

Veículo: NOTÍCIAS AGRÍCOLAS		Editoria: Notícias	Página:	Data: 20/03/2015
Tipo: INTERNET		Assunto: Café é a segunda bebida mais consumida no Brasil		
Unidade citada jornal Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café				
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []		
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []				
http://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/cafe/153796-cafe-e-a-segunda-bebida-mais-consumida-no-brasil.html?id=153796#.VRqRV-FRJ44				



Notícias Agrícolas

Seja o porta-voz de si mesmo!

Café é a segunda bebida mais consumida no Brasil

Publicado em 20/03/2015 11:05



7



0



0

211 exibições

[Imprimir](#)

Investimentos na pesquisa agrônômica, melhoria da produção, beneficiamento e industrialização do café permitiram a evolução do consumo interno

PUBLICIDADE



O cafezinho é preferência nacional! A bebida é a segunda mais consumida no País, perdendo apenas para a água. E a estimativa é de que este consumo cresça ainda mais, não somente no Brasil como no mundo todo. Em terras brasileiras, essa tendência está comprovada: o brasileiro está consumindo mais café. Essa foi a conclusão de uma pesquisa patrocinada pela Associação Brasileira da Indústria de Café – Abic, parceria do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café, realizada no período de novembro de 2013 a outubro de 2014.

No período pesquisado, o consumo interno de café beneficiado no Brasil passou de 20,085 milhões de sacas de 60 kg para 20,333 milhões de sacas. Assim, o consumo per capita também aumentou ligeiramente no período, subindo de 4,87

kg/habitante/ano para 4,89 kg/habitante/ano de café torrado e moído e de 6,09 kg de café verde em grão para 6,12 kg, o que equivale a aproximadamente 81 litros/habitante/ano. Os dados dessa pesquisa podem ser conferidos no Observatório do Café do Consórcio Pesquisa Café e no site da Abic.

De acordo com o diretor-executivo da Abic, Nathan Herszkowicz, o consumo anual de café no Brasil é um dos que mais cresceram mundialmente, especialmente nas últimas duas décadas. "A bebida está presente em 98% dos lares. A maior parte do consumo é feito dentro de casa, representando 67% do total, mas o consumo fora do lar também está crescendo. O café em pó (torrado e moído) ainda é o mais consumido, mas está havendo uma migração para outros tipos de café. Um dos segmentos que mais cresce é o do café em cápsulas, com tendência de aumentar ainda mais a utilização delas nos lares brasileiros. O Nordeste, o Sul e o Centro-Oeste são as áreas onde mais crescem o consumo de café no Brasil. No Nordeste, particularmente, porque melhorou a renda da população, incrementando as vendas de cafeteiras elétricas". Herszkowicz aponta ainda que a tendência é observada principalmente nas classes A e B, apesar de as cápsulas custarem até 20 vezes mais do que os cafés em pó. As cápsulas exigem cafés de melhor qualidade e estão presentes em cerca de 1,7% dos lares brasileiros.

Evolução da cafeicultura - No Brasil, de acordo com o Informe Estatístico do Café, do Departamento do Café – Dcaf, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa, a partir de 1997, com a criação do Consórcio Pesquisa Café, a evolução da cafeicultura se deu de forma bastante expressiva. A área de cultivo nesse ano era de 2,4 milhões de hectares, a produção de 18,9 milhões de sacas de 60kg e a produtividade de 8,0 sacas/hectare, com o consumo per capita de 4,3kg de café. Passados 17 anos, de acordo com o Levantamento de Safra da Companhia Nacional de Abastecimento – Conab (janeiro/2015), houve redução da área de cultivo para 1,9 milhões de hectares e, em 2014, o País produziu 45,3 milhões de sacas, com produtividade de 23,3 sacas/ha. E o consumo per capita, nesse mesmo período, também de acordo com o Informe Estatístico, aumentou para 6,12 kg.

Em nível mundial, segundo a Organização Internacional do Café – OIC, em 1997, a produção foi de 99,7 milhões de sacas de 60 kg e o Brasil participou com 19% desse mercado. E, em 2014, como a produção mundial evoluiu para 141,4 milhões de sacas e, a brasileira, para 45,3 milhões de sacas, nossa participação subiu para 32% do mercado mundial, com redução de aproximadamente 20% da área de cultivo. Contribuíram para essa evolução, nesses 17 anos, cerca de mil projetos de pesquisa desenvolvidos no âmbito do Consórcio Pesquisa Café que geraram tecnologias, conhecimentos básicos, produtos e processos que beneficiaram direta e indiretamente a produção, colheita e pós-colheita, beneficiamento e industrialização do café.

