

## CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES E DO MANEJO DO CAFÉ ADOTADO PELOS PRODUTORES AMOSTRADOS PARA ANÁLISE DA QUALIDADE Varre-Sai, Noroeste Fluminense<sup>1</sup>

Wander Eustáquio de Bastos Andrade<sup>2</sup>; Miguel Ângelo Engelhardt<sup>3</sup>; Gustavo Pereira Polido<sup>3</sup>;  
José Márcio Ferreira<sup>2</sup>; Luiz Antônio Antunes de Oliveira<sup>4</sup>; Lucia Valentini<sup>2</sup>

### INTRODUÇÃO

Apesar de mais expressiva no passado, a cafeicultura é uma atividade de importância no cenário econômico do Noroeste Fluminense, sendo a base econômica de muitos produtores, particularmente no município de Varre-Sai. As áreas mais expressivas e tradicionais de cultivo referem-se ao cafeeiro arábica.

Devido ao interesse demonstrado por vários produtores na questão da qualidade do café, algumas ações foram iniciadas pela pesquisa na região, procurando identificar a qualidade atual da produção, obtendo informações iniciais para nortear futuros trabalhos.

Considerando a importância das informações obtidas dos produtores locais sobre os aspectos envolvidos no sistema de cultivo do café, procurou-se, neste trabalho, reunir os dados relacionados ao manejo empregado nesse cultivo sob distintos manejos no Noroeste Fluminense, particularmente no município de Varre-Sai. Para isso, aplicou-se questionário com perguntas não só sobre as práticas adotadas pelos produtores, mas também sobre alguns aspectos dos sistemas de produção em uso no município.

### MATERIAL E MÉTODOS

Em 2014, foram selecionadas e caracterizadas cinco lavouras de café localizadas no município de Varre-Sai, onde foram coletadas amostras de grãos para análise da qualidade. Concomitantemente, foi aplicado o questionário para conhecimento das práticas agrônomicas envolvidas.

A caracterização agrônômica das práticas culturais adotadas pelos produtores foi baseada em questionário para construção do perfil tecnológico dos produtores. Utilizou-se o questionário de modo complementar à amostragem de qualidade para fins associativos e comparação entre as áreas de produção quanto às variações ambientais (altitude de cultivo, área, idade, variedade utilizada, população cafeeira) e uso das análises de solo e foliar, emprego da adubação e de irrigação, entre outras variáveis. O questionário foi aplicado diretamente aos produtores rurais relacionados a seguir (Quadro 1). Em nenhum momento o produtor foi questionado sobre procedimento não incluído no questionário.

<sup>1</sup> Trabalho conduzido com recursos da FAPERJ, CBP&D/Café e Rio Rural.

<sup>2</sup> Pesquisador da Pesagro-Rio.

<sup>3</sup> Extensionista local da Emater-Rio.

<sup>4</sup> Pesquisador da Pesagro-Rio/Coordenador do Núcleo de Pesquisa Participativa/Programa Rio Rural.

Quadro 1. Relação dos produtores amostrados em Varre-Sai, Noroeste Fluminense. 2014.

PRODUTOR	PROPRIEDADE
Alberto Magno de Oliveira	Sítio Boa Vista
Carlos Moisés Vale	Fazenda Boa Sorte
Célio Rubens da Silva Souza	Fazenda Velha
César da Silva Paula	Lajinha
Mario Lucio Faria de Oliveira	Fazenda Murici

## ANÁLISE DA SITUAÇÃO

### Caracterização da propriedade

A caracterização das propriedades amostradas encontra-se no Quadro 2. O nome dos produtores foi preservado, de modo a garantir que suas informações sejam confidenciais.

Quadro 2. Caracterização das propriedades amostradas na avaliação da qualidade do café. Varre-Sai, Noroeste Fluminense. 2014.

CARACTERÍSTICAS	PRODUTORES					
	1	2	3	4	5	
Altitude da propriedade (m)	680	800	-	620	600	
Área com café (ha)	30	18	18	15	10	
Variedades utilizadas	Catuai, Catucaí	Catuai, Catucaí	Catuai	Catuai	Catuai, Catucaí	
Idade do café (anos)	1 a 28	10	8 a 19	10 a 16	7	
Espaçamento utilizado (m)	Mais usado 3,0 x 0,5	2,8 x 0,9	2,8 x 1,2	2,0 x 1,5	3,0 x 1,0	
Declividade média	Plano a 30%	15%	Plano a 30%	Plano a 30%	35%	
Tipo de solo	Latossolo Amarelo	-	Latossolo Amarelo	Latossolo Amarelo	Latossolo Amarelo	
Produtividade (sc/ha)	2014	25	35	55	40	11
	2015	60	70	33	40	30

A altitude das propriedades está acima de 600 m (variando entre 600 m e 800 m), considerada adequada à exploração da espécie arábica.

