

# ESTUDO DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO CAFÉ NO MUNICÍPIO DE AMBOIM, KUANZA-SUL

Cláudio Jorge Nobre Bernardo

(Mestre em Economia e Gestão Aplicadas; docente na Universidade Metodista de Angola, claudio.nobre52@yahoo.com.br)

Pedro Damião Henriques

(CEFAGE e Departamento de Economia, Universidade de Évora, pdamiao@uevora.pt)

Maria Leonor da Silva Carvalho

(ICAAM e Departamento de Economia, Universidade de Évora, leonor@uevora.pt)

## RESUMO

No passado o café ocupou um lugar de destaque na economia de Angola, tendo sido considerado como o principal produto de exportação atingindo elevadas quantidades e posicionando o país na posição de 3º maior produtor a nível internacional em 1974. Dentre as principais províncias produtoras de café destaca-se Kuanza-Sul com produções acima de 40 mil toneladas de café/ano e, particularmente o município de Amboim. A guerra que assolou reduziu drasticamente a produção. Este trabalho teve como objectivo analisar a cafeicultura no município de Amboim nas vertentes da produção, transformação e comercialização. Fez-se um inquérito por questionário aos médios produtores, tendo-se observado que a produção em Amboim ainda é muito baixa, devido a factores como a falta de recursos financeiros e mão-de-obra. As empresas de transformação do café são em número insuficiente para a satisfação da procura e apenas uma faz a torrefação. O café, após a colheita, é processado por via seca. No mercado local do café, a venda é maioritariamente feita a processadores que transformam o café coco em comercial, enviando-o depois ao mercado de Luanda para ser beneficiado.

**Palavras-chave:** café, Amboim, produção, transformação, comercialização

## 1. INTRODUÇÃO

Angola é um dos países do continente africano com maior potencial de desenvolvimento, possuindo um amplo e diversificado conjunto de recursos, nomeadamente a nível de recursos minerais, energéticos, hídricos e do mar, para além de condições edafo-climáticas que lhe proporcionam uma grande capacidade a nível da produção agrícola, florestal e agro-pecuária.

De acordo com uma projecção do INE para 2009, a população estimada para Angola era de 17.547.000 de habitantes, com uma taxa anual de crescimento de cerca de 2,9%. Daquela população total, 50,4% eram população rural e desta 56,6% encontravam-se ligados à agricultura. Para este número de habitantes, a situação de Segurança Alimentar

tem vindo a registar alguns progressos, fundamentados no incremento de investimentos para o sector agro-pecuário, florestal e pesqueiro. Segundo o relatório da campanha agrícola de 2009/10 do Ministério da Agricultura (MINADERP), a área cultivada naquele ano agrícola foi de 4.887.970 hectares, superando a campanha agrícola anterior em 2,3%. Esta área encontrava-se dividida por empresas agrícolas familiares (94,2% da área total cultivada) e por explorações agrícolas do tipo empresarial. Os agricultores familiares representavam mais de 99% do número total de agricultores. A área média das explorações familiares era de 2,32 ha e a das explorações tipo empresarial era de 34,08 ha. Deste modo, a agricultura é, predominantemente, uma actividade de trabalho familiar para milhões de pequenos agricultores que, em regime de subsistência, cultivam o seu pedaço de terra.

O crescimento geral da economia e a sua sustentabilidade passam não só pelo aumento da produção de produtos alimentares pelos pequenos agricultores tradicionais, elevando o rendimento das famílias e, portanto, o seu nível de vida, mas também pela reorganização do sector empresarial, recuperando a produção de culturas para exportação, como é o caso do café, que pode fortalecer o relacionamento da economia de Angola com a economia internacional.

O café que, no passado, foi uma produção importante em Angola (até 1975, representou o 1º produto da exportação angolana), é hoje uma produção incipiente, com uma produtividade muito baixa. O actual baixo nível na produção de café é reflexo dos sucessivos conflitos armados que assolaram o país desde a independência, levando ao êxodo dos meios rurais de grande parte dos agentes ligados à fileira do café. Neste período, a maior parte das estruturas produtivas e de transformação do café foram destruídas. De acordo com Neto *et al* (2009), a situação presente da actividade cafeeíola angolana caracteriza-se pela idade avançada das plantações e por cultivares menos resistentes a pragas e doenças. Aquele autor refere ainda como factores negativos, as dificuldades de mão-de-obra, a falta de preparação técnica adequada, a degradação das vias de acesso e a deficiente rede comercial de apoio rural.

A cafeeicultura angolana é dominada por empresas agrícolas familiares com plantações de baixa produtividade e dificuldades de mercado. Este quadro carece do desenvolvimento de um conjunto de acções, visando a recuperação e o desenvolvimento do sector cafeeíola, que têm vindo a ser tomadas pelo Instituto Nacional de Café

(INCA) sob orientação do Ministério da Agricultura, actividades essas que vão desde a recuperação da produção, à extensão rural, à investigação e experimentação, à comercialização e à industrialização (Neto *et al.*, 2009).

