

STÉFANY AMANDA MERIQUI

**CAFÉS DIFERENCIADOS: OS DESAFIOS DA CADEIA AGROINDUSTRIAL DO
CAFÉ EM MINAS GERAIS SOB A PERSPECTIVA DOS *STAKEHOLDERS***

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

Orientador: Gustavo Bastos Braga

VIÇOSA, 2024

**Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da Universidade
Federal de Viçosa - Campus Viçosa**

T

Meriqui, Stefany Amanda, 1993-
M562c Cafés diferenciados : os desafios da cadeia agroindustrial
2024 do café em Minas Gerais sob a perspectiva dos *stakeholders* /
Stefany Amanda Meriqui. – Viçosa, MG, 2024.
1 dissertação eletrônica (115 f.): il. (algumas color.).

Inclui anexo.

Inclui apêndice.

Orientador: Gustavo Bastos Braga.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa,
Departamento de Economia Rural, 2024.

Referências bibliográficas: f. 77-83.

DOI: <https://doi.org/10.47328/ufvbbt.2024.568>

Modo de acesso: World Wide Web.

1. Café - Indústria - Minas Gerais. 2. Café - Cultivo -
Aspectos econômicos. 3. Governança corporativa. I. Braga,
Gustavo Bastos, 1988-. II. Universidade Federal de Viçosa.
Departamento de Economia Rural. Programa de Pós-Graduação
em Extensão Rural. III. Título.

CDD 22. ed. 338.17373098151

STÉFANY AMANDA MERIQUI

**CAFÉS DIFERENCIADOS: OS DESAFIOS DA CADEIA AGROINDUSTRIAL DO
CAFÉ EM MINAS GERAIS SOB A PERSPECTIVA DOS *STAKEHOLDERS***

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

APROVADA: 19 de agosto de 2024

Assentimento:

Stéfany Amanda Meriqui
Autora

Gustavo Bastos Braga
Orientador

Em um dia qualquer conversando com a minha mãe sobre a vida, ela me olhou e disse: “Eu só vou parar de sonhar quando Deus me levar desse plano...”. De maneira simples e despretensiosa, sem saber o quão forte é o significado dessa frase e o quanto ela iria me impactar pelo resto dos meus dias... Sempre que a vida toma a forma de uma montanha russa eu me lembro daquelas palavras e sigo em frente...

A minha mãe sempre prezou pela Educação, mesmo sem ter estudado... Numa de nossas conversas, ela me disse que gostaria de ter cursado Enfermagem. E eu acredito muito que seria uma ótima profissional, porque a palavra que resume a minha mãe é o cuidado. Cuidado com todos à sua volta, suas filhas, seus netos, vizinhos, quem necessitar...

Mas infelizmente ela não pôde estudar, não chegou sequer ao ensino médio. Precisava cuidar de tantos outros irmãos, da roça que alimentava a família e também da casa. Essa era a realidade dela e dos seus 13 irmãos.

Mas nada abalou uma mulher tão forte e cheia de fé como a minha mãe, que fez de tudo para que eu e minhas duas irmãs estudássemos, para que nos tornássemos “alguém na vida”. Ela mal sabe o tamanho que tem, a sua humildade a faz gigante. E ser “alguém na vida” vai muito além do que ela imagina, muito além de um diploma. E se ela não é “alguém na vida”, eu não conheço alguém que seja...

A saga do cuidado da minha mãe comigo começou bem antes do Mestrado, quando iniciei o curso de Agronomia pela Universidade Federal de Viçosa - UFV. Minha mãe foi incansável em minha graduação e indispensável. E só a vi chorar por duas vezes na vida, quando meu avô veio a óbito e quando me mudei para Viçosa. A partida da caçula abalou alguém que é uma fortaleza.

E pela infância difícil, o que mais a preocupava era a minha alimentação, sempre queria saber se já havia feito as refeições e se fora suficiente. Por isso, sempre quando a visitava aos finais de semana, minha mãe arrumava minha mala, e claro, colocava quase tudo que podia lá dentro. E não satisfeita com os mantimentos que já estavam em minha bolsa colocava também algumas refeições completas já prontas. E todos os domingos íamos juntas ao ponto de ônibus, eu pedia a sua benção e me despedia. Foi assim por anos, incansavelmente, até a formatura.

Agora, em minha segunda trajetória pela UFV, lá estava ela, mais uma vez me apoiando, e eu me sinto privilegiada por isso. A decisão de tentar o processo seletivo do mestrado veio cheia de dúvidas e incertezas, mas tive todo o suporte da minha família para que eu não desistisse... Não foi fácil, tive muitas dificuldades no meio do caminho,

mas as orações da minha mãe me deixaram de pé para que eu pudesse continuar caminhando.

Escrevi muito pouco aqui de tudo que ela fez e faz por mim, e essa dedicatória é uma pequena maneira de expressar toda a minha gratidão a quem não mediu esforços para que tudo estivesse bem e quem se fez presente mesmo distante.

Dedico esta dissertação à minha mãe, Carlota Viana Meriqui

AGRADECIMENTOS

Por mais solitário e individual que pareça o trabalho de uma pesquisa, ele não é possível sem o auxílio de outras pessoas, muitas vezes desconhecidas, mas que ao longo do caminho acabam se tornando amigos que levaremos pelo resto de nossas vidas.

O meu primeiro agradecimento é a Deus, que com toda sua misericórdia, me permitiu chegar até aqui. Agradeço também à Nossa Senhora, minha mãe do céu, e intercessora nos momentos de angústia.

Agradeço aos meus pais José Meriqui e Carlota Meriqui pela dádiva que é a vida, e por acreditarem em mim. Em especial à minha mãe que sempre foi o meu maior suporte.

Às minhas irmãs, Alcione e Leila, entusiastas desse Mestrado, vibraram em todas as etapas, elas são as maiores responsáveis por eu tentar o processo seletivo. A elas também agradeço pelos meus melhores presentes, meus sobrinhos, João, Benício e Gabriel, minha fonte de alegria e amor durante essa trajetória.

Ao meu companheiro Gustavo Rodrigues, por toda compreensão e paciência, por deixar a minha caminhada mais leve e proporcionar inúmeros momentos felizes, ele, que por vezes, se tornou vítima desta empreitada.

Aos meus cunhados Rodrigo e José Delgado por sempre serem muito solícitos, principalmente em minhas mudanças entre uma cidade e outra.

À Fernanda e Barnabé que me acolheram em Goiás e trouxeram mais alegria aos meus dias, aquele momento foi crucial para que eu me reorganizasse e tomasse a decisão de retornar à Viçosa.

Ao meu orientador, professor Dr. Gustavo Bastos Braga, por todo o suporte, direcionamento e paciência durante a pesquisa.

À Universidade Federal de Viçosa (UFV), e ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural pela oportunidade ímpar.

Aos colegas da turma de 2022/2 por toda cooperação e experiências compartilhadas.

Aos professores do Departamento de Economia Rural os quais eu me orgulho em ter sido aluna, professores comprometidos com a mudança que desejamos ver nesse país. E tenho certeza que só será possível através da Educação.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela concessão da bolsa de estudos.

“O presente trabalho foi realizado com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001”

“Antigamente
O café num dava preço
Isso era no começo
No Brasil do Imperador
Mas hoje em dia
Tá na moda, é nosso fraco
Inté mesmo o puxa-saco
Hoje é puxa cuadô
Vejam vocês
Quase todo mundo diz
Que o Brasil só é feliz
Se café tiver valor.”
(Luiz Gonzaga)

RESUMO

MERIQUEI, Stéfany Amanda, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, agosto de 2024. **Cafés diferenciados: os desafios da cadeia agroindustrial do café em Minas Gerais sob a perspectiva dos *stakeholders***. Orientador: Gustavo Bastos Braga.

Por muitos anos o Brasil produziu e comercializou cafés sem nenhum tipo de diferenciação e considerados de baixa qualidade. A desregulamentação do mercado no início dos anos de 1990, juntamente ao fim dos acordos internacionais e extinção do Instituto Brasileiro do Café deu início a um novo ciclo para a cafeicultura nacional. Neste mesmo período, ganhou força a preocupação pela sustentabilidade ambiental e social da produção de alimentos, iniciando também um novo padrão de consumo. E é neste contexto que a diferenciação do café se tornou uma estratégia para impulsionar a competitividade e agregar valor à produção. Mas apesar das mudanças, o cafeicultor continuou mal remunerado e à mercê da oscilação constante dos preços do café. Além disso, mesmo com a alta procura por cafés diferenciados, o Brasil ainda exporta majoritariamente café *commodity*. Com o advento da Terceira Onda do Café, alguns cafeicultores optaram pelo comércio direto, sem atravessadores, aproximando os elos da cadeia e aumentando a experiência para quem está disposto a pagar. Ademais, a origem única do café tem sido apreciada pelos consumidores e os *stakeholders* se esforçam para o reconhecimento das Indicações Geográficas a fim de aumentar o valor do produto bem como valorizar e proteger a região produtora. O objetivo deste trabalho é compreender qual é a percepção dos *stakeholders* da cadeia agroindustrial do café das maiores regiões produtoras de Minas Gerais sobre a produção de cafés diferenciados, de modo a identificar os principais desafios para essa produção. Para isto, foi realizada revisão de literatura a fim de analisar as mudanças no cenário da cafeicultura até o surgimento dos cafés diferenciados e quais são as principais tendências para este nicho de mercado. Também foram utilizados dados secundários coletados a partir de entrevistas com os *stakeholders* da cadeia produtiva do café nas principais regiões produtoras de Minas Gerais. Os desafios identificados neste trabalho foram analisados e o resultado demonstra que a qualidade, crédito, cooperativas, mão de obra e logística necessitam de atenção do poder público, visto que são direcionadores de mudanças na cafeicultura.

Palavras-chave: Diferenciação. Café. Cadeia agroindustrial

ABSTRACT

MERIQUEI, Stéfany Amanda, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, August, 2024. **Differentiated coffees: the challenges of the agro-industrial coffee chain in Minas Gerais from the perspective of stakeholders.** Adviser: Gustavo Bastos Braga.

For many years, Brazil produced and sold coffees without any type of differentiation and considered of low quality. The deregulation of the market in the early 1990s, together with the end of international agreements and the extinction of the Brazilian Coffee Institute, began a new cycle for national coffee farming. During this same period, concern for the environmental and social sustainability of food production gained strength, also initiating a new pattern of consumption. And it is in this context that coffee differentiation has become a strategy to boost competitiveness and add value to production. But despite the changes, the coffee farmer continued to be poorly paid and at the mercy of the constant fluctuation in coffee prices. Furthermore, even with the high demand for differentiated coffees, Brazil still exports mostly commodity coffee. With the advent of the Third Wave of Coffee, some coffee growers opted for direct trade, without middlemen, bringing the links in the chain closer together and increasing the experience for those willing to pay. Furthermore, the unique origin of coffee has been appreciated by consumers and stakeholders striving for the recognition of Geographical Indications in order to increase the value of the product as well as enhance and protect the producing region. The objective of this work is to understand the perception of stakeholders in the agro-industrial coffee chain in the largest producing regions of Minas Gerais regarding the production of differentiated coffees in order to identify the main challenges for this production. For this, a literature review was carried out in order to analyze the changes in the coffee growing scenario until the emergence of differentiated coffees and what are the main trends for this niche market. Secondary data collected from interviews with stakeholders in the coffee production chain in the main producing regions of Minas Gerais were also used. The challenges identified in this work were analyzed and the result demonstrates that quality, credit, cooperatives, labor and logistics require attention from public authorities, as they are drivers of change in coffee farming.

Keywords: Differentiation. Coffe. Agroindustrial chain

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – O café

Figura 2 – Evolução das exportações dos cafés diferenciados

Figura 3 – Diagrama dos segmentos da cadeia produtiva do café e principais stakeholders envolvidos

Figura 4 – Cafés brasileiros com Indicação Geográfica

Figura 5 – Captura de tela da página inicial do *Voyant Tools*

Figura 6 – Captura de tela das ferramentas do *Voyant Tools*

Figura 7 – Nuvem de palavras

Figura 8 – Gráfico de frequência do termo “cooperativa”

Figura 9 – Árvore de palavras com o termo central “mão de obra”

Figura 10 – Árvore de palavras com o termo central “crédito”

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Características da cafeicultura das principais regiões produtoras de café de Minas Gerais

Quadro 2 – Principais regiões produtoras de café de Minas Gerais e seus respectivos *terroires*

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Entrevistas com os stakeholders da cadeia agroindustrial do café das principais regiões produtoras

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café

ACE - Alliance for Coffee Excellence

AIC - Acordos Internacionais do Café

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée

BSCA - Brazil Specialty Coffee Association

CACCER - Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

DER - Departamento de Economia Rural

DO - Denominação de Origem

EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais

EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

IBC - Instituto Brasileiro do Café

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IGs - Indicações Geográficas

IMO - Instituto de Mercado Ecológico

INAO - Instituto Nacional das Denominações de Origem

INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial

IP - Indicação de Procedência

MAPA - Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

SEAPA - Secretaria de Estado e Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais

SEDE - Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais

SCA - Specialty Coffee Association

UFLA - Universidade Federal de Lavras

UFV - Universidade Federal de Viçosa

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
1.1 Objetivos e justificativas	17
1.2 Estrutura do trabalho.....	18
2 REFERENCIAL TEÓRICO	18
2.1 Da regulamentação do mercado ao café diferenciado: breve histórico	19
2.2 Reformulação do mercado de café: tendências	24
2.2.1 As ondas do café	28
2.2.2 Terceira onda do café: a onda dos cafés diferenciados.....	29
2.3 A cadeia agroindustrial do café	32
2.3.1 Características da cafeicultura mineira	36
2.4 Indicações Geográficas: surgimento e ascensão do <i>terroir</i>.....	42
2.4.1 A origem norteando um segmento de mercado	45
3 METODOLOGIA.....	48
3.1 Revisão de Literatura	50
3.2 Entrevistas e amostra	51
3.3 Organização dos dados	52
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES	55
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	74
REFERÊNCIAS	77
APÊNDICE A – Fundamentação dos conceitos essenciais	84
ANEXO A – Roteiro das entrevistas.....	88

1 INTRODUÇÃO

Por este estudo abordar o contexto da cafeicultura, alguns termos poderão ser desconhecidos pelo leitor e assim sugerimos uma consulta ao apêndice A na página 84 desta dissertação. Nesse apêndice, encontra-se a seção “Fundamentação dos conceitos essenciais”, cujo objetivo é esclarecer possíveis dúvidas que o tema possa gerar.

Profundamente arraigada na história do Brasil, a cafeicultura contribuiu efetivamente para a economia do país. Conforme dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (2023), o Brasil detém o título de maior produtor mundial de café, e, de acordo com levantamento da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab (2024), a estimativa para safra 2024 chega à 58, 81 milhões de sacas beneficiadas, representando aumento de 6,8% em relação à safra anterior. O café possui relevância no que diz respeito ao desenvolvimento nacional, além da contribuição para o próprio agronegócio e gera receita para os setores de indústria e serviço. Mas para além dos números, a cafeicultura também é importante para diversas famílias que produzem o grão, que culturalmente vivenciam a produção do café e transferem o conhecimento de geração em geração.

O Brasil sempre foi destaque mundial na produção de café, mas o setor começou a perder competitividade a partir do século XIX, quando fortemente controlado por intervenções e regulações no mercado. Em cenário global, vigoravam os Acordos Internacionais do Café (AIC), para estabilização dos preços, enquanto no Brasil surgia o Instituto Brasileiro do Café (IBC), a fim de coordenar toda a cadeia produtiva. As intervenções, conforme argumentam Ormond, Paula e Favaret (1999), culminaram na perda de espaço no mercado internacional e além disso, o principal produto de exportação era o café *commodity*, que não estimulava a competitividade e afastava investimentos devido ao pouco valor agregado.

A partir dos anos de 1990, o setor cafeeiro passou por inúmeras transformações após o fim dos acordos internacionais e a extinção do IBC, iniciando então a busca pelo café diferenciado, a fim de (re)conquistar o mercado. Essas transformações visavam além da qualidade, a sustentabilidade da produção, garantindo boas condições para todos os envolvidos na cadeia produtiva. As mudanças no cenário da cafeicultura produziram um ambiente mais competitivo e o mercado ainda mais exigente no quesito qualidade. A agregação de valor à produção se tornou o diferencial para driblar as oscilações dos preços e a instabilidade do mercado (Votta, Vian e Pitelli, 2006; Saes, 2020).

No contexto da busca pela diferenciação do café, surgiram tendências como os selos de certificação orgânica, o café *fair trade* e também o café especial, que se tornou um grande nicho do mercado dos cafés diferenciados. Conforme Guimarães (2016), o nome “café especial” foi utilizado pela primeira vez em uma conferência internacional, em 1978, na França, por Erna Knusten. Erna trabalhava em uma empresa importadora de café nos Estados Unidos da América (EUA) e em seguida comprou a empresa com objetivo de trabalhar com cafés de melhor qualidade.

De acordo com a *Specialty Coffee Association* (2021), inicialmente, os cafés especiais eram definidos por atributos ligados à sua origem, cujos grãos teriam características sensoriais únicas. Posteriormente, o conceito de café especial foi ampliado e hoje é guiado por metodologia desenvolvida pela própria *Specialty Coffee Association* – SCA. Nesta metodologia, diversos atributos são avaliados em uma escala de zero a 100 pontos e para que o café seja classificado como especial e obtenha o selo correspondente, ele deve alcançar, no mínimo, 80 pontos.

Conforme Guimarães, Castro Júnior e Andrade (2016), essas mudanças no mercado de café foram definidas como “ondas” pela barista Trish Skeie em 2002. A Primeira Onda teria iniciado por volta de 1945, no pós guerra. Conforme os autores, o consumo do café não ocorria por apreciação ou pela natureza sensorial da bebida e sim por sua utilidade. A cafeína era utilizada na busca por concentração e consumida diariamente. Já o período denominado Segunda Onda do Café teve início em 1960 e foi marcado pelo surgimento das grandes redes de cafeterias a exemplo da *Starbucks*. Nesse momento, o mundo todo passou a consumir cafés de melhor qualidade por influência das grandes cafeterias. Para alguns autores, atualmente, estaríamos vivenciando a Terceira Onda do Café, e as principais características são a produção artesanal e a valorização da origem única do café.

A busca por novos nichos de mercado é algo que permanece na atualidade e é constante. Além disso, vivenciamos um período de grande quantidade de troca de informações e novos comportamentos relacionados ao consumo, tudo isso culminando em mudanças profundas na maneira como enxergamos os alimentos e a nossa relação com estes. Essas transformações no cenário da cafeicultura, de maneira geral, também foram impulsionadas pela mudança no consumo, mas modificaram o pensamento de todos os *stakeholders* envolvidos na cadeia do café, influenciando-os a adoção de diferentes técnicas de cultivo, ações mais sustentáveis, reconfigurando também as práticas de mercado (Votta, Vian e Pitelli, 2006; Singulano, 2015).

Conforme Anceles (2013), toda essa renovação também criou um paradoxo, enquanto a busca por produtos diferenciados cresce, o preço pago aos produtores diminui, e, desde o fim dos acordos internacionais as grandes empresas de torrefação e moagem detêm o controle da cadeia produtiva.

Além disso, apesar do Brasil ser um dos maiores exportadores de café, os valores recebidos ficam aquém daqueles países que agregam valor à produção. Os países que importam o café brasileiro preferem comprar o grão “in natura” para processar e agregar valor na fase industrial, podendo selecionar os grãos, desenvolver técnicas específicas de torrefação para realçar o sabor, investir em embalagens, entre outros meios para diferenciar o café. Assim, estes países poderão melhorar o valor do produto mesmo sem ter grandes plantações de café em seus territórios (Conceição, Ellery Junior e Conceição, 2019).

1.1 Objetivos e justificativas

As transformações abordadas fomentaram mudanças em toda a cadeia agroindustrial do café, impulsionando novos modelos de negócio, e diante do que foi apresentado, objetiva-se compreender quais os desafios impactam a produção de cafés diferenciados nas principais regiões produtoras de Minas Gerais, a partir da perspectiva dos *stakeholders*. A partir disto, almeja-se atingir os seguintes objetivos específicos:

1. Descrever as mudanças na cafeicultura até a produção dos cafés diferenciados;
2. Verificar tendências existentes para a produção de cafés diferenciados;
3. Identificar os principais desafios da cadeia do café diferenciado.

Em justificativa para o desenvolvimento deste trabalho, acredita-se que o estudo e identificação de desafios que impactam a cadeia agroindustrial possa favorecer a formulação de políticas públicas específicas para o setor cafeeiro. Conforme Leão (2010), o sucesso do setor agropecuário está intimamente ligado à pesquisas e inovações, e a produção de cafés diferenciados é campo pujante para estes fatores, cuja competitividade estimula a criação de novas técnicas.

De acordo com Weersma (2006), a diferenciação é uma das melhores alternativas para fugir dos preços pagos às *commodities*, a distinção do produto é algo que o setor cafeeiro está disposto a investir e há fortes sinais de que os consumidores estão dispostos

a pagar. Além disso, a diferenciação do café pode favorecer a adoção de práticas produtivas sustentáveis, desenvolvimento econômico de toda a cadeia agroindustrial e desenvolvimento regional.

A escolha por identificar possíveis desafios para essa produção através da perspectiva dos *stakeholders*, se justifica pelo poder de influência no contexto em que estão inseridos conforme apontam Stocker e De Mascena (2019). E os *stakeholders* podem ser os produtores, cooperativas, indústria, comerciantes, representantes de instituições públicas e privadas e a comunidade local. São indivíduos ou instituições que conhecem a atividade, e, além de reconhecer os pontos de melhoria do negócio, poderão ajudar no desenvolvimento de estratégias para mitigar riscos em toda a cadeia produtiva.

Se justifica também a escolha da área de estudo pela relevância do estado de Minas Gerais para a cafeicultura brasileira. De acordo com Andrade (1994), desde a chegada do café ao Brasil a expansão da cultura se deu na região sudeste do país, mas foi após a extinção do IBC que o estado de Minas Gerais despontou na liderança da produção de café nacional. Hoje, conforme a Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC (2021), Minas Gerais é o maior produtor de café do Brasil.

1.2 Estrutura do trabalho

A estrutura do presente trabalho está organizada de forma a alcançar os objetivos delimitados e nesta primeira seção é apresentada a contextualização do tema de pesquisa bem como os objetivos e justificativas para tal estudo. Na segunda seção, encontra-se o referencial teórico construído a fim de dar suporte teórico à dissertação.

No terceiro tópico apresenta-se a metodologia utilizada, a caracterização da pesquisa, bem como os métodos de coleta e análise de dados. Seguindo, são apresentados os resultados de acordo com os objetivos específicos e por fim, as conclusões do trabalho.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

As próximas seções descrevem aspectos referentes à cadeia produtiva agroindustrial do café em Minas Gerais, o histórico da cafeicultura nacional, as mudanças que influenciaram na atual conformação do setor cafeeiro e quais são as principais tendências para o segmento dos cafés diferenciados.

2.1 Da regulamentação do mercado ao café diferenciado: breve histórico

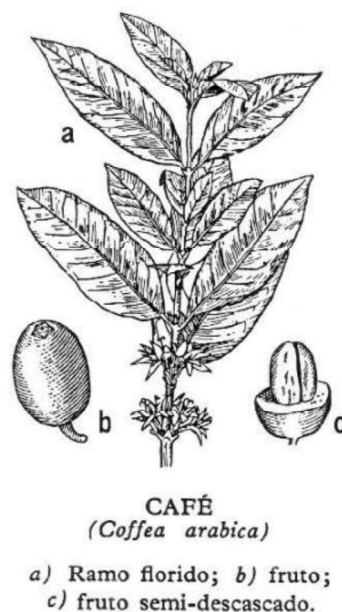
“É coisa mais lúcida que pode acontecer na cabeça do produtor. A produção de café comum, negociado de forma massiva na Bolsa de Valores, tem depreciado o produtor brasileiro ao longo dos anos. Contudo, ele tem que ter noção exata do caminho a percorrer no mercado de cafés diferenciados. Não vai ter cotação, o valor do produto será baseado naquilo que o produtor apresentar em cada lote. Café se compra por paixão. E paixão é desmedida.” (Fonseca, 2019).

Café, um fruto exótico, que tem sua origem no Oriente, mais precisamente Etiópia, região de Kaffa, se tornou desejado entre os consumidores de todo o mundo. De acordo com Martins (2015), o início de seu consumo foi na forma de fruto, com a sua polpa macerada e as técnicas de torrefação dos grãos e consumo como bebida se iniciaram no século XVI, pelos árabes, que também cultivaram amplamente o café e dividem a opinião de historiadores em relação à sua origem.

Quando se trata de sua chegada à Europa, Martins (1990), aponta que o café enfrentou desconfianças quanto ao seu consumo, por questões culturais e religiosas. Além disso, havia a preocupação com questões econômicas visto que os mercadores enxergavam o café como concorrente ao vinho e tentavam sabotar o seu consumo. Porém, as adversidades encontradas não foram suficientes para impedir a sua ascensão e o café se tornou uma das bebidas mais cobiçadas e valorizadas de todo o mundo.

Mas foi no ano de 1615 é que definitivamente as portas da Europa se abriram ao café, e a cidade que o tornou símbolo de luxo e sofisticação foi Veneza. A bebida se consolidou em todo o continente europeu e foi apelidada de “Licor dos Trópicos”. Os europeus visualizaram o potencial econômico do café e vislumbraram a reprodução daquela planta exótica e rara, logo, as primeiras mudas começaram a cruzar as fronteiras e Amsterdã foi a primeira cidade a cultivar a espécie em estufas. Por volta de 1644 a França também iniciou o plantio do café, e em 1658 sob o controle da Holanda é iniciado o cultivo sistemático na Índia. Já a expansão para a América do Sul teria iniciado em 1718 (Martins, 2015).

Figura 1- O café



Fonte: Martins, 2015

No Brasil, as primeiras mudas, vindas da Guiana Francesa em 1727 conforme Ormond, De Paula e Favaret Filho (1999) e Martins (2015), encontraram condições favoráveis à cultura na região sudeste do Brasil, especificamente no Rio de Janeiro, que chegou a liderar a produção nacional, seguido pelo estado de São Paulo. Posteriormente, o cultivo do café se consolidou nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo. Até 1815, o café produzido no Brasil era destinado ao consumo interno, mas, em pouco tempo, já em 1820, o café brasileiro representava 20% de toda a produção mundial.

