



Queridinho dos brasileiros (e não só deles)

Bebida é a mais consumida no país depois da água, e grãos ganham cada vez mais qualidade

Um samba de Vinícius de Moraes e Baden Powell, interpretado por Ciro Monteiro, ensina que "Para fazer um bom café, meu bem/Como se faz, cá no Brasil/Precisa ter um bom café, também/Como se tem, cá no Brasil". Alimento amplamente consumido no mundo e uma das commodities mais comercializadas globalmente, o café tem um vínculo muito especial com a história brasileira, em razão de seu papel importante para os desenvolvimento e modernização nacionais a partir do século XVIII, quando foi desembarcado por aqui, e onde continua como um protagonista. O país é hoje o principal produtor de café no planeta, responsável por mais de um terço (cerca de 40% atualmente) do total cultivado, e diferencia-se pela "qualidade e diversidade" dos grãos, segundo Pavel Cardoso, presidente da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic). No território nacional há 35 regiões dedicadas à cultura, das quais 14 com registros de Indicação Geográfica (IG), de acordo com o mapa "Origens de Café no Brasil", elaborado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), atualizado após a recente obtenção da IG de Indicação de Procedência (IP) pela região "Sudoeste de Minas". As safras colhidas, que contemplam variedades das mais comuns às mais seletas, abastecem tanto o mercado interno (o segundo maior do mundo) quanto os de outras 145 nações.

Pavel destaca que o café é consumido diariamente pela maioria dos brasileiros, e que a bebida, além de comprovadamente saudável e energizante, é percebida pela população como fonte de prazer e afetividade. "Isso a coloca em um lugar privilegiado, pois a decisão de compra é influenciada não apenas por características sensoriais, mas também por questões culturais, por memórias e pela própria



oleshdiz

história do cultivo cafeeiro que marca a trajetória do país há séculos. Sem falar que se trata, ainda, de um alimento que faz parte da cesta básica do brasileiro", aponta o dirigente da Abic.

Estima-se que o café esteja presente em 98% dos lares nacionais e, a bebida participa dos mais diversos eventos e situações do cotidiano da população, também fora das residências, e em diferentes períodos do dia. De acordo com a Abic, a projeção é de que o consumo no país cresça, em 2023, entre 3% e 4% – a confirmação da expectativa depende da manutenção das condições atuais, como as vinculadas ao clima e à economia –, e pesquisas encomendadas pela entidade para mapear o comportamento do varejo indicam que, desde janeiro, mês a mês, avança a demanda nos pontos de venda (no primeiro semestre, a evolução foi de 5,34% na comparação com o mesmo período de 2022).

Desafios

O presidente da Abic reforça que a indústria do café brasileira segue importante da economia nacional também porque tem se adaptado e modernizado rapidamente, bem como adotado práticas mais sustentáveis e investido em rastreabilidade, tecnologia e inovação, medidas que permitem a ela acompanhar as principais tendências mundiais do setor. "Temos trabalhado, ainda, para promover a diversidade e a inclusão em toda a cadeia produtiva", diz Pavel que, no entanto, aponta desafios que estão no radar da entidade. Por exemplo, os torrefadores brasileiros precisam buscar formas de comprovar as suas práticas sustentáveis. Com relação às tecnologias, ele avalia que elas são importantes para possibilitar melhorar continuamente a qualidade e a eficiência da produção, bem como a ampliação dos portfólios das empresas do setor. Por fim, Pavel cita o desafio representado pelas variações de preços, que flutuam no mercado global (o que pode afetar a rentabilidade dos torrefadores), além dos possíveis impactos negativos resultantes de eventos climáticos extremos, como secas, geadas ou inundações.

*A letra original da música menciona "lá no Brasil" e não "cá no Brasil", mas na versão de Ciro Monteiro, presente no disco De Vinícius e Baden Especialmente para Ciro, o intérprete faz a mudança.

