃOS E DIMINUIR OS CUSTOS DE PRODUÇÃO



[o] FOTOS ARQUIVO PESSOAL

De um lado, a braquiária plantada em meio as carreiras de café, e do outro, o capim se decompondo na lavoura

de braquiária” na região, virou objeto de pesquisa da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo (USP), que comprovou a contribuição da prática no desenvolvimento do café e na preservação ambiental.

“Os estudos confirmaram o que a gente percebeu desde a primeira área plantada. Comprovaram cientificamente o aumento de matéria orgânica e melhora da microbiota e descompactação do solo, além da redução do uso de herbicida. A braquiária é

uma excelente aliada do cafeicultor”, pontua Camiletti.

As mudanças implementadas por Camiletti na cafeicultura não se restrin-
giram ao uso da braquiária e à certificação 4C. Ao mesmo tempo que adotava estas medidas, o produtor apostou na inovação para aumentar sua produção e conseguir melhores preços. Para isso, intensificou a poda programada, o adensamento do plantio, passou a usar biofertilizante para adubação e produtos biológicos para pulverização das lavouras.

As iniciativas, divisoras de águas na trajetória do produtor, transformaram econômica, social e ambientalmente, o cultivo dos 5,5 hectares de café plantados na Fazenda São Sebastião. Com o capim, Camiletti zerou o uso de glifosato para limpeza da roça, reduziu em 80% o uso de herbicida para controle de pragas e só faz pulverização com produtos biológicos.

Já na adubação o produtor utiliza cerca de 60% de biofertilizante orgânico e apenas 40% de adubação química. Todas essas mudanças permitiram a redução dos custos de produção em cerca de 30%.

“Plantamos a braquiária, fazemos algumas roçadas, depois plantamos o café. Essa roçada libera nutrientes para o solo e aumenta a retenção de água. A braquiária também abriga inimigos naturais que controlam os insetos, o que reduz a aplicação de inseticidas e fungicidas, e dispensa a aplicação de herbicidas para controlar o mato, apenas a roçagem é suficiente. Diminuímos a quantidade de adubo e de herbicidas, consequentemente, os custos caem”, explica o produtor.

Com zero glifosato nos grãos, atestados por processos de análises químicas, enquanto a saca de 60 quilos do grão é comercializada em média por R\$ 1.300, Camiletti chega a receber R\$ 6.000 pelo seu café. Atualmente, 80% da produção é commodity e 20%, café especial. Desses 20%, 2% são beneficiados e comercializados em grãos torrados ou moídos pela Camiletti Coffee, marca própria criada pela família. Camiletti já fez café de até 87 pontos.

Outra mudança significativa foi a rentabilidade. Enquanto a média estadual de produção é de 44 sacas por hectare, o



Tiago colhe entre 110 e 120 sacas por hectare e já atingiu o patamar de 210 sacas por hectare, em algumas áreas

produtor colhe entre 110 e 120 e já atingiu o patamar de 210 sacas por hectare, em algumas áreas.

“Mudou tudo na propriedade. Aumentamos muito a produção por área, temos um produto de mais qualidade e maior valor agregado. O manejo da lavoura, da forma que passamos a fazer, deixa o trabalho mais fácil. Os meus colaboradores têm muito mais rentabilidade e praticidade para desempe-

nhar o serviço na lavoura. Enquanto o dilema da cafeicultura é a falta de mão de obra, eu até dispenso pessoas que querem trabalhar para mim”, conta Camiletti.

Para o produtor, a sustentabilidade é fundamental em todos os segmentos, um caminho sem volta que deve partir do agronegócio. “É a sustentabilidade que vai avalizar a permanência do produtor no campo e sucessão familiar responsável.

O CAMINHO PARA EMISSÃO DE CARBONO NEUTRO

Em 2015, no início do processo de transformação da propriedade, Camiletti foi convidado para fazer parte do programa Nescafé Plan, da Nestlé. No projeto, os

participantes recebem suporte técnico com o objetivo de aumentar a produtividade e proteger os ecossistemas.

“Tinha a ideia de produzir sem uso de defensivos e essa foi a oportunidade que tanto esperava”, relembra.

**INÍCIO DA
TRANSFORMAÇÃO
E ADESÃO AO NESCAFÉ
PLAN: EM 2015,
CAMILETTI INICIOU A
TRANSFORMAÇÃO DE
SUA PROPRIEDADE E
ADERIU AO PROGRAMA
NESCAFÉ PLAN,
BUSCANDO PRODUIR
SEM DEFENSIVOS
E AUMENTAR A
PRODUTIVIDADE
DE FORMA SUSTENTÁVEL**

Camiletti topou, e o que começou de maneira tímida, tomou grandes proporções. Hoje, a busca é pelo carbono neutro na propriedade, e ele parece não estar longe desse objetivo. O olhar visionário e a ousadia do produtor já renderam a ele o reconhecimento, por parte do Programa Cultivando com Respeito 2024, da Nestlé, de propriedade mais sustentável do país e a mais avançada no processo de agricultura regenerativa, na emissão de carbono. Cerca de cinco mil propriedades de todo o país participam do programa.

“Esse reconhecimento, para nós, é a certeza de que estamos no caminho certo. Uma segurança de que os meus filhos terão um futuro promissor no agronegócio sustentável, por meio dessa prática de uma agricultura que é exemplo. Realmente é uma satisfação muito grande receber um reconhecimento desse.”

Para acelerar a busca pelo carbono neutro, no final de 2023 Camiletti deu início à implantação do projeto de



— Tiago acredita que o manejo sustentável também ajuda na sucessão familiar da propriedade

agrofloresta em suas lavouras. “Eu gosto de desafios, e topei mais este. Estamos com o olhar voltado para agricultura regenerativa, para diminuição da emissão de carbono”.

Cerca de 1,5 hectare já recebeu mudas de espécies como fedegoso, ingá, fedegosinho, erva baleeira. A previsão é chegar ao final deste ano com 100% das suas lavouras no sistema agroflorestal. O projeto é feito com uma carreira de árvores a cada 30 metros.

As mudas para compor o ecossistema não foram escolhidas por acaso. Com o intuito de introduzir a criação de abelha nativa

sem ferrão uruçu amarela na propriedade, as plantas selecionadas atraem as abelhas. Além de ajudar na polinização do café, a uruçu amarela contribui para a atração de insetos que combatem pragas nas lavouras.

FAZENDO HISTÓRIA

Vencidos os desafios iniciais da caminhada em busca da sustentabilidade, a Fazenda São Sebastião se tornou referência para estudantes de todo o Estado e pesquisadores internacionais.

“Quando comecei, não existia assistência técnica disponível para esse modelo de cafeicultura como temos hoje. Não se ouvia falar de braquiária consorciada com café, calagem de gesso, esterco de galinha



Alunos do Senar, Polo Rio Bananal visitam a Fazenda São Sebastião

para cobertura de solo. Não se levava em consideração, em uma interpretação de análise de solo, os índices de matéria orgânica. Eu fui na contramão disso tudo. Fui muito desacreditado, mas não desanimei. Comecei a ver que era possível construir esse novo modelo de agricultura, e hoje abrimos as portas para quem quer aprender.”

Uma equipe de engenheiros e técnicos da Guatemala, responsável por uma associação de cafeicultores com 360 mil hectares de café, visitam anualmente a propriedade em busca de informações. Profissionais da Nestlé, da Alemanha e da França também já visitaram a fazenda para conhecer o trabalho de sustentabilidade desenvolvido por Camiletti.

Estudantes de engenharia agronômica e de cursos técnicos ligados ao agro, também usam a propriedade como base de estudos, tanto para visitas técnicas quanto para o desenvolvimento de estágio obrigatório. Cleidson Miguel Lagaci de Souza, 19 anos, de Vila Valério, foi um aluno que fez estágio por lá. Estudante de Engenharia Agronômica, Cleidson cumpriu a carga horária de estágio obrigatório da disciplina sobre café e energia sustentável.

“Escolhi a propriedade do Tiago justamente pela forma que ele trabalha, pela inovação no cultivo. Uma outra propriedade como

a dele, na nossa região, eu não conheço. Certamente esse tempo que passei lá me fez aprender muito sobre sustentabilidade da cafeicultura e vou levar muita coisa para minha vida profissional”, conta o estudante.

Os alunos do curso técnico em Agronegócio do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar/ES), Polo Rio Bananal, também foram ver de perto o trabalho desempenhado por Camiletti, como parte do cumprimento da unidade curricular: técnicas e sistema de produção agropecuária. Estudando os cenários produtivos das principais atividades agrícolas do Estado, entre elas a cultura do café, escolheram a Fazenda São Sebastião.

O tutor da turma, Bruno Lucas da Costa, explica que a escolha se deu “por se tratar de uma realidade potencial do agronegócio capixaba, com

produção bem acima da média estadual, além de práticas de manejo que otimizam o espaçamento entre plantas, chegando ao dobro da média de plantas por hectares, comum em nossas lavouras”.

O tutor ressalta ainda que “além dos números expressivos, a propriedade evidencia, na prática, como ser eficiente com máxima responsabilidade sustentável, alinhando o equilíbrio econômico, ambiental e social, e permite a comercialização do seu café para outros continentes”.

“Fico feliz por contribuir com a formação desses alunos. Estamos vendo engenheiros agrônomos entrando no mercado já com essa visão de uma agricultura regenerativa e sustentável, enxergando que não é preciso mais desmatar, é só fazer uma agricultura regenerativa com o que já temos que vamos alcançar bons patamares.”

SUSTENTABILIDADE POR TODA PARTE

"É PRECISO TRAZER A FAMÍLIA PARA DENTRO DO NEGÓCIO. É A PREPARAÇÃO PARA O FUTURO. É UMA CONTINUIDADE DO TRABALHO"

(TIAGO CAMILETTI)

Casado com Rosana e pai da Isadora e do Bento, Tiago Camiletti adicionou um quarto pilar ao conceito de sustentabilidade. Além dos aspectos social, econômico e ambiental, o produtor incorporou o conceito educacional. Na prática, o novo pilar significa o engajamento e envolvimento de toda a família no processo.

“Não vejo hoje uma agricultura que não tenha sustentabilidade e que não desenvolva nas pessoas que fazem parte do vínculo familiar esse entendimento. É preciso trazer a família para dentro do negócio. É a preparação para o futuro, é uma continuidade do trabalho”

Tiago Camiletti conta que desde o começo busca o engajamento da esposa e dos filhos, por menores que sejam, e que muita coisa mudou desde então. “Mudou até a minha relação de casal com a minha esposa a partir do momento que ela começou a participar dos negócios, entender como as coisas funcionam”.

No dia a dia, Camiletti divide as tarefas da proprie-



Tiago com a esposa Rosana e os filhos Isadora e Bento

dade, ou empresa rural, como ele gosta de dizer, com a esposa Rosana Camiletti. Enquanto ele cuida da produção e comercialização, Rosana cuida da parte administrativa e financeira. Tudo passou a ser contabilizado.

“Ele fica muito envolvido na roça e eu cuido das anotações de tudo que é comprado, tudo o que é pago, o que ainda pagaremos no futuro e controle bancário no geral. Hoje, conseguimos saber o custo de produção e saber se deu lucro”, explica Rosana.

BONS EXEMPLOS DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE CAFÉ

VALMIR CAZAGRANDE, FAZENDA RIO PRETO, JAGUARÉ

Cafeicultor desde sempre, Valmir Caza-grande, da Fazenda Rio Preto, Córrego São Geraldo, em Jaguáré, foi convencido pelos filhos a investir no plantio de café conilon com capim mombaça nas entrelinhas. Em 2020 iniciaram a experiência com oito hectares, e em seguida fizeram mais uma área com 11 ha.

O objetivo era a cobertura das entrelinhas do café para disponibilizar matéria orgânica para o solo. De lá para cá já diminuíram a aplicação de herbicidas em mais de 80% e a adubação passou a ser feira com organominerais, uma vez que o capim, depois da roçagem, passa a ser um adubo verde.

"Pensamos na facilidade do manejo, porém, se aliado a isso vier a conservação do solo e o menor uso de defensivos químicos, melhor ainda. Pontua Higor Cazagrande, filho do Valmir.

O próximo passo é a utilização de outras variedades de plantas na cobertura das entrelinhas, como o mix de sementes de plantas como a crotalária, milheto e o nabo forrageiro, entre outros, à medida que forem se adaptando ao clima da região.

Roçagem do capim mombaça entre as linhas do café



[o] ARQUIVO PESSOAL

LUIZ CLÁUDIO DE SOUZA, SÍTIO GRÃOS DE OURO, MUQUI

O produtor de café conilon especial é tricampeão no Coffee of the Year. O cafeicultor venceu por dois anos consecutivos (2018 e 2019) o "Coffee of the Year" (Melhor Café do Ano), na Semana Internacional do Café (SIC), e foi vice-campeão em 2020.

No mesmo ano venceu também o 6º Torneio do Melhor Café Fairtrade do Brasil, "Taza Dorada Brasil", na categoria para microlotes de conilon e o 16º Concurso Nacional Abic de Qualidade do Café - Origens do Brasil (Safra 2019), promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Café.

Os processos de mudanças começaram quando a Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul), da qual Luiz Cláudio é sócio-fundador, conseguiu a certificação Fairtrade, em 2008. Naquela época, já deixou de usar defensivos químicos na lavoura. Mais adiante, no processo de certificação orgânica, o produtor deixou de usar também adubação química e, em 2021, a propriedade de três hectares se tornou 100% orgânica.

CLAYTON MONTEIRO, FAZENDA NINHO DA ÁGUIA, ALTO CAPARAÓ, MG

Clayton produz café especial de maneira agro-

cológica no entorno do Pico da Bandeira, na divisa entre Espírito Santo e Minas Gerais. Os trabalhos dele tornaram-se referência. A "Ninho da Águia" foi a primeira fazenda do município a receber turistas interessados em cafeicultura.

Em meio às matas preservadas, nascentes e plantios consorciados, árvores nativas e frutíferas se mesclam ao contorno das lavouras. Em 2011, o cafeicultor certificou a fazenda pelo selo "Certifica Minas" como livre do uso de agrotóxico e começou a participar de concursos de qualidade.

A produção atual é em média de 400 sacas por ano, sendo de 70% a 80% de cafés especiais. Cleiton já conquistou vários prêmios: ele é bicampeão do Coffee of the year (2014 e 2015), 1º lugar no concurso de qualidade Emater-MG, em 2012, e tetra-campeão do concurso de qualidade regional de Manhuaçu, MG.

WILLIANS VALÉRIO JÚNIOR, SÍTIO RE- CANTO DOS TU- CANOS, ALTO CAPARAÓ, MG

O produtor Willians Valério Júnior, produz café arábica em equilíbrio com mais de 100 espécies. Uma "floresta de comida", segundo palavras dele, com mogno africano, eucalipto, banana, azeitona, milho, feijão, batatas de todos os tipos, pêssego, entre outras.

No Sítio Recanto dos Tucanos, a cerca de 1.500m de altitude, o cafeicultor colhe em média 20 sacas de café de agrofloresta e já fez café de 90,5 pontos. Willians foi o vencedor do Coffee Of The Year em 2019, e ficou em 2º e 6º lugares em 2020.