A produção cafeeira no Brasil até 1888, tinha como base o trabalho escravo, porém, em meados do século XIX, surgiram os movimentos políticos e sociais estremecendo a sociedade escravocrata. O pontapé inicial para as transformações em âmbito de trabalhadores livres, foi a Lei do Ventre Livre de 1871, determinando que os filhos de pessoas escravizadas nascidos a partir daquela data estariam livres. Inicia-se então a mudança no cenário da produção de café, e a mão de obra para as lavouras torna-se majoritariamente de imigrantes estrangeiros, grande parte formada por italianos, conquistando aos poucos o trabalho assalariado (Martins, 1990; Vianna, 2020).

A substituição do trabalho das pessoas escravizadas pelo trabalho assalariado, a mecanização, e o desenvolvimento de estradas de ferro possibilitaram a expansão do café

pelo Brasil no século XIX. O período imperial foi marcado pelo auge do ciclo do café no país, as cidades sofreram inúmeras transformações, as ferrovias diminuíram a distância com os portos iniciando uma economia cafeeira e expansão das fronteiras agrícolas. Ainda sem o conhecimento para uma agricultura eficiente nos anos de 1840, o beneficiamento do café era realizado de modo artesanal. E além disso, áreas empobrecidas pelo uso do solo eram descartadas, e os cafezais “levados” para novas áreas, com os solos ainda ricos em nutrientes (Vianna, 2020).

Para Martins (2015), alguns fatores contribuíram para a ascensão do café na balança comercial brasileira, a exemplo da tentativa frustrada de industrialização do país, sem apoio da iniciativa privada e sem perspectiva de avanço, mantendo o café como principal produto para a economia brasileira. Outro fator diz respeito a uma elite agrária muito influente e confortável com a utilização da mão de obra de pessoas escravizadas e posteriormente mão de obra imigrante para trabalho nas lavouras, os custos de produção eram baixos favorecendo a expansão da produção.

Os anos de triunfo do café foram os anos da década de 1890, o Brasil liderava a exportação mundial, havia uma segurança na oferta e para completar a ascensão, uma alta nos preços do café durante os anos de 1886 até o ano de 1897 propiciou a formação da então elite do café (Martins, 2015).

A produção de café neste período era uma das maiores já registradas, mas em contramão à estabilidade alcançada, a superprodução trouxe a primeira crise em 1897. O mercado passou a oscilar e a segurança dos fazendeiros não mais existia. Com a chegada do século XX, persistência da superprodução e crise, iniciaram-se as intervenções (Nagay1999; Martins, 2015).

Nesse período, havia forte pressão dos cafeicultores para que o governo agisse efetivamente em prol de seus interesses, e a primeira iniciativa registrada fora o convênio realizado na cidade de Taubaté. Nesse convênio, medidas foram definidas a fim de conter a crise, tornando a intervenção estatal para a compra dos excedentes, uma das disposições do acordo. Além disso, foi acordado um preço mínimo para a saca de café e financiamentos por parte do governo (Nagay1999; Martins, 2015).

Conforme Nagay (1999), em primeiro instante as medidas adotadas foram eficazes, porém, a crise persistiu, e o cenário era de um país à mercê dos preços do mercado internacional, movimentos de ascensão e queda, e as famílias que monopolizavam o café vivendo na esperança de que o governo encontraria a solução para toda aquela situação.

Já em 1926, os ciclos de superprodução do café continuavam, Minas Gerais e São Paulo se consolidaram como maiores produtores e se uniram em aliança política para a governança do país dando início à famosa “Política do Café com Leite”, intercalando mineiros e paulistas na presidência da república. Chegando ao ano de 1929, mais precisamente no mês de outubro, foi anunciada a quebra da Bolsa de Nova York, local que refletia as negociações de preços do café em todo mundo e considerada o termômetro do capitalismo. Os efeitos desta quebra logo foram percebidos, famílias perderam tudo do dia para a noite, diversas fazendas hipotecadas, grandes fazendas de café fragmentadas em menores proporções de terra, acentuando ainda mais o estado de declínio do ciclo do café (Vianna, 2020).

Mesmo com os efeitos da crise de 1929 o café permaneceu em expansão, entretanto, em novos modelos, dando início ao cultivo familiar e também às modalidades de “empreiteiros” que conduziam apenas a formação da lavoura ou “porcenteiros” que adquiriam cafés de produtores e vendiam para os exportadores. Apesar disso, as grandes propriedades avançaram e os fazendeiros partiam em busca de novas áreas, e era inevitável o surgimento de novas cidades em torno das propriedades, cidades planejadas, marcadas pelo ciclo de riquezas do café (Martins, 2015; Vianna, 2020)

Chegando ao ano de 1945, período pós guerra, a situação era de escassez de café em todo mundo, e o Brasil soube aproveitar este momento, voltando-se novamente ao seu principal produto de exportação. E em 1952 criou o Instituto Brasileiro do Café, o IBC, a fim de coordenar todo o setor cafeeiro desde a produção até a comercialização. Além de regulamentar e fiscalizar a produção, uma das principais funções do IBC era estabilizar os preços do café no mercado, controlando o estoque (Nagay, 1999; Ponciano, De Souza e Ney, 2009).

Em 1962, o mercado de café em contexto global passou a ser regulado pelos Acordos Internacionais do Café (AIC), que conforme Nagay (1999) e Ponciano, De Souza e Ney (2009), o principal propósito era estabilizar os preços no mercado internacional a fim de beneficiar os consumidores. Mas esses acordos além de regularem o estoque, funcionavam por um sistema de cotas, limitando a quantidade de café exportado por país e ao longo do tempo desagradou os países integrantes. Surgiram conflitos de interesses, além de descumprimento das regras e pressão para que o mercado fosse liberado, culminando no fim dos acordos em 1989.

Nos anos de 1970, o Brasil enfrentava um período de crise financeira, os recursos do IBC foram reduzidos e conseqüente fim dos subsídios para o setor cafeeiro. Como o

preço repassado aos consumidores era controlado, o varejo não conseguia transferir o valor das matérias primas, acentuando a crise. Diante da situação, foi proposto um programa de autofiscalização onde as próprias empresas fiscalizariam a qualidade do café. O IBC esteve à frente do programa juntamente com a indústria tornando a Associação Brasileira da Indústria do Café, a responsável por fiscalizar as análises e punir as empresas por fraudes no café. Desta fiscalização, criou-se o “Selo de Pureza Abic,” que, com o passar do tempo ganhou a confiança dos consumidores e fez com que as pessoas associassem o café de melhor qualidade a este selo. Há muitos anos a necessidade de algo para atestar a qualidade já era vislumbrado, como tentativa de mudança no mercado, agregação de valor e marketing (Nagay, 1999).

Conforme Saes (2020), o Brasil foi de grande importância para a manutenção dos acordos de regulamentação do mercado mundial, e, algumas vezes, se retirou do mercado para equilibrar os preços. O período de proteção do café tinha como objetivo identificar e corrigir possíveis falhas do mercado, tentando encontrar o equilíbrio entre oferta e demanda. Mas a incapacidade do Estado em manter os subsídios, além da onda neoliberal que se intensificou naquele momento, levou ao rompimento destes acordos por parte dos produtores, culminando também na extinção do Instituto Brasileiro do Café.

Em resumo, a regulação do mercado impossibilitava a melhoria da qualidade do produto final, o controle de preços impedia a competitividade, além disso, faltavam incentivos à inovação, o café que chegava ao consumidor seguia um mesmo padrão, por vezes com impurezas e com misturas de cafés, e em sua grande maioria de baixa qualidade. A busca por cafés diferenciados de acordo com Votta, Vian e Pitelli (2006) veio juntamente à nova configuração organizacional e institucional no início dos anos de 1990.

O cenário do setor cafeeiro foi modificado, os preços foram liberados, e fim do controle de estoque. Houve mudança também no padrão de competitividade, iniciando a transição para o café com selos e certificações. O mercado pós regulamentação ficou mais competitivo e focado nos desejos dos consumidores, os produtores brasileiros passaram a investir em pós-colheita e conseqüentemente selecionar melhores cafés. Mas embora houvesse esforço para selecionar o café, não havia valorização monetária a esta iniciativa por se tratar de uma *commodity*. A insatisfação com os valores pagos fez com que os produtores fossem em busca de novos nichos de mercado (Votta, Vian e Pitelli, 2006; Singulano, 2015).

Conforme Singulano (2015), o mercado de café acabou se fragmentando entre *commodity* e os cafés diferenciados, considerados de melhor qualidade, identificados por algum tipo de certificação ou selo. Embora houvesse mudança em todo o cenário da cafeicultura, tanto em âmbito organizacional, político e também em padrões de consumo, os produtores permaneciam mal remunerados. A distribuição de renda ao longo da cadeia do café era desigual e maior parcela do lucro se encontrava nas mãos das grandes torrefadoras internacionais. A queda dos preços foi uma consequência imediata observada após a abertura do mercado de café bem como o enfraquecimento do setor industrial e a falta de assistência técnica ao produtor. Diante disto aumentaram as iniciativas em prol dos produtores, e o surgimento de associações e cooperativas para produção do café diferenciado.

2.2 Reformulação do mercado de café: tendências

O mercado de *commodity* é visto como modelo próximo à concorrência perfeita conforme abordado por Saes (2006), pois o produto não possui nenhum tipo de diferenciação, comercializado em grande escala e alto volume de produção, e existem inúmeros compradores e vendedores. Com isso, não há como mudar ou elevar os preços já que os produtos são considerados similares, o que desestimula a competição, levando a baixa rentabilidade da atividade.

Conforme o tópico anterior, a partir da desregulamentação do mercado do café, nos anos de 1990, ocorreram inúmeras transformações que deram início a um novo cenário no mercado de café. As políticas de intervenção não foram suficientes para amparar os produtores, que permaneceram vulneráveis às oscilações do mercado e às incertezas climáticas. Diante disso, a busca pela diferenciação se iniciou como forma de aumentar a competitividade e rentabilidade dos cafeicultores. De acordo com Bellante, et al. (2004), a diferenciação diz respeito à modificação das características comerciais do produto para ampliação da competitividade e sua valorização perante o mercado.

Para Guimarães (2016), a diferenciação de um produto faz com que os consumidores o percebam como peculiar, distinto, e as diferenças podem estar ligadas à estética do produto, marca, imagem, durabilidade entre outros fatores. A diferenciação também pode estar ligada às diferenças subjetivas, como é a percepção do consumidor, que pode ser desenvolvida a partir da experiência e até mesmo através de troca de informações de consumidor para consumidor.

Em sua pesquisa, Weersma (2006), buscou analisar a diferenciação de *commodity* como estratégia competitiva e demonstrou em seus resultados, que a diferenciação só será bem sucedida, se o produto final apresentar características únicas, por isso a importância da análise dos concorrentes, dos clientes e o tipo de mercado que pretende atuar.

Além disso, constatou-se que a diferenciação é capaz de tornar o preço menos decisivo para os clientes que buscam a qualidade independentemente do valor monetário, e isso permite que determinada empresa saia da concorrência direta e faça parte de uma oferta específica. O estudo de Weersma (2006), demonstrou que a estratégia de diferenciação agrega valor e obtém melhores preços de comercialização, além de fortalecer as vantagens competitivas de agricultores familiares e médios produtores. Todavia, é preciso deixar claro que a diferenciação é uma alternativa e não substituiu a cafeicultura tradicional e a produção de *commodity*.

O estudo de Pereira *et al.* (2010), também analisou a estratégia de diferenciação do café, porém, em dois grupos distintos de cafeicultores em Minas Gerais. O primeiro grupo na região do Cerrado, utilizava a estratégia de diferenciação dos cafés especiais e o outro grupo no Sudoeste mineiro cuja produção se tratava de café *commodity*. Este estudo revelou que a estratégia de diferenciação trouxe maiores retornos aos cafeicultores do Cerrado, mas que migrar para este novo nicho requer estudo e atenção, pois este modelo também apresenta suas vulnerabilidades e riscos e requer investimentos, adequação da produção. A exemplo da certificação que é primordial, mas que gera custo adicionais.

Conforme Pereira (2014), a certificação abrange amplo ambiente institucional, constituído de normas, leis e regras. E para se obter a certificação é necessário contratar uma empresa auditora responsável por emitir as garantias de que tudo está conforme, gerando custo à atividade. A empresa certificadora acompanha todo o processo por meio de visitas. Essas visitas têm o objetivo de monitorar a utilização de insumos, técnicas de cultivo bem como os aspectos sociais da produção. Assim, para comprovar as características e qualidade dos cafés diferenciados é necessária a certificação através de certificadora reconhecida.

De acordo com Sousa (2011), a certificação foi um importante passo para fundamentar os cafés ditos diferenciados. A certificação orgânica foi a primeira a se estabelecer, devido a expansão da produção e busca por produtos livres de defensivos químicos após os anos de 1990. E no Brasil, a certificação teve início graças ao trabalho de associações e cooperativas que se mobilizaram para a construção de selos para garantir

a qualidade dos produtos. As mudanças no mercado e no comportamento do consumidor sinalizaram a necessidade da adequação dos produtos agropecuários para se manterem competitivos nesse mercado cada vez mais exigente e globalizado.

E por vezes, os atributos de qualidade podem ser subjetivos e difíceis de definir, exigindo algo que consiga comprovar ou atestar tal qualidade. Assim, conforme Pereira (2014) a certificação foi planejada não somente para incentivar a produção de qualidade, mas também para fornecer identidade, que na opinião da autora influencia na escolha do consumidor.

A certificação tem como objetivo informar ao consumidor sobre o processo produtivo, sobre a sanidade e a qualidade do produto. De acordo com Sousa (2011), a certificação ajuda a diminuir as inconformidades das informações que podem chegar até o consumidor, garantindo também que todos os processos que ocorreram desde a produção até o consumo foram de fato socialmente justos e ambientalmente sustentáveis. A produção de cafés diferenciados que atendam aos requisitos pré-estabelecidos para a certificação demanda muito trabalho, e aumenta os custos de produção. Diante disto, a certificação também é um meio de validar o trabalho dos agentes envolvidos no processo.

O café, assim como o vinho, possui grande potencial para ser diferenciado por diversos atributos que vai desde o sistema em que é produzido, origem, características físicas e características sensoriais, até à questões ligadas ao meio ambiente e ao social. E, no Brasil, os cafeicultores possuem à sua disposição diferentes tipos de certificações para a diferenciação do café: a certificação Orgânica, que é a pioneira quando se trata de cafés diferenciados, a certificação *Fair Trade*, a Utz Certified, a Rainforest Alliance entre outras (Weersma 2006, Pereira 2014).

Alguns tipos de certificação para os cafés diferenciados são descritos a seguir:

Café Orgânico

Basicamente na produção do café orgânico não é utilizado nenhum tipo de produto químico, o manejo da cultura é feito com fertilizantes orgânicos e controle biológico de pragas e doenças. De acordo com Marcomini (2021) o cultivo do café orgânico busca o equilíbrio do agrossistema, preservando o solo e a água, otimizando o uso dos recursos naturais disponíveis, valorizando todos os atores envolvidos na produção. E há uma série de regras sustentadas por leis e normativas para que o café seja certificado como orgânico.

Café Fair Trade ou Comércio Justo

O café produzido pelo *fair trade* tem como prioridade a sustentabilidade da produção e condições justas para os trabalhadores. Conforme Pedini e Machado (2014) o movimento do *fair trade* surgiu da necessidade de transformar as relações comerciais em transações mais justas. No caso do café proveniente deste sistema, há a exigência de uma certificadora e um preço mínimo estabelecido para as trocas comerciais baseadas em princípios de solidariedade e empoderamento aos agricultores familiares.

Café com Indicação de Origem ou Indicação Geográfica (IG)

Neste caso, os aspectos que diferenciam o café são relacionados à sua origem, características específicas de determinada região que o torna singular e único. Conforme Morais e Mello (2019) apresentam em seu trabalho, existem dois tipos de IGs: a Denominação de Origem que é atribuída ao produto quando as características de dado território interferem no sabor final da bebida, e essas características podem ser tanto ambientais como o clima e o relevo, mas também podem ser fatores humanos. Conferindo características exclusivas ao produto por condições encontradas somente naquela região. O outro tipo de IG é a Indicação de Procedência que ocorre quando determinada região, cidade ou país se tornou referência no cultivo ou fabricação de determinado produto, ou seja, para além das características da região, o saber fazer local é importante para reconhecimento daquele produto.

Café Especial

Há uma espécie de confusão na hora de categorizar o café, e, apesar de alguns autores considerarem os cafés certificados como cafés especiais, para esta dissertação adotamos a definição da *Specialty Coffee Association*, que considera especial, o café que alcançou 80 pontos ou mais na escala de avaliação sensorial. Conforme Bamber, Guinn e Gereffi (2014), o café especial recebe esse título baseado na qualidade da bebida, já os cafés certificados, com base nas certificações de processos como as boas práticas agrícolas, produção orgânica, qualidade social, origem entre outras.

O café especial, que também é um café diferenciado, em teoria, se destaca por oferecer uma bebida de qualidade superior, comprometimento com práticas sustentáveis, agregação de valor à produção e reconhecimento ao produtor. O mercado de cafés especiais segue critérios para a sua classificação, como a qualidade da bebida, conservação dos grãos, formato, coloração e torra.

Porém, são dois os critérios básicos e definidores dos cafés especiais: a classificação da qualidade da bebida e classificação do grão. Para a classificação da qualidade da bebida é realizada a análise sensorial através da prova de xícara, que deve ser feita pelo especialista. Já a classificação do grão é realizada através da mensuração da quantidade de defeitos presente em determinada amostra. De acordo com a *Brazil Specialty Coffee Association*, o café especial precisa obter 80 pontos na Metodologia de Avaliação Sensorial, no mínimo 80 pontos. Na avaliação sensorial são considerados os seguintes atributos: aroma, doçura, fragrância, sabor, acidez, corpo, equilíbrio, finalização, uniformidade, ausência de defeitos e conceito final, seguindo o protocolo de avaliação da *Specialty Coffee Association* (SCA), em notas que vão de 6 a 10.

Não há um consenso em relação à definição de café especial, e há quem defenda até mesmo que esta esteja relacionada ao consumo da bebida, conforme Zylbersztajn e Farina (2001), quando afirmam que a classificação do café em “especial” está relacionada às sensações proporcionadas pelo consumo da bebida.

Conforme Guimarães, De Souza e De Alencar Schiavi (2020), apresentam em seu trabalho, existe a prova realizada diretamente pelos consumidores finais como atestado de qualidade. Conforme o autor, se os atributos sensoriais e físicos forem utilizados para a diferenciação de cafés especiais, o consumidor já com algum conhecimento sobre o café poderá distinguir a bebida padrão e a bebida de maior qualidade. Ademais, é preciso estudos sobre as formas de avaliação, pois existem atributos do café que são difíceis de mensurar. Também, são muitos os fatores que interferem na qualidade final do produtos tais como a região do cultivo, a variedade, colheita e pós-colheita, em resumo, toda condução da produção e processamento afeta a qualidade.

2.2.1 As ondas do café

As transformações ocorridas no mercado e consumo do café ao longo dos anos foram denominadas “ondas” pela barista Trish Skeie em 2002. São três períodos com

características e filosofias distintas, mas apesar de serem determinados por datas, estas “ondas” coexistem, o que significa que o início de uma fase não determina o fim da outra. É importante destacar também, que as “ondas” não ocorrem ao mesmo tempo em todos os países, a exemplo de países com o mercado mais maduro que já vivenciam a Terceira Onda do Café antes de países com economias emergentes. E estes movimentos influenciam o mercado de cafés diferenciados em todo o mundo (Andrade *et al.*, 2015; Guimarães, 2016).

A Primeira Onda do Café teria iniciado com o aumento expressivo no consumo do café em período pós guerra. O café era visto como forma de aumentar a concentração e energia das pessoas que o ingeriam e sua produção era em massa sem prezar pela qualidade. O café era comercializado em grandes volumes nos supermercados, cafés que geralmente eram misturas de variedades e grãos de *commodity*, de torra escura e sabor amargo. Já a Segunda Onda se caracteriza pelo aumento da procura pelos cafés de melhor qualidade num movimento contrário aos cafés da fase anterior, marcando o início da ascensão dos cafés diferenciados e popularizando a bebida em cafeterias. E este período abrange os anos de 1960 a 1990. O surgimento das cafeterias incentivou mudanças expressivas no mercado. Com destaque para a *Starbucks* que passou a utilizar o *Coffea arábica*, melhorando a qualidade da bebida servida em suas unidades. O café se tornou uma bebida sofisticada, o café se tornou experiência. Algumas bebidas amplamente conhecidas e estimadas em todo o mundo surgiram durante a Segunda Onda: o café *espresso*, *cappuccino*, *latte*, com imediata expansão das cafeterias (Guimarães, 2016).

E a Terceira Onda do Café conforme trabalhos de Guimarães (2016) e Boaventura (2018) e Ayöz (2018), estaria intimamente ligada ao café de produção artesanal, ao café diferenciado por vários atributos para além da qualidade, a exemplo de sua origem, modo de preparo e torra. O sabor ganhou destaque em reação à sua uniformização durante a Segunda Onda. O início da Terceira Onda também trouxe o encurtamento entre os elos da cadeia produtiva, e se tornou comum a comercialização direta entre produtor e consumidor, e sem a participação de intermediários, o negócio dos cafés diferenciados se torna mais rentável.

2.2.2 Terceira onda do café: a onda dos cafés diferenciados

Apesar da mudança no consumo, o café sem nenhum tipo de diferenciação, o café considerado tradicional, continua sendo consumido diariamente por inúmeras famílias e

estaria ligado à rotina e momentos de praticidade, já o café diferenciado da Terceira Onda, relacionado a momentos de socialização, proporcionando diferentes experiências de consumo conforme destacam Guimarães (2016) e Boaventura (2018).

E a experiência é o que há de marcante nessa Terceira Onda do Café, por isso o local de origem se torna tão importante, os consumidores ficam instigados a saber mais sobre a região produtora bem como a forma de produção, colheita e processamento utilizados pelos cafeicultores. Há valorização das diferenças de sabor influenciadas pelas diversas regiões, diminuição de misturas de grãos, priorizando a origem única do café e o processo artesanal (Guimarães, 2016; Ayöz, 2018; Boaventura 2018).

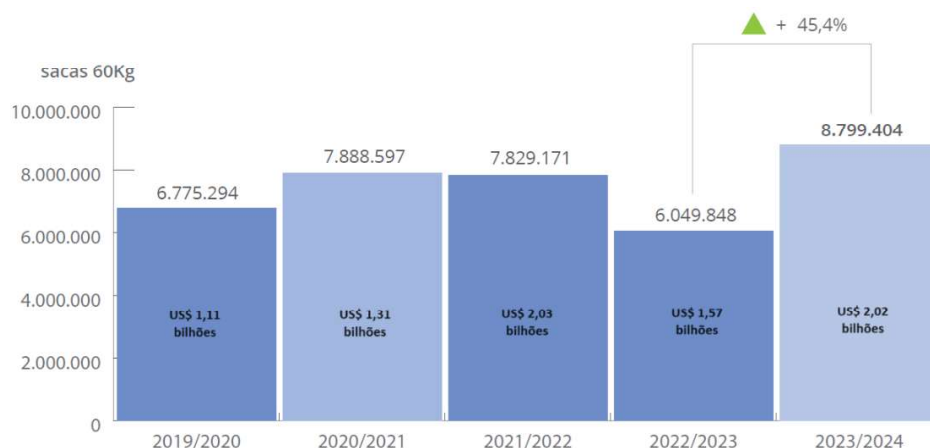
De acordo com Guimarães (2016), nas cafeterias, a experiência também é explorada ao máximo, o café muitas vezes é preparado no momento do consumo e em frente ao cliente. O consumo é feito sem aditivos para que estes não alterem as notas aromáticas. E nesse contexto, surge a figura do barista, responsável por conduzir a experiência nas cafeterias e restaurantes. O barista é o profissional especialista no fator sensorial, torra e origem do café, conduzindo o preparo quase como um ritual. É de estratégia da Terceira Onda despertar a curiosidade do consumidor, e o barista praticamente ministra uma aula sobre os cafés diferenciados dentro das cafeterias.

Para Guimarães, Castro Júnior e Andrade (2016), o objetivo destas experiências em cafeterias nada tem a ver com uma imagem elitista que pode ser vinculada ao produto, ou com o *glamour* em degustar o café de melhor qualidade, mas sim promover locais de aprendizado e sociabilidade.

Diante disto, os cafeicultores brasileiros já visualizaram a oportunidade de fuga dos preços pagos pelo café *commodity* através da transição para a produção dos cafés diferenciados, e, conforme Boaventura (2018), mudanças na indústria do café já são sinalizadas, os consumidores estão dispostos a pagar pela experiência e os produtores traçam estratégias a longo prazo para investir na produção de cafés de qualidade superior. Para o autor, os produtores estão preocupados não só em investir em mudanças na produção, mas em conhecer todo o processo e estreitar os laços com todos os envolvidos na cadeia produtiva.

De acordo com o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafe), o café diferenciado representa 18,6% das exportações no ano safra 2023/24, com um salto de 45,4% em relação ao ano safra 2022/2023:

Figura 2- Evolução das exportações dos cafés diferenciados



Fonte: Conselho dos Exportadores de Café do Brasil, junho de 2024

É importante ressaltar que na abordagem do Conselho dos Exportadores de café do Brasil, o café diferenciado se refere aos cafés certificados por práticas sustentáveis ou cafés de qualidade superior.

Ao que se refere a Minas Gerais no contexto da Terceira Onda, os cafeicultores mineiros apostam na vantagem competitiva dos cafés diferenciados principalmente com a chamada Indicação Geográfica conforme Marques (2021). A exemplo da região das Matas de Minas que recentemente obteve o reconhecimento da Indicação de Procedência, que é uma modalidade da Indicação Geográfica relacionada às características conferidas ao produto pela região de origem deste. E posteriormente nesta dissertação a Indicação Geográfica será abordada em tópico separado para melhor compreensão desta tendência cada vez mais relevante para a cafeicultura nacional.

