

<b>Veículo:</b> <b>GRUPO FARROUPILHA</b>	<b>Editoria:</b> <b>Notícias</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>07/10/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Sul de Minas Gerais abriga maior cooperativa de café do mundo</b>		
<b>Unidade citada jornal:</b> <b>Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café</b>			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente <input type="checkbox"/> Chefe <input type="checkbox"/> Outros empregados <input type="checkbox"/> Sem citação <input type="checkbox"/> Pesquisador <input type="checkbox"/>		<b>Presença do nome:</b> Capa <input type="checkbox"/> Manchete <input type="checkbox"/> Rodapé/legenda <input type="checkbox"/> Citação <input type="checkbox"/> Título <input type="checkbox"/> Destaque no texto <input type="checkbox"/>	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 03 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 04 elementos gráficos <input type="checkbox"/> 05 ou mais elementos <input type="checkbox"/>		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 <input type="checkbox"/> 2/4 <input type="checkbox"/> 3/4 <input type="checkbox"/> 1 página <input type="checkbox"/> 2 páginas <input type="checkbox"/> 3 ou mais páginas <input type="checkbox"/>	
<b>Gênero:</b> Crônica <input type="checkbox"/> Entrevista <input type="checkbox"/> Nota Informativa <input type="checkbox"/> Notícia <input type="checkbox"/> Artigo <input type="checkbox"/> Coluna <input type="checkbox"/> Reportagem <input type="checkbox"/> Editorial <input type="checkbox"/> Nota opinativa <input type="checkbox"/> Carta ao leitor <input type="checkbox"/> Charge <input type="checkbox"/> Agenda <input type="checkbox"/>			
<a href="http://www.grupofarroupilha.com/pt/noticias/1168">http://www.grupofarroupilha.com/pt/noticias/1168</a>			



07/10/2013

## Sul de Minas Gerais abriga maior cooperativa de café do mundo

*O Brasil, além de maior produtor, exportador e segundo consumidor de café em nível mundial, abriga a maior cooperativa de cafeicultores do mundo, a Cooperativa Regional de Cafeicultores de Guaxupé - Cooxupé. Localizada no município de Guaxupé (MG), a cooperativa recebe cafés produzidos em mais de 200 municípios de Minas Gerais e São Paulo, faz o processamento dos grãos e, a seguir, comercializa o produto.*



O Brasil, além de maior produtor, exportador e segundo consumidor de café em nível mundial, abriga a maior cooperativa de cafeicultores do mundo, a Cooperativa Regional de Cafeicultores de Guaxupé - Cooxupé. Localizada no município de Guaxupé (MG), a cooperativa recebe cafés produzidos em mais de 200 municípios de Minas Gerais e São Paulo, faz o processamento dos grãos e, a seguir, comercializa o produto. A origem da Cooxupé data de 1932, com a fundação da Cooperativa de Crédito Agrícola, transformada em 1957 em Cooperativa de Cafeicultores. Em 2012, a Cooxupé completou 80 anos de cooperativismo e 55 anos de atividades de recebimento, processamento e comercialização de café. Atualmente, conta com cerca de 12.000 cooperados

e 1.900 colaboradores.

A Cooxupé, como representante do Conselho Nacional do Café - CNC, integra o Conselho Deliberativo da Política do Café ? CDPC, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ? Mapa, como membro titular. E o CNC, juntamente com Embrapa, Associação Brasileira da Indústria de Café ? Abic, Associação Brasileira da Indústria de café Solúvel ? Abics, Conselho dos Exportadores de Café do Brasil ? Cecafé, Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA e Companhia Nacional de Abastecimento ? Conab, faz parte do Comitê Diretor de Pesquisa, órgão técnico consultivo do CDPC.