O café produzido em Angola é principalmente Robusta (98%), devido à existência de zonas do país com características edafo-climáticas particularmente propícias ao desenvolvimento desta espécie de café (Odour, 2005). A produção do Robusta encontra-se principalmente nas províncias do Uíge, Kwanza-Norte, Kwanza-Sul, Bengo e Cabinda. O café arábica aparece em pequena quantidade, em manchas dispersas na zona do planalto central, representando Benguela, Bié e Huambo as principais áreas produtoras do arábica.

A província do Kuanza-Sul é uma das principais regiões produtoras de café no país, com grandes extensões cultivadas, destacando-se o município do Amboim. Voltar a colocar Amboim no lugar de prestígio a nível de produção/exportação de café implicará o desenvolvimento de acções necessárias à elaboração de programas de recuperação e crescimento do sector do café. Assim, o objectivo deste artigo é analisar a situação actual do processo de produção, transformação e comercialização do café no Município de Amboim de modo a propor melhorias no mesmo.

## 2. METODOLOGIA

O estudo desenvolveu-se no município do Amboim, localizado na província do Kuanza Sul, situado no litoral centro-oeste, entre os paralelos 10°49' e 12°11' de latitude sul e os meridianos 13°8' de longitude este. Tem uma extensão de 58.698 km<sup>2</sup> correspondendo a 4,7% do território nacional.

A recolha de dados secundários foi feita através de análise documental e a recolha de dados primários baseou-se em inquéritos por questionário, realizados no Município do Amboim. Este inquérito teve como objectivo a obtenção de dados sobre os sistemas de produção, transformação e comercialização do café; as tecnologias de produção e de transformação do café; o mercado do café no Município; os processos que envolvem a cadeia produtiva do café. Era composto por uma série ordenada de perguntas, e foi aplicado a 34 produtores de café. A escolha dos agricultores a entrevistar para a aplicação do questionário foi feita por conveniência, tendo sido escolhidos os produtores que eram conhecidos, que tinham um nível de educação que permitisse uma

compreensão adequada das perguntas do questionário e que tinham um razoável conhecimento da cultura do café.

A análise dos dados foi feita com uma metodologia de carácter descritivo, usando o SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*).

### 3. ASPECTOS GERAIS DO CAFÉ

A palavra café pode ser usada para designar quer a planta a partir da qual se obtém a bebida, ou seja, o cafeeiro, mas também a sua semente, a infusão obtida a partir da semente torrada e moída, a infusão feita a partir da folha, a infusão feita a partir das cascas do fruto ou do caule e ainda o estabelecimento comercial onde se prepara e vende a bebida.

A palavra café deriva de uma palavra árabe, apresentada em qualquer das seguintes formas: “*Caoé*”, “*Kahwah*”, “*Kawa*”, “*Gawah*”, “*Kahwa*”, a qual inicialmente designava Vinho, mas que a partir do século XIV passou a designar Arábica, o café.

O café é uma planta arbustiva, da família das *Rubiaceae*, género *Coffea*, cultivada apenas nas regiões tropicais e subtropicais. Existem muitas espécies de café, mas somente duas assumem importância económica a nível internacional: o *Coffea arabica* (arábica) e o *Coffea canephora* (robusta), delas derivando as 4 variedades mais importantes. Do arábica derivam as variedades *Typica* e *Bourbon*, e do robusta as variedades *Robusta* e *Kouillou*. Para além destas espécies, aparecem também duas outras comercializadas, mas com uma fraca representação no mercado: o *Coffea liberica* (libérica) e o *Coffea excelsa* (excelsa).

O cafeeiro é uma planta tropical que cresce entre as latitudes 25° N e 25° S, exigindo condições ambientais muito particulares para o seu desenvolvimento não espontâneo, de acordo com as variedades cultivadas.

As temperaturas médias ideais variam entre os 15 e os 24°C para o café arábica e os 24 a 30°C para o robusta. Em termos de precipitação anual, as exigências do cafeeiro situam-se entre os 1500 a 3000 mm. O robusta pode cultivar-se entre o nível do mar e os 800 m de altitude, enquanto o arábica se dá melhor em terras mais altas e se cultiva muitas vezes em encostas. Os cafeeiros exigem solos com boa drenagem.

Os frutos devem ser colhidos no momento da sua plena maturação, a qual se conhece pela sua coloração, que deverá ser vermelho-púrpura nas formas vulgares, ou amarela nas formas amarelas. Os frutos ainda verdes ou então os frutos mais que maduros (passas), os frutos mais ou menos secos, os coquinhos (frutos quase secos provenientes das extremidades das hastes), em lotes de café, proporcionam bebidas de má qualidade. O cafeeiro está sujeito ao regime de safra e de contra-safra, dando uma produção elevada em cada dois anos, ou mais raramente em cada três anos.

Os grãos de café são as sementes do fruto que se assemelha a uma cereja, com a casca vermelha quando maduro. Por baixo da polpa, cobertos por um pergaminho, estão dois grãos. Quando o fruto está maduro, uma camada viscosa de mucilagem envolve o pergaminho. Debaixo do pergaminho, uma membrana mais fina cobre os grãos, a pele de prata. Cada cereja contém geralmente dois grãos de café.

Uma vez colhidos, os frutos do cafeeiro têm que ser sujeitos a uma série de operações para remoção dos grãos de café e sua secagem antes de se proceder à torrefacção.

O processamento do café pode ser feito recorrendo à via seca ou à via húmida.