A região das Matas de Minas possui características peculiares para produção de café artesanal: são pequenas propriedades, produção com baixo emprego de tecnologia devido ao relevo acidentado, bem como produção familiar. Características estas que antes colocavam a região em posição de desvantagem na produção do café, hoje a coloca na competição e produzindo um dos melhores cafés do Brasil (Marques, 2021).

Já o Cerrado mineiro possui tradição na produção de cafés de qualidade e possui o reconhecimento da Indicação Geográfica desde 2005 na categoria Indicação de Procedência e a partir de 2013 também na Denominação de Origem. É uma cafeicultura que se modernizou ao longo dos anos, muito atrelada ao mercado internacional e hoje no contexto da Terceira Onda do Café tem investido ainda mais na diferenciação do café especial de produção sustentável (Santana *et al.*, 2020; Garcia *et al.*, 2019).

Em Minas Gerais também é possível observar as características da Terceira Onda muito fortemente nas cafeterias de todo o estado. Conforme trabalho de Guimarães, De

Castro Junior e De Andrade (2016), em estudo sobre as estratégias adotadas pelas cafeterias mineiras, constataram que todas as cafeterias analisadas, utilizam cafés especiais, priorizando cafés com pontuação acima de 83 de acordo com a metodologia criada pela SCAA, a *Specialty Coffee Association of America*. Observaram também que todos os grãos utilizados são da espécie arábica. Além disso, os autores constataram que todas as cafeterias estudadas contavam com a presença do barista, figura importante para a condução da experiência dentro das cafeterias conforme já mencionado.

Ao estudar o período da Terceira Onda do café é possível constatar estratégias promissoras para o negócio do café diferenciado não só em Minas Gerais, mas vale ressaltar aqui a escassez de trabalhos sobre esse momento da cafeicultura e a necessidade de mais pesquisas acerca do tema.

2.3 A cadeia agroindustrial do café

Cadeia produtiva e cadeia agroindustrial serão utilizadas como sinônimos para esta abordagem e seguirá a conceituação da tradição francesa. Na teoria *filière* dos anos de 1970, a cadeia agroindustrial pode ser entendida como um conjunto de atividades interconectadas que compõem o processo produtivo desde o início da produção até o consumo. Esse conceito também considera as conexões entre os agentes envolvidos na cadeia (De Carvalho Júnior, 1995; Pelinski, Da Silva e Shikida, 2005).

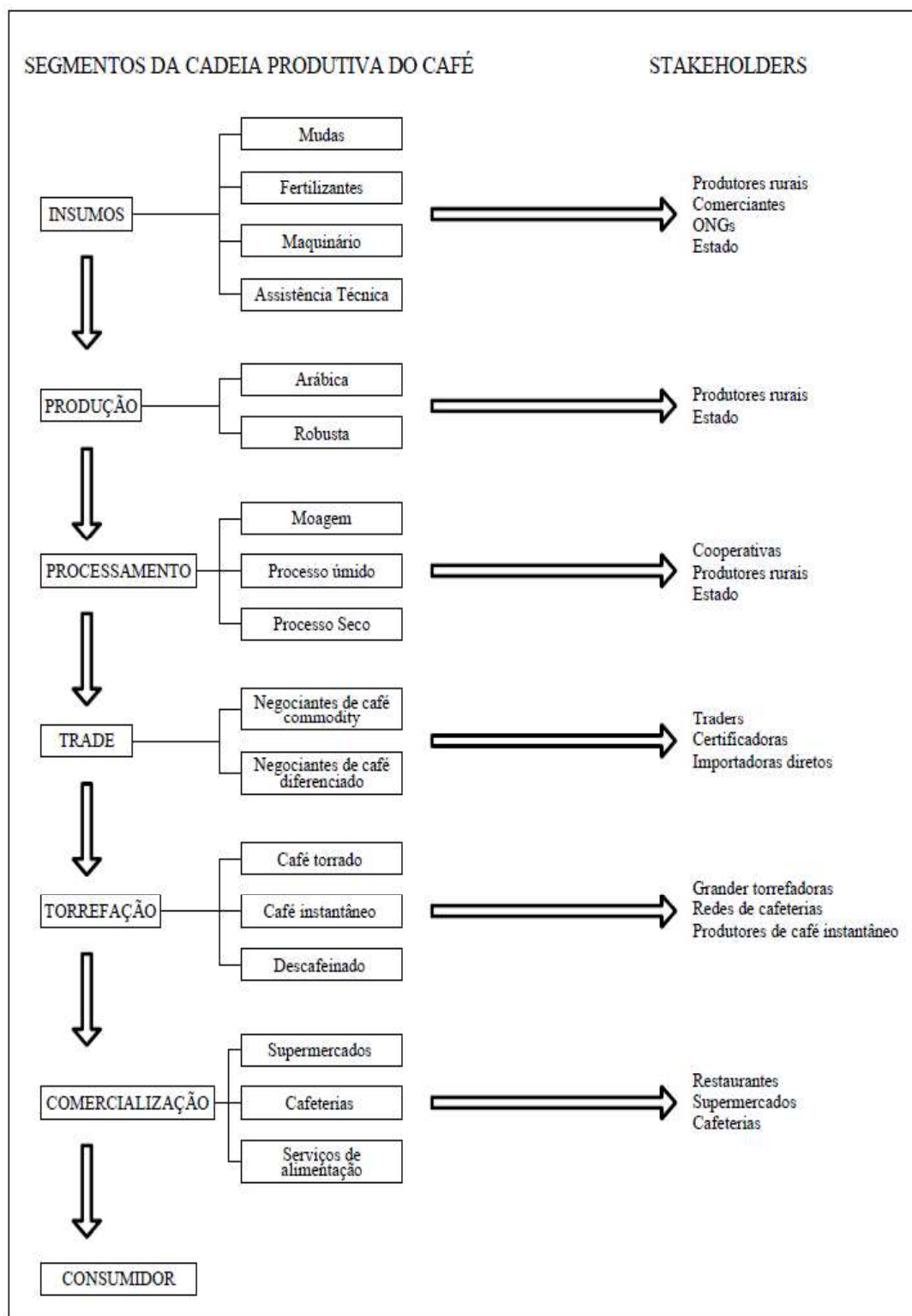
Conforme De Carvalho Júnior (1995), a tradição francesa assume que uma *filière* se encontra à mercê dos diferentes agentes que atuam nesta cadeia, e esses agentes se relacionam por transferências de informações, capital e materiais de forma hierarquizada. E esses tomadores de decisão podem influenciar diretamente na eficiência da cadeia.

Assim, de acordo com De Castro (2001) e Bamber, Guinn e Gereffi (2014), uma cadeia agroindustrial, é constituída por elos, e em sua forma mais simples, fazem parte do primeiro elo as empresas fornecedoras de insumos, o segundo elo, as propriedades e os processos produtivos, depois, as empresas de comercialização do atacado e varejo, e por fim, os consumidores. Os autores também argumentam que, o estudo de uma cadeia produtiva pode ajudar nas tomadas de decisões, construção de estratégias, identificação de gargalos e maior compreensão do processo de produção.

A cadeia agroindustrial do café é relativamente simples, poucas ramificações mas a relação entre os agentes que dela fazem parte, é estreita. E basicamente, funciona nos seguintes passos, conforme trabalho de Bamber, Guinn e Gereffi (2014):

1. **Insumos:** no primeiro elo da cadeia se encontram as empresas fornecedoras de insumos como as mudas do café, defensivos agrícolas e maquinário;
2. **Produção de Grãos:** aqui, a responsabilidade de condução da planta desde a muda até a colheita é do produtor rural e seus colaboradores. Após a colheita dos grãos eles poderão ser beneficiados dentro da propriedade ou seguir para outro local onde ocorrerá o beneficiamento (remoção de impurezas e secagem dos grãos);
3. **Processamento:** o café segue para o beneficiamento que pode ocorrer por via seca, onde o grão verde (ou boia) será submetido à secagem sem remoção do pericarpo (polpa e casca), por via úmida o grão maduro (ou cereja) será submetido a um descascador para total remoção da mucilagem.
4. **Comercialização e Exportação:** logo após o beneficiamento os grãos estão prontos para serem comercializados. Nesta etapa é comum que cooperativas agrícolas, corretores e empresas de exportação desempenhem o papel de intermediários nas negociações de venda para o mercado interno ou exportações.
5. **Indústria de Torrefação e Moagem:** nesse elo, o café verde é adquirido pela indústria para torrefação e moagem, os grãos moídos poderão ser utilizados em diversos preparos como o café espresso, café instantâneo e o café filtrado.
6. **Indústria de Café Solúvel:** Outro destino para os grãos verdes é a extração dos sólidos solúveis para produção de café instantâneo.
7. **Distribuição e Varejo:** Após o processamento, o café é distribuído para os pontos de venda como supermercados, cafeterias e lojas especializadas.
8. **Consumo final:** No último elo da cadeia, o café chega até o consumidor que consumirá o produto em casa, em cafeterias ou qualquer outro local onde o café esteja disponível para o consumo.

Figura 3- Diagrama dos segmentos da cadeia produtiva do café e principais *stakeholders* envolvidos



Fonte: Adaptado de Bamber, Guinn e Gereffi (2014).

Apesar de poucas ramificações, a cadeia do café apresenta relações estreitas entre os agentes que nela atuam e dinâmicas mercadológicas complexas. As mudanças no mercado e consumo ditam os rumos da cadeia e os *stakeholders* precisam se adaptar às novas exigências, principalmente para o segmento dos cafés diferenciados. Além disso, a coordenação dessa cadeia torna-se um desafio visto que é uma cadeia completa, desde a produção primária até o consumidor final.

Anteriormente à abertura do mercado, a governança da cadeia do café mantinha-se orientada por intervenções estatais e o governo foi a figura central nas negociações comerciais. Hoje, são diversos graus de organizações, onde se pode identificar uma diversidade de perspectivas e agentes, que variam de região para região, tornando-a uma estrutura complexa e peculiar. Mas ainda assim o Estado tem participação relevante em processos decisórios e políticas cafeeiras (Singulano, 2016; Nicoleli e Dos Santos, 2017).

Com o fim das intervenções e a extinção do Instituto Brasileiro do Café (IBC), novas formas de coordenação da cadeia produtiva do café emergiram no Brasil. A estrutura de coordenação que se estabeleceu ao longo do tempo, passou a ser baseada em regulação mediada por contratos, autorregulação e certificações. Nesse cenário, a diferenciação dos produtos também se tornou estratégia importante de regulação. E no caso do café *commodity* a precificação ocorre principalmente através da Bolsa de Valores, com preços determinados pela oferta e demanda global (Nicoleli; Dos Santos, 2017).

A coordenação de uma cadeia agroindustrial, em definição mais ampla, refere-se ao conjunto de mecanismos que garantem a chegada do produto ao consumidor final. A organização e gestão de todas as etapas da cadeia, permitem o bom funcionamento desta, de forma alinhada aos seus objetivos. Isso favorece a redução de custos, melhoria na qualidade dos produtos e otimização de todos os processos envolvidos (Farina, 1999).

Autores como Furlanetto (2002) e Nicoleli e Dos Santos (2017) acreditam que a coordenação dos segmentos da cadeia do café seja um dos obstáculos para o Brasil aumentar a competitividade no mercado dos cafés diferenciados e não só desse nicho, pois, entre a produção e a comercialização, há um emaranhado de informações nem sempre disponíveis a todos os agentes envolvidos.

Para Nicoleli e Dos Santos (2017), a diversidade de mecanismos regulatórios da cadeia pode acarretar em assimetrias nos processos, a exemplo do aumento expressivo de certificadoras no mercado, cada uma com sua metodologia de avaliação pode gerar dúvidas aos consumidores na hora de entender quais as vantagens de cada uma.

Diante de transações complexas e um mercado altamente competitivo, também é visto que os produtores configuram um elo de grande importância para a cadeia, mas que em contrapartida não possuem poder de decisão diante de toda essa complexidade, além de grande parte não possuir domínio no que diz respeito às formas de avaliação do café o que pode acarretar relações oportunistas e distribuição desigual de ganhos ao longo da cadeia (Furlanetto, 2002; Nicoleli e Dos Santos, 2017).

Outro aspecto importante na coordenação da cadeia do café é a forte presença das cooperativas que surgiram também como alternativa para a nova configuração do mercado, até mesmo em regiões sem tradição em cooperativismo. De acordo com Singulano (2016) essas organizações podem ser bons instrumentos de coordenação em mercados imperfeitos, entretanto, a gestão das cooperativas também precisa ser eficiente e equilibrada para lidar com outras instituições e com os próprios cooperados. Ademais, a falta de infraestrutura adequada e investimentos pode limitar e comprometer a atuação dessas organizações.

O que foi apresentado neste tópico aponta para a necessidade de uma coordenação integrada e eficiente da cadeia produtiva do café, manutenção das pesquisas para o setor visando inovações, além de políticas públicas que a longo prazo poderão garantir que o Brasil continue sendo o principal produtor de café, com práticas sustentáveis e a distribuição dos ganhos ao longo da cadeia tenha igualdade.

2.3.1 Características da cafeicultura mineira

Minas Gerais figura entre os estados mais importantes para a cafeicultura brasileira e detém o título de maior produtor do país segundo a Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (2020), responsável por 52,7% de toda a produção nacional. O café Arábica é a principal variedade cultivada no Estado e 99,6% das exportações são de café verde. Estados Unidos, Alemanha e Itália são os destinos prioritários destas exportações.

Além das suas características ambientais e aptidão natural para a cafeicultura, Minas Gerais conta com diversas organizações envolvidas em pesquisas para impulsionar a cafeicultura em todo o Estado, e dentre essas instituições destacam-se a Universidade Federal de Viçosa, a Universidade Federal de Lavras, a Empresa de Assistência Técnica

e Extensão Rural de Minas Gerais e a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais que se preocupam com uma cafeicultura mais rentável e sustentável para todos.

O café em Minas Gerais é cultivado sob diferentes biomas e grandes diferenças regionais, climáticas e ambientais por sua vasta extensão territorial. A cafeicultura mineira está distribuída em quatro principais regiões: Cerrados de Minas (Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba), Chapadas de Minas (Vales do Jequitinhonha e Mucuri), Matas de Minas (Zona da Mata e Rio Doce) e Sul de Minas (Sul e Sudoeste) com algumas características apresentadas abaixo conforme a Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (2020):

Quadro 1 – Características da cafeicultura das principais regiões produtoras de Minas Gerais

Regiões Produtoras de Café - Minas Gerais	Características
Cerrado de Minas	<ul style="list-style-type: none"> • Ambientes de savana de planalto • Altitudes entre 800 m e 1000 m • Área cultivada (mil ha): 230,8 • Possibilidade de produção de bebida fina e encorpada • A região foi pioneira na obtenção de Indicações Geográficas
Chapada de Minas	<ul style="list-style-type: none"> • Ambientes de planalto com desfiladeiros cortados por rios • Altitudes entre 900 m e 1200 m • Área cultivada (mil ha): 28,6 • O cultivo do café cereja descascado vem crescendo como alternativa para os produtores
Matas de Minas	<ul style="list-style-type: none"> • Ambientes de planalto em altitudes mais baixas e fundos de vales • Altitudes entre 400 m e 1400 m • Área cultivada (mil ha): 262,2 • O café plantado em altitudes superiores possui boa qualidade quando colhido, secado e processado de forma correta
Sul de Minas	<ul style="list-style-type: none"> • Ambientes com topografia de montanha e relevo mais acidentado • Altitudes entre 850 m e 1250 m • Área cultivada (mil ha): 606,3 • Poucos produtores produzem café despulpado • São cafés classificados como mole ou estritamente mole, encorpados com pouca acidez e um sabor doce característico

Fonte: Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais, 2020

Matas de Minas

A expansão cafeeira nas Matas de Minas ocorreu na 2ª metade do século XIX, mais especificamente em 1820, devido à conjuntura econômica do estado, decadência da

atividade aurífera e crescimento de atividades agropecuárias. O berço da cafeicultura mineira é a região das Matas de Minas, como continuação da cafeicultura do Rio de Janeiro. Em muitos trabalhos, a região é apresentada com outra nomeação, a Zona da Mata. Mas por conta de transformações históricas e estratégias de marketing, hoje, Matas de Minas é utilizado especificamente à essa região produtora. A região apresenta altitudes entre 400 m e 1400 m, temperaturas que variam entre 18 °C e 23°C durante o ano, e a produção se encontra em áreas de encostas em sua maioria (Vittoretto, 2010, Singulano, 2015).

Por ser uma cafeicultura de áreas úmidas como os fundos de vales, o fruto apresentava um processo fermentativo antes mesmo do seu desenvolvimento completo, e por consequência, a bebida final era classificada em “rio zona” (Singulano, 2016).

E essa bebida, cuja característica é o sabor iodofórmio, era rejeitada pelos consumidores. A este fato está associado a fama de produção de cafés de má qualidade da região. Só a partir dos anos 2000, devido a esforços de produtores e organizações para reconstruir a imagem da região, houve mudança da nomenclatura de “Zona da Mata” para Matas de Minas (Singulano, 2016, Região das Matas de Minas, 2021).

Conforme Singulano (2015), ainda hoje é característica da cafeicultura das Matas de Minas, a pequena propriedade, a diversificação agrícola. E no passado, essas características, que, em junção ao relevo acidentado e dificuldade para a colheita mecanizada, resultou na perda de espaço na cafeicultura nacional, hoje, se tornou oportunidade. A região encontrou na produção artesanal uma saída para alavancar competitividade e já conta com diversos prêmios em concursos de qualidade.

Cerrado de Minas

Com a modernização da agricultura brasileira nos anos de 1969, no embalo das tecnologias da Revolução Verde, o café foi cultivado de forma intensa na região do Cerrado, mas, basicamente se limitava em produção para consumo próprio. Conforme Do Vale, Calderaro e Fagundes (2014), foi a partir dos anos de 1980 com o advento do Programa de Desenvolvimento dos Cerrados, que mudanças significativas ocorreram e impulsionaram a cafeicultura na região. O programa tinha o objetivo de selecionar uma cultura para desenvolvimento em ambiente tecnificado. E, atraídos pela topografia e pelas condições climáticas adequadas, o café foi a cultura escolhida. A implantação foi iniciada

pela cidade de Patrocínio – MG e logo após, municípios próximos, alavancando a cafeicultura em toda a região.

O ápice para a cafeicultura do Cerrado Mineiro foi a criação da marca Café do Cerrado. Em 1999, após a desregulamentação do mercado, as associações de cafeicultores representadas pelo Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado (Caccer), entraram com o pedido de reconhecimento de Indicação Geográfica, obtendo-a somente em 2005. Esse fato marcou o início de uma nova fase para a cafeicultura no Brasil, cujo objetivo era a produção de café reconhecido por sua origem e qualidade. Hoje, a cafeicultura da região do Cerrado Mineiro se caracteriza pelo uso da tecnologia, colheita mecanizada, com grandes áreas de cultivo irrigado, sendo reconhecida como cafeicultura empresarial.

A região do Cerrado Mineiro se caracteriza por boas condições climáticas para o cultivo do café, inverno quente e seco, sem ocorrência de geadas. É uma região que apesar das altitudes que variam entre 800 m e 100 m, também apresenta áreas planas favorecendo a mecanização agrícola. Já a irrigação é prática de quase 100% dos cafeicultores conforme Do Vale, Calderaro e Fagundes (2014).

Chapada de Minas

O Vale do Mucuri esteve longe de atividades mineradoras, e só após o declínio da extração do ouro em outras regiões de Minas Gerais sua ocupação se iniciou, especificamente a partir dos anos de 1830. E a cafeicultura se estabeleceu na segunda metade do século XIX (Miranda, 2013).

Já a história da região do Vale do Jequitinhonha é marcada por uma ocupação através da mineração e pecuária. O processo de implantação da cafeicultura no Jequitinhonha conforme Miranda (2013), seguiu os estímulos disponibilizados pelo governo por meio do Plano de Renovação e Revigoração dos Cafezais e seguiu o modelo de reestruturação determinado pela ideia de modernização de Minas Gerais. E a produção de café em escala comercial data de meados dos anos de 1970.

A região da Chapada de Minas possui uma cafeicultura que ainda se caracteriza por menor disponibilidade de recursos, lavouras de sequeiro e menos tratamentos culturais, e é uma região com regime pluviométrico irregular, mas que é isenta de geadas, favorecendo a cultura do café. Dentre as características, também é possível verificar a ausência de equipamentos necessários para torrefação do café na região, aumentando os custos de

produção e presença de atravessadores na comercialização (Pelegriani; Simões, 2010, Miranda, 2013).

A cafeicultura dos Vales do Mucuri e Jequitinhonha também se caracteriza por um grande número de cafeicultores familiares e propriedades de pequeno porte, mas a maior produtividade ainda é de responsabilidade das grandes propriedades. (Pelegriani; Simões, 2010)

Sul de Minas

Bem como a região das Matas de Minas, o início do cultivo do café na região Sul remonta ao século XIX. A chegada da corte portuguesa nessa região foi a oportunidade para o crescimento da produção cafeeira, antes, o Sul de Minas havia se especializado em produção de alimentos para consumo próprio (Filetto; Alencar, 2001).

E a cafeicultura nessa região hoje, se caracteriza pela maior disponibilidade de recursos, assistência técnica e apoio governamental, entretanto, os cafeicultores familiares encontram dificuldades de acesso a esses recursos, algo também comum a outras regiões produtoras. A presença de cooperativas também é marcante e por consequência, boa estrutura de comercialização. O café produzido nessa região apresenta sabor marcante, encorpado e doce. Também é uma região com uso expressivo de mão de obra (Pelegriani; Simões, 2010, Do Vale; Calderaro; Fagundes, 2014, Singulano, 2015).

Conforme apresentado, a cafeicultura mineira passou por mudanças significativas ao longo do tempo e hoje desponta entre as melhores do país, e podemos apresentar aqui, algumas iniciativas que possibilitaram essas mudanças, como é caso do programa Certifica Minas Café.

Conforme Prado e Alcântara (2017), o Certifica Minas Café, instituído em 2006, promove a adequação das fazendas às normas de certificação. As auditorias são realizadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), e a auditoria final e emissão da certificação é de responsabilidade da certificadora suíça Instituto de Mercado Ecológico (IMO). O programa é coordenado pela SEAPA e operacionalizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER – MG).

O objetivo do Certifica Minas Café é a inserção do café mineiro em mercados nacionais e internacionais. Apesar de não se responsabilizar pela comercialização do café

certificado, o programa possui convênio com a Associação Brasileira da Indústria de Café para o pagamento de aditivo sobre o preço do café a fim de estimular os cafeicultores e expandir as oportunidades no mercado de cafés. A premiação de um café certificado pelo programa pode apresentar valores de até 25% a mais sobre o valor de mercado a depender da qualidade do café (Prado; Alcântara, 2017).

Outro importante fator para estimular a competitividade da cafeicultura não só no estado de Minas Gerais, mas em todo o país, são os concursos de qualidade, estratégia que também poderá favorecer o cafeicultor que tenha menor escala de produção.

Os concursos surgiram no final do século XX para valorizar e melhorar a produção de café, além de fortalecer as marcas regionais e possibilitar aos cafeicultores acesso a novos mercados. O Cup of Excellence, foi um dos primeiros concursos realizados, e organizado pela Alliance for Coffee Excellence – ACE. Em resumo, as amostras de café enviadas passam por análise de juízes nacionais e internacionais em processo rigoroso de seleção e avaliação, e logo após a sua classificação, o café é leiloado. Além dos prêmios, os cafeicultores podem contar com avaliação detalhada do seu café, que poderá servir de estímulo para safras futuras. A primeira edição do *Cup of Excellence* no Brasil ocorreu em 1999.

Além do *Cup of Excellence* outros importantes concursos já são de conhecimento dos cafeicultores brasileiros como o Concurso de Qualidade Cafés do Brasil que ocorre em Belo Horizonte, Minas Gerais, na Semana Internacional do Café, o Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café para *Espresso*, Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais entre outros. Conforme apresentado por Barra (2016), essas iniciativas estimulam a criação de novos negócios, promovendo melhores preços e reconhecimento à cafeicultura nacional.

2.4 Indicações Geográficas: surgimento e ascensão do *terroir*

Embora sejam duas culturas bem distintas em aspectos agrônômicos e bebida, vinho e café agradam grande parte da população mundial e tiveram ascensão econômica através de sua diferenciação. Porém, desde o início da comercialização, o vinho exigia qualidade e certificações em sua produção. Já o café, foi comercializado como *commodity* por muitos anos e a estrutura do mercado só apresentou mudanças mais especificamente a partir dos anos de 1960.

O vinho francês sempre foi destaque em todo mundo e as regiões produtoras apresentavam grandes diferenças climáticas, diferentes tipos de solo e as produções eram tipicamente familiares em pequenas propriedades. Como consequência, surgiram os “*vins de terroir*” criando um novo padrão de qualidade que futuramente seria utilizado em todo o mundo. Segundo Tonietto (2007), o termo *terroir* data de 1229, originário da palavra em latim “*territorium*” e quando se refere ao vinho podem aparecer significados como “um gosto particular que resulta da natureza do solo onde a videira é cultivada”. De acordo com o autor, a sua conotação hoje, está associada à qualidade, mas nem sempre foi assim... O gosto do *terroir* era associado a um vinho consumido por “gente do interior”, utilizado em caráter pejorativo. O termo passou a ser utilizado em associação à qualidade somente quando a França determinou os critérios da qualidade e do que considerava como um bom vinho. E é importante destacar aqui que neste trabalho adotaremos a experiência francesa sobre o termo *terroir*.

Conforme West (2022), o termo *terroir* ganhou popularidade em referência ao vinho e sua definição sugere que os produtos fabricados de forma tradicional manifestam características ambientais dos locais de sua fabricação. Mais que isso, na concepção dos franceses, o *terroir* é capaz de unir historicamente produtos e pessoas a lugares específicos. O termo *terroir* não se refere apenas às características ambientais como clima, solo e relevo, mas abarca os fatores humanos numa relação íntima entre o social e o ambiental, conferindo originalidade ao produto. Apesar de ser um termo já utilizado há muitos anos, conforme Tonietto (2007), ele passeia entre a tradição e o que é novo conforme as dinâmicas ao longo do tempo.