RURALMAC®
ROASTERS



WWW.RURALMAC.COM.BR

[RURAL_MAC](https://www.instagram.com/rural_mac/)

(33) 9 9926 0698

PARA OS EXIGENTES

PRECISÃO E TECNOLOGIA QUE TRANSFORMAM O BOM EM EXTRAORDINÁRIO



A história das três Anas dos cafés especiais do Caparaó Capixaba

DIÓRGENES RIBEIRO
jornalismo@conexaosafra.com

Um café fresquinho faz parte da mesa da maioria dos brasileiros. E não seria diferente na casa de Tatiana, Juliana e Poliana, três irmãs, que nasceram na localidade de Boa Esperança, zona rural do município de Muzin Freire, na região do Caparaó Capixaba.

As três “Anas”, como ficaram conhecidas, sempre tiveram uma ligação direta com o cultivo do café na propriedade de seus pais,

Nilda Favoreto de Oliveira e Sebastião de Oliveira, que já tinham o hábito de produzir e colher cafés especiais.

As meninas cresceram, casaram, mudaram-se do município e cada uma seguiu a vida. Porém, a força do destino tratou de uni-las novamente. Agora não mais meninas, mas mulheres com forte presença no agro e no

empreendedorismo, que buscam na produção dos cafés especiais uma forma não somente de negócio, mas um estilo de vida. Afinal de contas, para realizar a produção de cafés especiais, é preciso mudar o modo como se pensa a cafeicultura. Isso porque alterações são necessárias desde a lavoura até a comercialização do produto.



[o] ARQUIVO PESSOAL

Visita técnica do grupo de produtores de cafés especiais de Muniz Freire, em março de 2024

VISÃO DE FUTURO

Casada com João Fernandes Paulucio, há 26 anos, Tatiana e o esposo cuidam do Sítio Três Anas, com seis hectares de cafés com potencial para serem especiais, possuindo em torno de 18 mil pés de café arábica, onde produzem o café de qualidade superior que é comercializado na “Cafeteria Delícias do Caparaó”, em Iúna, administrada pelas três irmãs.

João Fernandes relata que, desde muito novo, ainda no sítio do seu pai, buscava uma metodologia para cultivar café de forma diferente do convencional. Só não sabia que o que estava fazendo era a base de se formar lavouras para a produção dos cafés especiais.

“Desde quando eu morava no sítio do meu pai, eu já fazia análise de solo. Depois que começamos a administrar o Sítio Três Anas, vimos a necessidade de aprender mais

sobre o manejo da lavoura. Aproveitamos o período da pandemia da Covid-19, quando quase nada podia ser feito, para realizarmos diversos cursos on-line, que nos ajudaram muito. Na verdade, até hoje continuamos estudando.

Nesse mercado, é necessário estar sempre atualizado”, diz.

Segundo os especialistas, os cafés especiais em grãos verdes não podem apresentar nenhum defeito primário (grãos pretos, ardidos, fungados, material estranho etc.) e, no máximo, dois defeitos secundários (defeitos parciais). Além disso, são considerados especiais aqueles cafés com 80 pontos ou mais em sua avaliação de bebida (que vai de 0 a 100).

PARCERIA DE SUCESSO

Com a intenção de ter solidez na produção de cafés especiais, a família, além de buscar conhecimento junto a instituições como o Ifes, Sebrae, Senac, Incaper,

Qualificar-ES e prefeituras, participam de “Dias de Campo” promovidos diversas vezes ao ano, por várias instituições, em municípios e localidades diferentes da região.

Capacitados, os membros da família iniciaram a produção do café especial na propriedade. Para tanto, além do apoio técnico, buscaram construir de forma autônoma sua própria estufa para secar o café, que além de ser “colhido a dedo”, um por um, possui todo um manejo diferente até estar realmente pronto para chegar na mesa do consumidor.

Sempre buscando novas parcerias, os empreendedores familiares se associaram à Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec), fortalecendo a marca e alcançando novos horizontes.

O PASSO A PASSO DA LAVOURA

Juliana Favoreto de Oliveira, uma das empreendedoras do Sítio Três Anas, ressalta que os consumidores de cafés especiais se preocupam com

a origem da produção. É importante, portanto, existir a rastreabilidade da semente até a xícara. Diante disso, no plantio ou renovação da lavoura é fundamental adquirir mudas de viveiristas certificados e que sigam boas práticas na produção.

João Fernando afirma que qualquer variedade pode produzir cafés especiais, por isso, não é necessário que se troque a variedade já existente na propriedade. Com relação a lavouras novas ou em reforma, deve-se optar por escalaronar a produção, com variedades precoces, médias e tardias.

“Dessa maneira, a colheita será gradual, permitindo dedicar mais tempo a ela e colher somente os frutos realmente maduros, reduzindo a porcentagem dos verdes”, diz João Fernandes.

O manejo pode ser convencional ou até orgânico. De qualquer maneira, ele sempre deve seguir boas práticas de manejo nutricional, de pragas e doenças para uma produção sustentável do café.

CAPRICHO NA COLHEITA

Quando se fala em cafés especiais, todo capricho é pouco na hora da colheita e do processamento, afinal são necessárias padronização e uniformidade.

Primeiramente, os produtores devem evitar a colheita de grãos verdes, selecionando só os cerejas. No caso de colheita mecanizada, é indicado manter os verdes abaixo de 20% e separá-los após a colheita.

Tatiana e João também afirmam que é ideal dividir os cafés colhidos em lotes menores, conforme a variedade, expectativa de produção do talhão e também histórico da área. Isso facilita o controle dos cafés e a obtenção de lotes melhores e mais homogêneos.

Vale ressaltar que, após a colheita, existem inúmeras possibilidades de processamento e pós-colheita para a obtenção de diversos tipos de cafés especiais. Tudo é bem controlado e detalhado. É importante ressaltar que nem toda a produção da lavoura será especial, mesmo que tudo seja controlado. Por isso, é importante a separação de lotes e um controle rígido sobre os cafés.

SUSTENTABILIDADE

A produção de café especial de forma sustentável envolve o uso de técnicas e práticas que visam minimizar os impactos ambientais e garantem a sustentabilidade econômica e social dos produtores.



João Fernandes Paulucio selecionando os grãos de qualidade na estufa construída por ele mesmo na sua propriedade, em Boa Esperança, Muniz Freire

Pensando nisso, a família procura ao máximo praticar métodos sustentáveis. Entre eles, a colheita seletiva, onde apenas os grãos maduros são colhidos, o uso da água de forma responsável, a utilização dos resíduos de forma adequada, que podem ser utilizados para a produção de biofertilizantes e o armazenamento de agrotóxico em local seguro e distante da lavoura e terreiro, entre outros.

“CAFÉS ESPECIAIS UNEM PESSOAS ESPECIAIS”

Em 2019, por iniciativa de Juliana Favoreto de Oliveira e seu esposo Edson Geraldo Salôto, com o apoio de seus familiares, em especial das irmãs Tatiana e Poliana, iniciaram um ciclo de capacitação para transformar uma antiga lanchonete que a família

administrava há 40 anos na rodoviária do município de Iúna, a qual leva o nome do avô de Edson, “Manoel Folli”.

A ideia inicial era criar um ponto de encontro da cultura e culinária do Pará, com foco nos cafés especiais e outras receitas de família, como bolos caseiros e broas, num ambiente em meio a livros, artesanatos e quadros dos artistas locais.

Juliana frisa que em 23 de outubro de 2019 nasceu a cafeteria Delícias do Pará. A cafeteria juntou os esforços de quatro famílias de imigrantes italianos: Folli e Salôto de Iúna, Favoreto e Paulucio de Muniz Freire.

“Existe um detalhe relacionado quando você trabalha com cafés especiais. Você não lida apenas com o produto ou pessoas. Você lida com emoções e sentimentos delas. Estamos falando de memórias afetivas”, frisa uma das irmãs.

Especializados em cafés especiais, os empreendedores foram os primeiros da região do Caparaó a colocar o produtor de bebidas de qualidade num local de destaque na cafeteria. Desde o início, reuniram mais de 30 produtores familiares de cafés especiais. Reunindo produtores de cafés de qualidade, os melhores frutos do Caparaó e os apreciadores dos mais saborosos cafés do Brasil.

Com o apoio de um grande parceiro das micro-empresas do Brasil, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), as “Três Anas” e seus companheiros abriram o novo espaço em Iúna.

Na divisão das tarefas, Tatiana Favoreto e seu esposo, João Fernandes, administraram o sítio, em Muniz Freire, desde a plantação, colheita e preparo dos cafés especiais. Juliana Favoreto e Edson Geraldo, seu esposo, são responsáveis pela parte administrativa e contábil da empresa, e Poliana Favoreto de Oliveira, a caçula entre as irmãs, comanda a cozinha ao lado das colaboradoras.

“A cafeteria Delícias do Caparaó surgiu em meio à dificuldade que vivemos em Boa Esperança, Muniz Freire. Um grupo de mulheres se uniu e começou a produzir pães e biscoitos para participar de feiras. Daí o nome Delícias do Caparaó Agroindústria, que depois utilizamos na cafeteria em Iúna”, disse Tatiana.

SUPERAÇÃO

Em 2019, poucos meses após a abertura da cafeteria,



[6] FOTOS ACERVO PESSOAL

Equipe da cafeteria Delícias do Caparaó, em Iúna

os empreendedores enfrentaram dois grandes desafios que os fizeram pensar em desistir do empreendimento familiar. Além da pandemia da Covid-19, que levou os comércios a fecharem as portas, uma grande enchente alagou parte das ruas de Iúna, inclusive o local onde funcionava o espaço, fazendo com que perdessem grande parte do mobiliário, maquinário e estoque.

Mesmo com o desânimo batendo à porta, as “Três Anas” e seus cônjuges não desistiram e seguiram em frente. Alugaram um novo ponto comercial e seguem dando oportunidade a moradores e visitantes de terem o prazer de degustar o melhor do café especial da Região do Caparaó.

“Nós apostamos nesse negócio porque envolve um estudo que mostra que o mercado está crescendo há muitos anos, ou seja, não é uma modinha, é algo que não tem volta. Sozinhos, não vamos mudar uma tradição, uma cultura de 100 anos tomando café ruim. Para podemos fazer as pessoas tomarem café de qualidade, ainda temos muita gente para convencer. Esse modelo de divulgar os cafés artesanais, falar dos cafés

especiais e da produção artesanal, pouca gente está fazendo”, disse Edson Geraldo.

Buscando sempre a inovação e mantendo a persistência, a família agro, que liga a Cidade Amizade à Capital Secreta do Caparaó, segue com resiliência em meio à adversidade.

“Procure inovar sempre, nunca fique parado no mesmo lugar. Tenha persistência diante das adversidades. Não retenha o conhecimento, compartilhe com o próximo. Não procure se comparar com o outro que possa estar à sua frente. Lembrando que cada um tem sua essência e seu processo. Lembre-se: cafés especiais unem pessoas especiais”, afirmou Poliana Favoreto de Oliveira.

Vale ressaltar que o mercado de cafés especiais é um nicho a ser explorado pelo cafeicultor brasileiro. São várias opções a seguir, mas, para fazê-lo, é necessário tomar cuidados adicionais, desde o campo até a xícara. Nesse parâmetro, o produtor brasileiro está com o “coador e a xícara na mão”.

A produção de cafés especiais deve ser voltada para as exigências do mercado. Assim, embora tenha maior custo associado, a produção pode ser vantajosa, pois os preços pagos pelo produto também são maiores.

Não existe uma receita pronta sobre como produzir cafés especiais. Para cada realidade, o mercado desses cafés pode ser explorado de forma distinta e igualmente válida, sempre em suas particularidades.

I Agro+Floresta Capixaba reúne mais de mil pessoas e destaca práticas sustentáveis no campo



REDAÇÃO
jornalismo@conexaosafra.com

O I Agro+Floresta Capixaba, realizado no dia 21 de setembro no município de Alegre, consolidou-se como um evento de grande sucesso, reunindo mais de mil participantes ao longo de um dia intenso de atividades.

Profissionais da engenharia, agronomia e geociências, produtores rurais, figuras públicas e especialistas do setor marcaram presença, destacando a importância de práticas sustentáveis para o futuro do campo no Espírito Santo. Organizado

pela MV Gestão Integrada e pela Sociedade Espírito-Santense de Engenheiros Agrônomos (SEEA), o evento foi um marco para o desenvolvimento rural sustentável, fortalecendo a integração entre produtores e especialistas.



A programação foi extensa e envolveu discussões sobre temas fundamentais para o setor agrícola e florestal. O dia começou com palestras sobre tendências sustentáveis, consórcios produtivos e a valorização do mercado de café sustentável. A tarde foi dedicada a debates sobre a recuperação de pastagens degradadas, sistemas silvipastoris e o papel da transformação digital no campo, além de mesas redondas que abordaram tecnologias e modelos econômicos rurais, com ênfase na agricultura sintropical, sistemas de irrigação e manejo sustentável.

Vinícius Santos Terra, diretor de operações da MV Gestão Integrada, destacou a relevância da iniciativa e o sucesso alcançado. "Superou

nossas expectativas, com a participação massiva de produtores e profissionais do setor. Isso demonstra o grande interesse em adotar práticas sustentáveis e inovadoras que beneficiem tanto a economia quanto o meio ambiente. O evento reforça nossa missão e nosso propósito em levar oportunidades aos

produtos rurais e, efetivamente, criar interações significativas.", celebrou.

O presidente do Crea-ES, engenheiro agrônomo Jorge Silva, ressaltou o papel do evento para os profissionais do setor e produtores rurais. "O Conselho tem o orgulho de apoiar iniciativas como o I Agro+Floresta Capixaba. Este evento é fundamental para promover a troca de conhecimento e incentivar



os nossos profissionais a buscarem soluções inovadoras e sustentáveis no campo.

A participação ativa dos produtores demonstra o comprometimento com o futuro da nossa agricultura", afirmou.

O governador do Espírito Santo, Renato Casagrande, marcou presença no evento e reforçou o compromisso do governo estadual com iniciativas voltadas para a sustentabilidade. "Estamos aqui para poder dizer que nós, do governo do estado, temos diversas iniciativas nas áreas ambientais, nas áreas de diminuição das emissões, e apoiamos sempre iniciativas como essa", declarou, ressaltando as políticas públicas que incentivam a preservação e a valorização do setor rural.

SUSTENTABILIDADE É INOVAÇÃO NO CAMPO, COM FOCO NA ADOÇÃO DE PRÁTICAS AGROFLORESTAIS

O evento proporcionou uma troca de experiências única, com discussões sobre agroflorestas e consórcios produtivos que apontaram soluções para aumentar a produtividade e o valor agregado dos produtos agrícolas, como o café sustentável. Painéis liderados por especialistas do setor também abordaram oportunidades de financiamento e créditos de carbono para produtores rurais, além de políticas públicas que incentivam a reflorestação

e o uso consciente dos recursos naturais.

