

Diagnóstico do Manejo Pós-colheita de Café em Acrelândia, Acre

Virgínia de Souza Álvares¹, Dorila Silva de Oliveira Mota Gonzaga², Michelma Neves de Lima³ e Lauro Saraiva Lessa⁴

¹Engenheira-agrônoma, doutora em Fitotecnia, pesquisadora da Embrapa Acre, Rio Branco, AC.

²Engenheira-agrônoma, mestre em Sistemas de Produção Familiar, analista da Embrapa Acre, Rio Branco, AC.

³Engenheira-agrônoma, técnica da Secretaria de Estado de Agropecuária, Rio Branco, AC.

⁴Engenheiro-agrônomo, doutor em Ciências Agrárias, analista da Embrapa Acre, Rio Branco, AC.

Resumo – O município de Acrelândia, no Acre, é o principal produtor de café do estado, responsável por 65% de toda produção em 2017. Apesar da importância social e cultural da cafeicultura, o baixo nível tecnológico torna essa atividade na Amazônia Ocidental pouco competitiva. Este trabalho teve como objetivo diagnosticar o manejo pós-colheita de café em Acrelândia, Acre, como forma de identificar os pontos críticos que possam influenciar na qualidade do produto. Para isso, questionários semiestruturados foram aplicados a 82 produtores de café do município para identificação da área, bem como o manejo nas etapas de colheita e pós-colheita do produto. A permanência dos frutos na lavoura sem a prévia pré-secagem, bem como a elevada dependência dos agricultores para com os atravessadores são pontos críticos que podem comprometer a qualidade do café em Acrelândia.

Termos para indexação: café da Amazônia, qualidade, secagem do café.

Introdução

O Brasil é o principal produtor e exportador de café no mundo, com 50,9 milhões de sacas produzidas e 27,0 milhões de sacas exportadas em 2017/2018, com previsão de recorde de safra para 2018/2019 (United States..., 2018). De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, a região Norte é responsável por apenas 3,1% da produção total do Brasil, com 93.446 toneladas de café em grão (IBGE, 2016). O Acre representa ainda apenas 2,3% da produção dos estados do Norte, com 2.169 t de café em grão, em 2016. Contudo essa atividade agrícola possui grande importância social e econômica no estado, sendo a segunda cultura de maior área colhida dentre as culturas permanentes, com 1.475 ha. O município de Acrelândia representa 65,5% de toda a produção de café do estado, com 1.721 t em 2016, em uma área de 956 ha.

Apesar de sua importância social e econômica, a cafeicultura é pouco competitiva na região devido às suas deficiências estruturais, logísticas e o baixo nível de adoção de tecnologias. Os cuidados na colheita e pós-colheita do café, por exemplo, interferem na manutenção da qualidade dos frutos (Alves et al., 2015) e devem ser avaliados. Assim, este trabalho teve como objetivo diagnosticar o manejo pós-colheita de café em Acrelândia, Acre, como forma de identificar os pontos críticos que possam influenciar a qualidade do produto.

Material e métodos

A pesquisa foi realizada no município de Acrelândia, mesorregião do Baixo Acre, estado do Acre entre os meses de março e junho de 2018. Utilizando-se o método de pesquisa descritiva, aplicou-se instrumento de coleta de dados semiestruturado por meio de questionários para identificação de etapas do manejo do café, como: identificação da lavoura (área total da propriedade, área implantada com café, área com café Conilon/Robusta e Arábica, área para cada estágio de produção da lavoura (em produção ou formação) e área para cada tipo de muda na implantação da lavoura (seminal

ou clonal)); etapa de colheita (aquisição de sacaria e lona, contratação de mão de obra, época de colheita e método de colheita) e etapa de pós-colheita (permanência dos frutos na lavoura, local de preparo da produção, transporte, pré-secagem e estruturas de secagem). Além disso, os agricultores foram questionados quanto aos problemas identificados em cada etapa da cafeicultura. A localização geográfica de cada propriedade foi realizada com uso de receptores GPS, modelo Garmim 76 CSx (GPSMAP..., 2009), configurado no sistema de referência South American 1969. As informações coletadas foram tratadas em planilhas eletrônicas compatíveis com Microsoft Excel, que foram relatadas no modo descritivo, em termos percentuais em relação à amostragem total. Os resultados são oriundos de declarações dos agricultores perante os questionamentos e, por isso, são de inteira responsabilidade dos declarantes. Para definição da amostra probabilística aleatória simples foi tomado como base o universo de estabelecimentos rurais em Acrelândia, Acre, obtido no Censo Agropecuário 2006 (IBGE, 2009). O processo de amostragem considerou o universo de 222 estabelecimentos rurais e foi definido utilizando-se a fórmula a seguir (Pinheiro et al., 2004): $n = [(S2*Z^2*N)]/[S2*Z^2+e^2(N-1)]$, sendo: S2 = 0,25 (variância desconhecida); Z = 1,96 (desvio padrão); N = 222 (tamanho do universo); e = 0,09 (erro amostral); n = tamanho da amostra. Após a delimitação da amostra de 78 agricultores a ser entrevistados, decidiu-se realizar a entrevista com 82 agricultores no intuito de tornar o estudo ainda mais representativo.