Neste sentido, o *terroir* é utilizado para identificar um produto quando este tem origem em determinada região reconhecida por suas peculiaridades. O *terroir* vem sendo utilizado como estratégia para agregar valor a um produto por meio das especificidades de determinada região e bem como os produtos orgânicos ou alimentos funcionais, o produto diferenciado pelo *terroir* entrou na lista de desejos dos consumidores dispostos a investir em alimentos que proporcionem a sensação de bem estar, qualidade de vida e novas experiências sensoriais (Tonietto, 2007; West, 2022).

Mas, para entendermos como o *terroir* passou a fundamentar as certificações de origem é preciso um breve resumo do surgimento destas certificações. Ao final do século XIX, de acordo com Stanziani (2003), a França despontava como uma das maiores regiões produtoras de vinho do mundo. Mas o cenário daquilo que parecia ser a glória para os produtores, começou a mudar com a chegada da *Phyloxera*, pulgão sugador de

seiva que destruiu inúmeros vinhedos pela Europa durante todo o século. Outro ponto importante a ressaltar é a instabilidade econômica daquele momento, a situação do mercado vitivinícola era incerta, os produtores de vinho ficaram à mercê das dúvidas que pairavam sobre o comportamento dos atores envolvidos no mercado e suas especulações, bem como as estratégias de investimento que nem todos conheciam ou dominavam. Desta forma, o Estado passou a intervir para proteção da economia.

Conforme Stanziani (2003), neste ambiente de crise, o vinho começou a ser fraudado, mais especificamente a partir dos anos de 1880. Produziam-se vinhos fora dos padrões adotados àquela época, a água era adicionada para aumentar o volume da bebida, além de corantes vegetais e também produtos químicos para manter a coloração.

Assim, para inibir as fraudes recorrentes, leis e decretos foram adotados entre 1880 e 1890 com o objetivo de considerar fraudulento o vinho adulterado com substâncias impróprias à sua produção e aplicar a lei como forma de repressão também a comerciantes e não só a produtores (Stanziani, 2003).

Anos depois, de acordo com Saes (2006), a fim de definir os critérios de qualidade e proteger os produtores franceses, foi instaurado na França, o Instituto Nacional das Denominações de Origem (INAO), no início do século XX, para gestão do mercado de vinhos franceses, garantir a qualidade e evitar fraudes.

Mudanças internas foram ocorrendo no INAO ao longo do tempo e no ano de 1919 foi criado o 1º estatuto acerca da denominação de origem. Logo após, no ano de 1920 foi estabelecida a lei que fixava os padrões de avaliação do vinho por meio da origem geográfica da uva, variedade, aptidão do território, e características culturais da região. E na tentativa de coibir fraudes, em 1935 foi criada a certificação francesa chamada *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), sendo uma das mais antigas certificações de origem já registradas no mundo (Saes, 2006).

Apesar da França ser pioneira no registro da certificação de origem, de acordo com Bruch (2011), a primeira indicação geográfica protegida por intervenção estatal ocorreu em Portugal no ano de 1756 para demarcar a região do Vinho do Porto. A notoriedade adquirida pelo Vinho do Porto fez com que produtores fora daquela região também registrassem seus vinhos com o nome “do Porto”. E para reverter esta situação, a área de produção foi delimitada, além da definição das regras de produção do “verdadeiro” Vinho do Porto e de suas características. Assim, as chamadas Indicações Geográficas (IGs) foram criadas com o propósito de inibir a falsificação de produtos

agropecuários como o vinho e hoje figuram entre as principais tendências para diferenciação do café.

2.4.1 A origem norteando um segmento de mercado

Conforme já relatado, a Indicação Geográfica é uma tendência marcante para diferenciação do café na chamada Terceira Onda e há iniciativas para reconhecimento de IGs não só no estado de Minas Gerais, mas em todo o país e com diferentes produtos.

A Indicação Geográfica refere-se à delimitação de uma região para proteção do que ali é produzido, proteção das peculiaridades locais e dos produtores. Conforme Oliveira, Lisboa e Silva (2023), as Indicações Geográficas sustentam a ideia de demarcação do território e são de importância para a manutenção do *terroir*.

No quadro abaixo são apresentados alguns *terroires* do café das principais das regiões produtoras de café de Minas Gerais:

Quadro 2 – Principais regiões produtoras de café de Minas Gerais e seus respectivos *terroires*

Região	<i>Terroir</i>
Montanhas do Sul de Minas - MG	Corpo aveludado, acidez alta, adocicado, com notas de caramelo, chocolate, amêndoa, cítricas e frutadas.
Sul de Minas (região sudoeste) - MG	Corpo médio, acidez alta, levemente adocicado, com notas florais e cítricas.
Matas de Minas - MG	Corpo médio a encorpado, acidez moderada e alta, alto teor de doçura, com notas cítricas e aroma achocolatado.
Cerrado Mineiro - MG	Encorpado, acidez de média a baixa, aroma e sabor adocicados, com notas de chocolate.

Fonte: Adaptado de Haack *et al.*, 2022

No Brasil, o conceito *terroir* também fundamenta as Indicações Geográficas, mas o seu reconhecimento é recente. A Lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 regulamenta as IGs no país e no artigo 176 define-se as Indicações Geográficas por meio de duas modalidades:

- 1. Indicação de Procedência (IP):** considera-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido

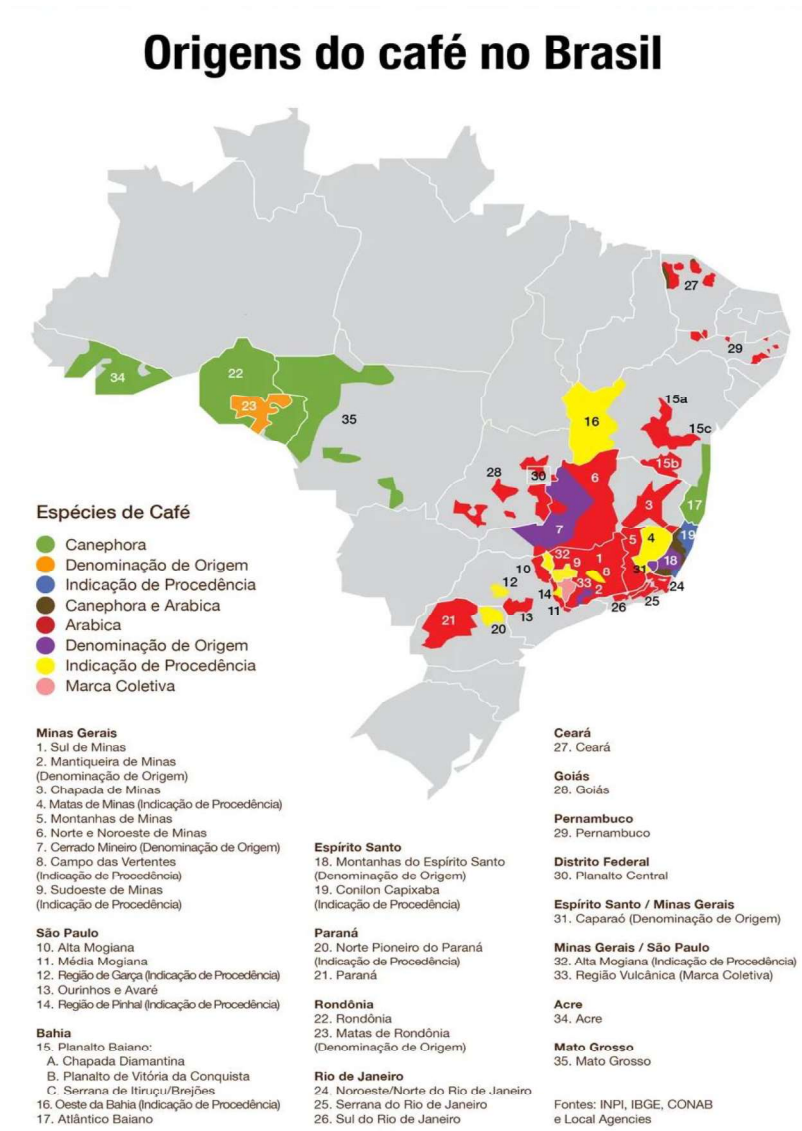
como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço;

- 2. Denominação de Origem (DO):** considera-se o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

O órgão responsável por fomentar e coordenar as IGs no Brasil é o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), e apesar de ser iniciativa recente, o país vem mapeando e identificando as potencialidades das IGs nas últimas décadas conforme apresentam Niederle, Mascarenhas e Wilkinson (2017) e Gonçalves, Almeida e Bastos (2019). As IGs foram percebidas pelo poder público como oportunidade de valorizar o território, a produção nacional e o desenvolvimento local.

Abaixo, temos o mapa dos cafés brasileiros que apresentam a certificação de Indicação Geográfica:

Figura 4 – Cafés brasileiros com Indicação Geográfica



Fonte: Associação Brasileira de Cafés Especiais, 2024

Na produção do vinho a apropriação do espaço tem forte ligação com a criação da sua identidade como mercadoria e estratégia de marketing, hoje, o café também se apropria do espaço como forma de diferenciação e a utilização das IGs é uma característica marcante da Terceira Onda do Café, os consumidores anseiam pela experiência de serem “levados” às diversas regiões produtoras.

E na contramão da trajetória do vinho, o café iniciou o processo de diferenciação e investimento na qualidade a partir da década de 1990 conforme já abordado no tópico “Da regulamentação do mercado ao café diferenciado: breve histórico” desta dissertação.

Assim, no Brasil, a primeira Indicação Geográfica registrada para o café só ocorreu no ano de 2005 para a região do Cerrado Mineiro.

O café se tornou uma bebida cobiçada e estimada em todo o mundo e na Terceira Onda a valorização da produção artesanal se acentuou, o que justifica a importância da proteção das regiões produtoras através das Indicações Geográficas. O Brasil apresenta aptidão geográfica para produção de cafés de qualidade e as IGs podem ser visualizadas nesse cenário de mudanças no consumo, uma oportunidade de agregar valor e reconhecimento para as regiões produtoras.

As IGs facilitam a entrada de produtos em mercados, agregam valor ao produto, fornecem proteção contra falsificações e concorrência desleal, além de gerar empregos e melhorar a renda de toda a região. E para além dos ganhos econômicos, uma região protegida por uma Indicação Geográfica preserva suas tradições e costumes uma vez que o saber fazer e as singularidades locais são valorizados (Oliveira, Lisboa e Silva, 2023).

O tripé da Terceira Onda do Café é a qualidade, sustentabilidade e origem conforme Gonçalves, Almeida e Bastos (2019), e esse tripé, sustenta a nova lógica produtiva e visa atender consumidores cada vez mais exigentes. No atual cenário da cafeicultura, as Indicações Geográficas transformam os instrumentos de planejamento regional, estimulam a economia e a proximidade entre os cafeicultores e consumidores.

3 METODOLOGIA

Esta pesquisa é conduzida num processo de compreensão do ponto de vista dos *stakeholders* envolvidos na cadeia produtiva do café de Minas Gerais sobre os desafios da produção dos cafés diferenciados, gerando dados a partir da perspectiva dos participantes. Por isto, quanto à abordagem, classifica-se em qualitativa.

A pesquisa qualitativa se preocupa em como os eventos influenciam os indivíduos ou populações estudadas e possui técnicas para decodificar e analisar um conjunto complexo de significados. Conforme Minayo (2012), o principal verbo da metodologia qualitativa é compreender, a autora acredita ainda, que, na busca pela compreensão de algo é preciso também exercitar a análise das contradições, pois as ações e discursos podem ser conflituosos e contraditórios, devido a influência dos interesses de cada indivíduo. E de acordo com Gil (2008), a interpretação é parte fundamental desta compreensão, norteando a pesquisa de forma a entender os significados ali presentes. Portanto, a pesquisa qualitativa é um método cujo foco é compreender fenômenos de acordo com a perspectiva dos participantes envolvidos em determinada situação.

Em relação aos objetivos, a pesquisa está caracterizada como exploratória, pois deseja estudar a cadeia produtiva do café, através da óptica dos *stakeholders*, na busca pelos desafios que ocorrem na cadeia. É uma pesquisa de natureza básica, a fim de contribuir com o tema estudado, sem previsão de aplicação prática.

A pesquisa exploratória é apresentada por Gil (2008, p. 41), como uma modalidade cujo principal objetivo é “desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores”.

Uma das características da pesquisa exploratória segundo Gil (2002), é familiarizar o pesquisador ao fenômeno estudado, é também uma pesquisa de planejamento flexível em relação às técnicas utilizadas em sua condução e geralmente se utiliza levantamento bibliográfico e entrevistas com pessoas que vivenciam o problema. Em resumo, a pesquisa exploratória pretende refinar conceitos já existentes para uma melhor aplicabilidade, bem como exploração de novas ideias e busca por padrões não reconhecidos anteriormente.

E por fim, com o propósito de responder aos objetivos construídos neste trabalho, a análise de conteúdo foi o método utilizado para analisar os dados. O objetivo de tal análise é explorar o conteúdo do discurso e como ele se relaciona e/ou é influenciado por fatores externos, a exemplo dos fatores sociais, políticos, regionais e culturais. A análise de conteúdo é importante fonte de *insights* sobre a dinâmica estudada, auxiliando a captar conceitos para além do contexto em que está inserido.

De acordo com Bardin (1977), a Análise de Conteúdo centra-se no enriquecimento da leitura:

Se um olhar imediato, espontâneo, é já fecundo, não poderá uma leitura atenta, aumentar a produtividade e a pertinência? Pela descoberta de conteúdos e de estruturas que confirmam (ou infirmam) o que se procura demonstrar a propósito das mensagens, ou pelo esclarecimento de elementos de significações susceptíveis de conduzir a uma descrição de mecanismos de que a priori não detêm a compreensão (Bardin, 1977, p. 29).

Conforme Bardin (1977), ao estudarmos o comportamento de atores através de sua comunicação devemos buscar evidências concretas e não apenas confiar no que foi dito ou escrito, pois só isso não é capaz de capturar a complexidade das experiências humanas. O método de Análise de Conteúdo busca através de técnicas de análise definidas pelo pesquisador, dar luz a significados na comunicação que não foram imediatamente apresentados ou não ficaram explícitos, a fim de explicar um fenômeno social.

Por almejar a identificação de sentidos através da comunicação dos *stakeholders*, a técnica de análise de dados adotada foi a “Análise Temática ou Categorical” seguindo os pressupostos de Bardin (1977). E por se tratar de um grande número de entrevistas, as primeiras etapas de organização, categorização e codificação do material foram realizadas por auxílio do *software Voyant Tools*. Conforme Bardin (1977), após a primeiras etapas é feita a contagem das frequências categoriais e identificação de coocorrências e correlações, que também serão realizadas através do software, deixando claro que as inferências e interpretações são de responsabilidade da pesquisadora.

3.1 Revisão de Literatura

A revisão de literatura foi o suporte teórico desta pesquisa a fim de analisar a cadeia produtiva do café e suas tendências através de trabalhos já apresentados por outros pesquisadores. O levantamento foi realizado em periódicos científicos para selecionar artigos, trabalhos apresentados em eventos científicos, teses, dissertações e livros que abordassem assuntos inerentes ao tema estudado.

A princípio, o material coletado foi utilizado para situar a pesquisa, conhecer o panorama em que se encontra a cadeia produtiva do café em Minas Gerais focando na mudança do cenário da cafeicultura. Buscou-se materiais para identificar mudanças também na cadeia produtiva do café para atender a nova demanda dos consumidores e as tendências do mercado. O material foi revisitado e posteriores leituras realizadas, a fim de obter informações antes não identificadas e necessárias para delineamento do presente estudo.

Conforme Marconi e Lakatos (1990), a pesquisa bibliográfica é fundamental para estudos exploratórios e primordial em toda pesquisa científica, pois permite conhecer o fenômeno estudado, é o primeiro passo de qualquer trabalho científico. Assim, o material

coletado foi organizado e sistematizado conforme o tema para dar sustentação a este estudo.

3.2 Entrevistas e amostra

Além da revisão de literatura, para condução da pesquisa, foram utilizados dados secundários coletados a partir de entrevistas com os *stakeholders* envolvidos na cadeia produtiva do café em Minas Gerais. As transcrições das entrevistas foram obtidas através do “Diagnóstico Estratégico da Cadeia Produtiva Agroindustrial do Café em Minas Gerais”.

Esse diagnóstico foi realizado em ação conjunta entre a Secretaria de Estado e Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (SEAPA), e a Universidade Federal de Viçosa. E o objetivo desta ação foi identificar os principais gargalos da cadeia produtiva do café em Minas Gerais bem como propor soluções para aprimorar o seu desempenho no futuro.

As questões direcionadas aos *stakeholders* foram previamente elaboradas pela equipe executora do projeto, que tem como coordenador, o professor da Universidade Federal de Viçosa, Gustavo Braga Bastos. O *stakeholders* selecionados para as entrevistas pertencem a todos os elos da cadeia produtiva desde a produção até comercialização. Foram entrevistados produtores, representantes de cooperativas, representantes da Emater, representantes de empresas do processamento e representantes comerciais do atacado e varejo.

A aplicação dos questionários ocorreu no período de 10 de abril de 2023 até o dia 02 de junho de 2023. As entrevistas foram conduzidas nas cinco principais regiões produtoras e processadoras de café em Minas Gerais, sendo elas: Matas de Minas, Chapada de Minas, Sul, Cerrado e Mantiqueira conforme a tabela:

Tabela 1 - Entrevistas com os *stakeholders* da cadeia agroindustrial do café

NÚMERO DE ENTREVISTAS					
Elos da cadeia	Carmo de Minas	Manhuaçu	Capelinha	Patrocínio/Patos	Guaxupé
Insumos	2	3	1	1	1
Processamento	1	2	1	1	1
Atacado/ Varejo	2	2	0	1	1
Institucional	2	2	3	1	1
Produtores	3	6	4	3	3

Fonte: Diagnóstico Estratégico da Cadeia Produtiva Agroindustrial do Café em Minas Gerais, 2023

No total, foram entrevistados 48 *stakeholders* envolvidos nos diferentes elos da cadeia produtiva. E foram utilizadas entrevistas semiestruturadas que, de acordo com Guazi (2021), possuem planejamento prévio do questionário, porém, ao longo da conversa poderão surgir novas questões de grande valia para a pesquisa e investigação do fenômeno estudado.

Esse tipo de entrevista é flexível e permite maior interação entre entrevistador e entrevistado porque apesar de apresentar um direcionamento durante a abordagem, também permite que o entrevistado esteja livre para falar e explicar o seu ponto de vista (Guazi, 2021).

As entrevistas foram realizadas por amostragem intencional e nesse tipo de amostra, o entrevistador escolhe os participantes de acordo com a proximidade dos indivíduos com o fenômeno estudado, conforme Marconi e Lakatos (1990) o pesquisador está interessado no ponto de vista daqueles sujeitos sobre o tema investigado e por isso geralmente escolhe líderes ou pessoas de influência e capazes de mudar a opinião do coletivo dentro daquele contexto. As questões das entrevistas se encontram no anexo A deste trabalho.

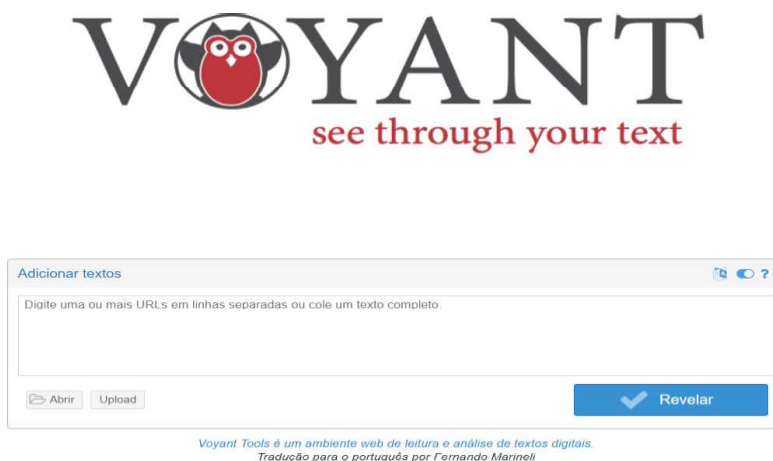
3.3 Organização dos dados

A transcrição das entrevistas foi realizada pela equipe executora do projeto “Diagnóstico Estratégico da Cadeia Produtiva Agroindustrial do Café em Minas Gerais”. E, dada a dificuldade de se codificar e categorizar manualmente a amostra de 48 entrevistas, após o recebimento do material já transcrito, o software *Voyant Tools* foi a

ferramenta adotada para a organização das entrevistas. É preciso deixar claro que a análise do conteúdo é de responsabilidade da pesquisadora e o *Voyant Tools* é uma ferramenta de apoio.

Conforme Welsh (2014), o *Voyant Tools* foi desenvolvido por dois professores canadenses, Stéfán Sinclair e Geoffrey Rockwell, para processamento e análise de textos.

Figura 5 – Captura de tela da página inicial do *Voyant Tools*

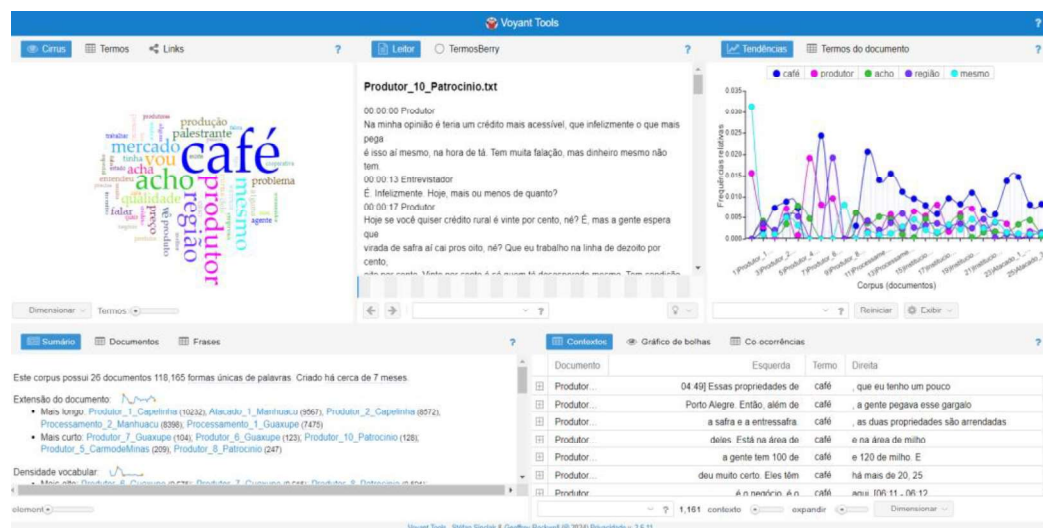


Fonte: Sinclair e Rockwell, 2023

O *Voyant Tools* extrai dados linguísticos e estatísticos de um conjunto de textos ou texto único chamado de *corpus*. Antes de inserir os textos a serem analisados, é preciso remover as palavras consideradas irrelevantes para o trabalho, as chamadas *stopwords* já que não é permitida a modificação do *corpus* após a sua inserção (Welsh, 2014).

As informações extraídas podem ser visualizadas em gráficos, tabelas e animações, permitindo que o pesquisador faça suas análises, bem como a possibilidade de *insights* sobre o contexto estudado.

Figura 6 – Captura de tela das ferramentas do *Voyant Tools*



Fonte: Sinclair e Rockwell, 2023

No *Voyant Tools*, as informações linguísticas são extraídas por meio do chamado Processamento de Linguagem Natural (PLN), agrupando o texto em palavras ou frases. Já as informações estatísticas, são obtidas por contagem de palavras, frequência de termos e através da técnica de Termo Frequência (TF) para indicar a importância de palavras em relação ao *corpus* (Welsh, 2014).

Conforme Liddy (2001), não há um consenso para a definição do Processamento de Linguagem Natural, porém, adotamos aqui, a definição oferecida pela autora:

Conjunto de técnicas computacionais com motivação teórica para analisar e representar textos que ocorrem naturalmente em um ou mais níveis de análise linguística com o propósito de obter processamento de linguagem semelhante ao humano para uma série de tarefas ou aplicações (Liddy, 2011, p. [?]).

Apesar de recente, o tratamento da linguagem científica por técnicas de Processamento de Linguagem Natural se apresenta promissora, principalmente para a categorização dos textos. Mas, Liddy (2001), reforça a necessidade de não substituir a palavra “processamento” por “compreensão” pois apesar dos avanços, a PLN não é capaz de, por si própria, realizar inferências sobre o texto em estudo.

Conforme Justo e Camargo (2014), o uso de softwares para análise de dados textuais está disponível desde a década de 1960, mas recentemente surgiram softwares

para melhor trabalhar a complexidade dos textos. Alguns autores acreditam que trabalhar com um grande volume de texto em plataformas digitais possa sinalizar descobertas não identificáveis somente com a leitura.

Diante disso, seguimos para escolha das ferramentas de trabalho disponíveis no *Voyant Tools*, definidos aqui conforme Sinclar e Rockell (2016):

Cirrus: o *Cirrus* ou nuvem de palavras, é o agrupamento e organização gráfica das palavras de acordo com sua frequência no texto. Quanto maior o tamanho da palavra, maior a sua ocorrência no material analisado. A nuvem de palavras pode ser utilizada como ferramenta de suporte à análise de conteúdo para o tratamento do texto, categorização e estatística dos resultados obtidos.

Árvore de palavras: é a representação dos dados de forma hierárquica, fornecendo a conexão entre os termos.

Gráfico de tendência: é apresentada a frequência dos termos em cada documento analisado por meio de gráficos.