O processamento a seco, usado geralmente no café robusta, é o método mais antigo, mais simples e o que exige menos maquinaria. Baseia-se na secagem dos frutos, após a colheita, seguida do seu descasque. A secagem dos frutos pode ser feita ao sol, em grandes superfícies, bem ventiladas, recomendando-se superfícies cimentadas ou de tijoleira, bem limpas, os chamados terreiros. O tempo de secagem pode variar de 3 a 4 semanas e o teor de humidade final é da ordem dos 11-12%, valor aceitável para a execução do descasque e manuseamento dos grãos sem alteração das características do café (Gaspar e Monteiro, 2001). A secagem também pode ser feita utilizando secadores mecânicos, após uma pré-secagem no terreiro. Depois da secagem por esta via, obtém-se o chamado "café coco".

O processamento a húmido, por outro lado, é quase exclusivamente usado nos cafés arábica, exigindo o uso de equipamento específico e grandes quantidades de água. Permite obter café de melhor qualidade. Após a colheita, os frutos são lavados e, a seguir despulpados mecanicamente, sendo removidas por fermentação as mucilagens que ficam ainda aderentes. Quando a fermentação termina, o café é muito bem lavado com água limpa em tanques ou em máquinas de lavagem especiais.

O café pergaminho deve ser submetido à secagem para que se processe em boas condições de armazenamento a sua conservação.

Limpeza, descasque e escolha final do grão de café são as operações necessárias à transformação do café coco (via seca) ou do café pergaminho (via húmida) em café verde (Gaspar e Monteiro, 2001). O café depois de seco apresenta ainda algumas impurezas que devem ser eliminadas. Esta limpeza é feita através de selectores mecânicos, de crivos vibratórios e ainda de ventiladores, sendo depois descascado utilizando descascadores de percussão ou de fricção. Completado o descasque, faz-se a separação dos grãos através do seu tamanho e da sua forma, em máquinas dotadas de crivos com movimentos oscilatórios ou rotativos. Os lotes de café separados nos crivos vão depois para os “catadores”, onde são separados os grãos mal formados, quebrados ou furados e retiradas as impurezas ainda existentes.

#### 4. A IMPORTÂNCIA DO CAFÉ NA ECONOMIA

De acordo com o *International Coffee Organization (ICO)* e com o *International Trade Centre*, no comércio internacional o café é um dos produtos básicos mais valiosos, em muitos anos só superado em valor pelo petróleo como fonte de divisas para os países em desenvolvimento, sendo crucial para as economias e políticas desses mesmos países.

A produção mundial de café verde foi da ordem dos 7,988 milhões de toneladas em 2010/11 (133 milhões de sacas de 60 kg), sendo a exportação mundial de cerca de 5,8 milhões de toneladas (96,8 milhões de sacas de 60 kg). A previsão para o ano de 2011 representa uma diminuição na produção na ordem dos 3,4% e um aumento na exportação de 5,8% (Tabela 1).

Em termos de consumo global de café, este foi, no ano de 2010, da ordem dos 135 milhões de sacas de 60 Kg), representando um aumento de 2,4% em relação a 2009. Deste consumo global de café, 70% foi da responsabilidade dos países importadores e os restantes 30% dos países produtores (Tabela 1).

Angola na sua diversidade edafo-climática apresenta grandes potencialidades no domínio da cafeicultura, comportando no espaço territorial três zonas fundamentais muito bem definidas, onde o cafeeiro *Coffea canephora* vegeta muito bem: a mancha dos Dembos, que desde Ndalatando se prolonga até as serras do Uíge, Kitexe, matas de Kimbele-Makokola (província do Uíge, Bengo e Kwanza Norte) e a mancha do

Amboim, Seles e Libolo, que se situa a Sul da província do Kwanza Sul. Para além destas, no Planalto Central (províncias do Bié, Benguela, Huambo e Huíla), em altitudes acima dos 1300 a 1400 metros e com temperaturas inferiores a 20°, explora-se o *Coffea arabica* (Diniz, 1998; Gaspar et al., 1998).

Tabela 1 – Produção, Exportação e Consumo mundial de café

	2008	2009	2010	2011	% variação 2010/11
Produção Total (10 <sup>3</sup> sacas)	128 293	122 936	133 145	128 560	-3,4
<i>Arábicas</i> (% total)	61,5	59,3	62,5	61,9	-
<i>Robustas</i> (% total)	38,5	40,7	37,5	38,1	-
Exportação Volume (10 <sup>6</sup> sacas)	—	96,2	96,8	102,4	5,8
Exportação Valor (mil milhões USD \$)	—	13,3	16,7	23,5	40,7
Consumo (10 <sup>3</sup> sacas)	132 911	131 823	135 040	—	—

Fonte: ICO (2011).

Actualmente, o café de Angola não é homogéneo em termos de qualidade e de idade. No entanto, o café robusta angolano apresenta um elevado potencial de mercado devido à sua boa qualidade.

Fazer uma análise da produção e exportação do café em Angola exige que se considerem 3 períodos fundamentais: o período pré-independência e o período pós-independência subdividido em 2 subperíodos: de 1975 a 2002 e de 2002 à actualidade.