Os painéis trouxeram importantes debates sobre a recuperação de áreas degradadas e o uso de sistemas silvipastoris, com ênfase na recuperação de pastagens e no manejo sustentável do solo. Essas discussões destacaram a importância da sustentabilidade como eixo central para o futuro do setor agropecuário. O uso de tecnologias digitais no campo foi outro ponto forte do evento, com apresentações que mostraram como a inovação pode transformar a gestão rural, otimizar a produção e reduzir os impactos ambientais. Ferramentas digitais e práticas de agricultura sintética foram apontadas como tendências promissoras para o setor.

O evento também promoveu a interação entre produtores e especialistas por meio de mesas redondas e momentos de networking, reforçando a importância da colaboração para o avanço das práticas agroflorestais no estado. Ao

encerrar o dia, a satisfação dos participantes demonstrou que o I Agro+Floresta Capixaba foi mais do que um evento técnico – foi um movimento de transformação e inovação que promete impactar diretamente o desenvolvimento do setor no Espírito Santo.

A realização do evento pela MV Gestão Integrada e SEEA, com o apoio do governo estadual e de instituições como o Crea-ES, fortalece o compromisso com a promoção de um campo mais sustentável e tecnológico, refletindo os esforços contínuos em prol da agricultura capixaba.



50º CONCURSO DA QUALIDADE DO CAFÉ CONILON DE SOORETAMA EDIÇÃO 2024

DATA DA PREMIAÇÃO:
18/10/2024

INÍCIO ÀS 15H

**LOCAL: FAZENDA EXPERIMENTAL
DO INCAPER DE SOORETAMA,
JUNCADO, SOORETAMA**



UNIDADE FABRIL - SERRA/ES

A Adubos Real, com mais de quatro décadas de atuação no mercado, se estabeleceu como uma das principais fornecedoras de insumos agrícolas no Brasil. Desde sua fundação em Pouso Alegre-MG, em 1980, a empresa cresceu significativamente, expandindo suas operações para outras regiões e consolidando-se como referência em fertilizantes de alta tecnologia. Com quatro unidades fabris espalhadas pelo país – em Pouso Alegre-MG, Matozinhos-MG, Mogi Mirim-SP e Serra-ES – a Adubos Real atende a um vasto mercado, levando soluções inovadoras e sustentáveis para o campo.

No Espírito Santo, a empresa tem dado passos importantes, fortalecendo sua presença com a recente abertura de novas lojas e operações estratégicas, facilitando o acesso dos produtores locais a produtos de excelência. Além disso, a Adubos Real também atua fortemente na região das

Matas de Minas, uma das principais áreas de produção agrícola do Brasil, oferecendo soluções sob medida para as demandas dos cafeicultores e outros segmentos do agronegócio. A aquisição da Nutrimaq foi um marco estratégico que impulsiona ainda mais sua expansão no estado, oferecendo um portfólio diversificado e alinhado às necessidades dos agricultores capixabas.

Com foco na tecnologia, inovação e proximidade com o produtor rural, a Adubos Real segue crescendo e impulsionando o desenvolvimento agrícola.

Para saber mais sobre a trajetória, lojas e nosso portfólio, visite o site www.adubosreal.com.br.

 **Adubos Real**



Recuperação judicial pode ser aliada de produtores, diz especialista

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Com a nova Lei de Falências 14.112/20, desde 2020 o produtor rural e pessoa física que exerce atividade rural pode solicitar recuperação judicial, medida antes restrita a empresas rurais legalmente constituídas. Dados da Serasa Experian, divulgados no início deste ano, apontam que os pedidos de uso do recurso aumentaram 535% em 2023, se comparado com 2022. Durante todo o ano foram registradas 127 solicitações do recurso.

Dante do aumento no número de casos e das várias discussões travadas sobre o assunto por parte de atores da cadeia do agronegócio, o advogado especialista em Recuperação Judicial e Direito Empresarial, Bruno Fina-

Bruno Finamore Simoni diz que o recurso ainda é pouco utilizado pelos produtores



more Simoni, explica que é incorreto dizer que os produtores rurais estão pedindo recuperação judicial de forma indiscriminada. Pelo contrário, o recurso ainda é pouco utilizado pelos produtores.

“De um total de 3,5 milhões de produtores rurais endividados em todo Brasil, podemos considerar que a recuperação judicial seria a alternativa adequada e necessária para a reestruturação financeira de, ao menos, 30 mil produtores. No entanto, apenas 127 usaram esse recurso, o que representa menos de 0,4%. Ou seja, a recuperação judicial ainda é uma opção pouco acessada e frequentemente vista como um último recurso”, disse Bruno.

Ainda segundo o especialista, o recurso precisa ser visto como um aliado. “É preciso desmistificar a recuperação judicial e enxergá-la como uma das soluções para a crise, um instrumento para o produtor rural superá-la e obter um fôlego para reestruturar as atividades. Esse mecanismo não apenas ajuda a estabilizar a economia rural, mas garante a continuidade da produção agrícola”.

No topo da lista dos Estados com mais pedidos

de recuperação judicial estão São Paulo, com 68 pedidos, seguido por Minas Gerais, com 38 e Paraná com 35. O Espírito Santo tem cinco pedidos. Quem mais solicitou o recurso foram os produtores com maiores áreas de soja via análises de sensoriamento remoto, pastagem e café.

PLANEJAMENTO E CONTROLE FINANCEIRO

Apesar de significar uma solução, o ideal é que o produtor não precise lançar mão dessa ferramenta. Para isso é preciso ficar alerta para evitar ou, em último caso, estar preparado para possíveis crises financeiras. É o que explica Renata Erler, especialista em gestão pecuária 360º.

“Evitar crise é algo improvável, mas se preparar para passar bem por uma crise é possível. Para isso é preciso administrar o caixa e garantir o capital de giro com recurso próprio nos períodos de vacas gordas, pois quando a crise chegar, é possível passar por ela sem se endividar, ou assumindo uma dívida menor, sem comprometer

tanto a saúde do negócio”, conta a especialista.

Renata disse ainda que “a atividade agropecuária é complexa, mas resiliente quanto às crises. Na ordem de prioridades, a gestão interna de recursos e processos é fundamental, com sistema que permita revisitar cada fase de forma detalhada a cada trimestre, e números gerais mensalmente”.

A especialista acrescenta que se deve “lançar mão de seguros, como os referentes às intempéries climáticas, maquinários e o que mais julgarem necessário. Outra ferramenta importante são as operações B3, como *put, hedge call*, que devem ser usadas de forma estratégica para aumentar a segurança financeira da operação”.

O presidente da Associação Agricultura Forte, Edivaldo Permanhane, compartilha da opinião da especialista. Ele explica que, apesar de trazer mais segurança aos produtores, a orientação da entidade aos associados é que façam o dever de casa para evitar o endividamento.

“A lei tem regras claras e trouxe mais segurança para os produtores que enfrentam problemas financeiros, mas ainda não é uma prática tão comum aos produtores capixabas. Sempre orientamos aos nossos associados para evitar que cheguem ao extremo de uma recuperação judicial, por isso é muito importante ter um planejamento e fazer o controle de fluxo de caixa. Quando ocorrer algo fora do previsto como quebras de safra, seca, chuva em excesso, altas temperaturas ou outros eventos climáticos adversos,

é necessário fazer os registros técnicos e fotográficos e comunicar imediatamente a instituição buscando uma renegociação dentro da sua capacidade de pagamento. Os seguros agrícolas também auxiliam nessas questões”, comenta o presidente.

Para ajudar os produtores na condução das propriedades, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES) por meio da Assistência Técnica e Gerencial (ATeG), ensina a gerenciar propriedades, controlar custos e medir os resultados econômicos, transformando-as em empreendimentos rurais de sucesso.

“Diversos produtores têm enfrentado dificuldades financeiras, especialmente devido às adversidades climáticas que impactam as safras. Infelizmente, essa é uma realidade que tem impactado o setor agropecuário. Por isso, lutamos para que o produtor rural esteja fortalecido e respaldado através das ações da CNA e do nosso Sistema”. Explica Júlio Rocha, Presidente da Federação da Agricultura no Espírito Santo (Faes).

Para ter acesso ao serviço basta entrar em contato com o Senar-ES: (27) 3185-9226 ou procurar o Sindicato Rural do seu município.

QUEM PODE PEDIR RECUPERAÇÃO JUDICIAL

No Brasil, conforme a Lei 11.101/2005, pode pedir recuperação judicial o produtor rural que exerça regularmente suas atividades há mais de dois anos e que atenda aos seguintes requisitos, cumulativamente:

— Não ser falido e, se o foi, estejam declaradas extintas,

[o] DIVULGAÇÃO



Renata Erler afirma que é possível se preparar para passar bem por uma crise

por sentença transitada em julgado, as responsabilidades daí decorrentes;

— Não ter, há menos de cinco anos, obtido concessão de recuperação judicial;

— Não ter, há menos de cinco anos, obtido concessão de recuperação judicial com base no plano especial;

— Não ter sido condenado ou não ter, como administrador ou sócio controlador, pessoa condenada por qualquer dos crimes previstos nesta lei.

É previsto que o produtor rural que comprovar o exercício da atividade por mais de dois anos, por meio de declaração contábil, e que não possua endividamento superior a R\$ 4,8 milhões pode se valer do plano de recuperação judicial especial previsto na lei, que é mais célere.

Controle biológico contra ácaro rajado ganhá espaço em morangais



O ÁCARO PREDADOR TEM A VANTAGEM DE NÃO DEIXAR RESÍDUOS NO MORANGO, ALÉM DE SE ESTABELECIER NO CULTIVO, O QUE REDUZ A NECESSIDADE DE MUITAS LIBERAÇÕES

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Recomendado desde o lançamento do Programa Morango Saudável, em 2011, o uso de controle biológico para conter o ácaro rajado (*Tetranychus urticae*), principal praga da fruta, aos poucos cresce no Estado. O Espírito Santo tem, segundo dados do Anuário do Agronegócio Capixaba, de 2022, 293 hectares de área plantada da frutífera e uma produção de 14.500 toneladas.

Wellington Casagrande, de Forno Grande, Castelo, produtor de morango desde a década de 1990, é um exemplo. Com problemas para controlar o ácaro rajado dos moran-

gais, procurou o doutor em Entomologia, José Salazar Zanuncio Junior.

“Ele não queria mais utilizar os acaricidas químicos, então indiquei para ele o produto comercial à base de ácaros predadores, auxiliei no manejo e recomendei as formas e cuidados na liberação para garantir a eficácia do produto”, disse Salazar.

A busca por uma solução biológica, segundo Wellington, veio depois que perdeu toda a lavoura em 2010.

[o] ARQUIVO PESSOAL



Ácaro rajado

“Não consegui controlar a praga e tivemos uma perda muito grande. Naquela época, desisti dos produtos químicos e resolvi estudar o ácaro rajado para tentar o controle do mesmo sem o uso de químicos. Descobri que existiam predadores que se alimentam do ácaro rajado e não causam danos a cultura”, conta.

Após a experiência de Wellington, outros produtores da região começaram a procurar informações com ele para fazer a transição do produto químico para o biológico. É o caso do Jefferson Barbosa Kuster, também de Forno Grande.

“O ácaro sempre foi um problema, principalmente nos meses mais secos, quando ataca mais. Ouvimos falar dos predadores, que poderíamos comprar e soltar na roça. Fomos conhecer e vimos que o resultado é muito positivo. O ácaro predador, solto na roça, consegue sobreviver e continua a fazer o controle do ácaro rajado, ele se mantém. Além disso, é saudável para quem come e quem colhe morango”, explica.

Jefferson Salazar fala ainda sobre outras vantagens do uso do predador natural. “O ácaro predador tem a vantagem de não deixar resíduos no morango, além de se estabelecer no cultivo, o que reduz a necessidade de muitas liberações do ácaro. O que recomendamos é que os produtores tenham cuidado no uso de pesticidas para não afetar o ácaro predador. Assim, ele faz o controle do ácaro rajado de forma satisfatória”.

[o] ARQUIVO PESSOAL



Mas, o que impede que mais produtores façam uso dos produtos biológicos, mesmo diante das vantagens dos mesmos e dos bons resultados apontados por quem já aderiu?

Para Salazar, que também é pesquisador e gerente do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Inca-

per), a explicação está na falta de conhecimento e nos cuidados que exige o uso dessa forma de controle.

“Acredito que essa resistência por parte dos produtores está associada à falta de conhecimento sobre o uso dos biológicos, bem como dos produtos disponíveis no mercado. Outros fatores são os cuidados extras e um manejo mais adequado que o uso exige. A utilização do controle biológico demanda alguns cuidados extras e um manejo mais adequado. Isso tudo demanda maior conhecimento e mudança de algumas estratégias de manejo, por parte dos produtores”, salienta o especialista.

Salazar disse ainda que é esse trabalho que buscam fazer enquanto pesquisadores do Incaper, juntamente com os extensionistas, e os resultados estão aparecendo. “Vejo que essa é uma área em expansão. Atualmente, muitos produtores utilizam o ácaro predador e já dispensam o uso de acaricidas. Acredito que aproximadamente metade dos produtores de morango adotaram esse recurso”.

O especialista acrescentou que os acaricidas reduziram sua eficiência, com o tempo, devido ao seu uso intensivo, o que acarreta o aumento na população de ácaro rajado resistente aos principais princípios ativos.

Palinialves é referência em performance, com eficiência e segurança na colheita e secagem de seu café.

Equipamento testado e aprovado seguindo todas as normas de segurança.

RECOLHEDORA DE CAFÉ CONILON

SECADOR ROTATIVO PARA CAFÉ CONILON

A MAIOR GARANTIA
DO MERCADO BRASILEIRO

Mahindra
Tratores



GUAÇUÍ



LINHARES

ALÉM DA LINHA COMPLETA DE TRATORES, PEÇAS E IMPLEMENTOS, O PROPÓSITO DO GRUPO VITTACAR
É TRAZER AS MELHORES SOLUÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA AOS PRODUTORES RURAIS.



Com lojas em Guaçuí e Linhares, a Mahindra - maior fabricante de tratores do mundo, chega ao Espírito Santo, trazendo sua linha completa de tratores, peças, implementos e assistência técnica. O nosso agro é a força que move o país e alimenta o mundo .

Mahindra Vittacar - Forte ao seu lado- 28 999920616 / 28 3553 1513/ Instagram @Vittacar.mahindra . GUAÇUÍ E LINHARES

RuralturES consolida turismo rural no ES, atrai 20 mil visitantes e movimenta R\$ 5,5 milhões em negócios



ALÉM DO SUCESSO DE PÚBLICO, A FEIRA TAMBÉM FOI PALCO DE GRANDES ANÚNCIOS PARA O SETOR TURÍSTICO

REDAÇÃO
jornalismo@conexaosafra.com

A 4ª edição da RuralturES – Feira Estadual de Turismo Rural, realizada em Pindobas, Venda Nova do Imigrante, recebeu cerca

de 20 mil visitantes entre 5 e 8 de setembro. O evento, com mais de 140 expositores, gerou R\$ 5,5 milhões em novos negócios, sem contabilizar a ocupação hoteleira e os serviços turísticos locais.