Assim, após os resultados obtidos através do software *Voyant Tools*, mais uma leitura do material foi realizada, sistematização das informações coletadas e por fim, o registro da seção de resultados e discussões.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Minas Gerais é o maior produtor de café dentre os estados brasileiros, e, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, no ano de 2022 a área colhida ultrapassa 1 milhão de hectares e a quantidade produzida foi de 1.397.270 toneladas de café, distribuídas em quatro principais regiões produtoras: Chapada de Minas (Vales do Jequitinhonha e Mucuri), Cerrados de Minas (Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba), Matas de Minas (Zona da Mata e Rio Doce) e Sul de Minas (Sul e Sudoeste).

A cadeia produtiva do café em Minas Gerais se encontra sob diversos biomas representados por cada uma dessas regiões, regiões muito diferentes, em condições climáticas, relevo e solos. Além das diferenças edafoclimáticas, são regiões com condições socioeconômicas discrepantes. O que faz com que a produção do café de cada uma delas tenha suas peculiaridades, aumentando a complexidade da cadeia produtiva.

A partir da revisão e análise da literatura foi possível constatar as mudanças na cafeicultura e o início da produção de cafés diferenciados após a desregulamentação do mercado. Nos anos de 1890 o Brasil liderava as exportações de café, e, foram os anos de

triunfo para a cafeicultura nacional. Mas a superprodução deste período levou à oscilações no mercado e a destruição da segurança de uma elite do café que a esta altura já estava consolidada.

O forte apelo por parte dos cafeicultores para intervenção estatal a fim de conter a crise surtiu algum efeito, e, medidas de controle de produção e estoque foram adotadas. Mesmo assim, a crise persistiu e chegando ao ano de 1929, para aumentar ainda mais a insegurança dos cafeicultores, é anunciada a quebra da bolsa de valores de Nova Iorque, acentuando ainda mais o declínio do ciclo do café (Votta, Vian e Pitelli, 2006; Vianna, 2020).

Ao chegar no período pós-guerra pode-se encontrar na literatura, relatos de escassez de café, e o Brasil soube aproveitar o momento para continuar expandindo os cafezais, e inevitavelmente com abertura de novas áreas, o surgimento de cidades em torno das propriedades. Os preços do café continuaram oscilando e em 1952 foi criado o Instituto Brasileiro do Café, o IBC, a fim de coordenar toda a produção. Já em 1962 o mercado em contexto global passou a ser controlado pelos Acordos Internacionais do Café, AIC, cujo objetivo era estabilizar os preços no mercado internacional (Votta, Vian e Pitelli, 2006; Saes, 2020).

No início dos anos de 1990 com incapacidade do Estado em manter os subsídios para crise financeira e chegada da onda neoliberal, tanto o IBC, quanto os AIC já haviam sido extintos, dando início a uma nova fase na cafeicultura mundial. É dentro deste cenário que os cafés diferenciados surgem como alternativa para os produtores. A regulação do mercado impedia a melhoria da qualidade do produto final, os cafés produzidos seguiam um padrão, os chamados cafés *commodities* (Nagay, 1999; Votta, Vian e Pitelli, 2006; Saes, 2020).

Além da abertura do mercado, neste período os consumidores se tornaram cada vez mais exigentes não só pela qualidade dos alimentos, mas também na forma como esses alimentos eram produzidos, buscando a sustentabilidade tanto ambiental quanto social do processo.

Novos nichos de mercado foram criados, surgiram vários tipos de cafés, produções certificadas pelos mais diversos atributos como a responsabilidade ambiental, social, origem entre outros. E dentro deste contexto de diferenciação e agregação de valor à produção, algumas das formas que surgiram para assegurar que os processos ao longo da cadeia produtiva sigam as normas para a produção do café de qualidade, foram os selos de qualidade e a certificação. E para além da qualidade, as certificações e os selos

passaram a conferir identidade e originalidade aos produtos, e também padronização das informações levadas ao consumidor (Votta, Vian e Pitelli, 2006; Saes, 2020).

Foi possível constatar que o Estado de Minas Gerais também utilizou desta estratégia para apoiar os cafeicultores, quando em 2006 criou o programa Certifica Minas Café. Sendo o único programa público de certificação de café do Brasil, o Certifica Minas Café tem o objetivo de adequar as propriedades às normas de certificação e aumentar a competitividade da cafeicultura mineira. A certificação possibilitou a produção dos cafés diferenciados, a retomada de confiança do consumidor bem como a sua aproximação à cadeia produtiva (Pereira, 2014)

Assim, a diferenciação já é estratégia adotada por cafeicultores em todo o estado de Minas Gerais e conta com inúmeras tendências em que se apoiam os cafeicultores para aumentar a competitividade e inserção no mercado. Nota-se que a preocupação dos cafeicultores já não é a expansão da área cultivada, mas agregar valor à produção. Conforme Da Fonseca Pereira *et al.* (2008) o Cerrado mineiro foi o pioneiro em aderir a estratégia de diferenciação, e seguiu a linha de valorização do território como forma de diferenciar o café, apostando nas singularidades da região a fim de produzir um café para ser reconhecido por sua qualidade e origem.

Mas hoje são muitas as tendências para a produção de cafés diferenciados, tais como o café com orgânico, o café sombreado, o café especial entre outras. Mas apesar disto, a produção de *commodities* não foi substituída e hoje o mercado se encontra fragmentado entre *commodity* e cafés diferenciados, e a cadeia produtiva situa-se entre novos e velhos desafios, a serem apresentados a partir dos dados coletados por meio das entrevistas e que corresponde ao objetivo específico de **identificar os principais desafios da cadeia do café diferenciado, a partir da perspectiva dos *stakeholders*.**

Os entrevistados fazem parte de todos os elos da cadeia, desde a produção até a comercialização. E para início da análise foi utilizada a nuvem de palavras para destacar os termos mais utilizados durante a entrevista:

Figura 7 – Nuvem de palavras



Fonte: Elaborado pela autora, através do *software Voyant Tools*, 2023

O conjunto de palavras em evidência ajuda a compreender alguns dos desafios no que diz respeito à produção de café diferenciado em Minas Gerais, e, diante da organização do corpus e da nuvem de palavras os seguintes termos foram selecionados para análise: **qualidade, crédito, cooperativa, mão de obra e logística.**

QUALIDADE

Nota-se que hoje a qualidade é a preocupação primária entre os produtores de café. É um atributo almejado não só por agregar valor ao produto, mas também pelo reconhecimento do trabalho. Efetivamente o fim da regulamentação do mercado favoreceu um ambiente para a diferenciação do café. Mas por vezes o desafio não consiste somente na produção de um café considerado de qualidade, mas na forma de avaliação deste café e ferramentas que de fato sinalizem a qualidade.

No Brasil, a Classificação Oficial Brasileira, a COB, é uma das metodologias utilizadas para a classificação do café baseada nos tipos de defeitos encontrados em cada amostra avaliada e é regulamentada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o MAPA através da Normativa n. 8, de 11 de junho de 2003. No trabalho de Santos (2012), podemos observar o descompasso entre o beneficiamento, classificação dos grãos e pagamento quando se trata deste método de avaliação.

Todo o café do mercado interno brasileiro é regulamentado por esta normativa que determina os padrões de classificação e a terminologia adequada para garantir que todas as partes envolvidas tenham entendimento comum do produto final. Essa normativa

desempenha papel fundamental para garantir a confiabilidade do produto no mercado e por sua vez também orienta a remuneração de cafeicultores, cooperativas e exportadores (Santos, 2012; Santos e Nantes, 2014).

O sistema avalia o seguinte conjunto de características: qualidade, cor, bebida, aroma e sabor, formato do grão e granulometria e a espécie. Como já abordado, a qualidade é por vezes subjetiva e difícil de mensurar, e neste caso, a qualidade é avaliada por presença de defeitos ou não. Conforme Santos (2012), esse método de classificação pode prejudicar o pagamento ao produtor, pois privilegia os deméritos, deixando a qualidade em segundo plano. Um exemplo claro disto, é a contagem dos grãos quebrados ou mal formados, a presença deste tipo de grão não necessariamente implica em perdas no segmento da torrefação, mas o café será “mal” avaliado por sua presença.

[...] “Porque esse café é com mais **qualidade**. Mas eu já sofri muito com a questão do Arábica, o pessoal, né? Sabe? Se tinha um café bom de qualidade, a gente chega lá e fala, ah, seu café não dá bebida, seu café não é bom. E você sabia que seu café era bom. Então, às vezes você chega lá e não estava precisando de café naquele dia, você descarta, você em vez de falar, não, estou precisando, não, seu café não é bom. Aí você o vendia por preços mais inferiores que você estava precisando do dinheiro”. (Entrevistado 3 – Produtor, Capelinha).

[...] “Às vezes, você falou do café especial, eu vejo que a gente tem dificuldade. Ano passado, meio atrasado, nós fizemos cafés muito bons, sabe? O que você está vendo aí, o café geralmente não dorme no mato, colheu, traga-se à tarde, no máximo de manhã. Eu acredito que é um café de **qualidade**, mas a gente não tem aquela valorização, como se diz. A gente faz um café bom, mas é tratado como commodity” (Entrevistado 4 – Produtor, Capelinha).

Observa-se nas falas dos entrevistados que há impacto econômico nas negociações quando se trata de classificação do café e conforme trabalho de Santos (2012) e Santos e Nantes (2014), o setor fica à mercê de oportunismo do mercado interno.

As mudanças vivenciadas após o fim da regulamentação do mercado e exigência dos consumidores impõe a necessidade de compreender este novo nicho de mercado. Hoje, o mercado de café apresenta inúmeros agentes e alta competitividade. Santos e Nantes (2014), visualizam como principal obstáculo para o Brasil se consolidar no mercado de cafés diferenciados é a organização entre os diferentes segmentos do negócio. Conforme já apresentado, a demanda por produtos diferenciados é crescente, mas é preciso estratégias para que os ganhos da atividade também sejam usufruídos por todos os envolvidos na cadeia.

Essas transações problemáticas podem ser explicadas também pela assimetria de informações quando se trata da subjetividade da classificação dos cafés. A estratégia utilizada pelos cafeicultores são os sistemas classificatórios alternativos. Conforme citado por Santos (2012), um meio de driblar a remuneração baseada na classificação proposta pela COB é a diferenciação por qualidade baseada na origem, a exemplo do Café do Cerrado Mineiro, pioneiro na Indicação de Origem, assim, a qualidade do grão é reconhecida somente após o beneficiamento e embalagem, diferente da COB, onde o café acaba perdendo características inerentes a ele antes do processamento.

Outra tendência observada conforme apresentam Ponciano, De Souza e Ney (2009), é a verticalização por meio de cooperativas, onde todas as etapas desde a produção até a comercialização são feitas em um único local. As cooperativas são de grande importância para os cafeicultores e a falta de organizações deste tipo também são queixas dos *stakeholders* conforme será apresentado no próximo tópico.

Por fim, a qualidade em si se apresenta como desafio pelas variáveis em torno da produção e também regras de classificação. Produzir com qualidade não é mistério para os cafeicultores, mas há inúmeros fatores que podem comprometer a qualidade e o pagamento justo pela produção.

COOPERATIVAS

Para agregar valor à produção e fazer parte da nova configuração de mercado, os cafeicultores menos capitalizados necessitam de suporte para lidar com as transações de mercado e não só isso, por vezes, a operacionalização da produção de cafés diferenciados só é possível com a presença de organizações como as cooperativas que serão responsáveis até mesmo pelo fornecimento de insumos. A ponte entre o setor produtivo e a indústria pode ser a cooperativa, agindo como peça chave no mercado (Ponciano, De Souza e Ney, 2009; Leão, 2010; Almeida *et al.* 2018).

[...] “Então eu acho que nesse ponto é fraco. Não há uma cultura de cooperativismo aqui. Tanto é que não existe uma **cooperativa**. Pelo volume de café, deveria existir. Pelo tempo de produzir café, deveria ter”. (Entrevistado 4 – Produtor, Capelinha)

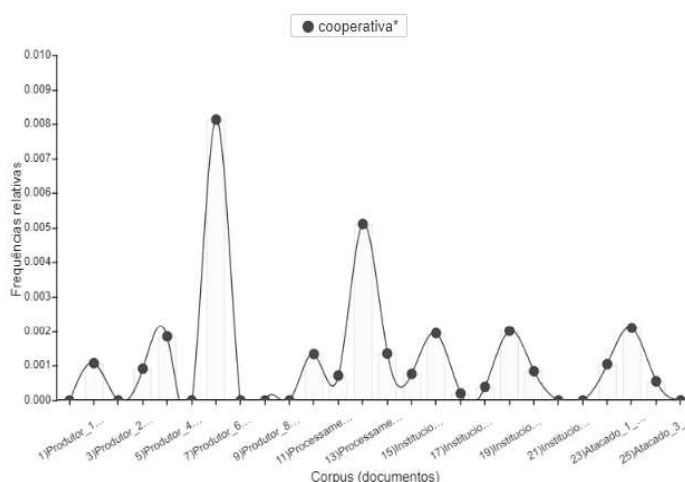
[...] “A gente chega, pensa que não sei como funciona uma **cooperativa**, talvez uma cooperativa da região ia ajudar muito os produtores. Às vezes a gente fica... Assim, a gente acaba vendendo a produção da gente né? Por não saber armazenar direito, por ficar com medo do preço, às vezes, né?” (Entrevistado 3 – Produtor, Capelinha)

[...] “Então, o propósito nosso como exportador hoje, além das outras, sim, eu acho que o da **cooperativa**, posso falar o da cooperativa em si, é a gente pagar o melhor preço possível para o produtor. Então fazer com que aquele trabalho dele, fazer com que tudo aquilo que ele faz na fazenda seja reconhecido. A melhor forma de reconhecimento disso é pagando o melhor preço.” (Entrevistado 2 – Processamento, Carmo de Minas)

As falas dos entrevistados nos permitem observar como os *stakeholders* percebem as cooperativas: instrumento de suporte à cadeia produtiva do café, organizações que podem ajudar no desenvolvimento de melhores práticas comerciais bem como na inserção de novos mercados. Pois, como apresentam Ponciano, De Souza e Ney (2009) e Almeida et al. (2018) as cooperativas através de seus cooperados reúnem esforços para a consolidação de novas conexões de mercado investindo em estratégias também para o marketing e criação de novas marcas que atenda às demandas de comercialização bem como o processo de certificação dos cafés produzidos.

Ao analisarmos o gráfico abaixo, podemos observar também que o termo “cooperativa” possui relevância não só para os produtores, mas para os outros segmentos da cadeia produtiva, como é o caso do processamento, e esse resultado pode estar ligado à procura de canais alternativos de comercialização, bem como a tendência à verticalização, para melhorar a eficiência operacional e reduzir custos conforme apresentado por Ponciano, De Souza e Ney (2009).

Figura 8 – Gráfico de frequência do termo “cooperativa”



Fonte: Elaborado pela autora através do software Voyant Tools, 2023

De acordo com Ponciano, De Souza e Ney (2009), logo após a desregulamentação do mercado o número de estabelecimentos produtores de café caiu significativamente,

por toda a complexidade do momento, reorganização de mercado e baixa competitividade da cultura ainda no início dos anos de 1990 quando o café encontrado no mercado interno ainda era considerado de má qualidade.

Neste momento, houve crescimento das cooperativas e estas aderiram ao movimento de verticalização da produção, todas as etapas da industrialização do café passaram a ocorrer num só local, em alguns casos até mesmo a torrefação. Com isso, as cooperativas se tornaram parte do complexo agroindustrial do café. E essas organizações podem estar presentes em várias fases da cadeia produtiva, mas principalmente no beneficiamento e comercialização (Ponciano, De Souza e Ney, 2009; Leão, 2010).

As cooperativas se reformularam para o novo momento da cafeicultura. A classificação do café dos cooperados passou a ser operacionalizada pelas próprias cooperativas bem como o armazenamento do produto. Ações para promoção de café de melhor qualidade também foram desenvolvidas por estas organizações, como a criação dos prêmios de qualidade, parcerias com torrefadoras internacionais, leilões na internet e desenvolvimento de marcas próprias (Leão, 2010).

Conforme Doretto (2000) e Ponciano, De Souza e Ney (2009), as cooperativas passaram a exercer as atividades de beneficiamento, seleção, padronização e até mesmo armazenagem dos grãos, bem como classificação de forma alternativa ao sistema da COB.

Observa-se no corpus desta pesquisa, um exemplo clássico de cooperativa de café, citada 36 vezes pelos entrevistados: a Cooxupé – Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé LTDA. Fundada em 1932, tem sua matriz no município de Guaxupé e hoje conta com 48 filiais, recebendo café de mais de 300 municípios localizados no Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Matas de Minas e Vale do Rio Pardo no estado de São Paulo. Atualmente a Cooxupé conta com mais de 18 mil cooperados sendo 97% cafeicultores familiares (Cooxupé, 2024).

Conforme Leão (2010), a Cooxupé também passou por mudanças após a abertura do mercado. Desenvolveu os próprios instrumentos de classificação do café e inaugurou o “Departamento de Cafés Especiais” para auxiliar os cooperados neste nicho e criou uma empresa para atuar exclusivamente no mercado dos cafés especiais, a SCM- Specialty Coffees. Além de projetos para as certificações, a Cooxupé também possui estrutura própria para a torrefação do café produzido.

Assim, os estudos de Ponciano, De Souza e Ney (2009), Leão (2010) e Almeida *et al.* (2018), mostraram que as cooperativas agrícolas permitiram aumento da

competitividade, pela diminuição da interferência de atravessadores, comercialização direta e manutenção do padrão de qualidade do produto final.

Não é objetivo desta dissertação aprofundar em questões sobre o cooperativismo, mas é importante deixar claro que, nem todas as regiões possuem tradição cooperativista, e, em alguns casos, há desconfiança dos cafeicultores por não conhecerem o movimento e por passarem por experiências que foram consideradas de insucesso pelos cooperados. Também podemos encontrar na literatura discussões sobre a forma como as cooperativas foram implantadas nas diferentes regiões do país, com diferenças significativas, por diversos fatores, entre eles o interesse do Estado e influência de imigrantes. Com isso, o apelo dos *stakeholders* por organizações desta natureza precisa ser estudado e analisado para o desenvolvimento de estratégias que atendam as peculiaridades de cada região e a diversidade de produtores.

MÃO DE OBRA

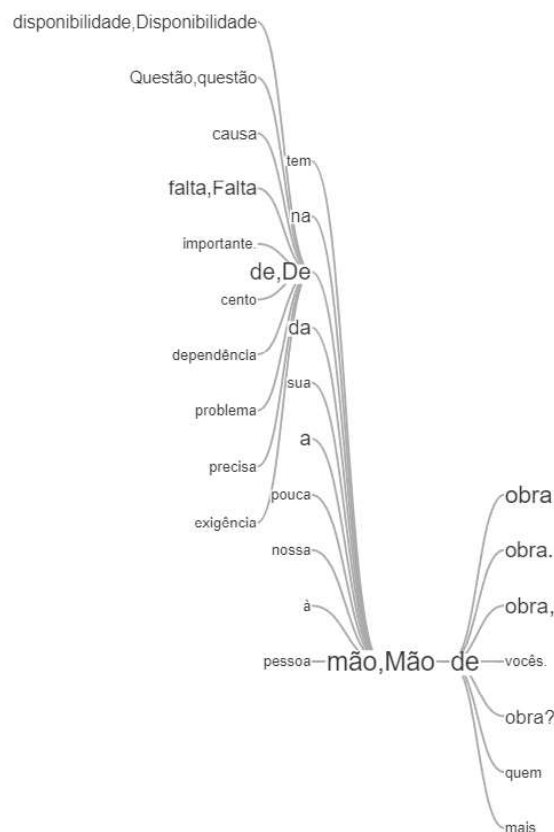
Desde a chegada e implantação da cultura do café no Brasil, a atividade dispunha de mão de obra abundante e barata, primeiro, com a mão de obra das pessoas escravizadas, e depois, os imigrantes estrangeiros. Conforme trabalho de Martins (2015), em Minas Gerais, para além da mão de obra já citada, com o declínio do ciclo do ouro, haviam também os mineiros, que abandonaram as jazidas e encontraram a cultura do café em plena expansão no século XIX.

Inicialmente, os tratos culturais e colheita do café eram realizados de forma manual e os trabalhadores passavam de fileira em fileira para realizá-los. As mudanças começaram a ocorrer após a chamada Revolução Verde no século XX, e a adoção de tecnologias em escala global. A partir daí, a mecanização agrícola se tornou uma alternativa aos cafeicultores, em primeiro momento não acessível, mas amplamente utilizada ao longo dos anos para diversas atividades como a colheita, poda e aplicações de defensivos agrícolas, substituindo grande parte da mão de obra (Martins, 2015; Mattei, 2015).

Conforme apontado por Mattei (2015), as dinâmicas no trabalho rural de forma geral foram modificando após a Revolução Verde, em contexto da globalização, diferentes tecnologias e perspectivas de maiores ganhos econômicos em centros urbanos, há o fenômeno do esvaziamento rural. A mudança na sucessão rural e a não permanência dos jovens no campo é um assunto muito debatido e que preocupa a comunidade

acadêmica, além das lideranças políticas. Além disso, a falta de incentivo para empregos rurais e mudanças na legislação trabalhista ao longo do tempo também foram cruciais para a escassez de mão de obra conforme podemos analisar abaixo:

Figura 9 – Árvore de palavras com o termo central “mão de obra”



Fonte: Elaborado pela autora através do software Voyant Tools, 2023

A construção da árvore de palavras permitiu a identificação de termos interligados e a tendência do corpus em associar a palavra mão de obra às palavras: “disponibilidade”, “falta”, “dependência”, “precisa”, “pouca”, “exigência” e “importância”, essa conexão entre os termos corrobora com a identificação do desafio que é a mão de obra para os cafeicultores mineiros e destaca a questão da escassez de trabalhadores para a atividade.

No trabalho de Simões e Pelegrini (2010), cujo objetivo era realizar um diagnóstico da cafeicultura mineira nas regiões tracionais em cultivo de café, podemos observar a diminuição significativa da mão de obra na cafeicultura ao longo dos anos, principalmente para a colheita. Além disso, os poucos trabalhadores disponíveis para atividade não apresentavam qualificação para desempenhar aquela função.

Simões e Pelegrini (2010), observaram que nas regiões montanhosas de Minas Gerais, o custo com o fator mão de obra era mais equilibrado para a agricultura familiar visto que utilizavam o trabalho dos familiares e também a permuta por serviços com os vizinhos de produção, uma relação não reconhecida pelo Ministério do Trabalho, mas que ainda ocorre. Os autores também identificaram que o apelo por treinamento da mão de obra feito à órgãos públicos era comum entre os cafeicultores mineiros.

Podemos encontrar os mesmos desafios com a escassez de trabalhadores na cafeicultura em pesquisa mais recente de Almeida *et al.* (2018). Os autores também constataram a falta de mão de obra para a atividade e como isso acarreta em queixas dos produtores, que também buscam soluções para o treinamento daqueles que ainda se encontram disponíveis para exercer tais funções. O anseio em produzir café de qualidade exige que os produtores adequem as lavouras investindo ainda mais nos tratos com a cultura e como consequência, trabalhadores especializados para manter o padrão do produto final.

Através da análise do corpus também foi possível observar o quanto a falta de mão de obra afeta a atividade cafeeira conforme relato dos entrevistados:

[...] “Quando a gente fala em montanha, tudo é difícil. Desde a qualidade é melhor, mas para você ter essa qualidade melhor o trabalho é muito difícil. E a **mão de obra** na região está muito escassa. É muito difícil. Tem muitos fazendeiros que iniciam a colheita até antes um pouco justamente para segurar uma turma para trabalhar, porque senão depois não consegue” (Entrevistado 3 – Processamento, Carmo de Minas)

[...] “E dificilmente você acha a pessoa... Que queira. Que vai fazer o serviço da forma correta, né? Aquela qualificação, aquela forma de trabalhar, né? O rendimento... Por que, né? Então, está ficando difícil. Questão de **mão de obra**, se acha a pessoa, mão de obra, está cara, às vezes não tem qualificação correta, então... Eu acredito que muitas pessoas, se for do jeito que lá vai, vai diminuir muito... A produção, as áreas...” (Entrevistado 3 – Produtor, Capelinha)

[...] “Olha, assim, meu pai, toda vida, como se diz, né? Aqui a gente teve, como se diz, era o café com leite. Meu pai toda vida, né? Mexeu com leite e mexia com um pouquinho de café, mas ele mais puxava com leite. Aí devido, né? A questão da **mão de obra**, né? Naquela época, uns 20 anos atrás, né? Veio ficar meio difícil. A topografia dos lugares que meu pai mexia, né? O café não era... A questão tudo era manual, né? Aí eu o acompanhava, né? Ele veio abandonando um pedaço. Outro...” (Entrevistado 2 – Produtor, Capelinha)

Além da falta de trabalhadores disponíveis para a atividade, ainda existem alguns entraves para a contratação de mão de obra na cultura do café, como a sazonalidade da demanda, pois é recorrente que os trabalhadores sejam contratados somente para o

período da colheita. Muitos desses trabalhadores poderão ser admitidos em outras empresas em tempo integral no intervalo da safra e não retornarão à atividade. Além disso, esse modelo pode apresentar questões problemáticas quando se trata de legislação trabalhista (Campolina e Silveira, 2008).

Assim, as dinâmicas de mão de obra não só na cafeicultura, mas na agricultura em geral, passaram por grandes transformações, e, em tempos de urbanização constante, os postos de trabalho agrícola, de acordo com Mattei (2015), tornaram-se pouco atrativos e as vagas ofertadas no setor agrícola foram perdendo a relevância em relação aos setores não agrícolas, o que podemos constatar na fala do entrevistado:

[...] “É a falta, falta de **mão de obra**. É, pouca. Sabe uma coisa que tem acontecido, assim, às vezes, mas a pessoa não está errada, não. Por exemplo. Você escolheu ser agrônomo, entendeu? Foi opção tua. Então, assim, e a pessoa escolhe o emprego também, né? Por exemplo, o cara sonha, o cara sonha desde criança que ele vai, ah, quando eu crescer eu quero apanhar café. Ninguém sonha isso, entendeu?” (Entrevistado 1 – Processamento, Guaxupé)

Conforme apontam Almeida *et al.* (2018), salários mais altos e boas condições de trabalho podem atrair trabalhadores, mas nem todos os cafeicultores podem arcar com custos elevados de mão de obra e impostos que podem afetar consideravelmente o lucro da atividade.