No período pré-independência, dominavam as grandes plantações, sendo a área com cafeeiros, em 1973, de 525.000 ha, correspondendo a uma produção de 209.900 toneladas (INCA, 1997). As províncias do Cuanza Norte, Uíge e Cuanza Sul apresentavam as maiores produções. Nesta altura, cerca de 60% da área de café representava plantações com uma área média de 100 ha cada, produzindo 70% da safra. A grande maioria tinha instalações próprias para o processamento do café, contratava mão-de-obra do Planalto Central e utilizava factores de produção agrícola tais como fertilizantes, produzindo entre 450-520 kg/ha de café verde (Odour, 2005).

Angola, naquela época, era o 4º maior entre as nações produtoras de café em termos de produção. A produção de café a partir dos anos 60 apresentou um crescimento enorme, tendência que se manteve até à independência com elevada produtividade, cerca dos

400 kg/ha. As exportações mostravam um padrão crescente, apresentando uma média de aproximadamente 170.000 toneladas/ano.

No período pós-independência, 1975-2002, verificou-se no país uma grande instabilidade socioeconómica e política, dando lugar a uma queda acentuada da produção em todos os sectores, com excepção do sector petrolífero, sendo a agricultura a mais afectada. Por volta de 1975, foi criada a Empresa Nacional de Café, empresa tutelada pelo Ministério da Agricultura, com diversas representações provinciais, e que tinha como objectivos a reabilitação das fazendas abandonadas, produzindo e fazendo a comercialização interna do café, o benefício e rebenefício do café e a sua exportação. Mas a guerra, a crise mundial do café, resultante do desequilíbrio entre os factores fundamentais do mercado e da redução relativa do consumo tanto da parte dos países importadores como dos exportadores, provocando uma acentuada descida dos preços internacionais, aliados a outros factores negativos, conduziram o sector para uma fase em que a cafeicultura começa a entrar em colapso (Neto, *et al* 2009), decrescendo a produção para os valores mais baixos de sempre e provocando o abandono generalizado dos campos. A produtividade reduziu-se de cerca de 500 kg/ha em 1975 para 30 kg/ha no início da década de 90. Como consequência, muitos produtores optaram por substituir a cultura do café por culturas alimentares de maior rendimento. Isto provocou a redução progressiva dos agentes ligados à fileira do café incluindo os produtores, baixou os níveis de produção e diminuiu as exportações cafeícolas.

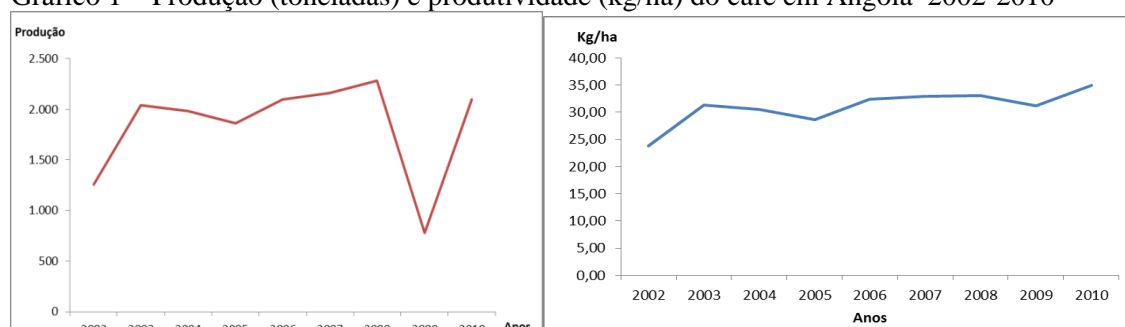
O contributo da produção de café em Angola na produção mundial era de 3,9% em 1975 descendo para 1,3% em 1977, e esse peso era de apenas 0,02% em 2002. As exportações angolanas de café acompanham a tendência das produções sofrendo uma acentuada quebra. Angola passou de um peso das suas exportações no mercado mundial de 4,5% em 1975, para 2,2% em 1977, e para 0,01% em 2002.

A situação actual no sector do café em Angola é o produto das alterações conjunturais que o país viveu nos últimos anos. Devido à guerra, a intranquilidade tomou parte do meio rural obrigando muitos agentes ligados à cafeicultura, nomeadamente camponeses, fazendeiros, técnicos e especialistas a deixarem as suas terras, pois a maior parte delas foram destruídas. A grande maioria das plantações são antigas, com práticas culturais deficientes, sem controle de pragas. Há carência a nível dos factores de produção agrícola e quando podem ser adquiridos são-no a preços muito elevados. Os serviços de



extensão rural e de investigação, bem como o sistema de financiamento ainda não se encontram a funcionar em pleno. Muitas das grandes fazendas que foram abandonadas estão sendo reabilitadas pelos investidores privados ou divididas em parcelas menores para agricultores familiares. Em vastas áreas, onde ainda prevalece a ameaça das minas, o café cresce sem ser tratado e, por este motivo, não pode ser colhido. De acordo com a FAO (2011), a produtividade média da produção de café verde em Angola decresceu acentuadamente após a independência, situando-se na actualidade abaixo dos 50kg/ha, embora nalgumas áreas produtivas ronde os 150 - 250kg/ha de café verde (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Produção (toneladas) e produtividade (kg/ha) do café em Angola 2002-2010



Fonte: FAO (2011)