Este ano, a RuralturES trouxe várias novidades, como o espaço permanente da Casa Nostra, que proporciona uma imersão nas tradicionais casas

de imigrantes italianos, assim como o espaço Experiência Cafés, ponto de encontro para apreciadores e produtores de café, além de roteiros de passeios exclusivos e uma vasta exposição de produtos das Montanhas Capixabas.

“A RuralturES consolidou o Espírito Santo como referência no turismo rural, destacando o valor das nossas tradições culturais e fomentando o desenvolvimento econômico sustentável. A feira trouxe inovação ao setor, abrindo novas perspectivas de crescimento e oportunidade”, afirmou Pedro Rigo, superintendente do Sebrae/ES.

A RuralturES também foi marcada pela assinatura do decreto que regulamenta a Lei 11.970/2023, que estabelece a criação de distritos turísticos no Espírito Santo. A iniciativa deve impulsionar a implantação de projetos como o Distrito Turístico de Pindobas, com a expectativa de expandir o modelo para outras regiões do Estado.

_POLO DE EXPERIÊNCIA

Outro momento de destaque foi a inauguração da sede nacional do Polo Sebrae de Turismo de Experiência, destinado a empreendedores que querem desenvolver negócios voltados para o segmento e que passa a fazer parte do Complexo Turístico de Pindobas.

“Nosso intuito é formatar produtos de experiência que tragam a originalidade e a autenticidade do local, que refletem a cultura e envolvam o visitante, despertando os sentidos e gerando emoção”, explica Renata Vescovi, gestora do polo.

Também foi assinado, durante a RuralturES, o protocolo de criação do Museu da Imigração, que fará parte do complexo turístico. O espaço tem o objetivo de preservar e valorizar a contribuição dos imigrantes italianos para o desenvolvimento da região, com a participação ativa da comunidade e das escolas locais na construção de seu acervo.

CASA NOSTRA: IMERSÃO CULTURAL

Sucesso de público nos quatro dias de evento, a Casa Nostra, espaço imersivo que

transporta os visitantes para o ambiente das tradicionais casas dos imigrantes italianos, foi o primeiro produto de turismo de experiência lançado no Complexo Turístico de Pindobas.

Na Casa Nostra, os visitantes passam pelo espaço da exposição, com artefatos típicos das tradicionais casas de imigrantes italianos, e conhecem também uma casa, com todos os seus ambientes, inclusive a cozinha, oferecendo uma experiência viva, com personagens que parecem pertencer a uma família de imigrantes. Ali podem amassar o pão, mexer a polenta, passar o café, modelar biscoitos e experimentar o resultado final dessa experiência imersiva.

Com visitas guiadas previamente agendadas, o espaço continuará a

funcionar após a feira, oferecendo também a alternativa da visita autoguiada, em que o visitante circula pelos espaços conhecendo um pouco da história da imigração italiana na região.

_SOBRE O COMPLEXO TURÍSTICO

O Complexo Turístico de Pindobas integra o Distrito Turístico de Pindobas, em fase de implantação. A região que compõe o distrito já engloba cerca de 20 empreendimentos prontos para serem visitados, como a Fazenda Carnielli, Sítio Jabuticabeira, Vinícola Tonole, Queijaria Inês, Agroturismo Família Brioschi, Família Busato Agroturismo, Pousada Bela Aurora, Cervejaria Aurora, entre outros.



R\$ 8,5 bilhões para o campo: maior pacote de crédito rural da história impulsiona as terras capixabas

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Os produtores rurais do Espírito Santo têm à disposição o maior pacote de recursos para financiamento já oferecido na história capixaba. O Plano Crédito Rural para a safra 2024/2025, disponibilizou R\$ 8,5 bilhões em mais de 47 mil contratos para operações de investimento, custeio, comercialização e industrialização.

“Não é possível desenvolver um setor sem ter crédito com juros adequados. Hoje, os governos Federal e Estadual têm políticas que oferecem crédito subsidiado para boa parte dos agricultores e sabemos que isso tem produzido muitos resultados, levando desenvolvimento e riqueza para o interior. Os recursos anunciados aqui serão destinados a produtores rurais e cooperativas de todas as cadeias produtivas desenvolvidas no Estado, com prioridade de aplicação para pecuária de leite e cafeicultura”, afirmou, na ocasião de lançamento do plano, o governador Renato Casagrande.

O secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli, lembrou a importância da parceria

com as instituições de crédito que fazem parte do Plano de Crédito Rural. “É importante, neste momento, parabenizar os produtores rurais capixabas, que confiam nos seus negócios e apostam na melhoria dos processos produtivos no campo. Dessa forma, o crédito rural é um dos principais instrumentos de política agrícola. Também é fundamental o reconhecimento da parceria com as instituições financeiras que atuam em sintonia com as reais necessidades do rural capixaba”, declarou.

O presidente da Cooperativa de Empreendedores Rurais de Domingos Martins (Coopram), Darli José Schaefer, considera que é grandiosa essa oportunidade de acesso ao crédito proporcionada pelo plano. “Somente quem está no dia a dia do rural sabe como o crédito com taxas de juros como essas ajuda a manter o produtor com dignidade no interior. O crédito não era uma coisa que chegava facilmente aos pequenos agricultores. Hoje, está muito

fácil encontrar uma instituição financeira que queira fazer um contrato de financiamento, elas estão praticamente disputando pela gente. Com o acesso ao crédito, estamos tendo condições de ter uma produção agrícola cada vez maior”, relatou Schaefer.

O diretor de Negócios do Banestes, Carlos Artur Hauschild, destacou o “DNA rural” da instituição ao comentar que o Instituto de Crédito Agrícola do Espírito Santo, criado em 1935, foi o embrião para o desenvolvimento do banco estadual.

“Estamos em uma sequência de anos crescendo ao menos 60% em volume de aplicação de crédito rural e pretendemos chegar ainda mais longe. O Banestes está presente em todos os municípios do Espírito Santo e aposta também na atividade agrícola como grande motor de desenvolvimento para o Estado”, comentou.

As linhas de crédito rural para o Espírito Santo são oferecidas pelas instituições parceiras, que incluem Banestes, Caixa, Banco do Brasil, Banco do Nordeste,

**INVESTIMENTO RECORDE VAI FORTALECER
A AGRICULTURA E A PECUÁRIA DO
ESPÍRITO SANTO, GERANDO MAIS RENDA
E DESENVOLVIMENTO PARA O INTERIOR**

Sicoob, Sicredi e Cresol. O Plano de Crédito Rural é resultado da articulação da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), junto a diversos parceiros dos setores público e privado, para apoiar a expansão e o aumento da produtividade de todas as cadeias produtivas da agropecuária no Estado.

MODALIDADES DE CRÉDITO RURAL

Custeio: Cobre as despesas do plantio até a colheita. Pode ser utilizado desde o beneficiamento da produção até o armazenamento.

Investimento: Pode ser utilizado em reformas, construções, obras de irrigação ou até na compra de equipamentos para a propriedade rural.

Industrialização: Para a finalidade de industrialização dos produtos agrícolas.

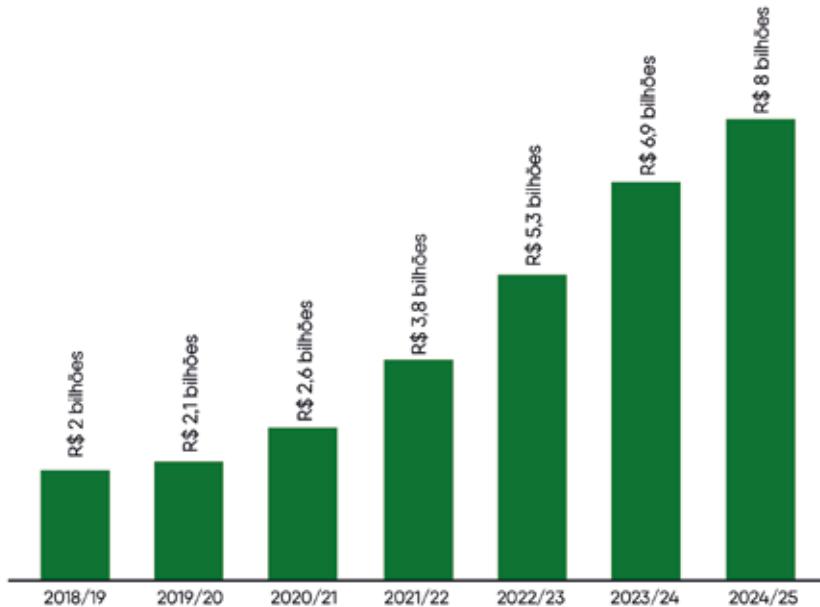
Comercialização: Visa-tiliza as despesas com a venda dos produtos.

AGRICULTURA FAMILIAR: R\$ 85 BILHÕES EM AÇÕES

No Brasil, a produção agrícola familiar tem R\$ 85 bilhões em ações no Plano Safra 2024/2025, segundo anúncio feito pelo Governo Federal em julho. O montante, no Espírito Santo, é de R\$ 2,8 bilhões, R\$ 660 milhões a mais do que no ano passado.

Recursos totais aplicados por safra no ES

Crédito é disponibilizado em mais de 47 mil contratos para investimento, custeio, comercialização e industrialização



Fonte: Seag

Esse Plano Safra da Agricultura Familiar tem taxas que variam de 0,5% a 6%, com redução para duas linhas de financiamento de custeio e oito de investimento.

Dos R\$ 85 bilhões em ações, R\$ 76 bi são em crédito rural. Esse valor representa para as famílias rurais um aumento de 6% em relação ao plano 2023/2024 e 43% em relação a 2022/2023.

Os produtores familiares foram contemplados com a redução de juros de financiamento de 4% para 3%, no caso dos alimentos da cesta básica: feijão, frutas, legumes, leite e arroz.

Foi o que explicou o ministro do

Desenvolvimento Agrário e da Agricultura Familiar, Paulo Teixeira.

“Nós estamos lançando o programa Arroz da Gente, que é plantar arroz em todo o país, estimular a produção de arroz até 200 mil toneladas pela agricultura familiar. E esses são os instrumentos estimuladores para o plantio de arroz: crédito, acompanhamento técnico, fomento, uma semente que a Embrapa desenvolveu, beneficiamento, comercialização e contratos de opção”.

No caso de produtos da agroecologia, de baixo carbono, como guaraná, açaí e babaçu, os juros caem de 3% para 2%. Além disso, o apoio à transição agroecológica vai contar com um R\$ 135 milhões.

A redução dos juros para a agricultura familiar, segundo o ministro, foi possível por meio da injeção de R\$ 10 bilhões do Tesouro Nacional no setor.

E, pela primeira vez, um fundo vai garantir o acesso ao crédito rural aos agricultores familiares e às próprias cooperativas.

A oportunidade para crescer a produção de orgânicos no Brasil

PESQUISA MOSTRA QUE CONSUMO DE ORGÂNICOS TEM AUMENTADO NO PAÍS, MAS PARTE DA DEMANDA VEM SENDO SUPRIDA POR IMPORTAÇÃO. AGRICULTORES VEEM ESPAÇO PARA CRESCIMENTO, MAS FALTA INCENTIVO E DIVULGAÇÃO

THAIS FERNANDES
jornalismo@conexaosafra.com

O Brasil tem uma oportunidade de aumentar a oferta de alimentos orgânicos. É o que mostra uma pesquisa que revelou que a demanda por esse tipo de alimento tem crescido em ritmo maior do que a produção.

O estudo 'Perfil da agricultura e dos mercados de orgânicos no Brasil' mostra que as vendas desses produtos orgânicos quadruplicaram entre 2003 e 2017 e tiveram um crescimento de 30% em 2020, movimentando cerca de R\$ 5,8 bilhões. Apesar do aumento, os brasileiros ainda compram muitos alimentos orgânicos

importados. E é aí que pode estar o indicativo de oportunidade para os agricultores.

OPORTUNIDADE PARA PRODUZIR MAIS ORGÂNICOS

As informações vêm de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) e do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). Porém, os pesquisadores apontam a falta de dados mais precisos sobre a quantidade produzida.

"Temos poucos dados e pesquisas. Mas essas pesquisas que existem mostram que o consumo de orgânicos cresce entre 15 e 30% ao ano. E se a demanda sobe e o número de agricultores orgânicos não aumenta assim, então a pergunta

que a gente faz é: de onde vem o produto orgânico que vem sendo consumido crescentemente no Brasil? Uma hipótese é que está vindo de fora do Brasil. Não é do agricultor pequeno na feira, que inclusive muitas vezes é mais barato", apontou Marcio Gazolla, doutor em Desenvolvimento Rural, professor da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) e um dos autores do estudo.

O mapeamento mostra que são 953 certificações de orgânicos para produtos importados, que vem de 23 países, segundo dados do Mapa. Entre os estrangeiros, estão alguns produzidos tradicionalmente no exterior, mas há oportunidade para o Brasil produzir mais orgânicos em culturas como: amendoim, arroz, soja, tomate, milho, feijão e azeite de oliva, entre outros alimentos.

Enquanto o consumo cresceu 30% em 2020, as propriedades com agricultura orgânica são apenas 1,28% no país. Desse total, 30% estão concentradas na Região Sudeste. "As políticas públicas [de incentivo ao orgânico] deveriam se capilarizar e chegar nos produtores bem pequenos", frisou Gazolla.



OS ORGÂNICOS DO ESPÍRITO SANTO

Hoje são, aproximadamente, 400 produtores regularizados no Espírito Santo de acordo com o Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos. Eles se encaixam em pelo menos um dos três tipos de regularização da produção orgânica, segundo o Mapa:

- Certificação por Auditoria
- Sistema Participativo de Garantia;
- Organização de Controle Social (OCS).

O cultivo orgânico demanda investimento e tempo, já que quando o produtor sai da produção convencional e vai para a orgânica, demora um período para o solo se estabilizar. “Por isso, o processo de transição tem que ser muito bem elaborado”, explicou a coordenadora de agroecologia do Incaper, Andressa Alves.

Mas o retorno pode valer a pena. O esforço e a produção capixaba têm exemplos disso. “Aqui no Estado teve um boom quando um produtor montou uma exportadora e tinha muita demanda de gengibre orgânico. Ele começou a incentivar os agricultores orgânicos a produzirem gengibre também”, contou.

Segundo Andressa, outro destaque em orgânicos é a experiência de municípios como Cariacica, que produz muita banana orgânica e vende para São Paulo, onde há meta de 100% da merenda escolar como orgânica. Isso incentivou Estados vizinhos.

“O orgânico vem muito dessa demanda. Se não houver valorização dos consu-

midores, os produtores vão desanimando, porque é um trabalho a mais e é dali que eles tiram a renda da família”, afirma.

Outro município de destaque nesse trabalho é Santa Maria do Jetibá. “Lá, eles tinham muito problema com intoxicação de agricultores, por contaminação, e começaram a trabalhar com agricultura orgânica. Então, cresceram muito. Estão próximos da Grande Vitória, formaram duas associações, e de lá produzem muitas olerícias, verduras e trazem para comercializar em Vitória, em feiras”, lembrou Alves.