A partir da análise do corpus também foi possível identificar que, há escassez de mão de obra não só para a condução das lavouras, para colheita e tratos culturais, mas também para o atual nicho de mercado, mão de obra especializada em classificação, prova de café e baristas conforme falas dos entrevistados:

[...] “Ontem eu estive conversando, é que são os **provedores de café**. Então, eu não estou falando da área técnica, estou falando da minha área, que isso é uma carência grande, o Instituto tem dificuldade, todo mundo tem dificuldade de contratar, né? Então, isso seria legal, a gente promover cursos de capacitação e formação para jovens para essa área. Prova de café, de torra, tudo que envolve café, né?” (Entrevistado 4 – Produtor, Capelinha)

[...] “Toda a explicação do **barista**, daquele ato ali na mesa. É isso que faz crescer a venda do café nosso, vamos dizer assim, a gente tem a venda presencial e tem a venda on-line. Então o cara passou aqui, o cara é lá do Rio de Janeiro. Passou aqui um dia por acaso, conheceu, tomou o café, gostou. Quando ele acabar, ele consegue comprar pelo site.” (Entrevistado 2 – Processamento, Manhauçu)

Podemos notar a importância dos profissionais que no passado não tinham tanto destaque, mas que são essenciais para a Terceira Onda do Café de acordo com trabalho de Guimarães (2016). Conforme a autora, os Baristas são especialistas em técnicas de preparo, torra e origem do produto e são responsáveis por conduzir a experiência dos

clientes de cafeterias. Conforme já abordado neste trabalho, a classificação do café está diretamente ligada ao valor de mercado que o produto final receberá.

E para a classificação da bebida em si, é necessário conhecimento e aptidão sensorial dos provadores que ao longo do tempo desenvolvem a capacidade de reconhecer diversos aromas e sabores. Assim, de forma conjunta esses profissionais desempenham papéis cruciais para produção do café diferenciado e permitem ao consumidor a experiência sensorial almejada quando se trata de qualidade.

Por fim, a mão de obra constitui um desafio complexo e com grandes questões a serem analisadas pelo poder público juntamente aos empregadores, dentre eles a correção da desigualdade na distribuição da renda e melhores condições de trabalho, tudo isso num plano de governo a longo prazo para traçar metas a um desafio que não é de agora e sim de safras passadas.

CRÉDITO

A formação de estoque, garantia de preço e suporte financeiro estão entre as ações para apoiar o setor agropecuário que se encontra à mercê dos riscos climáticos e mercadológicos. A mediação pública se faz necessária para auxiliar os agricultores e o crédito rural sempre esteve entre uma das principais formas de fomento da produção primária no Brasil e na cafeicultura não é diferente.

O crédito rural pode ser definido como a destinação de recursos para custear a safra conforme Búrigo *et al.* (2021). Em geral, os agricultores o utilizam para compra de insumos, maquinário, tratamentos culturais, colheita e também para apoiar a industrialização e comércio de seus produtos. A operacionalização do crédito rural é de responsabilidade dos bancos que fazem parte do Sistema Nacional de Crédito Rural, o SNCR. É preciso ressaltar também, que, com as mudanças nas dinâmicas da agropecuária e economia, se tornou comum para além do SNCR, empréstimos agrícolas serem realizados por iniciativa privada.

Mas a princípio, a institucionalização do Sistema Nacional de Crédito Rural foi essencial para ampliar a cobertura do crédito no país e diversificar as linhas de financiamento. Basicamente este sistema funciona com os seguintes objetivos, de acordo com a lei nº 4.829 de 5 de novembro de 1965:

- estimular o incremento ordenado dos investimentos rurais, inclusive para armazenamento e beneficiamento e industrialização dos produtos

agropecuários, quando efetuado por cooperativas ou pelo produtor na sua propriedade rural;

- favorecer o custeio oportuno e adequado da produção e a comercialização de produtos agropecuários;
- possibilitar o fortalecimento econômico dos produtores rurais, notadamente pequenos e médios;
- incentivar a introdução de métodos racionais de produção, visando ao aumento da produtividade e à melhoria do padrão de vida das populações rurais, e à adequada defesa do solo.

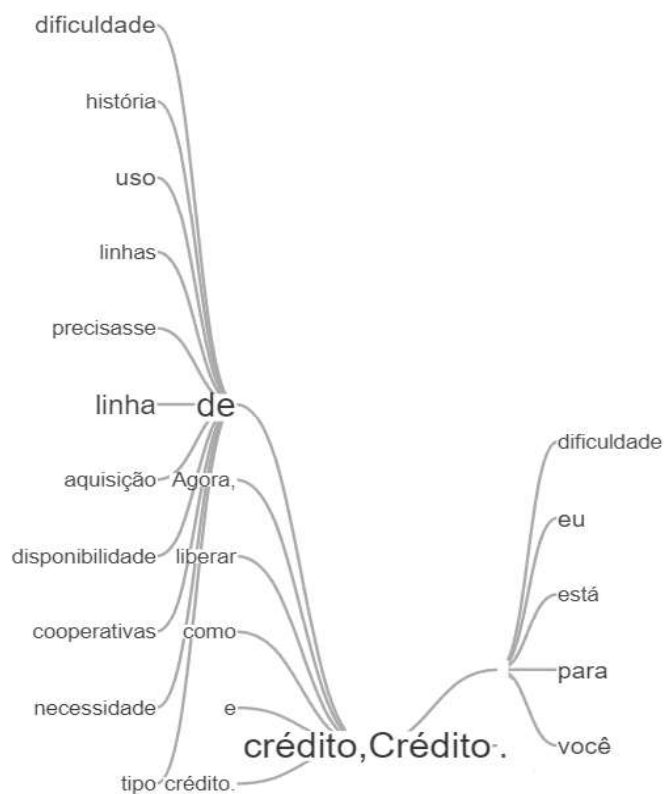
E apesar de encontrarmos na literatura bons resultados sobre uso do crédito rural e toda a sua contribuição para os agricultores e o setor agropecuário, nem sempre o crédito se encontra disponível e acessível a todos que necessitam e isso pode ser percebido nas falas dos entrevistados:

[...] “O mais importante, na realidade, é a liberação do **crédito** oportuno, na época oportuna, da demanda para o produtor. Porque o ano passado nós tivemos várias liberações, mas assim, começava, parava, começava, parava, parece que acabou o dinheiro, não tinha dinheiro, aquilo ali atrapalhava muito para o produtor, porque ele precisava, às vezes, de algum recurso, já justamente na época que ele ia comprar um insumo, acabou, vai ter que esperar. É muito ruim, você tem, mas não tem, você tem que aguardar” (Entrevistado 3 – Institucional, Guaxupé)

[...] “Na minha opinião teria um **crédito** mais acessível, que infelizmente o que mais pega é isso aí mesmo. Tem muita falação, mas dinheiro mesmo não tem. Hoje se você quiser crédito rural é vinte por cento, né? É, mas a gente espera que virada de safra aí cai pros oito, né? Que eu trabalho na linha de dezoito por cento. Vinte por cento é só quem tá desesperado mesmo. Tem condição não, e a gente espera que vem né? Que tem esse dinheiro pra nós rodar porque tudo roda a fazenda com custeio mesmo. Fazenda sem dinheiro não roda não.” (Entrevistado 10 – Produtor, Patrocínio)

Nota-se que o crédito rural é uma demanda que pode influenciar diretamente nas decisões dos *stakeholders*. A disponibilidade, juntamente à constância dos recursos são primordiais para suporte do negócio. É possível observar tanto na pesquisa de Simões e Pelegrini (2010) quanto no trabalho de Almeida *et al.* (2018), ambos realizados em períodos distintos, a dificuldade dos cafeicultores em acessar o crédito, seja por entraves burocráticos, seja por redução no montante disponibilizado, revelando ser um desafio que se arrasta ao longo do tempo.

Figura 10 – Árvore de palavras com o termo central “crédito”



Fonte: Elaborado pela autora através do software Voyant Tools, 2023

Os termos mais recorrentes em conexão com a palavra “crédito” conforme a árvore de palavras, também indicam a dificuldade no acesso ao crédito bem como a falta do recurso. A impossibilidade de acessar crédito, para além das consequências econômicas, pode gerar transações mercadológicas complexas conforme Almeida *et al.* (2018), isto porque, impulsiona os cafeicultores à utilização de contratos, não só para fixar preços, mas para obter o crédito em si, podendo deixá-los à mercê do oportunismo comum de operações desse tipo.

Também podemos inferir a partir da análise das entrevistas bem como a árvore de palavras, que, as linhas de crédito disponíveis não alcançam todos os cafeicultores, que são diversos na estrutura e no capital conforme já mencionado. Ademais, o Brasil possui regiões muito diferentes por sua vasta extensão territorial, nem sempre as linhas de crédito atenderão a todos os agricultores, e corroborando com isto estão os trabalhos de Freitas, Silva e Teixeira (2020) e Búrigo et al. (2021) que mostram o maior uso do crédito rural concentrado nas regiões Sul e Sudeste do país, enquanto o Norte e Nordeste são as regiões onde os agricultores pouco acessam crédito.

Além disso, Búrigo et al. (2021), argumentam que pouca coisa foi modificada desde 1965 com a institucionalização do Sistema Nacional de Crédito Rural – SNCR para

o período da sua pesquisa entre 2003 e 2014, e a destinação do crédito seguiu rumo a produtores mais capitalizados. A criação do Programa Nacional da Agricultura Familiar – PRONAF, através do decreto nº 1.946, de 288 de junho de 1996 permitiu ampliar a oportunidade de captação de recursos para os agricultores familiares, mas, foi constatado para o período da pesquisa, além de dificuldades institucionais e técnicas, insuficiência de recurso para atender todo o público apto a pleitear o crédito.

O estudo de Freitas, Silva e Teixeira (2020), também mostra que houve ampliação de recurso para o período de análise, mas de forma limitada, na direção de contratos de maior valor e taxas de juros mais elevadas, o que acaba por selecionar agricultores já capitalizados e com mais garantias de quitação da dívida.

Mas é preciso compreender que apenas o crédito rural não é capaz de dar fim à todas as mazelas do setor agropecuário e os dos produtores. Conforme Freitas, Silva e Teixeira (2020), por vezes, o crédito precisa ser acompanhado de políticas públicas específicas para determinados agricultores, assistência técnica e extensão rural, bem como programas educacionais e de saúde para atender as famílias. E somente em conjunto, essas variáveis poderão elevar o padrão de vida no campo.

LOGÍSTICA

A logística é um conjunto de atividades de planejamento e controle do fluxo de mercadorias, serviços e informações, do ponto de origem até o consumidor final. O objetivo da logística é atender aos clientes onde quer que estejam e em condições ideais. As atividades primárias da logística são: transporte, armazenagem, gestão de estoque, processamento de pedidos e atendimento aos clientes (Caixeta Filho, 2010). E conforme Bartholomeu e Da Rocha (2023), hoje, o termo logística está vinculado à otimização de todas estas atividades, que estão integradas, para melhor eficiência em todas as etapas.

Conforme Caixeta Filho (2010) e Garcia e Vieira Filho (2019) a logística agrícola lida com grandes distâncias para levar a produção do campo para as mais diversas cidades. E por se tratar de produtos perecíveis, o planejamento é essencial para conter desperdícios, garantir alimentos de qualidade aos consumidores, bem como promover processos mais sustentáveis. Além disso, é capaz de influenciar no custo final da produção atingindo todos os setores da economia.

E apesar do conceito de logística ser relativamente recente, tendo a Segunda Guerra como ponto de partida para sua aplicação, iremos abordar aqui resumidamente os fatos que levaram às mudanças em uma importante variável logística que é o transporte, essencial para que a produção agrícola chegue à todos os consumidores.

Conforme Martins (2015), os anos de triunfo do café levaram ao desenvolvimento das primeiras ferrovias no Brasil, modificando todo o cenário produtivo do século XIX. E esse período foi definido pela junção de três importantes fatores para a época: café, ferrovia e imigrantes.

Aos moldes da engenharia inglesa, mais precisamente nos anos de 1830 ocorreram as primeiras discussões sobre as ferrovias a serem implantadas no Brasil, mas só em 1854 por meio de concessões assinadas pelo barão de Mauá é que a primeira malha ferroviária brasileira saiu do papel (Martins, 2015; Araújo; Da Silva Sousa, 2023).

Conforme Araújo e Da Silva Sousa (2023), entre os anos de 1860 e 1890 houve expansão da malha ferroviária brasileira e conseqüentemente diminuição dos custos com a logística e crescimento da economia do país. A estrutura construída foi importante para o transporte não só do café, mas também de outros produtos agrícolas fundamentais para a economia do Brasil, como o açúcar e o algodão. E por anos o modal ferroviário permitiu o escoamento de produtos a serem exportados com destino ao mercado europeu.

Chegando ao ano de 1929 e a fatídica quebra da Bolsa de Nova York, evento já mencionado nesta dissertação e que trouxe inúmeras mudanças para a economia brasileira, a depreciação do café mudou o rumo dos investimentos, justificando o estabelecimento de montadoras de automóveis no país. E já em 1951 com criação do Plano Nacional de Viação, as ferrovias deixaram de ser prioridade, e o destino dos investimentos passou a ser o modal rodoviário (Araújo; Da Silva Sousa, 2023).

Em resumo, o que foi apresentado, deu início à fragmentação do sistema ferroviário brasileiro que com o passar dos anos se tornou trabalhoso e de alto custo para a administração pública, e, por meio de leilões, deu início à sua privatização. Hoje, a malha ferroviária em utilização no Brasil é pequena em relação à sua extensão territorial. E o panorama brasileiro para a agropecuária é de alta demanda por serviços de transporte e cargas de baixo valor agregado, aumentando ainda mais o custo final da produção.

[...] “Tem estradas aqui que dizem, não sei, que tá pronta no papel, mas não tá. Então a gente precisa concluir se... por exemplo, eu moro a 15 quilômetros de Capelinha, e estrada de chão. Então a via principal, nem precisava chegar na porta da fazenda, mas a via principal, onde tem o acesso de caminhões passando com a madeira de eucalipto, é muito ruim. Então pra

nós dificulta demais, sabe? Estraga muito, porque a gente tem que levar gente pra apanhar café nessas estradas horríveis, e acaba estragando muitos carros...” (Entrevistado 2 – Produtor, Capelinha)

[...] “ A gente vê que a estrutura logística do país precisa avançar. Então quando a gente fala que a gente fica muito dependente de uma logística rodoviária, é uma questão. A gente vê que às vezes, quando tem algum ponto nos portos, principalmente o Porto de Santos, que escoia muito café, a gente pensa naquele ponto ali. Então com certeza precisamos avançar na questão logística, e a gente pode fazer essa ponte com vocês.” (Entrevistado 3 – Atacado, Carmo de Minas)

[...] “Eu não tenho dúvida que é uma carência de armazéns. Então, aqui, o produtor aqui, ele tem menos opções de onde guardar o café dele. Pelo menos no pessoal que eu visito, o grosso do café acaba tendo que ir lá para o Sul de Minas. Ou ficar no mercado interno para consumir...” (Entrevistado 4 – Produtor, Capelinha)

Nota-se nas falas dos entrevistados a dependência do país pelo modal rodoviário, acarretando desafios em relação às condições da estrada, preço do combustível, manutenção da frota, e tudo isso eleva os custos em toda a cadeia produtiva. Na pesquisa de Almeida *et al.* (2018), também é possível observar a logística como um dos direcionadores de mudança na cafeicultura, considerando-a um fator que pode determinar a competitividade bem como a sustentabilidade da produção de café no Brasil.

Podemos também observar em relato do entrevistado, a carência por armazéns. Em período de safra, o volume produzido tende a aumentar, causando desequilíbrio entre oferta e demanda, e para além disso, também há o descompasso entre a localização de regiões de produção e as regiões de consumo, assimetrias estas que somente a armazenagem dos produtos pode solucionar, e permitir sua distribuição ao longo do tempo e em momento oportuno (Bartholomeu; Da Rocha, 2023).

Mas, conforme Caixeta Filho (2010), Garcia e Vieira Filho (2019) e Bartholomeu e Da Rocha (2023), há um déficit de capacidade de armazenagem no Brasil em relação ao volume de sua produção agrícola. Nota-se que em regiões como o Centro-Oeste brasileiro, região que lidera a produção de grãos no país, a infraestrutura para armazenamento fica aquém de sua produtividade, resultando em perdas em toda a cadeia produtiva e aumento no custo do frete. As cooperativas têm sido alternativas para prestação de serviço de armazenagem para agricultores que possuem menor volume de produção, e outra possibilidade utilizada são os silos- bolsa de armazenagem temporária.

Para o caso dos cafés diferenciados, nota-se a tendência de menor estoque para que o café não fique armazenado por longos períodos de tempo, chamada “just in time” conforme relato de um entrevistado:

[...] “Nesse ramo de cafés especiais que você trabalha hoje é, tem se aplicado muito a questão da logística enxuta do “*just in time*”, ou seja, você produz só o tanto, bem enxuto mesmo. No nosso caso, sim, é, pouquíssimo estoque, baixíssimo estoque, porque acho que devido a uma característica do nosso produto, não é assim, sendo bem honesto, mas nem por não empatar muito dinheiro nisso, mas é pela validade dos cafés especiais, isso já é um fato mais conhecido entre os consumidores que afeta parcialmente, tem que ser torra mais fresca...” (Entrevistado 3 – Atacado, Carmo de Minas)

De acordo com Ikari (2020), o “*just in time*” ou “*lean manufacturing*” foi criado após a Segunda Guerra Mundial, no Japão, por um engenheiro da empresa Toyota, com o objetivo de driblar a crise e evitar desperdícios com uma produção mais “enxuta”. Nesse sistema de produção, a redução do estoque é uma opção logística para evitar perdas e atender a mercados mais exigentes com é caso dos cafés diferenciados. Este pensamento “*just in time*” também objetiva menor movimentação do que é produzido, alterando também a logística de transporte.

Também foram identificadas iniciativas para a logística reversa conforme relato dos entrevistados:

[...] “A gente usa a borra do café para adubo. Adubo do próprio espaço. É aproveitado, próprio, dentro da indústria.” (Entrevistado 2 - Processamento, Manhuaçu)

[...] “O principal subproduto é a palha. A palha melosa que sai do grão. Na nossa empresa, a gente retira, porque chega...Tem produto que você compra ali do fazendeiro, ele mesmo já limpou e vem só o grão... Não tem descarte. Tudo que é derivado do café tem seu valor. Tem produtor que compra a palha para colocar na lavoura, porque ela é muito nutricional...” (Entrevistado 4 – Processamento, Patrocínio)

A logística reversa surgiu da necessidade de práticas mais sustentáveis e a diminuição de resíduos no meio ambiente. Assim, atua como o componente final do ciclo de produção, reutilizando o material passível de reciclagem, possibilitando descarte adequado caso não seja possível a reutilização. E é chamada logística reversa porque caminha no sentido contrário à logística tradicional, levando os produtos já utilizados de volta à sua origem e nesse processo os produtos são reciclados ou devidamente descartados (Wille; Born, 2012).

Podemos observar através de relatos dos stakeholders que há desenvolvimento de estratégias para melhorar a eficiência da cadeia, driblando os desconpassos logísticos

através da inovação, mas os resultados mostram que ainda é preciso avançar e vencer desafios primários como a manutenção de nossas estradas.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As transformações no mercado e consumo de café abordadas neste trabalho, resultaram em novas configurações para o setor cafeeiro e desenvolveram relações complexas que refletiram também, nas relações entre os elos da cadeia. Essas mudanças externaram em diversos aspectos da cadeia de produção, dentre os quais destacamos aqui a crescente demanda por cafés de qualidade, tornando a diferenciação um fator crucial para a competitividade do negócio.

Além da diferenciação, podemos observar a evolução dos modelos de negócio. O produtor, que ao longo do tempo se ocupou de atividades “da porteira para dentro”, hoje, se empenha em modelo de comercialização direta ao consumidor, característica marcante da chamada Terceira Onda do Café. E diferentemente do café *commodity*, onde o produtor é geralmente desconhecido, esse nicho valoriza a origem e confere visibilidade ao cafeicultor.

Também foi possível constatar que, embora o café *commodity* ainda domine o mercado brasileiro, o segmento de cafés diferenciados está em plena expansão. Os *stakeholders* visualizam o cenário desse novo nicho de mercado como promissor, e há o reconhecimento do valor agregado. Cada grupo de interesse tem desenvolvido diferentes estratégias para promoção destes produtos, sendo a Indicação Geográfica uma das principais iniciativas para os cafeicultores. Os *stakeholders* percebem a importância da diferenciação e se empenham em mudanças necessárias para a adequação da produção e eficiência da cadeia, mas há obstáculos que dependem também do poder público para serem superados.

A pesquisa revelou pontos de melhoria em toda a cadeia agroindustrial do café, identificando desafios primários que deixam em alerta aqueles que investem no negócio. Dentre eles, destacam-se “Qualidade”, “Crédito”, “Cooperativa”, “Mão de Obra” e “Logística”, muitos desses desafios, já conhecidos de safras passadas.

Analisando os termos identificados, pôde-se constatar que a qualidade é uma das principais preocupações entre os cafeicultores, e por ser subjetiva e difícil de comprovar,

necessita de uma metodologia de classificação clara e que não foque nos deméritos da produção. É um ponto de atenção para os cafeicultores porque pode interferir no pagamento pela produção.

O estudo também mostrou que o acesso ao crédito é fator determinante para os cafeicultores e interfere diretamente no poder de inovação e melhoria do negócio, algo que não é novidade, mas se encontra entre as queixas dos cafeicultores até o presente momento. A dificuldade em obter financiamento impede os produtores de modernizar suas operações e adotar novas tecnologias, limitando o crescimento e a competitividade.

A escassez de mão de obra também se tornou um desafio que se arrasta ao longo tempo. Com o surgimento de novas ocupações para o nicho dos cafés diferenciados, como os baristas e os provadores de café, a demanda por trabalhadores qualificados aumentou, mas a oferta não acompanhou. Assim, a pesquisa evidenciou a necessidade de investir formação e capacitação, bem como tornar os postos de trabalho mais atrativos, visto que o fator mão de obra é um direcionador de mudança e poderá definir os rumos da atividade.

Podemos concluir também, que, as cooperativas foram cruciais, quando, de maneira repentina, os cafeicultores perderam o amparo estatal, e ainda hoje são visualizadas pelos *stakeholders* como instrumento de suporte a cadeia produtiva e aos cafeicultores. Com isso, por mais individual e emancipador que pareça o nicho dos cafés diferenciados, as cooperativas ainda se fazem necessárias, principalmente para armazenamento e distribuição do café.

No entanto, são organizações que necessitam de governança eficaz e transparente para manter a confiança e cooperação entre os membros. Além disso, nem todas as regiões se adaptam a este modelo de coordenação e existem produtores desconfiados e preocupados com a redistribuição dos lucros.

Outro desafio identificado e que não é desconhecido, é a logística. Constatou-se, que, para a cadeia produtiva do café, a dependência pelo modal rodoviário é um obstáculo ao crescimento e competitividade, além de elevar o custo final do produto. As queixas dos *stakeholders* por melhores condições das vias demonstram a urgência de investimentos em infraestrutura, a má qualidade das estradas pode resultar em atrasos e uma logística onerosa. Além disso, a dependência quase que exclusiva do modal rodoviário expõe a cadeia à riscos como paralisações ou crise de combustível. A diversificação dos meios de transporte por vias marítimas ou ferroviárias, além de serem

alternativas de baixo custo também podem contribuir para a sustentabilidade da cadeia produtiva.

Assim, os dados obtidos permitiram concluir que apesar do café diferenciado e o café *commodity* pertencerem a segmentos de mercado distintos, os desafios identificados são transversais. Surgiram novas demandas, mas em grande parte, os desafios são semelhantes. E isso evidencia que a melhoria das condições da cadeia produtiva e superação desses desafios, pode beneficiar todo o setor cafeeiro, independente do segmento de mercado.

Entende-se que o caminho para minimizar o impacto dos desafios também aponta em direção à coordenação da cadeia. É necessário estudo e avaliações para se alcançar uma coordenação eficiente e integrada. Além disso, a continuidade das pesquisas para o setor cafeeiro e desenvolvimento de políticas públicas específicas também são de extrema importância para que o Brasil permaneça como líder global na produção de café e possa atingir novos mercados.

E embora o presente estudo tenha gerado *insights* importantes em relação aos desafios da cadeia produtiva dos cafés diferenciados, algumas limitações precisam ser mencionadas.

A pesquisa utilizou a abordagem qualitativa e um número relativamente pequeno de participantes, ouvindo somente os *stakeholders*, podendo não representar a cadeia produtiva em sua totalidade. Outro ponto a ser abordado, é a delimitação da pesquisa para o estado de Minas Gerais, que pode limitar a representatividade do fenômeno estudado.

Para futuras pesquisas, recomenda-se abordagem mais abrangente, utilizando métodos mistos para explorar a complexidade do comportamento dos *stakeholders*. Ademais, recomenda-se ampliar o escopo da pesquisa para outras regiões a fim de analisar se os resultados também se aplicam em diferentes contextos regionais.

REFERÊNCIAS

AYÖZ, Sila. Coffee is the new wine: an ethnographic study of third wave coffee in Ankara. 2018. Dissertação de Mestrado. Middle East Technical University.

ALMEIDA, Luciana Florêncio de et al. Direcionadores de mudança na cafeicultura: passado, presente e desafios futuros-2014. **Pesquisas em café Università del Caffè Brazil: 2013-2017**, 2018.

ANDRADE, Helga Cristina Carvalho et al. Atribuição de sentidos e agregação de valor: insumos para o turismo rural em regiões cafeicultoras. **Revista Brasileira De Ecoturismo (RBEcotur)**, v. 8, n. 2, 2015.

ARAÚJO, Maria Clara Muniz; DA SILVA SOUSA, Mayssa Alves. Ferrovias brasileiras: Histórico e processo de estagnação. **Engenharia, Gestão e Inovação Volume 8**, p. 42. 2023.

BAMBER, Penny; GUINN, Andrew; GEREFFI, Gary. Burundi in the Coffee Global Value Chain. 2014.