A Embrapa Café, gestora do programa de pesquisa do Consórcio Pesquisa Café, tem estabelecido parcerias com a Cooxupé para transferência de tecnologias aos produtores cooperados. Uma delas foi o Sistema de Limpeza de Águas Residuárias ? SLAR, desenvolvido também pelo Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural ? Incaper e pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais ? Epamig. A tecnologia, de baixo custo, atende, especialmente, os agricultores de economia familiar. O sistema possibilita que seja dado destino correto para as águas residuárias do processamento do café e gera até 90% de economia de água.

Para falar sobre o trabalho desenvolvido pela Cooxupé, conversamos com o presidente da cooperativa, Carlos Paulino, que é formado em Agronomia pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo - Esalq-USP em 1960. Desde então, é produtor rural em Monte Santo de Minas. Em 1987, entrou como membro do Conselho de Administração da Cooxupé. No período de 1992 a 1999, foi vice- presidente e, em 2003, assumiu a presidência, cargo que exerce até hoje. É membro do Conselho de Administração da Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais ? OCMG e membro da direção do Conselho Nacional do Café - CNC.

Embrapa Café: O senhor poderia descrever qual é a missão institucional da Cooxupé no que concerne ao setor cafeeiro?

Carlos Paulino: Conquistar a satisfação dos nossos clientes, cooperados e colaboradores, com produtos, serviços e processos continuamente melhores, respeitando o meio ambiente.

Embrapa Café: Quantos produtores de café são representados pela cooperativa e qual o perfil predominante desses cafeicultores?

Carlos Paulino: São 11.500 produtores, sendo 79% pertencentes à cafeicultura familiar, 17% são pequenos produtores e, os demais, médios e grandes.

Embrapa Café: Quais as regiões de atuação da Cooxupé e o número de municípios produtores envolvidos?

Carlos Paulino: Sul de Minas, Cerrado Mineiro e Norte de São Paulo, totalizando 224 municípios produtores de café.

Embrapa Café: Sobre o sistema de cooperativas, qual a importância para a sustentabilidade do agronegócio café?

Carlos Paulino: A Cooperativa é uma difusora de tecnologia que leva o produtor rural ao manejo sustentável de sua propriedade, dando liquidez à sua produção pelo melhor preço possível e disponibilizando os insumos mais adequados. Por ser uma cooperativa, o produtor sente-se à vontade para frequentar, informar-se e fazer negócios, pois ele é um dos donos da empresa.

Embrapa Café: A Cooxupé, como representante do Conselho Nacional do Café - CNC, integra o Conselho Deliberativo da Política do Café ? CDPC, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ? Mapa, como membro titular. O senhor poderia explicar melhor essa relação da Cooxupé com o CNC, o CDPC e o Mapa? De que forma essa interação contribui para o desenvolvimento do setor?

Carlos Paulino: A Cooperativa, tendo a representatividade de 11.500 cooperados, leva, a esses órgãos, a realidade, as aspirações e necessidades do setor. Como membro desses conselhos, a Cooperativa participa das decisões tomadas, contribuindo para que as políticas públicas de apoio à cafeicultura sejam as mais adequadas.

Embrapa Café: O mercado de café passa por períodos de alta e baixa. Atualmente, os produtores estão passando por um período de dificuldades, tendo em vista os preços baixos do produto. De que forma as ações realizadas pelo CNC e o CDPC podem amenizar essas dificuldades?

Carlos Paulino: Esses órgãos têm continuamente trabalhado para que o governo institua políticas públicas de sustentação de preço, como o mercado de opções, liberação de recursos para comercialização da safra e financiamentos para as indústrias adquirirem café, entre outras. No entanto, essas medidas não promoveram aumento do preço, mas segundo algumas opiniões, evitaram que a queda fosse ainda mais acentuada.

Embrapa Café: Qual a sua opinião sobre o mercado de café? Há expectativa de recuperação dos preços? Como está a colheita e a comercialização dos produtores na área de atuação da Cooxupé?

Carlos Paulino: O mercado de café é uma equação de várias incógnitas, e a sua maioria delas depende do mercado internacional, influenciado pela situação financeira do mundo, às quais muitas vezes não se relacionam com os fundamentos da commodity. O aumento do consumo mundial de café nos últimos anos tem sido suprido pelo café conilon de qualidade inferior, porém de menor preço. Esse é um dos fatores que tem inibido o aumento do preço do café arábica.

