

Água usada para lavar o café pode ser reutilizada

❑ *Método desenvolvido pela Epamig e parceiros possibilita economia de 40% nas lavouras*

Água utilizada na lavagem e no descascamento dos frutos de café pode ser reutilizada nessas operações, possibilitando economia de 40%. Para possibilitar esse reaproveitamento é preciso remover parte dos resíduos que essa água contém, o que pode ser feito pelo Sistema de Limpeza de Águas Residuárias (SLAR), desenvolvido por meio de parceria entre a Empresa de Pesquisa Agropecuária (Epamig), Embrapa Café e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incap), instituições fundadoras do Consórcio Pesquisa Café.

“Os gastos são pequenos e acessíveis aos agricultores familiares”

À medida que vai sendo reutilizada, aumenta a quantidade de nutrientes na água, que pode ser reaproveitada para a irrigação de lavouras, suprimindo parte do que é necessário para o desenvolvimento de culturas e diminuindo os custos com aplicação de fertilizantes. A eficácia dessa tecnologia foi com-

provada pelo projeto Aproveitamento da Água Residuária do Café, liderado pelo pesquisador Sammy Fernandes, cedido à Epamig pela Embrapa Café.

SISTEMA - O Sistema de Limpeza de Águas Residuárias é constituído de caixas e peneiras que associam os processos de decantação e peneiramento. De acordo com Sammy Fernandes, a instalação do sistema é fácil e de baixo custo. “Os gastos são pequenos e acessíveis aos agricultores familiares. A unidade mais básica sai em torno de R\$ 2 mil. São necessárias caixas de decantação e retenção, associadas a uma caixa de remanejamento, na qual se acopla uma bomba”, explica. O pesquisador conta que o sistema padrão processa cerca de 10 mil litros por vez, o que resulta em 20 sacas de café beneficiadas. “Embora os testes tenham usado esse parâmetro, acreditamos que o SLAR pode ser utilizado em unidades com maior capacidade”, esclarece.

“O sistema vem sendo divulgado em vários eventos realizados na Zona da Mata mineira e na região Serrana do Espírito Santo. Estamos agora difundindo a tecnologia para outros locais. No ano passado, fizemos um treinamento na região de Guaxupé, no sul de Minas”, completa Sammy Fernandes.



Adequação às exigências do mercado externo agrega valor ao grão

Minas possui 1.642 propriedades cafeeiras certificadas

O Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) já certificou 1.642 propriedades de café. Esta atividade faz parte do Programa Certificação Minas Café que é coordenado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e gerenciado pelo IMA.

O planejamento do Programa Minas prevê que até dezembro deste ano, 1.750 propriedades sejam certificadas. Desde o início do Programa em 2008 já foram auditadas 2.604 propriedades. Destas, 1.642 propriedades encontram-se com o *status* de certificadas. Até o momento, em 2013 foram auditadas e aprovadas 1.050 propriedades cafeeiras.

O Instituto possui 44 auditores entre engenheiros agrônomos, técnicos agropecuários e biólogos que atuam em todo o Estado. Dentre atividades de certificação, o IMA é um Organismo Certificador de Produtos (OCP) do Inmetro, Organismo Certificador de Produtos, tais como cachaça e orgânicos. No âmbito estadual, detém ainda as certificações de cachaça (nor-

mas mineiras), SAT (alimentos sem agrotóxicos) e algodão.

O diretor-geral, Altino Rodrigues Neto, explica que para os cafeicultores, o Programa de Certificação de Café é oportunidade de se adequarem às exigências do mercado externo. “Medidas tais como a adoção de práticas agrícolas sustentáveis e mecanismos de rastreabilidade agregam valor ao produto. E os agricultores familiares também estão incluídos no programa, e assim poderão gerir suas propriedades com técnicas mais eficientes”, afirma.

VANTAGENS - A certificação traz algumas vantagens ao produtor de café e ao consumidor: garantia de procedência do produto por aprovar que o café está livre de contaminação física, química e biológica; rastreabilidade, que permite ao consumidor ter informações sobre o café desde o plantio até o consumo; boas práticas de produção; o uso correto do solo e da água e a reutilização dos resíduos e a destinação de 20% da propriedade à preserva-

ção ambiental (implantação da Reserva Legal).

Além disso, a certificação permite a conservação ambiental com proteção de nascentes, áreas de preservação permanente e controle da poluição gerada pela atividade, proteção social dos trabalhadores, diminuição dos custos, melhoria da qualidade do café e, por sua vez, a possibilidade de alcançar mercados mais competitivos.

A inscrição no Programa de Certificação, a assistência técnica e as orientações para adequação das propriedades são feitas pela Emater. Na fase de adequação, o produtor recebe orientação e executa trabalhos para atender à legislação trabalhista, ambiental e de boas práticas de produção. Feitas as modificações, o IMA faz a auditoria de conformidade nas propriedades aptas e emite relatório recomendando a certificação. Não há restrição para obter a qualificação, que também está disponível para pequenos produtores, e muitas vezes ligada à agricultura familiar.

Semana discute impacto das mudanças climáticas

Os desafios da pesquisa para convivência com o aumento da temperatura na produção de café foram discutidos na segunda-feira (9), durante a Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte. Os pesquisadores da Epamig, Régis Ven-

turim e Gladyston Carvalho, apresentaram ações da pesquisa agropecuária com relação a café e clima, durante o *workshop* Mudança Climática - Uma nova realidade para o café.

Régis Venturin apresentou a experiência da pesquisa agropecuária mineira em adaptar

variedades de café e o manejo para cultivo em áreas até então consideradas inaptas para a cafeicultura, como o Norte de Minas. “Na região do Jaíba, aproveitamos a área por meio da irrigação. Quebramos o paradigma de que não é possível produzir café em regiões

quentes”, afirma Régis.

Segundo Gladyston, a pesquisa tem buscado informar e gerar novas tecnologias para que a cafeicultura se mantenha nas regiões tradicionais. “Nos próximos 20 anos, o cenário mostra contínua expansão da produção para localidades de

clima mais frio do nosso Estado. A estratégia é aprimorar a adaptabilidade do café em regiões mais quentes e secas, para que no futuro, se preciso, possamos transportar essas tecnologias e garantir a cafeicultura em região tradicional, como o Sul de Minas”, conclui.