AS FEIRAS: CARROS-CHEFES DE VENDAS DE ORGÂNICOS

A pesquisa nacional também apontou uma clara tendência de comercialização por cadeias curtas, como feiras e vendas diretas ao consumidor, já que todas as regiões apresentam registros de pontos de feiras orgânicas/agroecológicas. Aqui, a Região Sudeste mais uma vez tem o maior número, 405.

Em terras capixabas, Deolindo Butescke, presidente da Associação Santa Mariense em Defesa da Vida (APSAD-VIDA), confirma a importância das feiras como canal de vendas. “Hoje, a feira é o melhor negócio para qualquer agricultor, onde é possível ter lucro maior. O nosso carro-chefe são feiras em locais como a Grande Vitória, Serra e Cariacica”, contou.

A associação existe desde 1985 e, em 35 anos trabalhando com orgânicos, a APSAD já passou por diferentes momentos e precisou investir em conhecimento e estrutura para

os produtores. “No começo, tínhamos apenas um caminhão próprio para levar os alimentos para as feiras, depois um caminhão maior. E agora, depois de todos esses anos, praticamente cada um tem o seu caminhão próprio”, revela ele.

A APSAD, que produz principalmente hortaliças, precisa se aliar a agricultores de locais com climas diferentes para manter o fornecimento a clientes. “O convencional dá o ano todo, mas o orgânico respeita mais o ciclo das plantas”, explica ele.

Para suprir a demanda por determinados alimentos eles têm parceria com produtores de municípios como Laranja da Terra, onde se cultiva inhame, maracujá, mamão, banana, jiló, quiabo e berinjela.

E o que impulsiona a seguir com o trabalho ainda é, em especial, a questão de bem-estar. “O principal é a saúde, né. A nossa e a do consumidor também”. Apesar disso, o agricultor ainda percebe a falta de conscientização do público como entrave. “Hoje ainda é pouco reconhecido. Todo mundo quer usar marca de roupa, de carro, e, na hora de comer, não pensa de onde veio e come qualquer coisa”, destaca.

Para Butescke o que poderia ajudar a alavancar de vez a produção orgânica no país é a informação. “Falta divulgar para trazer novos consumidores. Em 2019, fizemos intercâmbio na Áustria e vimos que em todo ônibus, na parte traseira, tem publicidade sobre orgânicos, por exemplo”, contou ele sobre a experiência.

Com mais incentivo, o produtor vislumbra um futuro mais próspero para o orgânico no Brasil. “Nosso sonho é ter uma sede. Compramos um terreno e queremos construir um centro de distribuição, mas hoje ainda é tudo provisório. No meu sonho será grande, porque não adianta começar pequeno, precisamos ser grandes para o futuro”, concluiu ele.

Butescke se mantém confiante de que a demanda por orgânicos vai ajudar mais agricultores a se voltar à produção mais limpa. “Quando o poder aquisitivo das pessoas começa a voltar, elas comprarão orgânico de novo”, explicou ele, que acredita que o crescimento na demanda deve seguir firme.

Cooperativas inovam e impulsionam o agronegócio brasileiro

**FERNANDA ZANDONADI
EROSIMERI RONQUETTI**
jornalismo@conexaosafra.com

O cooperativismo nasceu oficialmente há 180 anos, quando um grupo de pessoas se uniu para montar um armazém, em Manchester, na Inglaterra, em plena Revolução Industrial. Nesses quase dois séculos, a união de forças passou por duas guerras mundiais, crises financeiras que se alastraram globalmente, como as de 1929 e 2008, ambas com início nos Estados Unidos. O cooperativismo, com seu modelo de negócios baseado na união de esforços, manteve-se firme diante das turbulências.

Agora, com a Quarta Revolução Industrial, que abarca convergência de tecnologias avançadas, como a Inteligência Artificial e a Internet das Coisas, o cooperativismo mostra novamente que está em consonância com o espírito dos tempos em todos os setores da economia.

Para dar uma ideia, oito a cada 10 cooperativas brasileiras já implantaram projetos inovadores, mostra a Pesquisa de Inovação no Cooperativismo Brasileiro, lançada em 2024. O estudo também revela um crescimento no reconhecimento da importância da inovação pelas cooperativas, passando de 80% para 87%.

INOVAÇÃO NO AGRO

A busca por novos processos sempre foi marca registrada da Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Nater Coop). Em janeiro de 2023, o grupo lançou um modelo novo para seu Programa de Inovação Aberta, junto à aceleradora Azys Inovação e buscou soluções



Condomínio avícola

inovadoras para o sucesso de operações agrícolas. O projeto rendeu mais de 70 inscritos, três deles chegando à fase final, que abarcam insumos agropecuários, produção e relacionamento com o cooperado.

Do incentivo, nasceu a história de sucesso do avicultor Horácio Antônio Müller. Em um momento em que os custos tornavam a avicultura inviável para pequenos produtores, Horácio teve uma ideia que mudaria a vida de muitos: criar um condomínio avícola.

Em conversa com um veterinário da Nater Coop, Müller compartilhou sua frustração com a falta de mão de obra e os altos custos de produção. A ideia inicial era construir um galpão maior para reduzir os gastos, mas a cooperativa foi além e transformou essa ideia em um projeto inovador: o primeiro condomínio avícola do Brasil.

O condomínio avícola representa um divisor de águas para Müller e outros cooperados. A possibilidade de dividir os custos de produção, a otimização da mão de obra e a

melhoria da qualidade de vida foram os principais benefícios.

"O custo de produção era muito alto, e o negócio estava se tornando inviável", afirma Horácio. "Com o condomínio, conseguimos reduzir os gastos e ter mais tempo para cuidar da nossa família".

No modelo de negócios, infraestrutura e gestão são garantidas pela cooperativa, que tem participação de 19% na iniciativa. Os sócios são responsáveis pela produção e detêm participação de 81%.

O modelo prevê que até 30 sócios podem investir no galpão, ou seja, várias famílias são contempladas. Atualmente, 60 cooperados utilizam os condomínios avícolas, que ocupam uma área de 10 mil metros quadrados no município de Santa Teresa, no Espírito Santo. São três galpões com 100 mil aves cada que, juntas, produzem cerca de 270 mil ovos por dia.

As aves de postura estão alojadas em galpões automáticos, no sistema vertical, ou seja, em gaiolas sobrepostas. Esse sistema oferece alimentação, proteção e controle de enfermidades com maior facilidade, além de otimização de mão de obra, quando comparado ao sistema convencional.

"Esse modelo de negócio é possível graças à estrutura que a cooperativa dispõe tanto física quanto gerencial. Em se tratando da produção de ovos em condomínio, os investidores esperam obter bons resultados financeiros. Para se obter bons resultados nos lotes, é necessário analisar os dados de forma rápida e eficiente. Os dados de produção de ovos, consumo de água, consumo de ração, qualidade de ovos são monito-

rados dia a dia", explica Altemir José Scardua, Gerente de Negócios Avicultura da Nater Coop.

As granjas estão em uma região com boa biossegurança, sem outras unidades próximas. "Fazemos o transporte dos ovos; da planta de produção; até a unidade de beneficiamento em paletes com 900 dúzias. Anteriormente, era feito em caixas com 30 dúzias. A modernização e melhoria dos processos é constante", conta Scardua, informando que o condomínio também produz mais de 3,5 mil toneladas de fertilizante orgânico e atende produtores rurais de todo o Espírito Santo.

"A partir da demanda percebida de nossos cooperados, foi possível identificar o melhor modelo de operação que pudesse ser viável para a cooperativa e os seus sócios, ao mesmo tempo que instituições governamentais, como a Secretaria da Fazenda, construíram em conjunto com a cooperativa um regime especial de operação para esse modelo inovador criado pela Nater Coop. O modelo de condomínios se mostrou tão eficaz que a cooperativa já o expandiu para o setor leiteiro em 2022, ampliando ainda mais as oportunidades de inovação e crescimento", explica Denilson Potratz, presidente da Nater Coop.

A inovação na Nater Coop vai além da avicultura. Em 2023, o grupo lançou o aplicativo Leite Certo, para agilizar na coleta e análise de dados, além de oferecer um canal direto de comunicação entre a cooperativa e os produtores. A plataforma nasceu de um programa de mesmo nome e que já existe há 14 anos. Até então, a coleta de dados se dava por meio de planilhas de Excel, um processo que demandava tempo e gerava um grande

atraso entre a coleta e a devolutiva para o produtor, levando até 40 dias para retorno.

"A devolução tardia dessas análises gerava frustração, ineficiência e, em alguns casos, até mesmo perdas. Felizmente, essa realidade foi completamente transformada com a implementação do aplicativo. Agora, os produtores têm acesso instantâneo e preciso a informações sobre suas propriedades", conta Juliana Maria Piassi, gerente da área de assistência técnica da Nater Coop.

AGILIDADE NO DIAGNÓSTICO

Em Nova Venécia, Rogério Luis Guidi, do Sítio Dois Irmãos em Córrego da Lagoa, e Evaldo Tavares Renes, de Chapadinha, sentiram os benefícios dessa nova ferramenta. Antes, a falta de diagnóstico preciso e o tratamento inadequado causavam grandes prejuízos, principalmente em épocas de chuva.

"A gente sabia que era mastite, mas não sabia a bactéria causadora", conta Guidi. "Dava remédio, mas até acertar a gente perdia muito tempo e dinheiro". Com o novo programa, ele realiza testes para identificar o agente causador e trata os animais de forma mais precisa e eficiente. "Muitas vezes nem precisamos utilizar antibióticos, o que é ótimo para a saúde dos animais e para o meio ambiente", completa.

Renes, que trabalha com pecuária leiteira há 20 anos, comemora os resultados. "Já tive que descartar mais de 300 litros de leite por causa da mastite", lembra. "Antes,

„A agilidade no diagnóstico ajuda a tratar os animais de forma mais precisa e eficiente, afirma Evaldo Tavares Renes, de Chapadinha



a gente lidava no escuro com essa doença". Agora em 24 horas o que está causando a mastite nos nossos animais e se devemos ou não tratar com antibióticos. Foi uma virada de chave na nossa propriedade", afirma.

As novas tecnologias e oportunidades implantadas sempre consideram o mercado, as áreas de atuação da cooperativa e as necessidades dos cooperados, levando em conta as diferentes regiões em que a cooperativa atua no Estado, explica Potratz.

"Para garantir a eficiência dos projetos, realizamos estudos que abrangem desde a mitigação de riscos na implantação até a entrega do produto ao mercado. Além disso, observamos projetos bem-sucedidos em outras regiões do país e no exterior, adaptando as novas tecnologias desenvolvidas para atender às exigências do mercado".

NECESSIDADES E SOLUÇÕES

A tecnologia permite que as cooperativas estejam mais próximas e identifiquem as necessidades mais urgentes dos cooperados. Diante disso, a Coocafé mantém uma equipe de mais de 100 técnicos em campo que estão em constante contato com os produtores, identificando as principais demandas e desafios enfrentados no dia a dia. Maycon Palmeira, gerente de TI da Coocafé, destaca a importância da tecnologia para atender às necessidades dos cooperados e impulsionar a inovação no setor cafeeiro.

"A sucessão familiar, por exemplo, é uma realidade cada vez mais presente no campo e os jovens produtores buscam soluções tecnológicas para otimizar a gestão de suas propriedades. Por isso, investimos em ferramentas digitais como o aplicativo iCoop, que oferece diversos serviços aos cooperados, como informações financeiras, pagamentos *online* e controle da produção. Nossa objetivo é proporcionar aos cooperados mais autonomia e agilidade nas suas operações", afirma Palmeira.

TECNOLOGIA NA PRODUÇÃO DE ENERGIA

A Coocafé também ganhou destaque por um projeto inovador e inédito no país, numa

parceria com a *greentech* francesa, NetZero. A palha do café, um resíduo comum nas plantações, é transformada em biochar, um tipo de carvão vegetal e fertilizante natural de alta performance. Segundo estudos, o uso desse fertilizante pode aumentar a produtividade das lavouras em até 30%.

A primeira usina de produção de Biochar da América Latina, em larga escala, foi inaugurada no município mineiro de Lajinha em 2023. Em junho de 2024 começaram as atividades da segunda usina, que foi instalada em Brejetuba, no Espírito Santo.

Os produtores que participam do projeto recebem a cessão gratuita de parte do biochar produzido a partir de sua própria palha, além de um desconto significativo na aquisição do restante. A energia gerada no processo também é compartilhada com os produtores.

A adoção da tecnologia permitiu que mais de 50 toneladas de café produzidas com o uso de Biochar fossem negociadas com a *trading* japonesa Marubeni. Os dois contêineres com 880 sacas de arábica foram embarcados para o Japão em setembro deste ano. Os 77 produtores cooperados que participaram do projeto receberam da Marubeni R\$ 150 a mais por saca de café. Cada produtor ganhou proporcionalmente à quantidade produzida na área da lavoura em que usou Biochar.

SUSTENTABILIDADE É RENDA

Antônio Sérgio da Silva, da comunidade São Domingos Sávio, em Lajinha (MG), cultiva café em seu sítio e, recentemente, comercializou cerca de 70 sacas para o exigente mercado japonês.

Com o dinheiro extra, Antônio pôde realizar um

Antônio Sérgio da Silva, Lajinha, Minas Gerais



desejo antigo: comprar uma geladeira nova para sua família. “É muito gratificante saber que estamos cuidando do meio ambiente e sendo recompensados por isso”, afirma Antônio. “Esse recurso financeiro a mais faz toda a diferença para a nossa vida”.

José Carlos Dutra, cooperado da CooCAFÉ há 25 anos e produtor em Córrego do Carvalho, em Lajinha (MG), está colhendo os frutos dessa decisão inovadora. Há seis meses, ele aderiu ao uso do Biochar em sua lavoura e percebe os resultados positivos. “É uma experiência nova que, em pouco tempo, já mostrou ser bastante positiva e produtiva”, comemora Dutra.

SEGURANÇA EM TEMPOS DIGITAIS

A tecnologia chegou para facilitar a produção. Mas trouxe consigo um novo desafio: a segurança digital. O Relatório Global sobre Ameaças a Dados da Thales (Thales Global Data Threat Report), de 2024, mostra que as ciberameaças estão crescendo. Mais de 90% dos quase três mil entrevistados disseram ter experimentado aumento dos ataques, sendo malware (41%), ransomware (36%) e phishing (32%) os que mais cresceram.

O investimento em segurança, portanto, tornou-se primordial nas cooperativas. Um exemplo é a Cooabriel que iniciou, em 2022, o cadastramento das digitais dos seus cooperados. A medida oferece mais proteção e agilidade na comercialização do café.

A chamada Venda Segura utiliza o sistema de biometria para confirmar a identidade, protegendo os processos e trazendo melhorias nos trabalhos internos da própria cooperativa.

TECNOLOGIA, SAÚDE E SUSTENTABILIDADE

Hoje, usa-se a sigla ESG, que em inglês significa *Environmental, Social and Governance*, ou seja, Ambiental, Social e Governança, em português, para designar um conceito que reúne um conjunto de critérios que avaliam o desempenho das empresas em relação à sustentabilidade e à responsabilidade social. Essas práticas são adotadas fortemente pelas cooperativas, que abraçaram o avanço tecnológico para oferecer segurança, bons negócios e, claro, qualidade de vida aos cooperados.