As áreas de cultivo são pequenas, em média, com 18,2 ha (variando de 10 ha a 30 ha).

A variedade mais utilizada é a Catuai, mais tradicional e de uso mais generalizado. Apesar de produtiva e adaptada às condições locais de cultivo, a desvantagem é sua susceptibilidade à ferrugem, uma das mais importantes doenças do cafeeiro. Entretanto, três produtores citaram o uso da variedade Catucaí, que apresenta resistência à doença e tem obtido boa produção na região.

A idade média das lavouras foi estimada em, aproximadamente, 11 anos, com variação entre 1 e 28 anos. Nas lavouras mais velhas, é mais frequente o uso da variedade susceptível à ferrugem, bem como a presença de espaçamentos mais largos (com menor número de plantas por ha).

Os espaçamentos podem ser considerados mais adequados em três produtores, com espaçamentos entre linhas de plantio inferior a 3,0 m, portanto, plantios mais adensados. O adensamento do cafeeiro é prática a ser adotada pelos produtores locais, não só pelo maior retorno econômico em função da maior produtividade, mas também pelos ganhos ambientais, já que algumas áreas são cultivadas com até 35% de declividade.

Predomina na região o Latossolo Amarelo, e a produtividade média foi de 33,3 sacas/ha em 2014 e 46,6 sacas/ha em 2015. Essa diferença se deve, entre outros fatores, à bienalidade de produção do cafeeiro.

### Caracterização do sistema de produção

A caracterização do sistema de produção das propriedades amostradas encontra-se no Quadro 3. A exemplo do Quadro 2, os produtores não foram identificados.

Quanto ao uso de insumos para calagem e adubação, verificou-se que a maioria dos produtores se utiliza da análise de solo como base de recomendação. O destaque negativo fica por conta da não realização de análise foliar pelos produtores, bem como a adubação orgânica, que também não é utilizada pela maioria dos produtores (Quadro 3). Assim, são utilizadas, quase que exclusivamente, fórmulas comerciais na adubação.

Em relação ao processamento pós-colheita, todos os produtores citaram o uso de derriça manual no pano, principalmente no início da colheita. O início de colheita está acima do preconizado para a obtenção de cafés de qualidade (20% de verde). Esta questão, porém, é ligada à capacidade individual de cada produtor em relação à secagem. Assim, pode ser necessária a colheita inicial com percentual de verde mais alto, de modo a racionalizar o uso do terreiro. Caso se espere o ponto ideal, pode não haver terreiro disponível. A maioria dos produtores dispõe de secador e utiliza café cereja descascado.

### CONCLUSÕES

- As propriedades situam-se acima de 600 m de altitude, faixa adequada ao cultivo do café arábica.
- As áreas de cultivo são pequenas, com 18,2 ha, em média.
- A variedade mais utilizada ainda é a Catuaí, produtiva nas condições locais, mas susceptível à ferrugem.
- Utilizam-se fórmulas comerciais na adubação; nenhum produtor faz análise foliar complementar.
- O processamento pós-colheita empregado é indicativo da possibilidade de se produzir café de qualidade.

Quadro 3. Caracterização do sistema de manejo empregado nas propriedades amostradas na avaliação da qualidade do café. Varre-Sai, Noroeste Fluminense.

CARACTERÍSTICAS	PRODUTORES				
	1	2	3	4	5
Calagem/adubação					
Análise de solo	Não	Sim	Sim	Sim	Sim
Análise foliar	Não	Não	Não	Não	Não
Adubação orgânica	Não	Sim	Não	Sim	Não
Tipo de adubo químico	20-05-20/20-10-20	20-05-20/20-10-20	20-05-15/20-05-20	20-05-20	19-04-19
Tipo de adubo orgânico	-	Palha do café	-	Palha de café; esterco de boi	-
Processamento pós-colheita					
Forma de colheita	Derrixa manual no pano (50%); restante jogado no chão	Derrixa manual no pano (30%-40%); restante jogado no chão	Derrixa manual no pano	Derrixa manual no pano	Derrixa manual no pano (início); restante jogado no chão (final)
Início de colheita	50% verde	30% a 50% verde	50% verde	60% verde	70% verde
Tipo de secagem	Terreiro de cimento/secador	Terreiro de terra/cimento/secador	Terreiro de pedra/secador	Terreiro de cimento	Terreiro de pedra e chão/secador
Processamento dos grãos	Despolpado/bica corrida	Natural Cereja	Cereja descascado	Natural Cereja	Cereja descascado
Relação despolpado/natural	40%	Não	50%	Não	25%