

BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO COM SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E SOCIAL - FAZENDA ITAOCA ESTATE COFFEE¹

Rosângela Alves Tristão Borém²; Diego A. França de Freitas³; Flávio Meira Borém⁴; Adélia Aziz Alexandre Pozza⁵

¹Trabalho financiado pelo CNPq, FAPEMIG e Fundação SOS Mata Atlântica

²Professora Associada, Universidade Federal de Lavras - DBI, tristao@dbi.ufla.br

³Professor Adjunto, Universidade Federal de Viçosa, Campus Florestal, diegofranca@ufv.br

⁴Professor Titular, Universidade Federal de Lavras - DEG, flavioborem@deg.ufla.br

⁵Professora Adjunto, Universidade Federal de Lavras - DCS, adelia.pozza@dcs.ufla.br

RESUMO: A expansão dos sistemas agropecuários para suprir a demanda de alimentos em decorrência do crescimento populacional, pode ser destacada como um dos processos antrópicos que mais contribuiu para fragmentar as paisagens naturais. É necessário e urgente conciliar o uso dos recursos naturais com sua conservação. A região Sul de Minas é a maior produtora de café do estado e do Brasil. Nesta região, grande parte de sua área foi destinada ao desenvolvimento de atividades agropecuárias e essas, nem sempre são realizadas de forma ecologicamente correta. Buscando enfrentar o desafio da sustentabilidade, os proprietários da fazenda Itaoca Estate Coffee, têm produzido cafés especiais respeitando o ambiente por meio da adoção de um plano de manejo com a tríade - ecologicamente correto, socialmente justo e economicamente viável. Dessa forma este trabalho teve por objetivo apresentar essas boas práticas agrícolas, ambientais e sociais implantadas na fazenda Itaoca para a produção de cafés especiais. Os resultados alcançados demonstraram ser possível, rentável e desejável, trabalhar a agricultura de forma sustentável, pois a Fazenda Itaoca é atualmente referência nacional em sustentabilidade e responsabilidade social.

PALAVRAS-CHAVE: agricultura sustentável, cafés especiais, Mantiqueira de Minas, qualidade sustentável.

GOOD AGRICULTURAL PRACTICES WITH ENVIRONMENTAL AND SOCIAL SUSTAINABILITY - FAZENDA ITAOCA ESTATE COFFEE

ABSTRACT: The expansion of agricultural systems to supply the food demand as a result of the population growth, can be highlighted as one of the anthropic processes that contributed to fragment the natural landscapes. It is necessary and urgent to reconcile the use of natural resources with conservation. The Sul de Minas region is the largest producer of coffee in the Minas Gerais state and Brazil. In this region, the highest percentage of its area was for the development of agricultural activities, not always carried out in an environmentally way. Looking for the challenge of the sustainability, the owners of the Estate Itaoca Coffee Farm farm has produced specialty coffees respecting the environment through the adoption of a management plan that brings the triad - ecologically friendly, socially beneficial and economically viable. This work aims to show that the good agricultural, environmental and social practices implemented in Itaoca Estate coffee farm for the production of specialty coffees. The results obtained clearly show that it is possible, profitable and interesting, acting in agriculture in a sustainable way, since the Itaoca Farm is a national reference in sustainability and social responsibility.

KEYWORDS: sustainable agriculture, specialty coffees, Mantiqueira de Minas.

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento e a sustentabilidade na agropecuária são objetivos máximos do atual sistema de exploração agropecuária a nível mundial. O planejamento racional e o desenvolvimento sustentável de qualquer atividade agropecuária requerem o conhecimento do ambiente e a vontade dos agentes envolvidos no processo de produção em que esta atividade está inserida.

O café é um dos produtos de maior interesse e relevância na pauta das exportações agrícolas do Brasil, constituindo uma das mais importantes fontes de renda para a economia brasileira. Além de sua importância histórica na economia nacional, a relevância social da cafeicultura é evidente, tanto como fixadora de mão de obra no campo quanto como geradora de empregos nos meios rural e urbano.

Em virtude das ações antrópicas de uso indiscriminado e sem planejamento dos recursos naturais, constata-se a necessidade urgente de conciliar o uso destes recursos com sua conservação. Este é o grande desafio que pesquisadores, produtores, empresários, cidadãos de forma geral, tem que enfrentar na busca pela sustentabilidade.

O modelo de desenvolvimento baseado no uso de recursos naturais não renováveis está ultrapassado, é inviável e deve ser substituído por novo modelo. Esse exige mudança da sociedade, das políticas globais e o estabelecimento de novo paradigma tecnológico, econômico e jurídico (Souza, 2002).