Exemplo disso é o Vida + Cooabriel, um programa de consultas médicas que oferece comodidade e facilidade para cooperados e colaboradores. Tudo, com baixo custo. A

iniciativa é resultado de uma parceria entre a cooperativa e a Conexa, ecossistema digital de saúde, líder na América Latina.

A vida de Ronis Domicioli e sua família, moradores de Ribeirão do Meio, em João Neiva, ganhou mais praticidade e comodidade com a iniciativa. Cooperado há cerca de quatro anos, Ronis aderiu a um programa que oferece consultas médicas *on-line*, transformando a forma como a família cuida da saúde.

A esposa de Domicioli, Lourdes, convive com espondilite e fibromialgia, foi quem mais sentiu os benefícios da nova ferramenta. Com a telemedicina, as consultas podem ser realizadas de casa, a qualquer hora do dia, inclusive aos finais de semana. “A gente agenda pelo WhatsApp e faz a consulta por videochamada. É muito prático e rápido”, afirma.

A família Domicioli destaca a importância da telemedicina em momentos urgentes. “Aderi ao programa pensando em uma emergência, e acabou sendo muito útil para o dia a dia”, explica Ronis. “A gente já fez consulta até no domingo, e o atendimento é sempre muito bom.”

A telemedicina tem facilitado o acesso à saúde para a família Domicioli, que antes encontrava dificuldades para conciliar as consultas médicas com as atividades do dia a dia. “As vezes é complicado agendar e sair de casa para ir a um médico”, comenta Lourdes. “Com a telemedicina, tudo fica muito mais simples”, conta, explicando que os dois filhos do casal também utilizam os serviços.

José Carlos Dutra diz que a experiência, apesar de nova, já deu resultados



[o] COMUNICAÇÃO E MARKETING COOCAFÉ

Pesquisa aponta desafios para implantação de sistema ILPF no ES

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Estratégia de produção sustentável, a Integração Lavoura Pecuária Floresta (ILPF) está em franca expansão em vários Estados do Brasil. O sistema, que integra atividades agrícolas, pecuárias e florestais em uma mesma área, em cultivo consorciado, sucessão ou rotacionado, apresenta uma série de benefícios ambientais, econômicos e sociais e se revela uma alternativa viável para aumentar a produtividade da terra e reduzir os riscos de degradação.

No Espírito Santo, porém, a introdução do ILPF não acompanha o ritmo do restante do país. Uma pesquisa realizada pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), durante as

capacitações para habilitar técnicos e produtores em diferentes fases do sistema, bem como acompanhar os resultados dos experimentos implantados nas fazendas experimentais de Cachoeiro de Itapemirim e Linhares, aponta alguns motivos para baixa adesão no Estado.

A limitação de áreas adequadas para a produção de grãos, a preferência regional por práticas de silvicultura, falta de exemplos bem-sucedidos de ILPF em regiões similares, a necessidade de ampliação do conhecimento e de capacitação

sobre o sistema, as barreiras topográficas e a ausência de incentivos municipais que requerem atenção na formulação de políticas públicas; programas de extensão rural e iniciativas de pesquisa, estão entre os fatores apontados pelos entrevistados.

“Para maximizar o potencial de adoção do ILPF no Espírito Santo, é crucial investir em programas educacionais que aumentem a conscientização e o conhecimento sobre os benefícios e a viabilidade do sistema, além de desenvolver políticas de incentivo que considerem

[o] DIVULGAÇÃO



as peculiaridades regionais, incluindo subsídios, assistência técnica e acesso a tecnologias adaptadas às condições locais. Superar essas barreiras é fundamental para promover uma transição bem-sucedida para práticas agrícolas mais integradas e sustentáveis na região", explica o extensionista do Incaper e coordenador do projeto, Renan da Silva Fonseca.

Ainda segundo o extensionista, "com os resultados

em mãos, o objetivo agora é reunir a equipe para reavaliar as ações, buscando aprimorá-las com maior direcionamento e profissionalismo para, assim, promover o desenvolvimento sustentável da pecuária no Estado, explorando alternativas para disseminar a adoção de sistemas integrados de produção, sabendo o impacto positivo que podem proporcionar".

Ao todo foram realizadas oito capacitações, sendo uma on-line, durante a

pandemia, quatro em Cachoeiro e três em Linhares. A pesquisa ouviu 122 pessoas, 20% do total de participantes. Participaram dos encontros produtores rurais e profissionais da área agrícola.

Um total de 75% dos entrevistados disse que já conheciam o sistema, 57% participaram para aprimorar o conhecimento sobre o assunto e 14% tinham intuito de aplicar o sistema na propriedade.

As capacitações ocorreram no início, durante e ao término do período do projeto para apresentar aos participantes os sistemas integrados em diferentes momentos de condução e manejo.

EXPERIMENTOS MOSTRAM QUE SISTEMA ILPF É VIÁVEL EM DIFERENTES REGIÕES DO ESPÍRITO SANTO

Em agosto de 2021, o Incaper, em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Gado de Leite; o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa); a Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito (Fapes); e a Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), implantou unidades demonstrativas do sistema ILPF em Cachoeiro e em Linhares.

"Tecnicamente falando, sabemos que o sistema tem aplicabilidade no Estado, em diferentes modalidades e áreas. No Norte, tem potencial para recuperação de pastagem degradada, além da diversificação de renda se colocado um componen-

te arbóreo junto. No Sul, a mesma coisa", conta Renan.

Na Fazenda Experimental de Linhares, a unidade demonstrativa conta com três protótipos, cada um subdividido em quatro piquetes. No protótipo foi feito plantio apenas da braquiária brizantha cv. BRS Paiaguás sem nenhuma integração com outra cultura, caracterizando a pecuária tradicional.

Já os protótipos II e III, tem o sistema de ILP, integrando a braquiária brizantha cv. BRS Paiaguás com sorgo no protótipo II e com milho no protótipo III. Ambas as culturas são anuais e foram introduzidas no início da estação chuvosa em um dos piquetes de cada protótipo.

Em Cachoeiro, também são três protótipos, dois em área de morro e um na várzea. Nas

áreas de morro foi adotada a modalidade de Integração Pecuária-Floresta (IPF) com eucalipto, em um protótipo com espaçamento de 20×2 e o outro com espaçamento de 20×4. Na várzea, optou-se pela Integração Lavoura-Pecuária (ILP), onde são manejados a pastagem de braquiária em cultivo integrado com sorgo.

Os objetivos principais dos experimentos eram avaliar a percepção do público quanto ao sistema em ILPF e se o sistema é ou não aplicável no Estado, dentro da realidade de cada região.

LIMITAÇÃO DE ÁREAS ADEQUADAS PARA A PRODUÇÃO DE GRÃOS, PREFERÊNCIA POR SILVICULTURA E FALTA DE BONS EXEMPLOS DE ILPF EM REGIÕES SIMILARES, SÃO ALGUNS DOS ENTRAVES PARA CRESCIMENTO DO SISTEMA NO ES

[o] ARQUIVO PESSOAL



Capacitações para técnicos e produtores na fazenda experimental de Cachoeiro

“Em Cachoeiro, com um perfil tanto de áreas de várzea, onde os produtores plantam volumoso para alimentar os animais no inverno, usamos o ILP e, em áreas mais acidentadas, onde colocam os animais para pastejo, a IFP, gerando assim conforto térmico e bem-estar para o gado, fatores que contribuem com a produtividade animal. Já

em Linhares, usamos também o ILP para testar sua aplicabilidade na recuperação/ renovação de pastagens degradadas”, salienta o coordenador da pesquisa.

A etapa de capacitação e pesquisa sobre a

percepção dos produtores e técnicos quanto ao sistema já foi concluída. Já o desenvolvimento do sistema, com a coleta de dados e anotações das intervenções para validar a tecnologia, ainda continua.

PRODUTOR SE PREPARA PARA TESTAR SISTEMA ILPF

Interessado na produção de biomassa para melhorar a qualidade do solo e a eficiência econômica da propriedade por meio de práticas mais sustentáveis, o técnico agrícola em Zootecnia e produtor comercial de silagem de milho, Leonardo Moreno dos Santos, de Pedra Roxa, em Ibitirama, se prepara para testar o sistema Integração Lavoura Pecuária (ILP). Inicialmente vai plantar um hectare de milho com braquiária.

O primeiro contato com o sistema foi na Fazenda Experimental do Incaper de Cachoeiro, onde Leonardo fez o treinamento. A previsão do produtor é começar o teste

em outubro, na safra de verão e, à medida que o teste for se mostrando viável, estender o cultivo ILP por toda área produtiva da propriedade.

“Plantamos o milho, entramos com herbicida e quando fazemos a colheita, a terra fica descoberta. O nosso objetivo é gerar biomassa, matéria orgânica, palhada para cobertura de solo e assim

melhorar a qualidade do solo como um todo, além de controlar as invasoras. Queremos ter um sistema mais produtivo, com menos entrada de aplicação de herbicidas e um sistema mais sustentável do ponto de vista de conservação do solo. Temos boas expectativas de ganho, tanto do ponto de vista da sustentabilidade, quanto econômico”, conta Leonardo.



Sistema **OCB/ES**

somos **COOP**

Para quem busca soluções financeiras,
O COOPERATIVISMO
É UM BOM NEGÓCIO

As cooperativas de crédito são para quem quer ser mais do que cliente, quer ser dono, ou seja, ter participação nas decisões e nos resultados. Além disso, é para quem quer encontrar atendimento especial e contar com boas soluções financeiras. **E aí, bora cooperar?**

Acesse

SOMOS.COOP.BR



[o] LEANDRO FIDELIS



Uma cooperativa raiz

Christian, Natália e Leonarda Plaster e Sivaldo Kunsch: produtores seguem boas práticas de manejo e cultivo para continuar exportando

COMPROMISSO COM BOAS PRÁTICAS, QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE IMPULSIONAM COOPERATIVA DE PRODUTORES DE GENGIBRE DA REGIÃO SERRANA DO ESPÍRITO SANTO AO MERCADO INTERNACIONAL

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

A Cooperativa dos Produtores de Gengibre da Região Serrana do Espírito Santo (CoopGinger) vive uma nova fase de crescimento e reconhecimento internacional. Sob a liderança da presidente Leonarda Plaster, a entidade está registrada desde abril junto à Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB/ES) e conseguiu renovar, em janeiro, para mais um ano, a certificação Global G.A.P, essencial para a exportação do gengibre dos cooperados.

O certificado garante que os produtores seguem boas práticas de manejo e cultivo, cumprem toda a legislação trabalhista e respeitam o meio ambiente. Segundo Leonarda, sem a certificação, a exportação seria inviável, pois o mercado externo não tolera resíduos de agrotóxicos, valoriza a qualidade acima do preço, entre outras questões.

Atualmente, cerca de 60% da produção de gengibre do Espírito Santo é exportada, mas a presidente da CoopGinger acredita ser esse número ainda maior, considerando as remessas enviadas para outros Estados brasileiros, que também acabam exportando. “Acho que chega a 90%”, afirma. Leonarda destaca a necessidade de aumentar o consumo de gengibre no mercado interno, onde a demanda ainda é pequena. “As vendas no mercado interno foram apenas de mudas no ano passado”.

Fundada no final de 2021, a CoopGinger enfrentou desafios significativos em 2022 devido à baixa produção no Brasil, o que dificultou as exportações até mesmo para os produtores mais experientes. Mesmo assim, a cooperativa, com sede em Santa Leopoldina, continuou a investir na divulgação e na atração de novos cooperados. O esforço começou a dar frutos no ano passado, quando, no primeiro ano com a certificação Global G.A.P, a CoopGinger conseguiu fidelizar os associados e conquistar novos clientes internacionais,

que reconheceram a qualidade do gengibre capixaba.

Com certificação e parcerias, a CoopGinger está bem posicionada para continuar crescendo e fortalecendo a economia local, ao mesmo tempo em que oferece aos produtores uma plataforma sólida para atingir o mercado internacional.

“No início de 2023, o sócio tirou do próprio bolso para poder pagar a certificação. Passamos a oferecer gengibre aos clientes que já

tínhamos contato e a procura foi grande. Embora poucas pessoas acreditassesem, a partir do primeiro cliente que deu chance à cooperativa, após conhecer a qualidade do nosso gengibre e reconhecer o diferencial do nosso trabalho, fomos conquistando outros clientes e firmando parcerias. Agora, as pessoas passam a enxergar a CoopGinger com outros olhos, inclusive os próprios produtores. Praticamente toda semana tem sócio novo entrando”, comemora Leonarda Plaster.

O quadro social conta atualmente com produtores de quatro municípios: Santa Leopoldina, Santa Maria de Jetibá, Domingos Martins e Santa Teresa. As visitas *in loco* e o controle rigoroso de qualidade realizados pela

Ademilson Braun com a mulher, Edinete Groner, e a filha, Aline



LEANDRO FIDELIS

cooperativa têm garantido um gengibre de excelente qualidade, apto para exportação, ressalta a presidente. “Isso desperta ainda mais entusiasmo no grupo. A qualidade do gengibre está muito boa graças a um trabalho junto aos cooperados, desde o plantio até o processamento, com todo o cuidado no manuseio, selecionando o que serve para exportação”.

A CoopGinger não tem exclusividade de parcerias e trabalha com comissões para profissionais que indicam novos clientes. As exportações diretas e as negociações com exportadores têm sido uma estratégia eficaz para manter a sustentabilidade da cooperativa. Apesar das dificuldades até outubro passado, a CoopGinger conseguiu estabilizar a situação, cobrindo os altos custos da certificação e outros gastos operacionais. “De janeiro até maio ficamos sem comercializar. E temos custos de galpão, de contabilidade, de pessoal, mas a gente conseguiu arcar com eles”, relata.

Leonarda destaca o papel das mulheres na cooperativa, que, embora em menor número, estão sempre à frente, trazendo suas famílias para participarem ativamente. A diretoria da CoopGinger é composta por três mulheres e três homens, com Natália Plaster responsável pelo controle de qualidade e orientação aos sócios em campo.

“Os sócios estão animadíssimos, cada vez mais próximos da cooperativa e trazendo mais associados. Começamos com 33 e agora são praticamente 80, todos confiantes de que a cooperativa é a esperança para o produtor,

pois já promove melhorias. Os cooperados estão felizes com o andar da cooperativa”, salienta a presidente da CoopGinger.

O produtor rural Ademilson Braun, um dos sócios-fundadores da CoopGinger, destaca os obstáculos enfrentados e os sucessos alcançados com a cooperativa. “Em 2021, enfrentamos desafios significativos na cultura do gengibre devido aos preços abusivos dos intermediários. O custeio para preparar áreas para cultivo é bem alto. Por isso, decidimos nos unir como cooperativa para buscar preço justo para os pequenos produtores rurais. Vimos na cooperação uma porta de saída para driblar e se livrar do sistema praticado pelo mercado local que nos mantinha reféns. Hoje, orgulhosamente, vemos nossos esforços gerando não só renda, mas valor para nós como produtores rurais. Nossa cooperativa cresce com a ideia de preços justos e qualidade superior, e estamos felizes em continuar plantando estas raízes tão interessantes”, declara Braun.