Consumidores fiéis e exigentes

De acordo com a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), junto ao Brasil destacam-se como grandes países produtores de café o Vietnã e a Colômbia, porém quando o tema é consumo, ele segue maior na União Europeia e nos Estados Unidos, mercados que também são os maiores importadores dos grãos. Ainda segundo a entidade há aumento de demanda tanto nas economias emergentes quanto nas mais consolidadas, em razão, entre outras coisas, do também crescente interesse por cafés especiais e das inovações do setor. "O consumidor do café é fiel. Mesmo com o aumento de preço dos últimos tempos, o consumo se manteve estável. O que mudou foi a atenção às questões de sustentabilidade e qualidade. Os apreciadores da bebida buscam produ-

tos que sejam feitos de maneira responsável, e consideram fatores como a origem dos grãos, as práticas de cultivo e a forma como os resíduos são tratados. Há mais acesso à informação, e isso reflete no comportamento na hora da compra", explica o presidente da Abic, Pavel Cardoso. Não à toa, portanto, segundo ele, nos últimos períodos houve aumento na busca por produtos diferenciados social, ambiental e economicamente, assim como por cafés de origem única, torrados artesanalmente e preparados com métodos específicos. Outra tendência, de acordo com o executivo da Abic, é a de ampliação consumo de café em dose única, porcionados em cápsulas ou no formato Drip Coffee (sachês). "Além disso, o mercado de cafés gelados e prontos para beber tem crescido rapidamente no Brasil, oferecendo novas opções para quem deseja uma bebida refrescante e energizante", conclui Pavel.

| PRODUÇÃO DE CAFÉ NO BRASIL (EM MILHÕES DE SACAS DE 60KG) | | | |
|--|------|------|------|
| | 2021 | 2022 | 2023 |
| Espécie Robusta | 16,3 | 18,2 | 16,8 |
| Espécie Arábica | 31,4 | 32,7 | 37,9 |
| Total | 47,7 | 50,9 | 54,7 |

Fonte: Elaborado por Ministério da Agricultura e Pecuária, com dados da Conab e divulgado no site da ABIC. (*) projeção feita em maio de 2023

| CONSUMO INTERNO DE CAFÉ (EM MILHÕES SACAS) | | | |
|--|------|------|------|
| | 2020 | 2021 | 2022 |
| Somente torrado/moído | 20,3 | 20,5 | 20,3 |
| Total (inclusive solúvel) | 21,2 | 21,5 | 21,3 |

Fonte: Abic

| CONSUMO PER CAPITA (KG/ANO) | | | |
|-----------------------------|------|------|------|
| | 2020 | 2021 | 2022 |
| Café verde | 5,99 | 6,06 | 5,96 |
| Café torrado | 4,79 | 4,84 | 4,77 |

Fonte: Abic



RESPONSABILIDADE

Respostas a demandas do mercado e dos consumidores

Exigências em relação a práticas responsáveis e justas cresce e boas medidas permeiam cada vez mais a cadeia do café

A adoção de medidas que promovam cenários economicamente viáveis, socialmente justos e ambientalmente responsáveis mobiliza toda a cadeia produtiva do café. Esse movimento é cada vez mais imprescindível para acessar novos mercados no Brasil e no exterior, e para que marcas sejam eleitas como “as preferidas” pelos consumidores. “Muitas pessoas procuram produtos de café que sejam produzidos de maneira responsável, levando em consideração fatores como a origem dos grãos, as práticas de cultivo e a forma como os resíduos são tratados”, pondera Pavel Cardoso, presidente da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic).

Multiplicam-se, assim, iniciativas de organizações do setor cafeeiro em prol do desenvolvimento sustentável. A Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé, a Cooxupé, por exemplo, elaborou e lançou o Protocolo Gerações para atender e responder demandas do mercado e dos consumidores globalmente. O documento traz diretrizes para que a organização e os seus cooperados estejam aderentes à perspectiva de que a longevidade e a qualidade do grão estão profundamente ligadas a um sistema de produção economicamente sustentável, em harmonia com o meio

ambiente e com os produtores e suas famílias e seus funcionários. “Por meio dele, a Cooxupé e seus associados vêm adotando as melhores práticas para garantir resiliência, além de aprimorar as condições de trabalho nas propriedades”, afirma Carlos Augusto Rodrigues de Melo, presidente da Cooperativa, à qual estão vinculados mais de 18 mil produtores (97% deles pequenos produtores) e que recebe café proveniente de pelo menos 300 municípios localizados no Sul de Minas, no Cerrado Mineiro, nas Matas de Minas e no Vale do Rio Pardo (no estado de São Paulo). O Protocolo Gerações define requisitos e compromissos a serem cumpridos pelos agricultores para que todos possam alcançar o mais alto padrão de sustentabilidade de acordo com os seus perfis. “Para garantir transparência nos processos, o documento estabelece níveis de sustentabilidade: Consciente da Sustentabilidade (Nível 1); Envolvido na Sustentabilidade (Nível 2); Praticando a Sustentabilidade (Nível 3); e Excelência em Sustentabilidade (Nível 4). Cada um contempla um conjunto de requisitos e, dessa forma, os cooperados são estimulados a cumprir pelo menos com os compromissos mínimos para, em seguida, progredir aos demais níveis”, detalha Carlos Augusto.