A Fazenda Itaoca Estate Coffee, localizada no município de Conceição do Rio Verde, Região Sul do Estado de Minas Gerais, destaca-se pela produção de cafés. A demanda do consumo de café especial, também denominado “Café Gourmet”, vem aumentando no Brasil e em outros países, tanto naqueles tradicionalmente consumidores de café, como nos que até num passado recente consumiam pouco café, como China e Japão.

Motivados por esta crescente demanda, alguns produtores têm procurado agregar valor ao seu produto, oferecendo ao consumidor cafés de melhor qualidade.

Os proprietários da Fazenda Itaoca optaram por produzir, em suas áreas, cafés de qualidade. E, quando se busca produzir cafés de qualidade é necessário lembrar que a qualidade do produto, depende da região, ou mesmo de uma microrregião onde é produzido.

O objetivo dos proprietários da Fazenda Itaoca é exatamente, qualidade com sustentabilidade. A propriedade produz café especial utilizando normas de plantio, cuidados na colheita, armazenamento e processamento adequados, respeito aos funcionários por meio do cumprimento de todas as normas de saúde e segurança do trabalhador. Com propósitos de sustentabilidade ambiental e social concentram sua produção e manejo dos recursos naturais dentro de um plano de desenvolvimento sustentável.

Ao longo dos anos, na propriedade, tomaram-se medidas para alcançar a sustentabilidade como: ampliação da área de Reserva Legal (RL), reconstituição das Áreas de Preservação Permanente (APP), uso de técnicas corretas de conservação do solo e da água, implantação de uma Estação de Tratamento de Esgoto (ETE), construção de ranchos e banheiro para os trabalhadores e de uma creche para seus filhos. Essas medidas demonstram o interesse dos proprietários em respeitar o meio ambiente e os aspectos sociais envolvidos. Soma-se a isso o fato de ter sido criada uma Unidade de Conservação - Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) dentro dos limites da propriedade, a fim de preservar a biodiversidade local, de maneira mais efetiva.

MATERIAL E MÉTODOS

A Fazenda Itaoca Estate Coffee, está localizada no município de Conceição do Rio Verde, na Região Sul de Minas Gerais com coordenadas geográficas: Latitude: 21°52'51''S e Longitude: 45°05'60''O. A altitude média do local é de 1076 m. O clima da região é do tipo tropical de altitude e é caracterizado por verões brandos, úmidos e invernos secos, classificado como Cwb de Köppen. A média das temperaturas máximas é de 26° C e das temperaturas mínimas é inferior a 14° C. A precipitação média anual situa-se em torno de 1.370 mm. O período seco, com duração de 5 a 6 meses, coincide com os meses mais frios (abril a setembro). O relevo observado no local varia de ondulado a montanhoso. Possui vegetação secundária em regeneração, característica de Floresta Estacional Semidecidual.

A área total da propriedade é de 220 ha dos quais 109 ha são cultivados com a cultura do café, 20 ha de eucalipto, 09 ha de pastagem, 16 de Área de Preservação Permanente (APP) e 66 ha são área de reserva legal, incluindo nestes uma área de 13 ha que abriga a RPPN Serra dos Criminosos.

A produção de café na fazenda Itaoca baseia-se em conceitos que vão além da produção de um café normal. Cinco fatores consubstanciam esta afirmação:

- A fazenda está localizada na cabeceira de uma bacia hidrográfica, ou seja, todas as águas que a servem, nela nascem. Os cafezais formam uma grande “taça”, onde as nascentes e vertentes internas, inclusive as águas pluviais, correm para o seu interior;
- Café com índice de pureza quase absoluto, pois é processado com água, comprovadamente, mineral. A fazenda possui, também, tratamento de esgoto doméstico e sanitário na lavoura;
- Restrição total ao uso de qualquer tipo de agrotóxico, como herbicida ou outro defensivo agrícola, os quais, nunca foram utilizados nessa fazenda;
- A única estrada de acesso finaliza-se na propriedade, restringe o tráfego ao local, impedindo qualquer tipo de contaminação e/ou interferência externa;
- A fazenda é certificada pelas principais certificadoras, seguindo à risca seus conceitos e recomendações de sustentabilidade ambiental e social.