O diretor-executivo do Sistema OCB/ES, Carlos André Santos de Oliveira, enaltece a trajetória inspiradora da CoopGinger. “A CoopGinger mostrou que é possível encontrar soluções para impulsionar um negócio encarando de frente as dificuldades. A resiliência, o preparo para lidar com desafios e a vontade de ir além permitem alcançar novos patamares e sair da estagnação. Portanto, as lições que as cooperativas podem aprender com o exemplo são: é preciso agir com celeridade e eficácia para solucionar um problema; fortalecer a base de cooperados é essencial para ganhar escala; e explorar novos mercados é necessário para ganhar novos clientes”.

ENGAJAMENTO

A sede da cooperativa, em Caramuru de Baixo, e um galpão de carregamento, no Rio das Farinhas, ambos na zona rural de

_Ao todo, 51 pessoas participaram do mutirão em maio, entre elas, 31 associados da cooperativa

 DIVULGAÇÃO



"O LEGAL DA COOPGINGER É O COOPERATIVISMO RAIZ, PORQUE A GENTE GOSTA DE ENVOLVER O PRODUTOR, QUE QUER PARTICIPAR, USAR A CAMISA DA COOPERATIVA PARA MOSTRAR SER PARTE DELA"

(LEONARDA PLASTER,)

Santa Leopoldina, recebem a produção dos associados, estimada de 1.800t a 2.000 toneladas este ano. A cooperação entre os sócios e a diretoria são fundamentais para o sucesso da CoopGinger, que promove um verdadeiro cooperativismo de base, envolvendo todos os membros em ações comunitárias, como o mutirão na primeira quinzena de maio para limpar a estrada de chão de acesso à sede da cooperativa. Ao todo, 51 pessoas participaram, entre elas, 31 associados que utilizam a estrada de 12 km para chegar ao galpão.

A comunidade possui três grandes galpões, sendo um da cooperativa, todos com acesso pela mesma estrada. "O legal da CoopGinger é o cooperativismo raiz, porque a gente gosta de envolver o produtor, que quer participar, usar a camisa da cooperativa para mostrar ser parte dela. Não somos uma cooperativa onde diretoria e associados ficam distantes", diz Leonarda.

A presidente faz um apelo às autoridades locais destacando a união da comunidade. "A gente precisa de mais apoio do município, porque damos um retorno grande na forma de impostos. Recolhemos certinho e precisamos dessa contrapartida para poder trabalhar. Neste ano, tivemos que alugar outro galpão para realizar os carregamentos de gengibre porque as carretas com contêineres não conseguem chegar ao nosso", disse Leonarda.

O trabalho direto com a cooperativa é valorizado pelos exportadores, que preferem saber que o dinheiro gerado vai diretamente para os produtores. O contato próximo com os agricultores é também um requisito importante para os clientes europeus, que valorizam a origem e a qualidade do produto.

Caio Marcos Mesquita Carneiro, da Vix Global Trading, afirma que o seu compromisso é fazer a CoopGinger atingir o mercado externo. "Trabalhar com cooperativa é mais pra-

[o] LEANDRO FIDELIS



Caio Marcos Carneiro, da Vix Global Trading quer ajudar a CoopGinger a alcançar o mercado externo

zeroso porque você sabe para onde está indo o dinheiro, que é voltado para o produtor. A nossa empresa sempre teve esse objetivo: trabalhar diretamente com o produtor, o que não ocorre com empresas maiores. Quanto mais conseguimos negociar preço, mais isso vai influenciar diretamente na vida desse agricultor", afirma.

Carneiro destaca que esse aspecto é valorizado especialmente pelos clientes europeus, que preferem ter contato direto com quem produz, evitando atravessadores ou exportadoras que compram dos produtores. "Faz toda a diferença sabermos que trabalhamos com uma cooperativa fruto da união de mais de 70 produ-

tore exportando sem intermediários. Então, fazemos essa ponte, possibilitando que os pequenos produtores exportem, cheguem ao mercado internacional. Isso é vantajoso tanto para os produtores quanto para os compradores internacionais, que valorizam saber exatamente de onde vem o gengibre".

Sivaldo Kunsch, um dos 33 sócios-fundadores da CoopGinger e produtor de licores de gengibre em Santa Leopoldina, expressa seu orgulho e satisfação com a cooperativa. Ele ressalta a importância do cooperativismo para a sua experiência pessoal e profissional, permitindo o contato com diversos clientes e a participação em feiras, como a

última Expo Gengibre, de 16 a 19 de maio, naquela cidade, o que tem sido uma experiência enriquecedora.

"Estou muito orgulhoso, porque hoje vejo a cooperativa firme e forte e crescendo a cada dia. É minha primeira experiência como cooperativista. Até então, não tive esse contato com o público. Passei a conhecer tantas pessoas diferentes, de várias regiões, isso para mim está sendo muito bacana e prazeroso", diz Kunsch.



GENGIBRE CAPIXABA

O Espírito Santo obteve o primeiro Registro de Proteção de Cultivar (RPC) de gengibre no Brasil com a variedade Imigrante, graças ao projeto Fortalecimento da Agricultura Capixaba (FortAC) e a parceria com o produtor Alexandre Lemke Belz, cooperado da CoopGinger. Esse gengibre se destaca por sua maior altura e rizomas desenvolvidos. O Estado, maior produtor e exportador de gengibre, espera alcançar 84 mil toneladas este ano. A caracterização da planta foi feita com apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). A pesquisa envolveu diversos campi do Ifes e o Incaper, garantindo a variabilidade genética da cultivar. Iniciado em 2021, o projeto FortAC apoia 22 projetos para o desenvolvimento agrícola do Espírito Santo, com um investimento de R\$ 4,5 milhões.

[LEANDRO FIDELIS



FortAC – Campus de Alegre

CRESCIMENTO DO GENGIBRE NO ES

Expansão da Área e Produção (2012-2022)

- **Área Produzida:**
2012: 246 hectares
2022: 1.169 hectares
Crescimento: Quadruplicou

- **Produção:**
2012: 8.565 toneladas
2022: 59.506 toneladas
Crescimento: Seis vezes

- **Produtividade Média**
50,9 toneladas por hectare
Renda Gerada (2022)
R\$ 97,7 milhões

• **Principais Municípios Produtores (2022)**

- Santa Maria de Jetibá:**
28.800 toneladas (48,39%)
- Santa Leopoldina:**
18.000 toneladas (30,25%)
- Domingos Martins:**
8.280 toneladas (13,91%)

Fontes: Secretaria da Agricultura, Aquicultura, Abastecimento e Pesca (Seag), Gerência de Dados e Análises da Seag IBGE/Painel Agro/Incaper

• **CoopGinger em números**

- Fundação:** Final de 2021
- Presidenta:** Leonarda Plaster
- Associados:** De 33 em 2021 para quase 80 em 2023

• **Principais Municípios Produtores**

- Santa Leopoldina**
- Santa Maria de Jetibá**
- Domingos Martins**
- Santa Teresa**

Fidelis brilha no Prêmio Sebrae de Jornalismo

REDAÇÃO

jornalismo@conexaosafra.com

Nosso querido amigo Leandro Fidelis faturou mais um prêmio de jornalismo pela Conexão Safra. Dessa vez o reconhecimento veio com o 3º lugar na categoria Texto com a reportagem "Conceição do Castelo: o despertar do Agroturismo na Terra dos Sanfoneiros". Sucesso sempre, Leandro! E parabéns ao Sebrae ES pela iniciativa.



ANUÁRIO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

VEM AÍ . EDIÇÃO 2024

Faça parte da maior publicação do agronegócio capixaba

Circulação
15 de Dezembro de 2024

Fechamento Comercial
10 de Novembro de 2024



_PROGRAMAÇÃO COMPLETA

13º Simpósio do Produtor de Conilon e 2º Simpósio de Pesquisas e Tecnologias em Coffea Canephora

REALIZADOS PELA UFES, CAMPUS SÃO MATEUS, OS SEMINÁRIOS REUNEM PROFISSIONAIS, ESTUDANTES, PESQUISADORES E PRODUTORES DE CAFÉ CONILON EM DOIS DIAS DE EVENTO

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Tudo pronto para o 13º Simpósio do Produtor de Conilon e 2º Simpósio de Pesquisas e Tecnologias em *Coffea Canephora*. Os organizadores divulgaram a programação completa dos eventos que acontecerão nos dias 28 e 29 de novembro no Centro Universitário Norte do Espírito Santo (Ceunes).

Com o tema Inteligência Artificial e Manejo Sustentável, o 13º Simpósio de Conilon aborda assuntos relevantes e atuais para toda cadeia do café. No centro do debate, temas como inteligência artificial na cafeicultura, alta performance no manejo da irrigação, saúde do cafeicultor, consórcio do conilon com frutas, produtos biológicos, além de apresentar experiências de sucesso na cultura e homenagens a produtores.

Os simpósios recebem todos os anos cafeeirantes, estudantes, pesquisadores, enge-

nheiros agrônomos e técnicos do segmento, além de apreciadores de café. A inscrição é gratuita e pode ser feita no site www.cafeconilon.com

Os eventos serão realizados pelo Núcleo de Excelência de Pesquisa em Café Conilon da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Campus São Mateus, em parceria com a Empresa Júnior de Agronomia (Projagro), ambos sediados no campus de São Mateus.

A correalização é da Sociedade Espiritossantense de Engenheiros Agrônomos (Seea), com apoio da Fapes, Crea-ES, Mútua-ES, OCB-ES, Nater Coop, Nova Onda, Viveiro Marinato, Soil, Syngenta e Conexão Safra.

**CONFIRA A PROGRAMAÇÃO:
2º SIMPÓSIO DE PESQUISAS E TECNOLOGIAS EM COFFEA CANEPHORA . 28 DE NOVEMBRO**

**13h – Café com prosa
13h30 – Abertura
14h – Difusão das pesquisas e tecnologias na cafeicultura: Dr. Klinger Marcos Barbosa Alves, professor da Ufes,
15h30 – Apresentação oral de resumos: Mesa coordenadora: Henrique Duarte Vieira, professor da Uenf e Fabiano Tristão Alexandre, extensionista do Incaper**

ESCANEIE O QR CODE

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR E FAÇA SUA INSCRIÇÃO PARA OS EVENTOS



13º SIMPÓSIO DO PRODUTOR DE CONILON 29 DE NOVEMBRO

Apresentação de Pôsteres do 2º Simpósio de Pesquisas e Tecnologias em Coffea Canephora

7h30 – Inscrição com direito ao livro do evento- 2 quilos de alimento para o Projeto Araçás.

8h10 – Café com Prosa e exposição de pôsteres de trabalho de pesquisa

8h30 – abertura

9h – Apresentação de dois trabalhos científicos

9h30 – Inteligência artificial na cafeicultura, Dr.

Alberto Ferreira de Souza, professor da Ufes

10h20 – Prevenção de doenças crônicas, Dr.

José Geraldo Mill, professor da Ufes

11h – Homenagem a cafeicultores- Adalto Orletti e filhos

(Pinheiros), Irmãos Reniki Junior Ronquetti e Ronaldo Ronquetti, (Rio Bananal) Geraldo da Silva (Cassiano) e família (São Mateus)

11h20 – Debate/discussão: Denilson Potratz, presidente da Nater Coop e Dr. Lauro Monteiro Vasconcellos Filho, Diretor do Hospital Universitário da Ufes

11h40 – Almoço (exposição de pôsteres de trabalho de pesquisa)

13h10 – Alta performance na irrigação do cafeiro, Dr. André Luiz, Teixeira Fernandes, professor da Uniube

14h40 – Cafeicultura e fruticultura, uma combinação que dá certo, Dr. Moizes Zucolotto, professor da Ufes

15h10 – Uso de biológicos na cafeicultura, Dr.

Alessandro Coutinho Ramos, professor da UVV.

15h40 – Experiências de sucesso de cafeicultores- Despolpamento e secagem à gás e colheita com automotriz- Jonas Orletti- (Pinheiros)

Contribuição das Escolas Família Agrícola-Tácia Sirillo Partelle Neres (Vila Valério)

16h20 – Discussão/debate: eng. agrônomo Rogério

Duraes de Oliveira, extensionista do Incaper e

Robson Celestino Meireles, professor da Ufes

16h40 – Considerações finais e encerramento.



CONECTANDO PRODUTORES E TRANSFORMANDO UMA REGIÃO DESDE 1979

O café é nosso principal negócio, e o avanço da sustentabilidade é nosso propósito.

SUSTENTABILIDADE ECONÔMICA

Equipe técnica leva conhecimento ao produtor e familiares, facilitando o acesso a insumos e tecnologias que favorecem ganhos com as lavouras de café. Tudo feito com boas práticas fiscais.

SUSTENTABILIDADE SOCIAL

O suporte gratuito oferecido pela cooperativa promove o desenvolvimento do agronegócio regional, beneficiando famílias rurais, reduzindo a pobreza e desigualdades.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

O apoio e incentivo ao uso do Biochar, produzido pela parceira NetZero, favorece a redução da emissão de gases de efeito estufa, frente aos impactos das mudanças climáticas.



SAIBA MAIS SOBRE
NOSSOS CAFÉS
@coocafebr



Exportações do agro capixaba batem novo recorde

REDAÇÃO

jornalismo@conexaosafra.com

De janeiro a agosto de 2024, as divisas geradas com as exportações do agronegócio no Espírito Santo somaram mais de US\$ 2,1 bilhões (ou R\$ 11,7 bi), maior valor já registrado na série histórica, considerando esse período do ano. Esse valor superou até mesmo todo o valor gerado com o comércio exterior do agro capixaba de janeiro a dezembro de 2023. Esse resultado representa um crescimento de 72% em relação ao mesmo período de 2023 (US\$ 1,2 bilhão).

O crescimento no valor de exportações do Estado foi consideravelmente superior em relação aos dados nacionais, onde o índice do Brasil teve redução de 0,6% no valor comercializado e crescimento de 2,1% em volume. Mais de 1,67 milhão de toneladas de

produtos do agro capixaba foram embarcadas para o exterior, representando um crescimento de 3,7% em volume.

