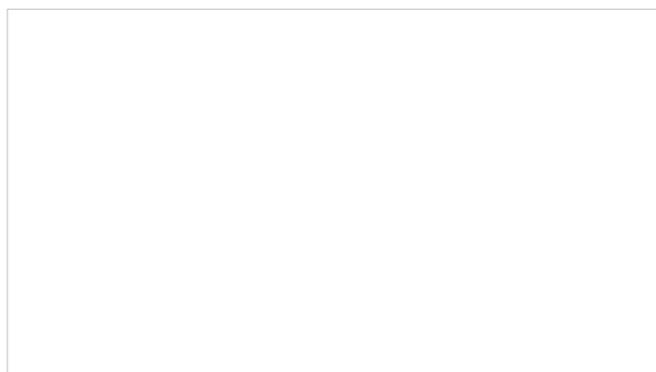


Cresce a produção familiar de café Conilon no Vale do Rio Doce

Ter 13 dezembro

Quanta história tem por trás de uma xícara de café? Se a bebida significa mais energia e conforto para quem a consome, para quem a produz não é diferente. Café é sinônimo de prosperidade. Minas Gerais é o maior estado produtor do grão do Brasil. Por aqui, ele é cultivado em diversas regiões, inclusive naquelas menos prováveis, como no Vale do Rio Doce. Em geral, o café é uma planta de altitudes maiores e climas mais amenos, mas o tipo Conilon se adaptou muito bem na região, garantindo renda para muitos produtores, que antes precisavam migrar para conseguir sustentar a família.



Emater / Divulgação

Exemplo é Valdeci Pereira dos Santos, que durante muitos anos deixou mulher e filhos em Água Boa para trabalhar na colheita do café Conilon, no estado do Espírito Santo. Nessa lida foi adquirindo experiência no cultivo, trouxe sementes e começou uma pequena produção, ainda na terra do sogro. Em poucos anos

investindo na cultura conseguiu comprar seu próprio pedaço de chão e viu a vida melhorar.

“Quando me mudei pra cá não tinha muitas coisas, não. Eu morava com meu sogro e saía para o Espírito Santo pra apanhar café. Trouxe as sementes, eu mesmo fiz minhas mudas, plantei e consegui comprar minha terra. Eu paguei a terra só com dinheiro de café. Se não fosse o café, eu não conseguiria. E hoje eu já trabalho pra mim mesmo e as coisas estão muito boas”, conta satisfeito.

Assim como Valdeci, vários agricultores familiares dos municípios de Água Boa, José Raydan, Santa Maria do Suaçuí, São José do Jacuri e São Pedro do Suaçuí, no Vale do Rio Doce, viram no café Conilon uma ótima oportunidade. Tanto que, de 2017 para cá, segundo dados da [Emater-MG](#), a produção do grão na região cresceu cerca de 30% ao ano.

Em 2017, esses municípios tinham juntos 62 agricultores familiares na atividade, hoje já são 93, além de cinco produtores de maior porte, que também entraram no ramo. A área plantada saltou de 135 hectares para 380, e a produção saiu de 3,6 mil sacas para 9,2 mil ao ano. Volume ainda muito baixo para atender a demanda da região. Conforme a Emater, em Capelinha, que está próxima desses municípios produtores de Conilon, a demanda das seis torrefadoras que operam na cidade é de 4 mil sacas deste tipo de grão ao mês. Ou seja, ainda há muito mercado para explorar, o que deve incentivar mais produtores a investir na atividade.

“Há uma tendência de aumentar principalmente o número de pequenos agricultores e não de

aumentar expressivamente a área com grandes produtores”, comenta o extensionista da Emater-MG em Água Boa, Luiz Antônio Borges. Segundo ele, as áreas plantadas são, em média, de 2 a 3 hectares. “Nesses espaços os produtores conseguem conduzir tranquilamente as lavouras, com custo de produção menor que o café Arábica, por exemplo, e assim sustentar a família. Eu recomendo que eles se dediquem ao café Conilon”, diz.

Produzindo assim, em pequenos espaços, Edivano Batista Machado está satisfeito com os resultados do Conilon. Conta que em apenas meio hectare conseguiu uma alta produtividade, que na última safra lhe rendeu aproximadamente 70% de lucro.

“Quem quiser plantar e cuidar dá lucro mesmo. Meu lucro aqui foi de 70%, de cada R\$100 sobrou R\$ 70 pra mim. O que é muito bom. Trabalho de tardinha até de noite, com prazer, porque é muito bom trabalhar e ver o resultado. E sempre tem a expectativa de todo ano colher ainda mais. Posso reclamar não, depois que passei a mexer com café foi só melhora”, diz, satisfeito.

Incentivo e qualidade

A Emater-MG tem incentivado o cultivo do Conilon na região, promovendo Dias de Campo, prestando assistência técnica direta aos produtores. Segundo o coordenador técnico da empresa, José Mauro de Azevedo, o Conilon é uma espécie de café mais rústica, por isso mais resistente a pragas e doenças, além de se comportar bem mesmo com o déficit hídrico. “Esta região não está no semiárido, mas, infelizmente, nos últimos anos, tem sofrido com a falta de chuvas. Sem contar que o Conilon é uma lavoura de manejo mais simples e bem-adaptada à produção em pequenas áreas”, explica.

E os produtores da região não estão preocupados apenas com a quantidade de café que produzem, mas também com a qualidade. Com uma pós-colheita caprichosa, o produtor Adílson Melo conseguiu atingir 85 pontos no seu café, no último concurso regional de qualidade do grão. Trabalhando com a família, pretende deixar esse legado para os filhos.

“O meu sonho aqui não é só fazer um café bom, que eu possa vender a R\$ 1 mil, R\$ 5 mil. Meu interesse maior é ver meus filhos que estão aí crescendo, meus sucessores, darem continuidade”, finaliza.