Resultados e discussão

Foram visitadas 82 propriedades, em uma área total declarada pelos agricultores de 2.260 ha, sendo aproximadamente 289 ha implantados com café, representando 13% do total amostrado (Tabela 1). A grande parcela dessa área é formada por café Conilon/Robusta, 86,4% em 249,7 ha, e somente 0,6% com café Arábica em apenas 1,7 ha. Vale ressaltar que 13% dos entrevistados não souberam informar se o café existente em sua propriedade era Conilon ou Arábica. Dessa forma, ainda existe uma falta de conhecimento dos cafeicultores locais em relação à distinção entre as espécies. Da área total amostrada com café, 75% foram declarados em produção e apenas 25% com café em formação.

Tabela 1. Área total plantada com lavouras de café (n = 289, 1 ha), classificada por espécie, estágio de produção e pelo tipo de muda usada na implantação da lavoura em 82 propriedades amostradas no município de Acrelândia, Acre, 2018.

	Área plantada para cada espécie de café		Estádio de produção da lavoura		Área para cada tipo de muda na implantação da lavoura	
	Conilon/Robusta	Arábica	Área com café em produção	Área com café em formação	Seminal	Clonal
Área (ha)	249,7	1,7	216,4	72,7	158,2	127,9
Frequência relativa (%)	86,4	0,6	75,0	25,0	55,0	44,0
Não informado	37,7 ha (13%)		-	-	2,5 ha (1%)	

A renovação dos cafeeiros está sendo realizada de forma lenta e gradativa na região e nos últimos anos tem havido uma maior preocupação com a substituição das lavouras implantadas por mudas oriundas de sementes para lavouras com café clonal. A Secretaria de Estado de Agropecuária do Acre (Seap) fez a doação de materiais melhorados de café Canéfora, distribuindo 1,2 milhão de mudas de origem seminal e clonal nos municípios de Acrelândia, Brasileia, Epitaciolândia, Assis Brasil, Capixaba, Xapuri, Senador Guiomard, Plácido de Castro, Rio Branco, Cruzeiro do Sul, Feijó, Manoel Urbano, Santa Rosa do Purus e Sena Madureira, beneficiando 977 agricultores, o que tem contribuído com a substituição gradativa das lavouras para um maior nível de tecnificação. Dessa forma, 55% de toda a área com café do diagnóstico foram implantados com mudas oriundas de semente (158,2 ha), sendo o restante com mudas clonais, 44% com 127,9 ha.

A colheita do café nas propriedades entrevistadas inicia-se em março e termina em julho, com a maior concentração de abril a maio. Essa colheita é realizada prioritariamente por derriça manual (em 94% das propriedades entrevistadas), mas com alguns agricultores realizando-a com peneira, trazendo a tradição dos seus estados de origem, como Espírito Santo, Minas Gerais e São Paulo. Para o planejamento dessa etapa, 29% dos entrevistados adquirem sacarias e 67% obtêm lonas (Tabela 2). Contudo uma grande parcela dos agricultores utiliza sacarias emprestadas para a colheita, 49% do total entrevistado, principalmente dos atravessadores. Nesse cenário, essa dependência pode ser considerada a primeira etapa crítica para a qualidade do café, uma vez que os cafeicultores aguardam a chegada do material para iniciar a colheita, além de muitas vezes receberem sacarias reutilizadas e sem a devida lavagem, que pode favorecer a contaminação dos frutos por pragas e doenças.

Em relação à contratação de mão de obra, a maior parcela dos entrevistados, 29%, não faz uso desse recurso, utilizando mão de obra familiar dos proprietários para a colheita do café. Contudo, das propriedades que fazem o uso da contratação de mão de obra para a colheita, a média de dia-homem contratada é de 3,29 (Tabela 2).

Rosa Neto et al. (2015), realizando um diagnóstico com produtores de café em nove municípios de Rondônia, também identificaram que a mão de obra utilizada na produção de café é tipicamente familiar, com média de 2,71 pessoas contratadas na colheita. Os autores complementam que a produção de café é exigente em termos de mão de obra e que a grande concentração do trabalho nos proprietários e suas esposas pode representar um ponto crítico para o futuro da atividade. Os agricultores entrevistados no presente estudo citaram uma elevada escassez de mão de obra rural, sendo essa preocupação também observada por Rosa Neto et al. (2015) como um dos principais problemas da atividade cafeeira de Rondônia.

Tabela 2. Recursos utilizados no planejamento da colheita pelos cafeicultores de 82 propriedades amostradas, no município de Acrelândia, Acre, 2018.