A administração geral é exercida pelos proprietários, residentes na própria fazenda. O proprietário, Aloysio Gomes Carneiro, engenheiro agrônomo, é o responsável técnico. A gerência é exercida pela proprietária, Glória Olímpia Junqueira Goulart, socióloga, responsável também pela rastreabilidade administrativa, identificação do produto, gestão dos recursos humanos e atividades sócio-ambientais na propriedade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os Cafezais

A fazenda Itaoca possui atualmente 109 ha de café arábica, plantados na linha de maior declividade, 500.000 pés de café, em altitudes que variam entre 900 e 1200 metros. Constituem lavouras novas, com plantio iniciado em 2001, 15%; 9,5% em 2002; 18% em 2003; 16,5% em 2004; 15,5% em 2005; 5,5% em 2006; 11% em 2007; 9% em 2012. As variedades plantadas são condizentes com o clima, relevo, e alta resistência a pragas e doenças. São 62,5% Catuaí

Vermelho; 25,5% Mundo Novo; 12% Catucaí Amarelo. A diversidade permite a confecção de “blends” utilizando-se das características inerentes a cada variedade.

O solo, de alta fertilidade, diminui a necessidade de aplicação de grandes quantidades de fertilizantes. O espaçamento e o alinhamento foram dimensionados para a lavoura ter boa insolação e arejamento. Há bom aproveitamento da adubação verde. Os insumos são aplicados de acordo com estrita prescrição técnica, calçada em análises contínuas de solo e foliar. Na Fazenda Itaoca usa-se herbicida e fungicida, com muito critério, dentro das normas das certificadoras e da NR 31.

Toda a água da fazenda é captada em três minas próprias, devidamente outorgadas pelo órgão ambiental competente. As minas fornecem quantidade de água suficiente para uso doméstico e processamento do café. Todas as minas são de água mineral, qualidade esta atestada pelo Laboratório de Caracterização de Águas da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, inclusive com características e capacidade para sua exploração como fonte de água mineral.

O controle de pragas e doenças é realizado na fazenda seguindo rigorosamente todas as normas legais e as exigências das certificadoras e da NR 31 para a aplicação dos fungicidas, herbicidas e inseticidas apropriados. Três vezes ao ano é realizado o MIP (Monitoramento de Infestação de Pragas), para certificar-se dos parâmetros aceitáveis, e de cujo resultado depende os tratamentos aplicados.

A colheita é seletiva, reduzindo ao mínimo a quantidade de café verde. Realizada no pano, com máquinas derriçadeiras, por funcionários com alto nível de treinamento, residentes na própria fazenda há vários anos, elevando o nível de comprometimento com o trabalho.

Ações Sociais e Trabalhistas

A maior parte dos funcionários da propriedade reside na vila da própria fazenda, sendo que atualmente moram nessa vila, 22 famílias, totalizando 110 pessoas residentes. Os funcionários recebem salários diferenciados e dispõe de excelentes moradias, casa forrada com três quartos, sala, cozinha, banheiro com água potável encanada quente e fria, esgoto encanado, área de serviço e garagem para carros.

Na Área de Vivência, a fazenda possui vestiários masculino e feminino onde ficam também todos os EPI'S necessários às suas tarefas diárias. A fazenda dispõe de sanitários construídos em alvenaria, com água tratada, masculino e feminino, distribuídos pela lavoura, evitando desta forma, qualquer tipo de contaminação do café. Possui dez ranchos-abrigo com refeitório, próximo aos sanitários, distribuídos convenientemente por toda a lavoura, de forma que o trabalhador nunca esteja a mais de 150m de um deles.

Existe também uma creche para atender crianças de 4 meses a 5 anos. O atendimento é feito de segunda à sexta feira, durante o ano todo, de 7 às 11 horas, período em que as mães trabalham na lavoura. As crianças maiores de 6 anos estão todas matriculadas e frequentes na escola. Na parte da tarde as crianças matriculadas na escola têm reforço escolar nas dependências da creche.

A assistência médica é realizada por meio de convênio com o Hospital do Município de Conceição do Rio Verde.

A fazenda possui uma Cipart (Comissão Interna de Prevenção de Acidente do Trabalho Rural) organizada e em pleno funcionamento.

Ações Ambientais

Sabendo da importância da conservação dos recursos naturais no processo de produção sustentável, preocupados com a salubridade local e com o objetivo de se evitar qualquer tipo de contaminação dos recursos hídricos e do produto final (Café) a Fazenda Itaoca dispõe de uma ETE (Estação de Tratamento de Esgoto), única em toda a região, que trata com muita eficiência todo o esgoto doméstico da fazenda. Esta eficiência é comprovada por exames periódicos de DBO e DQO, Óleos, Graxas e Sólidos em Suspensão.