BARBOSA, Juliana Neves. Distribuição espacial de cafés do estado de Minas Gerais e sua relação com a qualidade. 2009.

BARDIN, Lawrence. Análise de conteúdo. **Lisboa: edições**, v. 70, p. 225, 1977.

BARRA, Geraldo Magela Jardim. O suporte das associações de interesse privado em canais de distribuição de produtos diferenciados: um estudo de caso no mercado de cafés especiais. 2016.

BARTHOLOMEU, Daniela Bacchi; PÉRA, Thiago Guilherme; DA ROCHA, Fernando Vinícius. Armazenagem: outro desafio da logística do agronegócio. **AgroANALYSIS**, v. 43, n. 5, p. 20-21, 2023.

BELLANTE, Don et al. Edward Chamberlin: monopolistic competition and pareto optimality. **Journal of Business & Economics Research (JBER)**, v. 2, n. 4, 2004.

BOAVENTURA, Patricia Silva Monteiro et al. Cocriação de valor na cadeia do café especial: o movimento da terceira onda do café. **Revista de administração de empresas**, v. 58, p. 254-266, 2018.

BRASIL. Lei nº 4.829, de 5 de novembro de 1965. Institucionaliza o crédito rural. Brasília, DF: Presidência da República, [1965]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l4829.htm. Acesso em: 4 mar. 2024.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF. 1996.

Brazil Specialty Coffee Association - (BSCA). A BSCA. Disponível em: <https://brazilcoffeenation.com.br/a-bsca>. Acesso em: 2 ago. 2023. [s.d]

BRUCH, Kelly Lissandra. **Signos distintivos de origem: entre o velho e o novo mundo vitivinícola**. Tese (Doutorado em Direito) – Programa de Pós-graduação em Direito, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, p. 1–277, 2011.

BÚRIGO, Fábio Luiz et al. O Sistema Nacional de Crédito Rural no Brasil: principais continuidades e descontinuidades no período 2003-2014. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 29, n. 3, p. 635-668, 2021.

CAMPOLINA, Bernardo; SILVEIRA, Fernando Gaiger. O mercado de trabalho rural: evolução recente, composição da renda e dimensão regional. 2008.

CAIXETA FILHO, José Vicente. Logística para a agricultura brasileira. **Revista Brasileira de Comércio Exterior**, v. 103, p. 18-30, 2010.

CONCEIÇÃO, Júnia Cristina Péres Rodrigues da; ELLERY JUNIOR, Roberto de Goes; CONCEIÇÃO, Pedro Henrique Zuchi da. Cadeia agroindustrial do café no Brasil: Agregação de valor e exportação. 2019.

CONAB. COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Acompanhamento da safra brasileira – café. Segundo levantamento, maio de 2024 – safra 2024. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe>. Acesso em: 21 de ago de 2024.

CECAFE. CONSELHO DOS EXPORTADORES DE CAFÉ DO BRASIL. **Relatório mensal**: junho 2024. Disponível em: <https://www.cecafe.com.br/publicacoes/relatorio-de-exportacoes/>. Acesso em: 26 de jul de 2024.

COOXUPÉ. Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda. Institucional. [2024]. Disponível em: <https://www.cooxupe.com.br/quem-somos/>. Acesso em: 5 mar. 2024

DE CARVALHO JÚNIOR, Luiz Carlos. A noção de filière: um instrumento para a análise das estratégias das empresas. **Textos de economia**, v. 6, n. 1, p. 109-116, 1995.

DE CASTRO, Antônio Maria Gomes. Prospecção de cadeias produtivas e gestão da informação. **Transinformação**, v. 13, n. 2, p. 1-18, 2001.

DE FREITAS MOURA, Erick; BUENO, Janaína Maria. COMMODITY, DIFERENCIADO OU ESPECIAL? DIFERENTES TERMINOLOGIAS PARA O CAFÉ A PARTIR DAS FORMAS DE PRODUÇÃO, SEPARAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DOS GRÃOS. **Desafio Online**, v. 6, n. 3, 2018.

DORETTO, Moacyr. **Café: competitividade da cadeia produtiva no sistema cooperativo do Paraná**. IAPAR, 2000.

DO VALE, A. R.; CALDERARO, R. A. P.; FAGUNDES, F. N. A CAFEICULTURA EM MINAS GERAIS: estudo comparativo entre as regiões do triângulo mineiro, /Alto Paranaíba e sul/sudoeste. 2014.

FARINA, Elizabeth MMQ. Competitividade e coordenação de sistemas agroindustriais: um ensaio conceitual. **Gestão & Produção**, v. 6, p. 147-161, 1999.

- FILETTO, Ferdinando; ALENCAR, Edgard. Introdução e expansão do café na região Sul de Minas Gerais. 2001.
- FREITAS, Carlos Otávio de; SILVA, Fernanda Aparecida; TEIXEIRA, Erly Cardoso. Crédito rural e desempenho produtivo na agropecuária brasileira. 2020.
- FURLANETTO, Egídio Luiz. Formação das estruturas de coordenação nas cadeias de suprimentos: estudos de caso em cinco empresas gaúchas. 2002.
- GARCIA, Junior Ruiz; VIEIRA FILHO, José Eustáquio Ribeiro. Logística e armazenamento. **Diagnóstico e desafios da agricultura brasileira**, v. 1, p. 59-88, 2019.
- GARCIA, Tailon Aparecido Gomes et al. Um olhar sócio-antropológico sobre os cafés do cerrado: Especialidade, origem e distinção. 2019.
- GIL, Antonio Carlos et al. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.
- GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. Editora Atlas SA, 2008.
- GONÇALVES, Luiz Antonio da Silva; ALMEIDA, Bethânia de Araújo; BASTOS, Eduardo Muniz Santana. Panorama das indicações geográficas no Brasil. **RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 3, n. 41, 2019.
- GUAZI, Taísa Scarpin. Diretrizes para o uso de entrevistas semiestruturadas em investigações científicas. **Revista Educação, Pesquisa e Inclusão**, v. 2, 2021.
- GUIMARÃES, Elisa Reis. **Terceira onda do café: base conceitual e aplicações**. 2016.
- GUIMARÃES, Elisa Reis; DE CASTRO JÚNIOR, Luiz Gonzaga; DE ANDRADE, Helga Cristina Carvalho. A terceira onda do café em Minas Gerais. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 18, n. 3, p. 214-227, 2016.
- HAACK, Daniel Mendes Pires et al. CENÁRIO DO CAFÉ NO TERRITÓRIO BRASILEIRO: A INFLUÊNCIA DOS ELEMENTOS DA GEOGRAFIA REGIONAL SOBRE OS CAFÉS ESPECIAIS, 2022.
- IUDÍCIBUS, Sérgio de et al. Dicionário de termos de contabilidade. 2001.
- IKARI, Miki et al. Aplicação do lean manufacturing em conjunto com a manufatura aditiva na redução de desperdícios em processos. **Revista Pesquisa e Ação**, v. 6, n. 1, p. 81-104, 2020.
- LEÃO, Everson de Almeida. A produção de cafés especiais no Brasil e a emergência de novos padrões de competitividade. 2010.
- LERNER, Betina Luíza. A diversificação do mercado de café no Sul de Minas Gerais. 2019.
- LIDDY, Elizabeth D. Natural language processing. 2001.

MARCOMINI, Gilson Rogério. Análise da produção de café orgânico no Brasil através da teoria da ecologia populacional. **Ciências Sociais Aplicadas em Revista**, v. 21, n. 40, p. 53-68, 2021.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Técnicas de pesquisa. **São Paulo: Atlas**, 1990.

MARQUES, Gonimar Venâncio Teixeira. O processo de construção social dos signos distintivos de origem: o caso da indicação de Procedência da região cafeeira das Matas de Minas. 2021.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. Editora contexto, 2015.

MARTINS, Ana Luiza. **Império do café: a grande lavoura no Brasil**. Atual, 1990.

MARTINS, Heloisa da Silva; GUIMARÃES, Thiago Elias Paulino; NOGUEIRA, Thiago. A Importância do Café na Economia do Sul de Minas. **A Importância do Café na Economia do Sul de Minas**, 2022.

MATTEI, LAURO. Emprego agrícola: cenários e tendências. **Estudos avançados**, v. 29, p. 35-52, 2015.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. **Ciência & saúde coletiva**, v. 17, p. 621-626, 2012.

MIRANDA, Leonardo Caetano. Nos caminhos do Vale: O (des) envolvimento no Jequitinhonha. 2013.

MORAIS, Marco Ferreira; DE MELLO, Ediméia Maria Ribeiro. O terroir e o café especial da indicação geográfica do sul de Minas Gerais. **CES Revista**, v. 33, n. 1, p. 258-287, 2019.

NAGAY, Julio Hidemitsu Corrêa. Café no Brasil: dois séculos de história. **Formação Econômica, Campinas**, v. 3, n. 1, p. 17-23, 1999.

NICOLELI, Marcello; DOS SANTOS, Antônio Carlos. Os efeitos dos sistemas de autorregulação para a coordenação da cadeia produtiva do café. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**, v. 10, n. 1, p. 25-48, 2017.

NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira; WILKINSON, John. Governança e institucionalização das indicações geográficas no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 55, p. 85-102, 2017.

OLIVEIRA, Edvaldo; LISBOA, Gerson dos Santos; SILVA, Vinicius de Amorim. O terroir como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais. **Geopauta**, v. 6, 2023.

ORMOND, José Geraldo Pacheco; PAULA, Sergio Roberto Lima de; FAVERET FILHO, Paulo de Sá Campello. **Café:(re) conquista dos mercados**. 1999.

PEDINI, Sérgio; MACHADO, Rosa Teresa Moreira. Fair Trade: possibilidades de empoderamento de cafeicultores familiares no sul de Minas Gerais. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 2014.

PELINSKI, Augusta; DA SILVA, Daliane Rahmeier; SHIKIDA, Pery Francisco Assis. A dinâmica de uma pequena propriedade dentro de uma análise de filière. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, v. 7, n. 3, p. 271-281, 2005.

PEREIRA, Alaysa Aparecida Soares. **A certificação do café**: uma alternativa de política tecnológica para o setor cafeeiro. 2014.

PEREIRA, Vanessa da Fonseca et al. Riscos e Retornos da Cafeicultura em Minas Gerais: uma análise de custos e diferenciação. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 48, p. 657-678, 2010.

PONCIANO, Nivaldo José; DE SOUZA, Paulo Marcelo; NEY, Marlon Gomes. Ajustamentos na cadeia agroindustrial do café brasileiro após a desregulamentação. **Revista Ideas**, v. 3, n. 2, p. 256-287, 2009.

PRADO, R. R.; REZENDE, S. T. T.; ALCÂNTARA, J. N. O programa Certifica Minas Café e os indicadores de sustentabilidade na cafeicultura brasileira. 2017.

REGIÃO DAS MATAS DE MINAS (2021). Características dos cafés da região. Disponível em: <https://matasdeminas.org.br/>. Acesso em: 24 out. 2023

SAES, Alexandre Macchione. Do vinho ao café: aspectos sobre a política de diferenciação. **Informações Econômicas, São Paulo**, v. 36, n. 2, p. 7-19, 2006.

SAES, Maria Sylvia Macchione. A desregulamentação do mercado cafeeiro e as perspectivas para o mercado nacional. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 33, n. 3, p. 7-34, 2020.

SANTANA, Guilherme Henrique dos Santos et al. Indicação Geográfica (IG) do café da região do cerrado mineiro: formação, consolidação e perspectivas. 2020.

SANTOS, Fabio Lyrio. Classificação do café beneficiado: uma proposta para pagamento pela qualidade dos grãos. 2012.

SANTOS, Fabio Lyrio; NANTES, José Flávio Diniz. Coordenação no mercado do café brasileiro: o desserviço da classificação por defeitos. **Gestão & Produção**, v. 21, p. 586-599, 2014.

SCA. Specialty Coffee Association. Towards a Definition of Specialty Coffee: Building an Understanding Based on Attributes. Disponível em: <https://static1.squarespace.com/static/584f6bbe5e23149e5522201/t/61656536b3ef6570d80794cc/1634035009273/Attributes+Framework+Whitepaper+2021+-+Release+1.2+Reduced.pdf>. Acesso em: 5 de fev. de 2024.

SEDE. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Café do Brasil. Produção do Estado de Minas Gerais. 2020. Disponível em:

<https://www.desenvolvimento.mg.gov.br/assets/projetos/1084/5607b9a3bb8124224f0e75c47df5a128.pdf>. Acesso em: 6 out. 2023.

SIMÕES, Juliana Carvalho; PELEGRINI, Djalma Ferreira. Diagnóstico da cafeicultura mineira-1: regiões tradicionais-Sul/Sudoeste de Minas, Zona da Mata, Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba. 2010.

SINCLAIR, Stéfan; ROCKWELL, Geoffrey. Voyant Tools Help. 2016. Disponível em: <https://voyant-tools.org/docs/#!/guide/start>. Acesso em: 8 de ago. 2023.

SINGULANO, Marisa Alice. Desregulamentação e mudança institucional no mercado de café: um estudo de caso na região das matas de Minas. 2015.

SINGULANO, Marisa. Um mercado controlado por intermediários: padrões de qualidade e formas de coordenação das transações em uma região produtora de café em Minas Gerais. 2016.

SOUSA, Lucas Oliveira de. Impacto da certificação sobre a eficiência técnica da cafeicultura de montanha de Minas Gerais. 2011.

SOUZA, Maria Célia Martins de. **Cafés sustentáveis e denominação de origem: a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários.** 2006.

STANZIANI, Alessandro. La falsification du vin en France, 1880-1905: un cas de fraude agro-alimentaire. **Revue d'histoire moderne et contemporaine**, v. 50, n. 2, p. 154-186, 2003.

STOCKER, Fabricio; DE MASCENA, Keysa Manuela Cunha. Orientação e gestão para stakeholders no processo de decisão organizacional. **Revista de Gestão e Secretariado**, v. 10, n. 1, p. 167-191, 2019.

TAKANOA, André Luiz Ramos; CABRERAB, Lilian Cervo; CALDARELLIC, Carlos Eduardo. **Cadeia Produtiva e Mercado Cafeeiro no Brasil: Desafios e Potencialidades.** 2020.

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é Terroir. **Bon Vivant, Flores da Cunha**, v. 8, n. 98, p. 08, 2007.

VIANNA, Carlos Alberto Fonseca Jardim. **O café no Brasil do século XIX a partir do periódico " e; O Auxiliador da Indústria Nacional" e;(1833-1896).** 2020. Tese de Doutorado. [sn].

VITTORETTO, Bruno Novelino. A Conformação da Zona da Mata mineira no mercado mundial do café no século XIX. **Revista HEERA**, p. 68-91, 2010.

VOTTA, Tiago Boischio; VIAN, Carlos Eduardo; PITELLI, Mariusa Momenti. **A Desregulamentação no mercado de café torrado e moído e a emergência de Campos organizacionais: Uma análise prospectiva e uma agenda de pesquisa.** 2006.

WELSH, Megan E. Review of Voyant tools. **Collaborative Librarianship**, v. 6, n. 2, p. 96-98, 2014.

WILLE, Mariana Muller; BORN, Jeferson Carlos. Logística reversa: conceitos, legislação e sistema de custeio aplicável. **Revista de Administração e Ciências Contábeis**, v. 8, 2012.

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q. Diagnóstico sobre o sistema agroindustrial de cafés especiais e qualidade superior do Estado de Minas Gerais: relatório final PENSA/FEA/USP. **São Paulo: USP**, 2001.

APÊNDICE A – Fundamentação dos conceitos essenciais

Serão brevemente apresentados aqui, conceitos que fazem parte deste trabalho e são fundamentais para compreensão do escopo da pesquisa. O objetivo desta seção é trazer as definições adotadas de acordo com autores que estudam o tema e darão suporte à pesquisa.

Assim, por esta dissertação trazer luz à perspectiva dos *stakeholders* envolvidos na cadeia do café, é importante ressaltar o papel destas pessoas na tomada de decisão em contextos que envolvam um negócio, uma empresa, e interações organizacionais no geral. Mas, é importante deixar claro que não temos o objetivo de apresentar todas as visões acerca do constructo dos *stakeholders* nem as controvérsias levantadas por pesquisadores, e sim demonstrar que essas pessoas podem definir caminhos em determinado contexto em que estão inseridas.

Em tradução não literal, *stakeholder* tomou o significado de “parte interessada”, sendo alguém que conhece muito bem o negócio em que está inserido, lida diariamente com isto e exerce forte influência naquele contexto conforme Stocker e De Mascena (2019). No caso da cadeia cafeeira, ele pode ser o gerente, o produtor, o consumidor, o representante do governo, a comunidade local, entre outros.

Freeman (1984), Argandoña (1998), e Frooman (1999), são autores que discutiram sobre a força de influência dos *stakeholders* e a capacidade destes em modificar o procedimento organizacional. Conferindo destaque à importância das organizações em identificá-los e gerenciá-los, pois, os *stakeholders* podem influenciar o ambiente organizacional impactando nos custos, preços e no atendimento das necessidades dos consumidores.

E para esta dissertação adotaremos a definição clássica apresentada por Freeman (1984, p. 46): “qualquer grupo ou pessoa cujos interesses podem afetar ou serem afetados pelas realizações dos objetivos de uma organização”. E esta definição foi publicada em sua obra seminal “*Strategic management: A stakeholder approach*” de 1984.

Outro constructo por vezes tomado nesta dissertação é o de “preço justo” ou “valor justo” cuja definição adotada neste estudo, é a que podemos encontrar no dicionário de contabilidade do autor Sergio de Iudícibus, José Carlos Marion e colaboradores. Assim, de acordo com Iudícibus *et al.* (2001), em uma operação entre participantes de um mercado, o preço justo seria a importância de um ativo, cuja transação é baseada em

transparência e equidade. Tanto o vendedor quanto o comprador estão cientes e dispostos quanto ao valor acordado. Ressaltando aqui que não aprofundaremos na questão econômica e moral que envolvem esta expressão.

O *Fair Trade* ou Comércio Justo também foi momentaneamente abordado nesta pesquisa. De acordo com Mascarenhas (2007), o movimento *Fair Trade* surgiu na Europa nos anos de 1960 em cenário de preocupação conjunta em razão de uma produção ambientalmente correta e socialmente justa. Apesar da iniciativa de origem do termo ser internacional, adotaremos aqui a definição acordada em legislação brasileira via Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010: “prática comercial diferenciada pautada nos valores de justiça social e solidariedade realizada pelos empreendimentos econômicos solidários”.

Assim, por se tratar de um trabalho cujo cenário da cafeicultura está em evidência, na sequência trataremos de termos de uso comum dos *stakeholders* da cadeia produtiva do café. Também, ao longo desta dissertação, versaremos frequentemente sobre dois tipos de cafés: os cafés diferenciados e o café commodity, por isso a importância de aqui defini-los.

Mas, antes de discorrermos sobre qualquer outra definição, precisamos trazer o conceito de *commodity*. É um termo muito comum e muito utilizado no contexto agrícola e que em tradução literal do inglês significa mercadoria. Na acepção assumida para esta dissertação, *commodity* designa produto em estado bruto, produzido em grande volume, com baixo grau de diferenciação, geralmente com pouco valor agregado e comercializado em várias localidades. Habitualmente, a definição de *commodity* é associada à matéria prima por não ter sido submetida a nenhum tipo de transformação ou processamento (Geman, 2005).

Desta forma, podemos aqui descrever os dois tipos de café que serão usualmente retratados neste trabalho. O “café *commodity*”, também chamado de indiferenciado, geralmente apresenta grãos menores, produzidos em grande escala, por vezes sem a classificação de peneiras e quando há algum tipo de separação, são os grãos que não são selecionados no fim do procedimento (De Freitas Moura; Bueno, 2018).

Em contraponto assumimos o conceito “café diferenciado” como o café que obteve algum tipo de certificação, é um café de qualidade superior, e a precificação é diferente do café commodity podendo ser definida por prêmios. Os cafés diferenciados são comumente comercializados de forma direta, estreitando a relação entre produtor e consumidor. O café especial neste caso também é um café diferenciado por não se tratar

de uma commodity, mas o café para ser categorizado como especial precisa atingir 80 pontos na escala americana de cafés especiais, o que será retratado ao longo da dissertação (De Freitas Moura; Bueno, 2018).

Por fim, serão apresentados termos ou expressões que aparecerão no decorrer do texto cuja definição dará suporte ao leitor, e tais definições têm como referência o Glossário do Café idealizado pela Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC consultado em 2024:

Adstringente: “Que adstringe, que aperta, que amarra no paladar, provoca a sensação de secura na boca”.

Arábica: Referência genérica à espécie *Coffea arábica*, rica em sabor e óleos aromáticos.

Aroma: É a percepção olfativa da bebida do café ainda quente.

Barista: “Termo de origem italiana que designa o profissional conhecedor da arte de preparar corretamente os cafés, principalmente o espresso, cappuccinos e bebidas à base de café”.

Bebida apenas mole: “Café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar”.

Bebida dura: “Café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos”.

Bebida estritamente mole: “Café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado”.

Bebida mole: “Café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado”.

Bebida riada: “Café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio”.

Bebida rio: “Café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio”.

Bebida rio zona: “Café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar”.

Bica corrida: “Café beneficiado sem separação de peneiras”.

Blend: “Mistura de grãos diferentes de café. O blend pode ser elaborado com cafés crus ou torrados”.

Bóia: “Frutos de café que secaram e que, com a perda do peso específico, flutuam nos lavadores”.

Café solúvel: “Grânulos solúveis de café são dissolvidos em água quente”.

Cappuccino: “É uma bebida quente formada de um terço de café espresso, um terço de leite e um terço de espuma de leite”.

Cereja: “Fruto maduro do cafeeiro podendo ser vermelho ou amarelo conforme a variedade”.

Cereja Descascado (CD): “Frutos que após a colheita são separados das cascas, e secos no próprio pergaminho”.

Classificação: “Separação dos grãos por tamanho, aspecto e defeitos”.

Conilon: “Espécie de café cultivado no Brasil, originário da África, tem um trato mais rude e pode ser cultivado ao nível do mar (altitudes mais baixas)”.

Corpo: “É uma sensação na boca causada por uma persistência no paladar, e que enriquece a bebida do café. O Café pode ter corpo leve a intenso, dependendo de sua característica”.

Espresso: “Café preparado em máquina cuja concentração de óleos aromáticos é mais intensa”.

Pergaminho: “Endocarpo. Película interna do grão, entre a casca e a semente”.

PVA: “São as siglas dos defeitos preto, verde e ardido encontrado no café”.

Via seca: “Processamento do café sem a retirada da casca ou mucilagem da cereja”.

Via úmida: “Processamento com retirada da casca e/ou mucilagem da cereja envolvendo o uso de água”.

ANEXO A – Roteiro das entrevistas

SETOR DE DISTRIBUIÇÃO DE INSUMOS

Identificação da Unidade:

Nome/Razão Social: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Cidade: _____

CEP: _____ UF : _____

Tel: _____ Celular : _____ E-mail: _____

Nome do entrevistado: _____

Cargo que ocupa: _____

Macrorregião: _____

Quais são as atividades/ tamanho da empresa de distribuição de insumos?

- Ramos de distribuição de insumo: "**Entrevistador - LER TODAS AS OPÇÕES ABAIXO e pedir confirmação do entrevistado**"
- Máquinas/equipamentos/ secadores etc.;
- Ferramentas e acessórios;
- Sementes/ mudas;
- Fertilizantes;
- Defensivos Agrícolas e bio-defensivos;
- Outros: _____
- Número de lojas e localidades/ Regiões Atendidas no estado
- Número total de empregados

1. Tendências

1.1 - Qual é o panorama atual, os gargalos e as sugestões de políticas para o setor de insumos para a produção cafeeira no Estado de Minas Gerais?

- *Panorama atual;*
- *Gargalos e desafios para a produção agrícola do café;*
- *Sugestão de políticas.*

2. Tecnologia

2.1 - De modo geral, como você avalia o padrão geral de tecnologia adotado nas empresas do ramo em relação ao padrão disponível no mercado?

- *Automação dentro da loja*
- *Etiquetagem*
- *Leitura ótica*
- *Integração de informações dos setores da loja*
- *Etc.*

2.2 - Como você avalia a questão da rastreabilidade dos insumos recebidos das indústrias e fornecedores? (*importância, impactos, necessidades de investimentos, custo/benefício*)?

3. Gestão

3.1 - De modo geral, como são os procedimentos de gestão adotados nas empresas do ramo em termos de:

- *Métodos e tecnologias de gestão de estoques e armazenagem;*
- *Padrões de comunicação e esforços de integração com fabricantes e fornecedores;*
- *Gestão de cadeias de suprimentos em geral;*
- *Gestão financeira;*
- *Gestão da produção;*
- *Gestão de pessoas;*
- *Gestão de marketing.*
- *Como estão os esforços de saber como o consumidor final de produtos agropecuários está vendo questões relacionados às características dos insumos agropecuários;*

3.1.1 - O nível de gestão adotado pelas empresas do ramo, no geral, permite uma gestão adequada do negócio? Por quê?

4. Relações de Mercado

4.1 - Como você descreveria as relações entre o setor de distribuição de insumos e os cafeicultores em sua região?

- *Considerar questões de cooperação em vários níveis e áreas;*
- *Assistência técnica;*
- *Formas de pagamento e financiamento;*
- *Fidelização;*
- *Apresentação de novos produtos e insumos para o produtor*

4.2 - De modo geral, considerando as empresas de distribuição de insumos da região, quais são as principais estratégias para vencer a concorrência e ter a preferência dos produtores rurais (clientes)?

- *reconhecimento e confiança na marca da empresa;*
- *estratégias de preços;*
- *condições de pagamento;*
- *fornecimento de assistência técnica;*
- *disponibilidade e variedade de produtos;*
- *qualidade dos produtos vendidos;*
- *localização geográfica próxima aos clientes*
- *orientação do uso dos insumos (no balcão no ato da venda) etc*

4.3 - Na sua percepção, quais são os fatores levados em consideração na decisão do cafeicultor na hora de comprar de insumos de produção?