A colheita desta safra está praticamente concluída e a comercialização está em ritmo normal. Os produtores continuam vendendo para honrar seus compromissos, mesmo que a contragosto, por causa dos preços baixos. O mercado consumidor continua demandando o café brasileiro na quantidade habitual.

Embrapa Café: Quais as dificuldades enfrentadas pelos cafeicultores da região? Como a pesquisa cafeeira pode contribuir para minimizar os efeitos da crise? Que medidas poderiam ser implementadas pelos governos federal e estadual para mitigar as dificuldades e desafios da cafeicultura?

Carlos Paulino: As dificuldades dos cafeicultores atualmente residem na baixa remuneração do café. E, além disso, neste ano o clima prejudicou a qualidade do café, o que leva à redução maior ainda do preço da saca. A pesquisa, a médio e longo prazo, pode contribuir muito para minimizar as dificuldades do setor, lançando linhagens mais produtivas, com resistência a pragas e doenças, realizando manejo da lavoura menos agressivo ao meio ambiente e tratos culturais adequados.

Conforme já mencionado acima, algumas medidas foram tomadas pelo Governo Federal. O governo de Minas, por sua vez, criou o Fundo de Defesa da Cafeicultura. No entanto, há um longo caminho a percorrer para surtir os resultados esperados. O Governo Federal poderia criar um mercado de opções para os próximos anos, sinalizando ao mercado que existem políticas públicas de sustentação de preços. Além disso, investir numa política de marketing do café brasileiro no mercado internacional para mostrar ao consumidor que o nosso café é de excelente qualidade e é produzido com respeito ao meio ambiente.

Embrapa Café: Em face do crescente aumento da produção de café no mundo (última estimativa da Organização Internacional do Café ? OIC aponta safra de mais de 144 milhões de sacas, com tendência de crescimento), quais os caminhos para garantir remuneração justa aos produtores do Brasil?

Carlos Paulino: Adotar as políticas citadas de sustentação de preços, pesquisa e marketing.

Embrapa Café: É possível comparar o café arábica brasileiro ao café produzido por nossos vizinhos sul-americanos, como, por exemplo, o café colombiano? Em que se diferenciam em termos de produção? Destacaria outras diferenças nos demais elos da cadeia?

Carlos Paulino: O café arábica brasileiro é um produto diferente, sendo o nosso denominado natural e, o dos nossos vizinhos, lavado. Os dois têm igual demanda na constituição das misturas, variando de acordo com o paladar que a região consumidora exige. Para fornecer números, o consumo mundial de café natural é em torno de 42 milhões de sacas e, o de café lavado, é em torno de 40 milhões. Existe um apelo social ao consumo dos cafés de nossos vizinhos por serem provenientes de vários países e da produção de micro produtores. Por esse motivo, torna-se mais conveniente aos consumidores a diversificação dos países fornecedores. Já o Brasil é fornecedor quase exclusivo do café natural. As indústrias de torrefação não se sentem seguras em depender de um único país fornecedor. A valorização do lavado é em função de um marketing mais consistente e agressivo realizado há muitos anos e que repercutiu no consumidor, que passou a acreditar que esse café tem melhor qualidade. A reversão desses valores é demorada e exige uma ação contínua e agressiva que não temos visto.

Embrapa Café: A Cooxupé trabalha em parceria com instituições de pesquisa? Qual é a importância da pesquisa cafeeira e da transferência de tecnologia para o produtor? Como a pesquisa pode contribuir para a sustentabilidade e desenvolvimento da cafeicultura brasileira?

Carlos Paulino: Por meio de seus 160 técnicos e engenheiros agrônomos que estão constantemente sendo reciclados com novas tecnologias, as pesquisas são transferidas aos produtores em visitas a propriedades e eventos realizados pela Cooxupé. Em 2012 houve a participação de 60 mil produtores nas várias atividades proporcionadas pela Cooxupé. Essas pesquisas e transferências são vitais para a cafeicultura, pois propiciam aumento de produtividade, melhoria da gestão das propriedades e maior conscientização das práticas conservacionistas.

