

Dia do café: grãos produzidos com técnicas sustentáveis ganham mercado internacional com o crédito do BDMG

Ter 14 abril

Há 40 anos, Lázaro Ribeiro de Oliveira começou a cultivar os primeiros pés de café em Patrocínio, no Alto Paranaíba. Ele passou a adotar práticas regenerativas, como a cobertura do solo, uso intensivo de matéria orgânica e aplicações de produtos biológicos. Com o novo modelo de produção, conquistou certificações e agregou valor ao seu produto, que conquistou os mercados europeu e norte americano.

Os investimentos que turbinaram os negócios da Fazenda Congonhas Estate Coffee foram viabilizados a partir do acesso ao crédito do [Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais \(BDMG\)](#). Nos últimos cinco anos, o BDMG liberou mais de R\$ 1,6 bilhão em financiamentos somente por meio da linha Funcafé, exclusiva para produtores do grão. Minas Gerais, líder nacional em produção de café, celebra nesta terça-feira (14/4) o Dia Mundial do Café.

Além do Funcafé, a instituição também financia produtores do grão por meio de outras linhas de crédito, especialmente as com foco na agricultura regenerativa, como parte do programa BDMG LabAgrominas, que, por meio de parceria com cooperativas de crédito, visa apoiar a transição para práticas mais sustentáveis de produção. As mudanças contribuem para que o agro mineiro alcance mais e novos mercados, como no caso de Lázaro Ribeiro.

“Os cafeicultores mineiros são referência em produção e, cada vez mais, têm adotado técnicas sustentáveis de produção que elevam o padrão de qualidade dos grãos. O BDMG tem um longo histórico com quem produz café e queremos ampliar esses financiamentos cada vez mais”, afirma o presidente do Banco, Gabriel Viégas Neto.

Cafeicultura sustentável abre portas

Na Fazenda Congonhas Estate Coffee, administrada por Lázaro e o seu filho Gustavo Oliveira, que é coffeemaker, o investimento na cobertura e proteção do solo, na compra de mudas e sementes e na adoção de defensivos biológicos representou avanços.

“O solo melhorou e passou a reter mais umidade. A raiz da planta fica mais profunda. Os resíduos do processamento do café passaram a constituir um composto orgânico que é retornado para lavoura em forma de adubação. O café ganha em qualidade e é mais bem visto no mercado. Trabalhamos com variedades de arábica que traduzem diversas notas sensoriais. A mais procurada é o bourbon amarelo”, diz Lázaro.

O empreendimento, que começou com 40 hectares, hoje conta com 300 hectares integralmente cultivados com práticas regenerativas. A produção atinge, em média, 45 sacas por hectare.

Também em Patrocínio, a Bom Jardim Estate Coffee, que integra a Rota do Café, também contou com o financiamento do BDMG para aperfeiçoar suas práticas regenerativas. Segundo o CEO da empresa, Mário Rebehy, a fazenda já adotava alguns cuidados, como o uso de material orgânico 'nas ruas do café'. “Com o crédito, investimos na compra de adubo organomineral, defensivos biológicos e plantas de cobertura. O manejo sustentável é um working in progress, em que os benefícios só se acumulam com o tempo”, afirma.

A propriedade recebe visitas de turistas brasileiros e estrangeiros e até de outros produtores que desejam conhecer o modelo de produção adotado. Os 300 hectares de café estão em uma área 100% irrigada e com colheita mecanizada. “Temos um produto com origem controlada e muito valorizado”, afirma Rebehy, que gerencia o negócio ao lado dos irmãos. Toda a colheita vai para o mercado externo. A produção chega a 50 sacas por hectare.