- *Qualidade;*
- *Tradição;*
- *Marca e confiança;*
- *Preço;*
- *Condições de pagamento;*
- *Assistência técnica;*
- *Disponibilidade;*
- *Produtividade/ qualidade do produto;*
- *Proximidade e localização;*
- *Outros: "peça ao (á) entrevistado(a) para indicar".*

4.4 - Quais os fatores levados em conta para definir as diferenças de preços entre as regiões servidas pela empresa? (Caso empresa sirva mais de uma região)

4.5 - Você tem percebido a organização dos produtores em relação a compra de insumos?

- *Como isso pode impactar o seu negócio e o do produtor?*
- *Esta organização é um aspecto positivo ou negativo? De que forma?*

Organização horizontal

4.6 - Como as empresas do setor se organizam entre si? (consórcios de compra, de pesquisa e desenvolvimento etc., associações etc.)

4.6.1 - Você observa vantagens na possível organização das empresas distribuidoras de insumos em relação à compra dos insumos das fábricas ou fornecedores?

- *Como isso pode impactar o seu negócio e o do produtor?*
- *Esta organização é um aspecto positivo ou negativo? De que forma?*

5. Estrutura de Mercado

5.1 - Como é a estrutura logística para aquisição dos insumos (produtos) por parte das empresas do ramo na sua região?

- *Disponibilidade e qualidade das vias de transporte;*
- *Disponibilidade e qualidade das transportadoras;*
- *Localização insumos;*
- *Questões ligadas a importação de produtos;*
- *Problemas e restrições.*

5.2 - De modo geral, na região, qual é a estrutura logística para entrega dos insumos aos cafeicultores?

- *Disponibilidade e qualidade das vias de transporte;*
- *Disponibilidade e qualidade dos serviços de entrega (transportadoras);*
- *Localização dos compradores;*
- *Problemas e restrições.*

5.3 - De modo geral, na sua região, como você descreveria o nível de concorrência entre as empresas do ramo?

- *Número de empresas no mercado;*
- *Poder econômico e tamanho das empresas;*

- *Etc.*

6. Ambiente Institucional

6.1 - De que modo a variação cambial e a taxa de juros têm afetado os negócios da empresa do ramo? (*como e em que magnitude etc.?*)

6.2 - Quais são as principais leis que incidem no negócio das empresas do ramo e como elas afetam o desempenho das empresas?

- *Leis trabalhistas;*
- *Leis ambientais;*
- *Leis de regulação de transporte;*
- *Leis de produção ou de segurança;*
- *Outras.*

6.3 - Quais os tipos de fiscalização que mais impactam os negócios das empresas do ramo na sua região? E por quê?

6.4 - Quais são os efeitos da política tributária nos negócios das empresas do ramo, na sua região?

6.5 - Existe algum tipo de incentivo fiscal para as empresas que atuam no segmento?

7. Aspectos Gerais Finais

7.1 - Considerando todos os aspectos discutidos, de modo geral, quais seriam os pontos fortes e oportunidades do segmento de distribuição de insumos na sua região/Estado?

7.2 - Considerando todos os aspectos discutidos, de modo geral, quais são os principais problemas que afetam o setor de distribuição de insumos para a produção cafeeira na sua região? (*Favor indicar os 5 principais, sendo o 1o o mais importante e o 5o o menos importante*)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

7.3 – Considerando os problemas identificados, quais seriam as oportunidades de inovação que você percebe para o seu segmento?

7.4 – Quais os incentivos poderiam ser feitos no setor cafeeiro para tornar seu negócio mais rentável?

QUESTIONÁRIO PRODUTOR

1. Caracterização

* Produtor Rural:

- 1.1. Idade: (anos) : _____
- 1.2. Sexo: () Masculino () Feminino
- 1.3. Há quantos anos está na atividade cafeeira? (anos) : _____
- 1.4. Escolaridade (favor indicar o nível mais alto):
- () Fundamental incompleto
 - () Fundamental completo
 - () Médio incompleto
 - () Médio completo
 - () Superior
 - () Pós-graduação

* Propriedade e Sistema Produção

- 1.5. Tamanho da propriedade (ha): _____
- 1.6. Tamanho aproximado da área dedicada à cafeicultura (ha): _____
- 1.7. Produção total média por ano em sacas (60kg) (*média dos últimos 4 anos*): _____
- 1.8. Produtividade média dos talhões ou lavoura (sc 60kg/há) (*média dos últimos 4 anos*) _____
- 1.9. Tipo de café plantado: () Arábica ; () Conilon; () Ambos
- 1.10. Sistema de cultivo: () Sequeiro ; () Irrigado; () Ambos
- 1.11. Tipo de produto vendido: () Café *commodity* ; () Café Especial; () Ambos
- 1.12. Faz processamento em nível de propriedade? () Sim , () Não

2. Tecnologia

2.1 - Qual é a predominância dos tipos de café plantados em sua região?

- Arábica*
 Conilon
 Ambos

2.1.1 Os tipos de café plantados na região e seus cultivares estão adequados às condições de produção:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

- | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

2.2 - Qual é a predominância dos tipos de sistemas de cultivos de café em sua região?
(marque mais de uma opção, se necessário)

- Sequeiro
 Irrigado - gotejamento
 Irrigado – micro aspersão
 Irrigado – pivô central

2.2.1 – Os tipos de sistema de cultivo de café da região apontados no item acima estão adequados às condições de produção:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

- | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

2.3 - De modo geral, considerando as principais pragas e doenças que atacam os cafezais da região, quais os principais métodos ou sistemas de aplicação de defensivos agrícolas utilizados na região *(marque mais de uma opção, se necessário)*:

- Pulverizador costal manual
- Pulverizador mecanizado
- Aplicação aérea
- Outros

2.3.1 Os sistemas de aplicação de defensivos agrícolas utilizados no cultivo do café na região estão adequados às condições de produção da região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

- | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

2.4 - Qual é a predominância dos tipos de colheitas de café em sua região? *(marque apenas uma opção)*

- Manual
- Mecânica
- Ambas

2.4.1 – Os tipos de colheita de café adotadas na região estão adequados às condições de produção:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

- | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

2.5 - Qual é a predominância dos tipos de sistema de secagem de café em grãos em nível de fazenda na sua região? *(marque mais de uma opção, se necessário)*

- Terreiro convencional no chão
- Terreiro suspenso

- Terreiro estufa
- Barcaça seca café,
- Secagem mecânica
- Outros

2.5.1 – Os tipos de sistemas de secagem de café adotadas na região estão adequados às condições de produção:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

- | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

2.6 – De modo geral, em sua região, quais são as práticas abaixo comuns no manejo dos cafezais? *(marque mais de uma opção, se necessário).*

- Análises de imagens geradas por sensores remotos (satélite, drones etc.) para aplicação adubos, controle de ervas invasoras etc.;
- Pulverização aérea por meio de veículos aéreos não-tripulados;
- Cultivo e controle robotizado de ervas invasoras;
- Colheita mecanizada;
- Colheita robotizada (colheita por dispositivos e máquinas automatizadas)
- Utilização de softwares para acompanhamento e registro do desempenho técnico das lavouras ou talhões.

3. Insumos

3.1 - Considerando os grupos principais de insumos utilizados na produção cafeeira listados abaixo, quais deles apresentam maiores desafios e dificuldades na sua aquisição e utilização? *(marque mais de uma opção, se necessário)*

- Sementes e mudas
- Fertilizantes e calcário

- Defensivos agrícolas
- Máquinas e equipamentos
- Outros

3.1.1 - Considerando a sua resposta no item anterior, quais os principais problemas enfrentados na região para a aquisição desses grupos de insumos? *(marque mais de uma opção, se necessário):*

- não há problemas na aquisição de insumos
- preço
- receituário agrônomo/ veterinário
- condições de pagamento
- disponibilidade no mercado
- prazo de entrega
- distância e logística
- estocagem
- outros

3.1.2 - Os processos de aquisição e uso dos principais grupos de insumos utilizados na produção cafeeira está adequado às condições de produção da região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

- | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

4. Relações de Mercado

4.1 - Em sua região, qual é o tipo de compra mais comum através do qual os insumos são adquiridos: *(marque mais de uma opção, se necessário):*

- Aquisição individual junto a fornecedores comerciais

- Aquisição através de cooperativas
- Aquisição através de grupos de compras
- Outros arranjos

4.2 - O nível de relacionamento comercial estabelecido entre os cafeicultores e os fornecedores de insumos está adequado às condições de produção da região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

4.3 - De modo geral, na sua região, quais são os principais fatores que influenciam na decisão do produtor referente à escolha do comprador/processador para a venda da produção de café? *(Favor indicar os 4 principais, sendo o 1o o mais importante):*

Aspectos associados ao preço e pagamento *(valor, pagamento por qualidade, prazo de pagamento etc.)*

Aspectos associados à tecnologia *(serviços técnicos e assistência técnica, venda de insumos, facilidade para a transação de compra e venda etc.)*

Aspectos do relacionamento entre as partes *(nível de amizade, acesso aos gerentes e, ou, donos, reputação da empresa ou cooperativa compradora ou processadora, tempo de relacionamento comercial, cooperação e parcerias etc.)*

Aspectos relacionados à logística *(pontualidade e flexibilidade no carregamento do produto, conservação de veículos etc.)*

Outros: _____

4.3.1 - O nível de relacionamento comercial estabelecido entre os cafeicultores e os compradores/processadores de café está adequado às condições de produção da região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

4.5 - Quais são as formas de organização entre produtores mais comuns em sua região:
(marque até 3 opções abaixo)

- () não é comum haver organização entre produtores ou é bastante raro haver organização
 () cooperativas para compra de insumos, venda do café e, ou, outros serviços
 () associações
 () grupo de compras
 () consórcios
 () condomínios
 () outras

4.5.1 - As formas de organização dos produtores citadas acima estão adequadas às condições de produção da região e permitem uma representatividade dos cafeicultores junto aos demais agentes do setor:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

4.6 - Na sua região, de modo geral, que tipos de serviços são mais comuns fornecidos pelas cooperativas e outras formas associativas em geral:

- () venda de insumos
 () comercialização do café
 () assistência técnica
 () financiamento em geral

- cursos e treinamentos
- comunicados diversos (ex: alertas meteorológicos, previsões de ataque de pragas e doenças etc.)
- outros

5. Estrutura de Mercado

5.1 - Na sua opinião, ao longo do tempo, na sua região, tem ocorrido uma diminuição do número das propriedades e aumento do tamanho médio das propriedades cafeeiras:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

- | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

5.2 - Em termos de logística relacionada à entrega de insumos nas propriedades e escoamento da produção para compradores (corretores, processadores etc.), indique os principais problemas enfrentados na sua região *(marque até 3 opções abaixo)*:

- a região não apresenta problemas de logística relativa a produção cafeeira
- qualidade em geral das estradas
- qualidade das transportadoras que entregam os insumos
- localização dos fornecedores de insumos
- localização dos compradores de café
- disponibilidade de armazenamento fora da propriedade
- Outros

5.2.1 - De modo geral, as condições logísticas da região indicadas acima são adequadas para a produção:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

5.3 - Em termos de armazenamento do café, a região tem uma estrutura satisfatória para dar suporte aos negócios do setor:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6. Gestão

6.1 - As condições de mão de obra contratada e, ou, familiar, envolvida na produção de café na região, em termos de disponibilidade, qualificação, nível de salário etc., estão adequadas às condições de produção cafeeira:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6.2 - Em sua região, em termos de gestão da propriedade rural, quais são as práticas presentes *(marcar quantas opções desejar)*:

- Elaboração do fluxo de caixa financeiro da propriedade
- Controle de custos de produção
- Atendimento a programas específicos de controle de qualidade e/ou certificação
- Planejamento para treinamento de pessoal
- Planejamento para reposição de máquinas e equipamentos
- Planejamento para manutenção e reparos em instalações e benfeitorias
- Planejamento de operações, como capina, pulverizações, adubações, colheita etc.
- Outras
- As propriedades não apresentam, de modo geral, as práticas listadas acima

6.2.1 - As práticas de gestão da propriedade indicadas acima estão adequadas às condições de produção cafeeira da região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

6.3 - Em sua região, de modo geral, quais são os tipos ou modalidades de assistência técnica que o produtor de café recebe? *(marcar quantas opções desejar)*

- de modo geral, na minha região, o produtor não recebe assistência técnica
- contratada ou paga diretamente pelo produtor
- fornecida por entidade estadual ou municipal
- fornecida por entidade federal
- fornecida por associação de produtores e, ou, sindicatos
- fornecida por cooperativa
- fornecida por fornecedores de insumos ou vendedores de produtos
- outros

6.3.1 - O nível de assistência técnica recebida pelos produtores, em suas várias modalidades, está adequada às condições de produção cafeeira da região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6.4 - Considerando os principais itens de infraestrutura e equipamentos que dão suporte à produção cafeeira (ex: cercas, estradas internas, casas, máquinas e equipamentos, terreiro de café etc.), o produtor da região tem a capacidade de trocar e fazer manutenção desses itens de forma adequada às condições de produção:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6.5 – Considerando as questões relacionadas ao cultivo do café, pode-se dizer que, na região, as práticas utilizadas no manejo da cultura e de seus produtos promovem a preservação ambiental.

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6.6 – De modo geral, as questões de conectividade e acesso à internet são satisfatórias e atendem as necessidades dos negócios do setor.

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7. Ambiente Institucional

7.1 - As questões referentes à política fiscal e tributária que afetam a cafeicultura estão adequadas às condições da produção na região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7.2 - As questões referentes à política trabalhista e sua fiscalização, que afetam a cafeicultura, estão adequadas às condições da produção na região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7.3 - As questões referentes à política ambiental (*inclusos os aspectos da reserva legal e APP's*) e sua fiscalização, que afetam a cafeicultura, estão adequadas às condições da produção na região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7.4 - As modalidades de crédito e sua disponibilidade para o setor rural de produção estão adequadas às condições da produção na região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7.5 - A política de defesa fitossanitária e a sua fiscalização estão adequadas às condições da produção na região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7.6 - A política fundiária e a sua regulamentação estão adequadas às condições da produção na região:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7.7 – De modo geral, quais são os crimes que afetam os negócios do setor rural na sua região:

- () roubos de armazéns, equipamentos etc.
 () roubo de produção na fazenda
 () roubo de carga no transporte
 () assaltos e roubos a mão armada
 () outros
 () não temos problemas com crime na região

7.7.1 – De modo geral, as questões de segurança e criminalidade no meio rural têm afetado os negócios ligados à cafeicultura:

(Obs: Marque uma opção de Zero (discordo totalmente) a Dez (10 = concorda plenamente com a afirmativa acima))

() () () () () () () () () () ()
 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

8 - Aspectos Gerais Finais

8.1 - Considerando o elo de produção cafeeira na sua região, quais são os principais problemas que você pode elencar? *(Favor indicar os 5 principais, sendo o 1o o mais importante e o 5o o menos importante)*

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Se preciso, comente a respeito: _____

ASPECTOS INSTITUCIONAIS

1. Tributação e Incentivos

1.1 O senhor(a) tem conhecimento da tributação da cadeia produtiva do café?

1.1.1 Como os diferentes produtos da cadeia produtiva são tributados no Estado?

- *Café em grãos*
- *Café torrado e, ou moído*
- *Café solúvel*
- *Outros*

1.2 O senhor(a) tem conhecimento dos incentivos fiscais no segmento de distribuição de insumos?

1.2.1. Em relação ao elo de fabricação, distribuição e varejo de insumos de produção para a produção cafeeira, quais os incentivos fiscais recebidos pelas empresas desse ramo? E qual a importância destes incentivos na decisão da localização dos projetos de fábricas etc.?

- *Incentivo fiscal, isenção de impostos, disponibilidade área e infraestrutura.*

1.3. O senhor(a) tem conhecimento dos incentivos fiscais para o elo de produção cafeeira do agronegócio do café?)

1.3.1. Em relação ao elo de produção cafeeira, quais os incentivos fiscais recebidos pelos produtores rurais?

- *Incentivo fiscal, isenção de impostos, disponibilidade área e infraestrutura.*

1.4. O senhor(a) tem conhecimento dos incentivos fiscais para o elo de processamento de café?

1.4.1. Em relação ao elo de processamento, quais os incentivos fiscais recebidos pelos processadores? E qual a importância destes incentivos na decisão da localização dos projetos?

- *Incentivo fiscal, isenção de impostos, disponibilidade área e infraestrutura.*

1.5 De que forma estes tributos interferem na comercialização (da produção de café em grãos e dos produtos industrializados) entre os agentes de diferentes Estados da Federação?

2. Incentivos e Programas de Apoio à Produção cafeeira e seus Derivados.

2.1 Existem programas para promoção da produção cafeeira na região ou no Estado?

- *Quais programas seriam?*
- *Qual a abrangência desses programas?*
- *Quais vantagens e desvantagens desses programas?*

2.1.1 - Há acompanhamento dos resultados dessas políticas?

2.2. Quais são as políticas mais importantes para a cadeia agroindustrial do café e derivados no Estado?

- *Incentivo fiscal;*
- *Aumento do market-share;*
- *Oferta do produto diferenciado;*
- *Ocupação da capacidade ociosa;*
- *Tecnológicas.*
- *Incentivo a exportação (entre estados ou para o exterior)*

2.2.1 - Qual o nível de sucesso desses programas? Por quê?

3. Legislação Fitossanitária

3.1 Quais os principais entraves que a **Defesa Fitossanitária Estadual** tem encontrado para manter adequados níveis de proteção e fiscalização?

4. Comércio Exterior

4.1. Em relação à exportação de café em grãos e derivados oriundos no Estado, existe mapeamento frequente (com formação de bases de dados e registros estaduais) em termos de:

- *Países de destino;*
- *Tipo de produtos exportados*
- *Restrições técnicas e fitossanitárias;*
- *Etc.*

4.2. Os diferentes agentes da cadeia de produção de café em grãos e derivados possuem representação junto aos órgãos responsáveis pela discussão e definição sobre as providências a serem tomadas resultantes das exigências (técnicas e produção cafeeira) dos países importadores?

- *Até que ponto esses representantes têm influências nas políticas definidas*

5. Aspectos Gerais Finais

5.1 – De onde partem as principais reivindicações e pressões por melhorias ou ajustes para o agronegócio do café, que influenciam as políticas públicas?

5.2 - Considerando todos os aspectos discutidos, de modo geral, quais são os principais problemas que afetam o agronegócio do café no Estado ou na região? *(Favor indicar os 5 principais, sendo o 1o o mais importante e o 5o o menos importante)*

1. _____
2. _____

3. _____
4. _____
5. _____

5.3 - Considerando todos os aspectos discutidos, de modo geral, quais são os principais problemas enfrentados na atuação dos órgãos públicos (Federal, Estadual etc.) referentes à cadeia de produção de café em grãos e derivados no Estado? *(Favor indicar os 5 principais, sendo o 1o o mais importante e o 5o o menos importante)*

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

5.4 – Considerando os problemas identificados, quais seriam as oportunidades de inovação que você percebe para o agronegócio do café em Minas Gerais?

DISTRIBUIÇÃO/ATACADO E VAREJISTAS

1. Introdução e Tendências

1.1 - Qual a importância do comércio de produtos derivados de café para sua empresa?

- *Qual o papel dos produtos derivados de café como estratégia de comercialização (em relação aos outros produtos);*
- *Qual a participação aproximada desses produtos no faturamento da empresa (mensal ou anual);*

1.2 - Quais seriam as tendências percebidas para o setor de distribuição e varejo de produtos derivados de café?

- *Panorama atual;*
- *Desafios e gargalos;*
- *Preferências do consumidor: tipo de produtos, comportamento do consumo etc.*
- *Organização das redes varejistas*
- *Certificação e rastreabilidade de produtos*
- *etc.*

2. Tecnologia

2.1 - De modo geral, como você avalia o padrão geral de tecnologia adotado nas empresas do ramo em relação ao padrão disponível no mercado (especialmente nas áreas de embalagens, exposição do produto etc.).

- *Automação;*
- *Etiquetagem;*
- *Leitura ótica;*
- *Armazenamento*
- *Auto-serviço etc.*
- *Etc.*

2.2 - Como você avalia a questão da certificação/rastreabilidade de produtos derivados de café? (*importância, impactos, necessidades de investimentos, custo/benefício*)?

2.2.1 – O seu consumidor valoriza essas iniciativas?

3. Gestão

3.1 - De modo geral, como são os procedimentos de gestão adotados nas empresas do ramo em termos de:

- *Métodos e tecnologias de gestão de estoques e armazenagem;*
- *Padrões de comunicação e esforços de integração com fornecedores;*
- *Esforços de integração e comunicação entre fornecedores e varejo para entendimento das tendências e preferências do consumidor*
- *Gestão de cadeias de suprimentos em geral;*
- *Gestão da empresa em geral;*
- *Gestão financeira;*
- *Gestão da produção;*
- *Gestão de pessoas;*
- *Gestão de marketing.*

3.1.1 O nível de gestão adotado pelas empresas do ramo, no geral, permite uma gestão adequada do negócio? Por quê?

3.2 De modo geral, que tipos de perdas de produtos derivados de café comumente ocorrem nas empresas do ramo? (*vencimento da validade, limpeza, estocagem, manuseio do produto etc.*)

3.2.1 Quais seriam as principais em ordem de importância?

4. Relação de Mercado

Empresas atacadistas e varejistas – Fabricantes de produtos derivados de café:

4.1 De modo geral, como você descreveria as características do relacionamento estabelecido entre atacadistas/varejistas com os fabricantes/processadores de café? *(lembrar de perguntar sobre todos os itens abaixo)*

- *Natureza da relação: cooperação ou competição /rivalidade/ oportunismo;*
- *Ambiente de mercado: mercado aberto, por contrato, parcerias etc.;*
- *Quais atributos de produto (preço, qualidade, certificações etc.) guiam as negociações;*
- *Quais atributos de transação (condições de pagamento, descontos, prazos entrega etc.) guiam as negociações;*
- *Quais os obstáculos, conflitos e restrições existentes.*
- *Questões de reposição de estoques (ruptura)*

4.2 Há problemas de ruptura no fluxo normal de entrega dos produtos derivados do café por parte dos fornecedores?

4.2.1 Existem problemas relacionados à sazonalidade da oferta dos produtos derivados de café para as empresas do seu setor (atacado/varejo)?

4.2. Se sim, quais são as estratégias do seu negócio para tratar a sazonalidade?

4.2. Quais os reflexos das oscilações dos preços devido à sazonalidade de oferta?

4.3 - Há projetos de compartilhamento de informações e integração de processos ou sistemas de informação com os fabricantes/processadores de café?

- *Se existem, quais os formatos vigentes?*
- *Quais os meios utilizados para a troca de informações (internet, servidores dedicados etc.)?*
- *Qual o tipo de informação (qualidade, estoque e sua reposição, padronização)?*

Relação Varejista – Consumidor

4.4 – Considerando todo o portfólio de produtos dos estabelecimentos, de modo geral, quais as estratégias utilizadas para aumentar/manter a participação no mercado?

- *Preço;*

- *Promoção e propaganda;*
- *Distribuição;*
- *Embalagem;*
- *Etc.*

4.4.1 Quais seriam as principais em ordem de importância?

4.4.2 Há mudanças nessas estratégias para o caso dos produtos derivados de café?

4.5 Quais os principais elementos/atributos levados em conta na fixação dos preços para o consumidor?

(ex: embalagens, margem, política de preços, público-alvo, ambiente de localização, preço do concorrente, etc.).

4.6 - Em sua opinião, quais os três atributos de qualidade mais valorizados pelo consumidor na aquisição de produtos derivados de café?

(ex: preço, aparência, embalagem, conveniência, palatabilidade, origem, marca, preço, saúde, segurança e higiene etc.).

4.7 - Você acha que o consumidor está propenso a pagar mais por um produto derivado de café de melhor qualidade e garantia?

- *Em caso afirmativo, quais os aspectos considerados?*

Organização horizontal

4.8 - Como as empresas do setor se organizam entre si? *(ex: consórcios de compra, de pesquisa e desenvolvimento etc., associações etc.)*

4.9 – Como o mercado informal de derivados de café afeta os negócios das empresas formalmente estabelecidas como atacadistas e varejistas?

5 - Estrutura de Mercado

5.1 De modo geral, como é a estrutura logística para a aquisição e distribuição de produtos oriundos dos processadores/fabricantes de café segundo os aspectos abaixo?

- *Disponibilidade;*
- *Qualidade das vias de transporte;*
- *Empresa de transporte;*
- *Distâncias;*
- *Formas de comunicação;*

5.2 De modo geral, na sua região, como você descreveria o nível de concorrência entre as empresas do ramo de atacado e varejo de produtos?

- *Número de empresas no mercado;*
- *Poder econômico e tamanho das empresas;*
- *Etc.*

6. Ambiente institucional (se possível, focar também especificamente em produtos derivados de café)

6.1 Quais são as principais leis que incidem no negócio das empresas do ramo e como elas afetam o desempenho das empresas?

- *Leis trabalhistas;*
- *Leis ambientais;*
- *Leis de transporte/ armazenagem;*
- *Leis de produção ou segurança;*
- *Outras.*

6.2 Quais os tipos de normas e fiscalização que mais impactam os negócios das empresas do ramo na sua região? E por quê?

6.3 Quais são os efeitos da política tributária nos negócios das empresas do ramo, na sua região?

6.4 - Existe algum tipo de incentivo fiscal para as empresas que atuam no segmento?

7. Perguntas para o Atacadista EXPORTADOR

7.1 Quais são os principais gargalos ao processo de exportação de café e derivados produzidos no Estado/Brasil para o mundo?

7.2 De modo geral, considerando o cliente externo como um todo, quais atributos e especificações são mais exigidos ou valorizados pelos compradores externos?

7.3 Existe algum incentivo para a exportação de café e derivados em nível estadual e federal?

7.4 Quais medidas principais promoveriam a exportação de café e derivados produzidos em Minas Gerais?

8. Aspectos Gerais Finais

8.1 Considerando todos os aspectos discutidos, de modo geral, quais são os principais problemas que afetam o setor de atacado e varejo de produtos derivados de café na sua região, *(Favor indicar os 5 principais, sendo o 1o o mais importante e o 5o o menos importante)*

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

8.2 Considerando os problemas identificados, quais seriam as oportunidades de inovação que você percebe para o seu segmento?