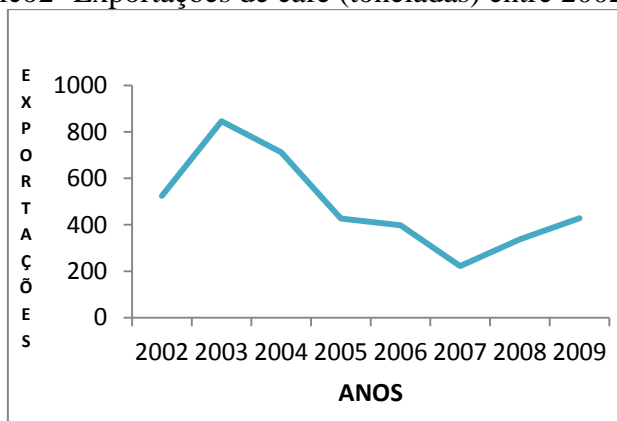
O INCA estimava, em 2005, serem necessários 170 milhões de euros para reabilitar o sector cafeeiro inteiro em Angola durante vários anos (Odour, 2005).

No país existem alguns operadores licenciados envolvidos na comercialização de café. As licenças são concedidas pelo Ministério do Comércio, sob recomendação do INCA. O café pode ser comercializado em forma de café mabuba (café coco) ou café comercial (café verde). Os pequenos produtores vendem o seu café quer em cereja quer sob a forma de café coco a intermediários. Estes fazem a secagem da cereja e o descasque do café, ou apenas o descasque quando compram café coco, e procedem depois ao transporte do café verde para Luanda onde é vendido aos exportadores. Já os médios e grandes produtores comercializam o café verde descascado nas suas próprias instalações ou em empresas de descasque. Estes agricultores também podem entrar em contacto directo com os exportadores.

O transporte interno do café é principalmente realizado por caminhões com uma capacidade de carga de cerca de 10 toneladas. Os custos de comercialização aumentaram ainda mais, uma vez que a exportação tem de ser toda feita através do porto de Luanda.

As quantidades de café exportadas têm sofrido, nos últimos anos, uma queda considerável (Gráfico 2). Em média, cerca de 480 toneladas foram oficialmente exportadas anualmente (FAO, 2011).

Gráfico2 -Exportações de café (toneladas) entre 2002-2009



Fonte: FAO (2011)

O café angolano tem muito boa aceitação a nível internacional, não enfrentando quaisquer problemas a nível de marketing internacional (Odour, 2005). Contudo, o país ainda não consegue obter níveis de produção consistentes. Os principais destinos das exportações são Portugal, Espanha, Itália, Alemanha e Holanda.

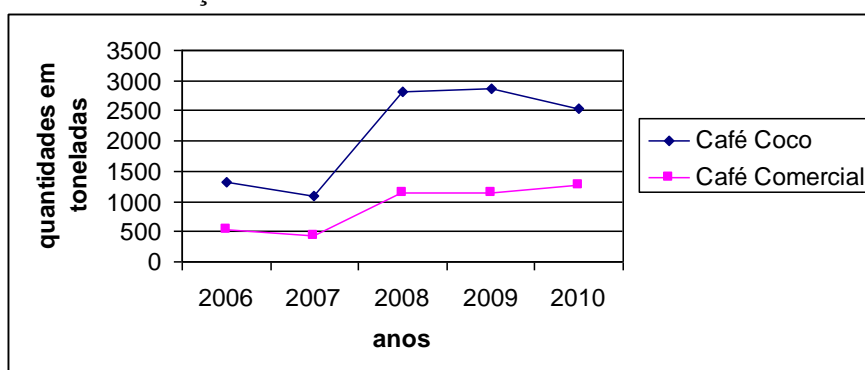
#### *A produção de café em Amboim*

Uma das dádivas da floresta, constituindo a maior riqueza por ela proporcionada, é o café Robusta do Amboim. Este café, descoberto por Couto em 1917 no Cungulo, possui qualidades especiais que a distanciam dos robustas normais pelo facto de ser suave, possuir menor percentagem de cafeína o que a aproxima do café arábica. Este robusta é dos poucos que surge numa altitude de 800 metros e que se estende por cerca de 1300 metros de altitude na área da Moma. A altitude influencia positivamente a qualidade deste café. O café Robusta de Angola é famoso no mercado internacional, proporcionando uma bebida neutra e agradável, sem mostrar o típico sabor Robusta penetrante. É utilizado em misturas com o café arábica, concedendo à mistura um aroma forte e equilibrado.

A produção de café Robusta Amboim tem sofrido, ultimamente, um ligeiro incremento, conforme o relatório anual de 2010 do Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas em Pequenas Unidades de Produção Familiar em

Angola (PERLCA), sendo a produção actual de aproximadamente 1.274 toneladas de café comercial. Em 2006, a produção de café comercial estava nas 529 toneladas, reduzindo-se no ano seguinte para 439. Em 2008, teve um crescimento considerável na ordem dos 157%, correspondendo a uma produção de 1.129 toneladas. No ano de 2009, a taxa de crescimento da produção foi bastante mais pequena relativamente ao período anterior, e a produção total foi de 1.150 toneladas (Gráfico 3).