Aquisição de sacaria		
	Nº de propriedades	% do total
Adquirem	24	29
Não adquirem	18	22
Usam emprestado	40	49
Aquisição de lona		
	Nº de propriedades	% do total
Adquirem	55	67
Não adquirem	26	32
Usam emprestado	1	1
Contratação de mão de obra		
	Nº de pessoas contratadas	% de propriedades entrevistadas
	0	29
	1	6
	2	12
	3	4
	4	6
	5	8
	6	3
	7	2
	8	3
	10	4
	12	4
	20	1
	Média de mão de obra contratada (dh)	3,29

Após a colheita identifica-se a segunda etapa crítica que pode interferir na qualidade do café. A grande parcela dos entrevistados (55%) realiza o preparo do café fora da propriedade e 63% informaram não realizar a pré-secagem do produto (Tabela 3). Dessa forma, esses agricultores ensacam o produto úmido deixando-o por até 90 dias na propriedade à espera do transporte para a secagem e comercialização, prioritariamente (49%) realizado pelos atravessadores. Essa dependência, com consequente atraso no beneficiamento, gera redução na qualidade do produto e é reconhecida pelos agricultores como um entrave à atividade. A elevada umidade do produto, em associação às condições de alta pluviosidade e elevadas temperaturas amazônicas, faz com que haja uma grande perda de qualidade do café nessa etapa. Alves et al. (2015) citam que dentre as principais recomendações técnicas para evitar a depreciação do café está a secagem do fruto o quanto antes para evitar a fermentação.

Dos agricultores que fazem a secagem do café, a maioria utiliza terreiros de chão batido (23%) (Tabela 4), com ou sem lona, sendo essa estrutura própria em 26% dos entrevistados. A ausência de terreiros ou de secadores para secagem também foi identificada pelos agricultores como um problema na cafeicultura do município, sendo esse índice relatado por 40% dos agricultores. Ainda existe a opção de pagar, em produção, aos donos de secadores para secar o produto e vender a sua produção a terceiros, se assim o quiserem. Contudo essa desvinculação na comercialização

caracteriza os proprietários dos secadores como atravessadores e sua dependência por sacarias, transporte e secagem, bem como o fato do número de secadores não ter acompanhado o aumento da produção em 2018, pode causar um sério problema na qualidade do café da região.

Tabela 3. Práticas pós-colheita utilizadas pelos cafeicultores de 82 propriedades amostradas no município de Acrelândia, Acre, 2018.

Local de preparo da produção	Nº de propriedades	% do total
Fora da propriedade	45	55
Na propriedade	22	27
Cooperativa/associação	15	18
Transporte para secagem	Nº de propriedades	% do total
Atravessador	40	49
Cooperativa/associação	24	29
Próprio	9	11
Pré-secagem	Nº de propriedades	% do total
Não fazem	52	63
Fazem	20	24
Não informaram	10	12

Tabela 4. Estruturas de secagem para café existentes em 82 propriedades amostradas, no município de Acrelândia, Acre, 2018.

Estrutura de secagem	Nº de propriedades	% do total
Terreiro próprio	21	26
Terreiro da cooperativa	2	2
Secador próprio	2	2
Secador da cooperativa	12	15
Outro	12	15
Não informaram/não têm	33	40
Tipo de terreiro	Nº de propriedades	% do total
Chão batido	19	23
Cimento	3	4
Suspenso	1	1
Nenhum	10	12
Não informaram	49	60

Conclusões

A permanência dos frutos na lavoura sem a prévia pré-secagem e a elevada dependência dos agricultores para com os atravessadores em relação a sacarias e secagem do produto são considerados pontos críticos que podem comprometer a qualidade do café no município de Acrelândia.

Agradecimentos

Aos técnicos da Secretaria de Estado de Agropecuária do Acre (Seap) e aos cafeicultores do município de Acrelândia, Acre, pela colaboração neste trabalho.

Referências

ALVES, E. A.; COSTA, J. N. M.; SANTOS, J. C. F. Procedimentos de colheita do café. In: MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. (Ed.). **Café na Amazônia**. Brasília, DF: Embrapa, 2015. p. 345-358.

UNITED STATES. Department of Agriculture. Foreign Agricultural Service. **Coffee**: world markets and trade. Downloadable data sets. Jun. 2018. Disponível em: <<https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/coffee.pdf>>. Acesso em: 16 ago. 2018.

IBGE. **Censo agropecuário 2006**: Brasil, grandes regiões, unidades de federação, mesorregiões geográficas e municípios. Rio de Janeiro, 2009.

IBGE. **Levantamento sistemático da produção agrícola - LSPA**. 2016. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/economicas/agricultura-e-pecuaria/9201-levantamentosistemático-da-produção-agricola>>. Acesso em: 8 ago. 2018.

GPSMAP 76CSx®: mapping gps, owner's manual: 2007-2009. Olathe: Garmin International, 2009.

PINHEIRO, R. M.; CASTRO, G. C.; SILVA, H. H.; NUNES, J. M. G. **Comportamento do consumidor e pesquisa de mercado**. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

ROSA NETO, C.; ARAÚJO, L. V.; RAMOS, J. E. L. Aspectos de produção e comercialização da cadeia agroindustrial do café em Rondônia. In: MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. (Ed.). **Café na Amazônia**. Brasília, DF: Embrapa, 2015. p. 447-474.