Em relação à legislação ambiental, no que diz respeito às áreas de Reserva Legal e Preservação Permanente, a propriedade demarcou 66,26 ha de Reserva Legal averbada (30% da área total da propriedade), composta por três talhões de matas com fauna abundante e flora com árvores nativas de grande porte, e ainda 9 áreas de APP (Áreas de Preservação Permanente) nas suas nascentes e margeando seu afluente. Estas áreas estão totalmente preservadas e reflorestadas.

A Fazenda Itaoca criou e a implantou uma RPPN (Reserva Particular do Patrimônio Natural) em 13 ha de Mata Atlântica intocada, agora protegida pela lei. É a primeira Unidade de Conservação da Região do Sul de Minas, em fazenda de café.

Além destas ações, ainda é realizado o monitoramento da fauna e flora por pesquisadores da PUC-Minas e da UFLA (Universidade Federal de Lavras). Os levantamentos da biodiversidade realizados revelaram a existência de espécies nativas da Mata Atlântica em alto risco de extinção. Foram identificados espécimes de todos os grupos de vertebrados, incluindo alguns exemplares raros de aves e mamíferos. Árvores centenárias raras continuam preservadas e protegidas dentro da RPPN.

Certificações e Premiações

A preocupação com a gestão ambiental e social é prioridade máxima na Fazenda Itaoca. Sua aplicação correta é atestada e monitorada pelas principais certificadoras internacionais e nacionais. Estas ações resultaram em diversas premiações. Em 2013, a Itaoca foi agraciada como "EMPRESA DESTAQUE", distinção máxima no III prêmio Sebrae Minas de Práticas Sustentáveis.

CONCLUSÕES

O desenvolvimento e implementação de todas estas ações culminaram com a produção de um café de excelente qualidade e o reconhecimento da fazenda Itaoca como referência Nacional e Internacional em Sustentabilidade. A conjunção de todos os fatores citados e comentados corrobora para a produção do "Café Gourmet" especial, um "estate coffee", com Selo de Indicação Geográfica "Região da Serra da Mantiqueira – MG".

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem aos proprietários da Fazenda Itaoca Estate Coffee – Sr. Aloysio Gomes Carneiro e Sra. Glória O. Junqueira Goulart, a Fundação SOS Mata Atlântica, ao CNPq e FAPEMIG pelo apoio recebido para a execução deste trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BAZZO, J. C., FREITAS, D. A. F., ZANELLA, L., BORÉM, R. A. T. & VILELA, R. L. G. Co-Levantamento e caracterização dos solos de um fragmento de Mata Atlântica secundária, com vista à implantação de uma RPPN. In: III Congresso Latino Americano de Ecologia, 2009, São Lourenço. Ecologia e o Futuro da Biosfera, 2009.
- BORÉM, R. A. T. Reserva Particular do Patrimônio Natural - O caso da RPPN Serra dos Criminosos. In: II Simpósio de Certificação de Cafés sustentáveis: Viabilidade das Boas Práticas, 2010, Poços de Caldas - MG. Anais do II Simpósio de Certificação de Cafés sustentáveis: Viabilidade das Boas Práticas, 2010. v. 1.
- FREITAS, D. A. F., ZANELLA, L., BAZZO, J. C., SOUZA, C. G., BORÉM, R. A. T. & VILELA, R. L. G. Índice de qualidade do solo para ecossistemas agrícolas na região Sul do estado de Minas Gerais. In: III Congresso Latino Americano de Ecologia, 2009, São Lourenço. Ecologia e o Futuro da Biosfera, 2009.
- MORAS, L.M., FRANÇA, A.C.M., SILVA, L.D., BAGER, A. & BORÉM, A.T.B. Inventário da mastofauna de médio e grande porte de um fragmento de Mata Atlântica no sul de Minas Gerais, XIX Congresso de Pós-Graduação da UFLA, 2010.
- IMAFLORA. A BUSCA PELA SUSTENTABILIDADE NO CAMPO — 10 ANOS DA CERTIFICAÇÃO AGRÍCOLA NO BRASIL/ Luís Fernando Guedes Pinto - Piracicaba, SP: Imaflora, 2012. 132p.
- SOUZA, P. R.P. de. Além do Estado: Os papéis da iniciativa privada e do terceiro Setor na implementação e manejo de Unidades de Conservação. IN: Unidades de Conservação: atualidades e tendências (organizador Miguel Serediuk Milano). Curitiba: Fundação O Boticário de Proteção à Natureza, 2002. 224p.