Gráfico 3 - Produção de café coco e comercial em Amboim de 2006-2010



Fonte: Relatório do PERLCA, 2010

O mesmo relatório mostra que a comercialização do café tem apresentado preços diferentes ao longo dos anos, quase sempre uma tendência ascendente.

Em 2009, o preço de café comercial foi de 1,45 USD/kg. Este valor deve-se apenas ao valor do câmbio entre o dólar e o Kwanza, mantendo-se a oferta de 2010 como sendo a mais alta pois, este atinge os 125,00Kz/kg, que no valor actual de câmbio significa 1,35 USD/kg. As senhoras que torram e moem o café pagam um preço mais alto, atingindo 1,41 USD/kg. Espera-se que com o aumento do número de comerciantes, o preço aumente nos próximos tempos tendo em conta a procura existente sobre o café Amboim pela sua qualidade comercial.

## 5. RESULTADOS

O município de Amboim é potencialmente rico em condições edafo-climáticas propícias para o cultivo do café. O Governo Provincial pretende relançar a cafeicultura, com o intuito de alcançar maiores produções de café que apontem para um desenvolvimento económico e sustentado do país, o melhoramento da qualidade de vida dos produtores e das suas famílias.

Em Amboim as famílias são constituídas em média por 6 elementos e, a maior parte dos chefes de família (agricultores), cuja idade ronda entre 45 e 60 anos, não desempenha outra actividade que gere rendimentos para além da agricultura. Esta é dominada por pequenos agricultores, com maior destaque para a agricultura familiar. A produtividade do café por hectare diminui com a dimensão das explorações. As principais culturas praticadas são: milho, feijão, mandioca, tomate e banana.

A maior parte dos produtores possuem áreas de café abaixo dos 10 hectares e muitos deles não exploram na totalidade a área plantada de café por dificuldades financeiras, pese embora ser intenção dos agricultores alargar a área para incrementar a produção.

Pode-se notar que, com o aumento da área de total de produção, os agricultores aumentam também a área de café e, conseqüentemente, a produção de café aumenta. O mesmo não acontece relativamente ao número de anos como produtor em relação à área de café e na relação quantidade produzida com anos de produção. Importa realçar que a expectativa de aumento da produção no ano seguinte é maior para os empresários familiares e empresas médias. O café robusta Amboim é a espécie mais plantada em detrimento do arábica e é totalmente orgânico.

Relativamente à mão-de-obra, a maioria trabalha com os familiares e, para os que têm empregados, funcionam mais com os diaristas.

Quanto aos procedimentos utilizados na produção do café, a poda é a operação mais frequente por gerar maiores rendimentos à planta. A maior parte dos agricultores considera a prática da manutenção do cafeeiro como o melhor procedimento para aumentar a produção.

As maiores dificuldades que os produtores enfrentam estão ligadas primeiramente à falta de recursos financeiros e, posteriormente à mão-de-obra.

Relativamente à colheita, observou-se que a maioria dos agricultores não faz a separação dos grãos de diferentes maturações, sendo o processamento feito de forma igual para todos os grãos, isto é, por via seca. A via húmida não é utilizada no município de Amboim devido aos elevados custos. Muitos agricultores não possuem terreiros em boas condições para a secagem do café. Os processadores, principais compradores de café aos agricultores, enfrentam problemas de avarias, transporte e de mão-de-obra especializada.

Quando se calcula o custo de produção de café, o produtor identifica as razões da viabilidade ou inviabilidade do negócio, o que motiva a tomar decisões mais correctas acerca do desempenho da produção. Para se realizar o cálculo do custo de produção, é fundamental fazer um levantamento de forma detalhada de todas as empreitadas que estão ligadas à actividade económica em questão. O custo de produção é um importante indicador para que o produtor possa deduzir sobre a competitividade de seu processo produtivo.