Ações da Cooperativa em prol da sustenta-



krítchanut

bilidade contemplam, ainda, o programa Núcleo de Educação Ambiental (NEA), que recebe alunos de escolas da região de Guaxupé (MG) para aulas, palestras e trilhas ecológicas sobre a importância do meio ambiente, e que mantém, ainda, um viveiro de mudas de espécies nativas que são doadas a cooperados e instituições. A Cooxupé também integra o Minas D'água, programa cujo objetivo é a recuperação de áreas de preservação permanente (APPs) na cabeceira da Bacia do Rio Guaxupé, via revitalização de nascentes e matas ciliares nas propriedades rurais da área. Ademais, a organização criou o programa Especialíssimo, que seleciona e premia os 50 melhores lotes de cafés especiais produzidos por seus associados. Em 2023, a iniciativa distribuiu R\$ 530

mil em reconhecimentos. “Criamos o Especialíssimo para incentivar nossas famílias a produzirem cafés especiais e, com isso, ter mais competitividade e rentabilidade quando comparamos ao café commodity”, esclarece Carlos Augusto.

Setor

A Abic, segundo seu presidente, Pavel Cardoso, também realiza esforços para motivar associadas a adotarem boas práticas. Desde 2007, ela emite, por exemplo, a certificação Cafés Sustentáveis do Brasil, que estimula o uso de matéria-prima de fazendas com boas práticas agrícolas e que verifica, por meio de auditorias, se as indústrias mantêm o compromisso com os critérios ambientais, sociais e de qualidade do produto. Outras frentes de atuação são as de oferta de capacitações (sobre temas como “Jornada ESG: Como Tornar o Seu Negócio Mais Sustentável”) e a realização de campanhas de conscientização (que alcançam também os consumidores) que, entre outras coisas, contribuem para incrementar a demanda por cafés produzidos comprovadamente de forma justa e responsável. A Abic apoia, ainda, iniciativas de pesquisa e desenvolvimento para ampliar a reciclagem de embalagens flexíveis de café, o que inclui desde a transformação delas em resina para produção de materiais como bandejas e pallets (parceria ABIC - Therphane) até projetos de elaboração de invólucros 100% biodegradáveis (parceria ABIC - Sulprint). “Mantemos também a Ecosystema ABIC, ação que possibilita a separação e a destinação correta dos materiais recicláveis e orgânicos das cápsulas de café e multibebidas no varejo”, finaliza Pavel.

POINT 30 ANOS
COMUNICAÇÃO E MARKETING

ANUNCIE NOS NOSSOS
CADERNOS ESPECIAIS:

SAÚDE
TECNOLOGIA
COMPARTAMENTO
INFRAESTRUTURA
FINANÇAS
AGRO
NEGÓCIOS
BEM-ESTAR

CONSULTE NOSSA AGENDA



(11) 3167-0821

WWW.POINTCM.COM.BR
CADERNOSPECIAL@POINTCM.COM.BR

Dia(s) do Café



A presença constante do café em nossos dias justifica o fato de não haver apenas uma data para celebrá-lo, mas várias. Hoje, 1º de Outubro, é lembrado o Dia Internacional da cultura, estipulado em 2014 pelos 77 membros da International Coffee Organization (ICO) com o intuito de concentrar as exaltações à bebida e promover reflexões e ações sobre aspectos relacionados aos cultivo, comercialização e/ou consumo. Em 2023, a campanha criada para marcar a data é a #CoffeePeople, que inclui o lançamento de um desafio nas redes sociais em torno do tema “promover o direito a um ambiente de trabalho seguro e saudável na cadeia de abastecimento do café”. A ideia é celebrar e valorizar a diversidade, a qualidade e a dedicação do setor cafeeiro, e sensibilizar sobre o Fundo Visão Zero da Organização Internacional do Trabalho, para promover avanços em direção a zero acidentes, lesões e doenças graves e fatais relacionadas com o trabalho nas cadeias de abastecimento globais. Com relação a datas nacionais, no Brasil o 24 de maio foi o escolhido para reverenciar ao café e aos agentes que se envolvem nas diferentes atividades do setor. Pelo mundo, a iguaria é celebrada em pelo menos 16 dias diferentes.