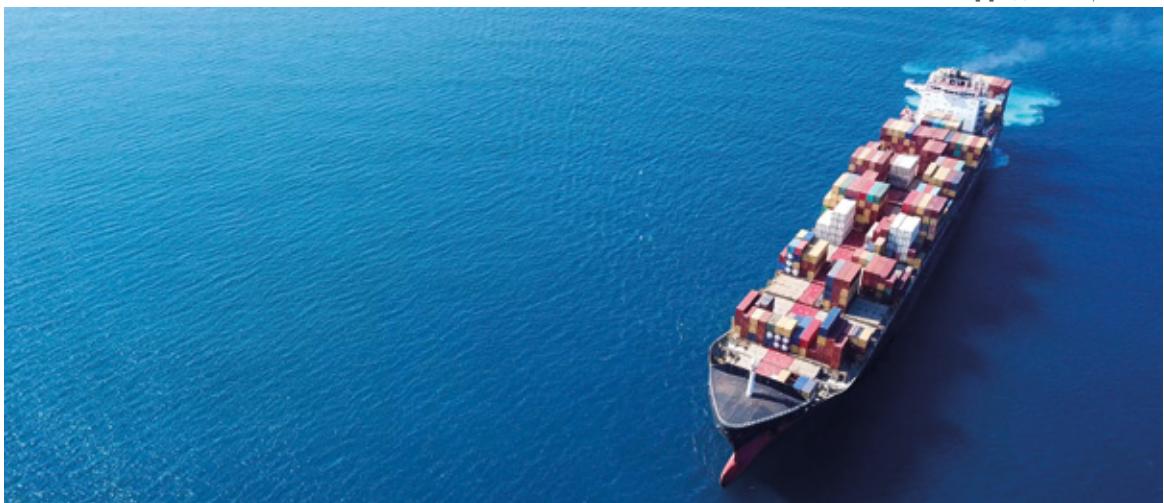
As maiores variações positivas no valor comercializado foram para café cru em grãos (+157,1%), carne bovina (+78,3%), álcool etílico (+59,0%), mamão (+38,0%), chocolates e preparados com cacau (+30,9%), celulose (+28,3%), café solúvel (+21,4%) e pimenta-do-reino (+8,8%).

Em relação ao volume comercializado, houve variações positivas para café cru em grãos (+131,1%),

carne bovina (+96,7%) álcool etílico (+63,7%), mamão (+42,4%), gengibre (+25,3%), chocolates e preparados com cacau (+15,8%) e café solúvel (+9,7%).

“Estamos batendo recordes com as exportações do agronegócio e, nesses oito meses, alcançamos o melhor desempenho da série histórica, superando todo valor comercializado em 2023. Os preços internacionais continuam bons para boa parte de nossos produtos, o que levou a um aumento expressivo no valor comercializado pelo Espírito Santo. O café continua com

[o] ILUSTRATIVA / FREEPIK



volumes recordes exportados, principalmente o conilon, que está se consolidando como o principal produto da nossa pauta de comércio exterior do agro”, comemorou o secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, Enio Bergoli.

Os três principais produtos da pauta das exportações do agronegócio capixaba – complexo cafeeiro, celulose e pimenta-do-reino – representaram 94,9% do valor total comercializado de janeiro a agosto de 2024.

No acumulado do ano, nossos produtos foram enviados para 117 países. Os Estados Unidos se destacam como principal parceiro comercial, com 22,5% do valor comercializado. Além disso, a participação relativa do agronegócio nas exportações totais do Espírito Santo de janeiro a agosto foi de 30,4%. “Esses dados mostram como estamos avançando com competitividade no cenário internacional e isso é fruto de muito trabalho e resiliência dos produtores e das agroindústrias do Espírito Santo, que conseguem atingir mercados em todos os continentes, com produtos de qualidade e sustentáveis”, pontua Enio Bergoli.

De janeiro a agosto deste ano, dez produtos se destacaram em geração de divisas. O complexo cafeeiro ficou em primeiro lugar com US\$ 1,2 bilhão (58,3%), seguido por celulose com US\$ 679,6 milhões (31,7%), pimenta-do-reino com US\$ 106,5 milhões (4,9%), gengibre com US\$ 19,9 milhões (0,92%), carne bovina com US\$ 18 milhões (0,84%), mamão com US\$ 18 milhões (0,84%), chocolates e preparados com cacau com

US\$ 14,4 milhões (0,67%), álcool etílico com US\$ 8,9 milhões (0,41%), carne de frango com US\$ 4,6 milhões (0,21%) e pescados com US\$ 4,3 milhões (0,20%). O conjunto de outros diversos produtos do agronegócio somou US\$ 21,6 milhões (1%).

o maior exportador brasileiro de gengibre, pimenta-do-reino e mamão, com participação em relação ao total nacional de 64%, 58% e 44%, respectivamente. Além disso, superou São Paulo na comercialização do complexo cafeeiro, envolvendo café cru em grãos, solúvel e torrado/moído, conquistando a segunda posição no ranking nacional das exportações totais de café e derivados.

CAFÉ SEGUE EM PRIMEIRO LUGAR

Na pauta de exportação do ano passado, o complexo cafeeiro passou a ocupar o primeiro lugar, impulsionado pelo café conilon que mais que triplicou o volume de sacas exportadas no último ano. Nos primeiros oito primeiros meses deste ano, foram exportadas aproximadamente 4,8 milhões de sacas de conilon, 359,3 mil sacas de equivalente de solúvel e 332,4 mil sacas de arábica, que dão um total de 5,5 milhões de sacas de café de janeiro a agosto. Um dado que chama atenção é a quantidade de sacas de café solúvel, que foi superior à quantidade de sacas exportadas do café arábica.

“O complexo cafeeiro segue com destaque das exportações do agronegócio, já consolidado como principal arranjo produtivo agrícola em geração de divisas, superando as exportações de celulose. E o café conilon, grande responsável por alavancar esses resultados, agora passa a ser fazer parte das negociações na B3, um passo fundamental como ferramenta de gestão de riscos, especialmente em períodos de oscilações de preço, o que proporciona maior proteção para o patrimônio dos nossos cafeicultores e suas famílias. É importante destacar que o conilon está presente em cerca de 50 mil propriedades rurais capixabas”, complementa Bergoli.

De janeiro a agosto, o Espírito Santo também foi

RESSALVA ACERCA DOS DADOS

A Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), por meio da Gerência de Dados e Análises (GDN), realiza mensalmente um levantamento detalhado das exportações do agronegócio capixaba, a partir dos dados originais do Agrostat/Mapa e do Comexstat/MDIC.

Em análise dos dados nas bases oficiais, notou-se uma inconsistência nos dados de exportações do agronegócio do Espírito Santo referentes aos meses de fevereiro e março de 2024, especificamente relacionada ao produto “Açúcar de cana”, com código NCM 17011400.

De acordo com os registros disponíveis, constatamos que houve uma notável disparidade entre os valores e volumes de exportação do referido produto nos mencionados meses, em comparação com dados históricos e informações fornecidas pelas indústrias sucroalcooleiras do Estado. Os valores registrados, sendo US\$ 10,2 milhões em fevereiro e US\$ 11,1 milhões em março, juntamente com os volumes de 19,8 toneladas e 21,6 toneladas, respectivamente, destoam significativamente das médias históricas de exportação do produto pelo Estado, principalmente considerando que esses dados são referentes apenas ao primeiro trimestre de 2024.

Após consultas realizadas junto às indústrias sucroalcooleiras e ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços, levantou-se a suspeita de que tais números possam ter sido inflados devido a possíveis erros no lançamento de notas fiscais ou ações de empresas de trading que atuam no Espírito Santo. Portanto, os dados de açúcar fora da curva foram desconsiderados nas nossas análises. A Seag está em contato com as entidades responsáveis para sanar a inconsistência.

Fonte: Seag

_POR ENG. AGRÔNOMO E DR. FÁBIO LUIZ PARTELLI

O cafeicultor pode contribuir com a fixação dos gases do efeito estufa

Recentemente a Ufes, com outros parceiros institucionais e com apoio do Governo do Estado e a Fapes, publicou um documento intitulado “Plano de Descarbonização e Neutralização das Emissões de GEE do Espírito Santo”. Nele mostra um panorama estadual da emissão de carbono e carbono equivalente na atmosfera (Gases do Efeito Estufa). Nesse aspecto, a agricultura, pecuária e florestas juntas (Grupo AFOLU), não se destacam de forma negativa, mas de forma positiva, comparada a outros setores, podendo em breve ter um saldo muito positivo na neutralização do CO₂, logicamente puxado pela recuperação de áreas degradadas e pelo setor florestal

(plantio de árvores comerciais e em Áreas de Preservação Permanente).

No caso específico do cultivo do café, há trabalhos indicando que

a atividade apresenta “carbono zero”. Vamos considerar e nos fazer a seguinte pergunta: o que proporciona a emissão de Gases

NO CULTIVO DO CAFÉ, HÁ TRABALHOS INDICANDO QUE A ATIVIDADE APRESENTA "CARBONO ZERO"



Dr. Fábio Luiz Partelli

do Efeito Estufa (CO₂ ou CO₂ equivalente para a atmosfera)? E o que proporciona fixação/remoção do mesmo no sistema de produção de café?

Partimos de alguns exemplos. O uso de calcário e alguns fertilizantes emitem CO₂ ou outros gases de efeito estufa, podendo até acidificar o solo (principalmente alguns nitrogenados), sendo necessário usar ainda mais calcário que, somados a degradação do solo e diminuição da matéria orgânica, vai provocar mais emissão de GEE, portanto, emissão significativa.

Por sua vez, ocorre a fixação do carbono ao manejar o solo de forma equilibrada, realizando práticas que promovam o aumento de matéria orgânica no solo (fixação de carbono no solo), como o uso de matéria orgânica nas lavouras, manejo adequado de plantas daninhas e até mesmo o manejo de outras plantas como gramíneas e leguminosas. O uso de adubos organominerais ou fertilizantes que não acidificam o solo, bem como seu uso eficiente (menos

uso) irão promover o menor uso de calcário, diminuindo as emissões comparada a outras formas de adubação. Além disso, o uso de árvores em consórcio com café, por exemplo, mogno africano, irá promover a fixação do carbono na árvore por décadas ou séculos. Portanto, com essas práticas, dentre outras sustentáveis, a emissão pode ser significativamente reduzida ou até mesmo ocorrer saldo positivo do balanço entre fixação e remoção do carbono atmosférico. Esse saldo pode ainda ficar muito favorável se na propriedade o cafeicultor também efetuar a recuperação de áreas degradadas e manutenção e plantio de árvores em áreas de preservação permanente.

Gostaria de relatar e reforçar que nos últimos anos houve um grande avanço tecnológico na produção agropecuária do Espírito Santo, tendo na cultura do café conilon um importante exemplo. Retratando a grande contribuição do conhecimento (geração e uso) para a cafeicultura, ressaltam-se a seguir alguns números do café conilon no Estado. Em 1999, a

produção foi de 2,69 milhões de sacas, em uma área de 322 mil hectares, com uma produtividade abaixo de 10 sacas por hectare. Depois de três anos, a produção mais que dobrou (7,25 milhões), praticamente na mesma área (329 mil hectares), ou seja, uma produtividade de 22 sacas por hectare. Estes números são reflexo do grande avanço tecnológico da cafeicultura no Estado no final da década de 1990, que continuou nos anos seguintes, sendo observado melhorias na produtividade, geração e uso de tecnologia. Vale destacar que dois anos de seca (2014 e 2015) levaram a produção a valores abaixo de 6 milhões de sacas nos anos de 2016 e 2017. Essa catástrofe climática trouxe muitos prejuízos a todo o Espírito Santo, porém, os agricultores vêm superando a crise, estando agora mais preparados. Nos últimos anos, a produção de café conilon tem sido aproximadamente de 12 milhões de sacas, em cerca de 280 mil hectares de área cultivada (área bem inferior a 1999). Nesse sentido, esse avanço tecnológico na cultura do café também contribuiu para preservar o ambiente/florestas capixabas, pois produz-se muito mais em menor área e, muitas dessas áreas antes ocupadas com café, passaram a ser áreas de preservação permanente, com árvores fixando carbono atmosférico todos os dias.

'ELAS NO AGRO CAPIXABA' RETORNA PARA CELEBRAR O PROTAGONISMO DAS MULHERES NO AGRONEGÓCIO DO ESPÍRITO SANTO

Com o propósito de fortalecer e valorizar o papel das mulheres no agronegócio do Espírito Santo, o evento *Elas no Agro Capixaba*, do Senar-ES em parceria com a Faes e Sindicatos Rurais, reúne produtoras, trabalhadoras e lideranças femininas rurais de todos os cantos do estado em um dia com uma programação repleta de união e aprendizado.

A expectativa é de que cerca de 2 mil mulheres do agro participem do evento que acontecerá no dia 31 de outubro, das 09h às 18h, no Steffen Centro de Eventos, na Serra. No Espírito Santo, essa será a segunda edição do evento. A primeira aconteceu em Cachoeiro de Itapemirim, em 2019.

A iniciativa transformadora visa conhecer, celebrar histórias femininas e destacar o papel essencial das mulheres no desenvolvimento rural e agrícola capixaba. A superintendente do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo, Letícia Toniato, reforça a ideia de promover a inclusão e a autonomia das mulheres do campo.

"Através do *Elas no Agro*, queremos fortalecer o papel feminino, que traz inovação e produtividade para o setor. Fortalecendo o empreendedorismo feminino, estamos criando condições para que essas mulheres possam se destacar como líderes em suas propriedades e comunidades. O Senar-ES acredita no potencial dessas mulheres e entende que o futuro do agronegócio depende da sua participação ativa e igualitária", destaca.

No evento será lançada a Comissão das Mulheres do Agro Capixaba, iniciativa da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), que já existe em outros estados do Brasil, tratando de assuntos que vão desde a gestão

de propriedades até a autoestima da mulher rural.

A programação completa do *Elas no Agro Capixaba* de 2024, que será divulgada no próximo mês, contará com procedimentos de beleza, shows, debates e casos de sucesso. A analista do Senar-ES e responsável pelo projeto, Munik Muniz, ressalta a importância da promoção da autoestima, cultura e bem-estar das produtoras e trabalhadoras rurais.

"A intenção do *Elas no Agro Capixaba* é promover a integração, fortalecimento e empoderamento das mulheres rurais por meio do compartilhamento de experiências, conhecimento e recursos. Além de aprimorar suas habilidades, expandir suas

redes de apoio e incentivar o desenvolvimento de iniciativas locais que promovam a equidade de gênero e o progresso sustentável das áreas rurais", afirma.

Plantando as sementes de um agro mais diverso, o *Elas no Agro Capixaba* busca colher os frutos de vidas transformadas após um evento inspirador.

SERVIÇO

Elas no Agro Capixaba

Data: 31 de outubro de 2024

Horário: 09h - 18h

Local: Steffen Centro de Eventos, Serra

As inscrições devem ser feitas por meio do Sindicato Rural de cada município.



Elas no Agro Capixaba

RESERVE ESTA DATA

31/10/2024

SAIBA MAIS!



ACESSO O SITE



INSTAGRAM

Realização:



Apoio:



PROJETO ARRANJOS produtivos

É a Assembleia
mais perto, levando
capacitação
ao agricultor
familiar capixaba.



SOMAR
CONHECIMENTO
SEMEAR
DESENVOLVIMENTO
COM
SUSTENTABILIDADE

AGRICULTOR FAMILIAR,
VOCÊ TAMBÉM PODE PARTICIPAR!

Basta entrar em contato com a Casa dos
Municípios: (27) 3182.2216 ou dcm@al.es.gov.br



Arranjos Produtivos é um projeto aprovado
pela Assembleia Legislativa em parceria com
o Governo do Espírito Santo. Através dele,
agricultores capixabas recebem ajuda para
desenvolver novas culturas na agricultura
familiar, além de todo o suporte para
a diversificação e produção sustentável.