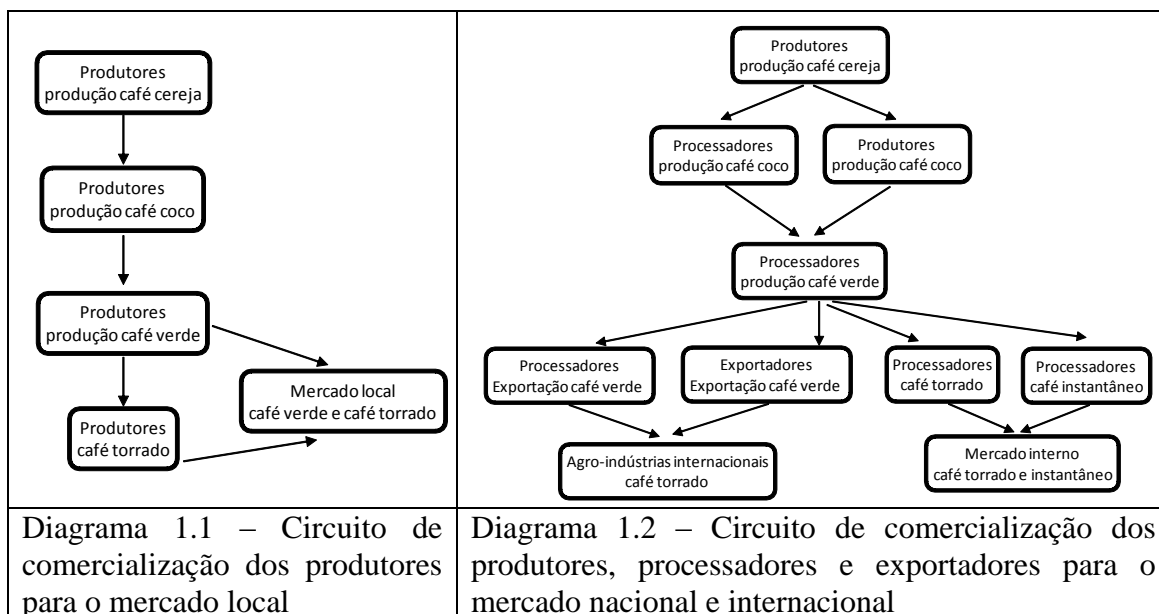
Calculámos os custos de produção de café desde a produção de mudas até à colheita do café cereja, e depois até à obtenção do café coco. Os custos fixos são na totalidade correspondentes aos custos de instalação e os custos variáveis são iguais aos custos de manutenção e de colheita e de transformação (Tabela 2). Em 2009, os custos de produção de uma planta de café apresentados, mostram que os custos fixos para a produção de uma planta de café estiveram avaliados em 0,023 USD (2,07% do custo total) e os custos variáveis de produção de café cereja estiveram na ordem dos 0,408USD representando 36,79% do custo total de produção de café coco, ou 94,67% do custo total de produção de café cereja. O custo total de produção de café cereja é de cerca de 0,431 USD, o que equivale a dizer que para produzir 1ha de café, com uma densidade de 2500 plantas, desde a produção de mudas até a colheita, são necessários 1076,566 USD. O custo de transformação em coco para 1 hectare corresponde a 1693,71 USD, o que representa 61% do custo total.

Tabela 2 - Custos médios por planta de café cereja e de café coco em 2009 (USD)

<b>Custos Fixos</b>		
	Valor Médio/ano	% dos CT
Uso de instrumentos agrícolas	0,001	0,053
Plantação	0,001	0,131
Transporte e distribuição de plantas	0,001	0,105
Coveamento	0,003	0,262
Produção de mudas	0,017	1,517
<b>CFT1 - Custos de instalação por planta</b>	<b>0,023</b>	<b>2,069</b>
<b>CFT - Custos Fixos por planta</b>	<b>0,023</b>	<b>2,069</b>
<b>Custos Variáveis</b>		
Poda	0	0,000
Combate às lagartas	0	0,000
Combate à broca	0	0,000
Empalhamento	0	0,000
Terraços individuais	0	0,000
Esladramento ou desfilha	0	0,000
Capina (Monda)	0,372	33,575
<b>CVT1 - Custos de manutenção por planta</b>	<b>0,372</b>	<b>33,575</b>
Colheita	0,036	3,217
<b>CVT2 - Custos de colheita por planta</b>	<b>0,036</b>	<b>3,217</b>
<b>CVT - Custos Variáveis por planta</b>	<b>0,408</b>	<b>36,793</b>
<b>CT - Custos Totais cereja por planta</b>	<b>0,431</b>	<b>38,861</b>
<b>café coco/planta</b>		
Secagem	0,267	24,134
Embalagem	0,053	4,826
Ensacagem	0,178	16,089
Estiva e armazenamento	0,178	16,089
<b>CVT3 – Custos de transformação em coco</b>	<b>0,677</b>	<b>61,139</b>
<b>CT - Custos Totais coco por planta</b>	<b>1,108</b>	<b>100</b>

Fonte: Adaptado pelo autor a partir dos dados dos relatórios do PERLCA 2009 e 2010

Os produtores que comercializam tanto café cereja como pergaminho, na sua maioria vendem-no a intermediários e uma parte a processadores. Os processadores dominam na compra de café cereja enquanto os intermediários dominam na compra de café coco. Os processadores têm o papel de transformar até ao estado comercial a fim de enviarem ao mercado de Luanda onde recebe o beneficiamento de modo a ser exportado (Diagramas 1.1 e 1.2).



Os preços variam em função do estado apresentado aos processadores. Alguns intermediários pagam o café a um preço superior ao estipulado pelo mercado.

O circuito de comercialização de café em Amboim, começa com a produção de café cereja pelos produtores em suas propriedades, seguindo-se a colheita. O café é posto nos terreiros para a secagem, afim de, logo após esta fase serem vendidos aos processadores para o seu respectivo descasque. Há agricultores que dispensam a secagem e vendem-no em forma de cereja aos processadores, que na sua maioria dos casos já possuem terreiros para esta actividade ou também são produtores de café cereja. O preço do café coco em 2010 estava avaliado em 0,54 USD/kg e o café comercial ou verde estava orçado em 1,45 USD/kg.

O café coco é posteriormente levado as máquinas de descasque onde é transformado em café comercial, este por sua vez é armazenado em sacos de 60Kg até atingir uma quantidade desejada para ser transportado em mercados externos, como por exemplo o de Luanda, onde o café recebe o beneficiamento.

Os problemas mais frequentes na comercialização são a falta de transporte e o preço baixo pago aos agricultores.