RESPONSABILIDADE

Recursos ajudam a tornar o que já é bom ainda melhor

Oferta de aparelhos e acessórios dedicados ao café cresce, assim como as tecnologias e a qualidade incorporadas a eles

Para garantir que todos os fãs do café possam explorar ao máximo a qualidade e o sabor de bebidas que o tenham como ingrediente principal ou coadjuvante, fabricantes aprimoram equipamentos e acessórios dedicados à iguaria. A centenária Black+Decker, presente no Brasil há 75 anos, por exemplo, investe para disponibilizar produtos alinhados às necessidades e desejos dos consumidores, e que agregam, ainda, altas qualidade e durabilidade. “A marca está presente na vida dos consumidores, e não podia ser diferente no hábito dos brasileiros de tomar café. Trata-se de um mercado que cresce e em que os adeptos da bebida ficam cada vez mais exigentes. Isso nos motiva a introduzir inovações”, detalha a gerente de Marketing da Black+Decker, Marta Schulz Pimentel. A empresa optou, por

exemplo, pela troca das jarras de vidro, que quebram com facilidade, pelas de inox, mais bonitas e muito duráveis, em todas as suas cafeteiras. Recentemente lançou também uma nova linha, a Gourmand Gris, composta por peças com design diferenciado, para atender quem busca performance e uma cozinha bonita. Nela figura a Cafeteira CM300G, que possibilita programar o momento de preparo da bebida com até 24 horas de antecedência e oferece, ainda, filtro permanente, funções para selecionar a intensidade do café e para mantê-lo aquecido, bem como de desligamento automático, além de jarra de 1,25 litros. Outro integrante da Gourmand Gris é o Espumador de leite com quatro funções - EL500, que viabiliza fazer receitas quentes ou frias, como lattes, cappuccinos, mochas, macchiatos e achocolatados de maneira rápida e fácil. Compõem a linha, ainda, o Moedor elétrico de grãos MG200 e a Chaleira elétrica K2200G. O primeiro é destinado àqueles que gostam de triturar os grãos pouco antes do consumo, como forma de preservar nuances e notas sensoriais do café. Já a chaleira



gloiak2

permite, entre outras coisas, definir a temperatura da água para diferentes tipos de bebidas, e conta com desligamento automático quando atinge o ponto de fervura.

Cápsulas

As máquinas que demandam cápsulas para o preparo de cafés popularizaram-se e hoje constituem, além de um importante nicho do setor, objeto de desejo para fãs atraídos pela praticidade e pela possibilidade de entrar em contato com uma diversidade de sabores. O Business Wire, site de estudos de desempenho

de diferentes setores e produtos, indica que o mercado desses equipamentos deve continuar a crescer a uma taxa composta anual de 10,34% e atingir US\$ 2,7 bilhões de dólares até 2027. As empresas não param de inovar também nesse segmento. A Nestlé, por exemplo, lançou, em 2022, a Dolce Gusto Neo, que se destaca por um apelo ecológico (já que as cápsulas que ela utiliza são feitas de papel certificado e polímero biodegradável compostável) e pela tecnologia SmartBrew, que identifica o tipo de café e ajusta automaticamente parâmetros como quantidade e temperatura da água e tempo de processamento para obtenção da bebida perfeita.

Um dos fatores que causam relutância em consumidores na hora de adquirirem máquinas que utilizam cápsulas é o fato de alguns equipamentos aceitarem apenas um tipo delas. Porém, já existem no mercado opções compatíveis com mais de um modelo de invólucro ou, então, que viabilizam distintas modalidades de preparo (as cafeteiras híbridas). A Multicápsula PCF19VP, da Philco, por exemplo, aceita tanto as cápsulas Dolce Gusto como Nespresso, além de trazer adaptador removível para filtro de café expresso. Já a PrimaLatte II, da Oster, além de aceitar embalagens Nespresso, permite preparar cafés a partir de pós ou sachês.

cafeevolutto.com.br

QUALIDADE

100

cooxupé

PRODUZIDO POR 19 MIL FAMÍLIAS QUE CULTIVAM, DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO, CAFÉS COM ALTA PUREZA E QUALIDADE SEM IGUAL.

DA NOSSA FAMÍLIA PARA A SUA FAMÍLIA

**BLACK+
DECKER**

Ama café?

Agora você pode apreciar
uma experiência completa

Cafeteira Programável CM300G

Programa com até 24h
de antecedência

Moedor de Café e Grãos MG200

Controle do ponto
de moagem

Espumador de Leite EL500

Cafés profissionais
feitos em casa



**VIVA EXPERIÊNCIAS
TODOS OS DIAS
COM A LINHA**

*Gourmand
Gris*

CONHEÇA A LINHA COMPLETA