Trabalho em sintonia – Assim, pode-se dizer que pesquisa, produção e indústria, nas últimas duas décadas, trabalham em sintonia para superarem juntas o desafio de ampliar o consumo de café no País e conquistar e consolidar mercados no exterior. "Esses setores investiram continuamente em inovação, qualidade do produto, fazendo com que os brasileiros tomassem mais café de qualidade, em casa ou fora do lar", conclui o representante da Abic. "A conjugação de esforços da pesquisa com a produção, em sintonia com a indústria, permitiu desenvolver cultivares de café cada vez mais produtivas e melhores, o que tem permitido não só esse aumento verificado no consumo interno, como também aumento da produção e exportação", completa o gerente geral da Embrapa Café, Gabriel Bartholo.

O gerente geral da Embrapa Café ressalta ainda que o pilar central do fornecimento de matéria-prima de qualidade para as indústrias de torrefação e moagem são os produtores rurais que têm adotado as tecnologias inovadoras no campo geradas pela pesquisa, o que é imprescindível para que tenhamos uma cafeicultura sustentável. Além disso, "os trabalhos da pesquisa são fundamentais para diversificação e melhoria da qualidade do produto em função das novas exigências do mercado consumidor", explica.

Conheça tecnologias e publicações técnicas do Consórcio Pesquisa Café:

<http://www.consorciopesquisacafe.com.br/>

Programas de incentivo ao consumo - São diversos os programas da Abic de incentivo ao consumo de café. Desde o Selo de Pureza, iniciado em 1989, que garante a qualidade e a pureza do café torrado e moído empacotado, combatendo a fraude e a comercialização de cafés de baixa qualidade e com alto percentual de impurezas; passando pelo CCQ – Círculo do Café de Qualidade, que assegura a qualidade da bebida e as características sensoriais do produto final ao distinguir as casas de café e pontos de consumo que oferecem um produto honesto e bem preparado e servido e de melhor qualidade; até os mais recentes programas, como o PQC – Programa de Qualidade do Café, criado em 2004 para avaliar os aspectos sensoriais do café torrado e moído (avaliando, na xícara, características como sabor, aroma, doçura, fragrância, retrogosto etc.), e o Programa Cafés Sustentáveis, lançado em 2006 e colocado em prática em 2007, para estimular a sustentabilidade na produção de café torrado e moído, com qualidade e certificação. Os cafés diferenciados pelo selo de sustentabilidade, com rastreabilidade assegurada desde a planta até a xícara, devem ter 60% da composição do blend, ou seja, da matéria-prima básica para cafés superiores e gourmets, provenientes de fornecedores sustentáveis. Há também a campanha Tudo que é Puro é Melhor. Inclusive seu Café, que associa o conceito de pureza, qualidade, aroma e sabor do café a emoções puras, como carinho, amizade, amor e alegria, presentes na memória afetiva das pessoas. Veiculada nacionalmente em diversas mídias, visa à valorização dos programas de certificação da entidade, com destaque para o Selo de Pureza, lançado há 25 anos e até hoje ativo e consistente.

A Abic, o Consórcio Pesquisa Café e a Embrapa Café - A Abic é uma entidade sem fins lucrativos parceira do Consórcio Pesquisa Café e também é uma das integrantes, como representante da iniciativa privada, do Conselho Deliberativo da Política do Café – CDPC, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa.

Observatório do Café - Desenvolvido pela Embrapa Café, no contexto do Agropensa da Embrapa, tem como objetivos principais coletar, analisar e disseminar, de forma sistemática, dados estatísticos, informações sobre tendências de produção e consumo, oportunidades e ameaças dos mercados e possíveis trajetórias do processo de inovação, além de resultados de pesquisas realizadas pelo Consórcio Pesquisa Café e suas implicações para a competitividade do agronegócio cafeeiro e ainda subsidiar políticas públicas e a tomada de decisão pelos diversos protagonistas do setor.

No Observatório do Café estão sendo disponibilizados os seguintes documentos e análises: Relatório de Atividades da Embrapa Café de 2014, Revista Coffee Science, Informe Estatístico do Café; Valor Bruto da Produção; Relatório Internacional de Tendências do Café; Rede Social do Café; Clipping do Café do Consórcio; SAC – Consórcio Pesquisa Café; Acompanhamento da Safra Brasileira; Relatório Final de Levantamento de Estoques Privados de Café; Evolução do Consumo Interno; Tendências de Consumo de Café no Brasil; Relatório sobre Mercado de Café, entre outros.

Participe do IX Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, que será realizado de 24 a 26 de junho, Curitiba (PR) – O tema consumo de café também fará parte das discussões do IX Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil. O evento é uma realização bienal do Consórcio Pesquisa Café e faz parte da agenda nacional de desenvolvimento científico e tecnológico. Desde 2000, foram realizadas oito edições do evento. A edição de 2015 tem como tema central "Consórcio Pesquisa Café - Oportunidades e novos desafios" e será realizada no Centro de Convenções de Curitiba-PR; conta com o Instituto Agrônomo do Paraná – IAPAR como anfitrião e apoio do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural -Emater-PR.

Fonte: Embrapa Café