Tabela 3 - Produção, custo e rendimento do café

	<b>café cereja</b>	<b>café coco</b>	<b>café verde</b>
Produção Kg/ha	5750	2875	1150
preço/kg (\$ USD)	_	0,54	1,45
custo/Kg (\$ USD)	0,19	0,96	_
Rendimento/ha (\$ USD)	_	1552,5	1667,5
Custo/ha (\$ USD)	1076,57	2770,28	_
Margem/ha (\$ USD)	_	-1217,8	-276

Analisando a Tabela 3, na qual se podem ver a produção (kg/ha), o custo/kg, rendimento/há, custo /há e margem/há do café nos seus vários estádios, verifica-se que devido aos elevados custos por hectare e aos baixos rendimentos por hectare, as margens do café coco e do café verde são negativas.

A nível institucional, o INCA regional depara-se com problemas de transporte das brigadas técnicas para se deslocarem aos campos de produção, condições de trabalho e a idade avançada dos técnicos.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES

A produção de café no município tem sofrido ligeiros incrementos graças aos esforços do Governo Provincial, por meio de projectos de fomento da cafeicultura que tem abrangido os agricultores familiares.

Contudo, ainda se verificam grandes problemas a nível da produção, transformação, comercialização e também a nível institucional que afectam directamente a produção.

A pesquisa ora realizada no Município de Amboim, permitiu que se formulassem algumas propostas visando o estímulo da cultura, a fim de viabilizar o aproveitamento do potencial produtivo da região e criar oportunidades de negócios sustentáveis que combinam o desenvolvimento económico, a criação de emprego e renda.

A nível dos produtores, a produção do café, pelas suas especificidades, deverá ser articulada com outras tarefas complementares, para criar renda em anos em que não há rendimento resultantes dessa produção e em época mais curtas para diminuir os riscos da propriedade; os procedimentos culturais como a poda e a capinas, devem continuar a ser incentivadas a fim de aumentar os rendimentos das plantas; os produtores e



processadores devem criar mecanismos de promoção da imagem de seus produtos de formas a incentivar a competitividade na região e no país.

A nível dos processadores propõe-se a criação de investimentos em infra-estruturas a nível industrial para a transformação e conservação do café, de forma a melhorar a segurança alimentar e os rendimentos familiares.

Para a Estação Regional de Amboim propõe-se a organização de um sistema apropriado de comercialização nas áreas agrícolas no município e nas comunas; a criação de estratégias de competição adoptadas na produção de cafés diferenciados e direccionados para as preferências dos consumidores; actualização e revitalização dos técnicos das brigadas.

Ao INCA recomenda-se a implementação de pesquisas periódicas, a fim de identificar possíveis mudanças nas preferências dos consumidores de café. Estes estudos sobre o consumo do café fornecerão ferramentas aos processadores acerca das tendências e exigências que os consumidores impõem ao mercado. Propõe-se ainda dotar o INCA de fortes mecanismos de controlo da comercialização desde a produção até a exportação, divulgando anualmente a todos os produtores os resultados, de modo a desincentivar o contrabando de café.

Recomenda-se ainda a promoção do café orgânico para beneficiar da crescente procura e valorização dos produtos orgânicos a nível internacional e a implementação de um forte programa de transferência de tecnologia, de baixo, médio e alto nível integrado à investigação ou ensino e à extensão.

### **Referências**

DINIZ, Alberto Castanheira – *Características Mesológicas de Angola. Descrição e Correlação dos Aspectos Fisiográficos, dos Solos e da Vegetação das Zonas Agrícolas de Angola*. Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola. Nova Lisboa. 1973.

DINIZ, Alberto Castanheira - *Angola: o Meio Físico e Potencialidades Agrárias*. Instituto da Cooperação Portuguesa. 1998.

FAO – Estatísticas. Vários anos.

GASPAR, A. M; Coutinho, A.; Matos, A.; Cardoso, A. Silva; Correia, A. M.; Fernandes, A. C. *Angola. Diagnóstico da fileira do café*. Editor Gabinete de Planeamento e Política Agro-Alimentar (GPPAA).Lisboa. Mimeo. Report, 93 pp. 1998.

GASPAR, Abílio Mendes; Monteiro, Isabel Sacadura - “Programa de Apoio às Médias Empresas Agrícolas Santomenses”(PAMEA). 2001.

INCA - Relatório Anual 2009, Projecto experimental de reabilitação de Lavouras de Café abandonadas em pequenas unidades de produção familiar em Angola (PERCLA), Amboim.

INCA - Relatório Anual 2010, Projecto experimental de reabilitação de Lavouras de Café abandonadas em pequenas unidades de produção familiar em Angola (PERCLA), Amboim.

Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural e Pescas – Relatório da campanha agrícola 2009/10.

NETO, João Ferreira; Silva, Maria Céu; Mahinga, José Cassule; Várzea, Vítor, M. P.- (2009). *Cooperação Técnico-Científica entre o Instituto Nacional do Café (INCA) e o Centro de Investigação das Ferrugens do Cafeeiro (CIFC/IICT)*. in: Maria Leonor da Silva Carvalho e Marcos Olímpio dos Santos (orgs.) *Actas do 1º Encontro Luso-Angolano em Economia, Sociologia e Desenvolvimento Rural*, Universidade de Évora. 2009.

ODOUR, George - *Rehabilitating the coffee sector in Angola* – full paper, CAB International, 2005.