Embrapa Café: Normalmente, o principal uso da água pelos produtores locais é para a irrigação da lavoura ou, também, para o processamento do café via úmida? Nesse caso, já existia a preocupação com a água residual do café? De que forma a utilização do Sistema de Limpeza de Águas Residuárias ? SLAR pode beneficiar os produtores? Que outros benefícios destacariam na utilização da tecnologia?

Carlos Paulino: O principal uso da água é para irrigação. O processamento do café por via úmida é pouco utilizado, pois envolve muitos investimentos. Os que tratam a água residual usam a tecnologia desenvolvida pela Embrapa e de outras instituições. Sempre existiu a preocupação com o uso das águas residuais, mas não havia conhecimento de como utilizá-la. Essa lacuna foi suprida por essa inovação. Sem dúvida, a utilização das águas residuais beneficia a fertilização, diminuindo o uso de fertilizantes químicos, evitando a contaminação dos cursos d'água e contribuindo para a conservação do meio ambiente.

Embrapa Café: Quais as principais demandas de tecnologias para a produção de café? Como a Cooxupé costuma ter acesso aos resultados da pesquisa cafeeira e os repassa para o produtor? Como aproximar pesquisa e setor produtivo de forma que haja melhor entrosamento?

Carlos Paulino: As principais demandas são por equipamentos e máquinas adequadas e acessíveis que possam ser utilizadas em cafeicultura de montanha e melhoria nas existentes para os terrenos planos. Os técnicos, como já disse antes, levam a tecnologia ao conhecimento dos produtores. Anualmente é realizada, em Guaxupé, nos meses de março ou abril, Feira de Máquinas agrícolas ? Fenagri, exclusivamente para a cafeicultura. Este ano de 2013, a feira contou com 100 expositores, 21 mil visitantes e faturamento de 50 milhões de reais.

A Cooxupé promove continuamente palestras e encontros com pesquisadores de vários institutos de pesquisa e universidades, como a Universidade Federal de Lavras - Ufla, o Instituto Agrônomo - IAC, a Fundação Procafé, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig, Universidade de São Paulo - USP, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais - Inpe, Universidade de Campinas - Unicamp e outros, para transferência das novas tecnologias. Com esse relacionamento, há troca de informações, levando aos pesquisadores as necessidades do setor.

Embrapa Café: Ao longo dos seus mais de 80 anos de história, a Cooxupé tem reunido números expressivos, ganhando liderança nas exportações do grão e ampliando mercados, como o de cafés especiais e certificados. Pelo segundo ano consecutivo, a Cooperativa foi mais uma vez reconhecida no Prêmio LIDE de Agronegócios, projeto realizado pelo Grupo de Líderes Empresariais (LIDE). Como foi o processo para obter esse reconhecimento e o que ele representa para a Cooperativa e o setor produtivo cafeeiro?

Carlos Paulino: Nesses 80 anos de atividade, a Cooxupé primou pelo seu trabalho sério, transparente, com profissionais competentes e comprometidos com os objetivos da Empresa, o que levou a essa credibilidade entre seus cooperados e o meio empresarial. Foi o resultado de trabalho árduo e de continuidade da visão do negócio, tendo como foco o café, produto de alta importância econômica nas regiões onde atua.

Embrapa Café: O senhor gostaria de fazer comentários adicionais e/ou acrescentar mais informações que não foram ditas nas perguntas e respostas anteriores?

Carlos Paulino: As perguntas já englobaram todas as questões referentes à cafeicultura e já expõem as atividades que realizamos na Cooxupé e demonstram a importância do negócio café para a nossa região e o Brasil. Vale lembrar que a cafeicultura promove a redistribuição de renda e é grande geradora de empregos.

---

## Álbum de Fotos

