

CONFIDENTIAL

A SUA MELHOR FONTE DE INFORMAÇÕES SOBRE OS AGRONEGÓCIOS CAFÉ E CACAU DO BRASIL. NESTA EDIÇÃO:

- O CACAU PODE APRENDER COM O CAFÉ? SE SIM, O QUE? (PG. 3)
- EQUIPAMENTOS PARA PROCESSAMENTO DE CACAU (PG. 4)

☉ LAVOURA-FLORESTA DE CAFÉ COM 117 MIL ÁRVORES

As Fazendas Caxambu e Aracaçu, localizadas em Três Pontas no estado de Minas Gerais, operam com um modelo em que há uma árvore para cada sete pés de café totalizando aproximadamente 117 mil árvores inseridas diretamente no sistema produtivo do café. As chamadas “Florestas de Café” foram mapeadas e validadas pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). As árvores contribuem para a regulação térmica, maior umidade, menor estresse hídrico, solo mais saudável, e maior biodiversidade funcional. Os resultados também se refletem na qualidade e permitem a produção de cafés com alto padrão sensorial, que são reconhecidos em concursos nacionais e internacionais.

Fonte: CCCMG

☉ CAFÉ ROBUSTA GANHA ESPAÇO E DOBRA PRODUÇÃO EM NOVE ANOS

A produção brasileira de café Robusta dobrou de 10,4 milhões de sacas em 2016 para 20,8 milhões de sacas no ano passado quando atingiu recorde histórico de acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Este ano, a expectativa é que a produção de Robusta aumente para 22,1 milhões de sacas, com um crescimento de 6,4% em relação a 2025 e um novo recorde histórico. Os avanços na produção de Robusta refletem uma mudança na gestão das lavouras à medida que os produtores passam a priorizar sistemas mais previsíveis e rentáveis apoiados em tecnologia, manejo intensivo e menor exposição a riscos climáticos. Ao mesmo tempo, o Brasil fortalece sua competitividade internacional ao diversificar sua oferta de café.

Fonte: Peabirus

☉ UNIVERSIDADE EM MG DESENVOLVE APLICATIVO PARA OTIMIZAR COLHEITA DE CAFÉ

Uma pesquisa desenvolvida na Faculdade da Computação da Universidade Federal de Uberlândia (Facom/UFU) resultou na criação de um aplicativo para ajudar produtores na colheita de café. Fotos dos cafeeiros são processadas por um modelo de Inteligência Artificial e, em pouco tempo, o aplicativo analisa a amostra e exibe na tela uma recomendação indicando se aqueles ramos devem ser colhidos ou não e mostra o nível de confiança da decisão. A plataforma funciona offline e, por enquanto, o acesso ao software está restrito aos pesquisadores e colaboradores envolvidos no projeto enquanto a UFU realiza o processo de registro da propriedade intelectual.

Fonte: UFU

☉ APLICAÇÃO DE MATURADORES ANTES DA COLHEITA

A aplicação de maturadores tem ganhado espaço na cafeicultura como uma ferramenta eficiente para lidar com a maturação desuniforme das cerejas de café. Estes produtos, que atuam na dinâmica de etileno, são utilizados para acelerar ou uniformizar a maturação das cerejas de café. A aplicação é recomendada quando cerca de 90% das cerejas do terço inferior da planta já atingiram maturidade fisiológica. O tratamento deve ser realizado aproximadamente 30 dias antes da colheita com atenção especial ao momento correto da derriça. Essa estratégia permite ao produtor otimizar o planejamento, reduzir custos de colheita, e elevar o padrão de qualidade do café, ajustando o manejo às necessidades específicas de cada área da lavoura.



Fonte: Hub do Café

COOXUPÉ PARTICIPA DE ESTUDO INTERNACIONAL SOBRE PEGADA DE CARBONO DO CAFÉ

A Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé) participou do Estudo de Base da Pegada de Carbono do Café na América Latina. A iniciativa analisou as emissões de gases de efeito estufa na produção de café em cinco países: Brasil, Colômbia, Honduras, México e Peru. O estudo mede a eficiência dos sistemas de produção de café em relação às emissões de carbono dentro da porteira da fazenda considerando fatores como uso de insumos, manejo da lavoura, consumo de energia, transporte, e processamento na fazenda. O estudo também destaca o papel dos sistemas de sombreamento e cultivos consorciados que contribuem para o estoque de carbono e promovem a sustentabilidade. O objetivo é estabelecer uma base comparativa entre os países produtores e apoiar estratégias de mitigação climática no setor cafeeiro.

Fonte: Hub do Café

A FORÇA DA ROTA DO CAFÉ PAULISTA

A Rota do Café no estado de São Paulo promove o turismo, valoriza a cultura e fortalece a economia regional gerando renda e oferecendo experiências no campo. Quase todos os empreendimentos incluídos na rota (89%) registraram aumento no número de turistas desde que a rota foi criada. O fluxo de visitantes subiu em média 37%, o que resultou em uma alta de 35% no faturamento das empresas participantes. Além de refletir uma ligação afetiva com o café, a Rota destaca produtores locais, promove seus produtos e serviços, e gera mais emprego. Aproximadamente metade dos empreendimentos já contrataram novos colaboradores.

Fonte: CCCMG

CAFETERIAS BRASILEIRAS ENTRE AS 100 MELHORES DO MUNDO

Durante o evento CoffeeFest Madri, em fevereiro, as cafeterias brasileiras Cupping Café (São Paulo) e Coffee Five (Rio de Janeiro) ficaram entre as 100 melhores do mundo. Este reconhecimento destaca o progresso do país na comunidade dos cafés especiais e serve como vitrine de luxo para as fazendas de café brasileiras. Esse resultado incentiva o produtor a investir em processamento pós-colheita para atender ao mercado, que já está pronto para absorver esse nível de qualidade, e reforça o posicionamento do Brasil como referência global em cafés especiais e agregação de valor.

Fonte: Hub do Café

SÃO PAULO DESPONTA COMO NOVO POLO DE CACAU COM ALTA PRODUTIVIDADE

O estado de São Paulo expandiu rapidamente sua área de cacau nos últimos cinco anos e alcançou 650 hectares em 120 fazendas com potencial para aumentar para 3.000 hectares na próxima década. Sua produtividade chega a 1,5 ou até 2 toneladas de cacau por hectare enquanto a média nacional é de 480 kg por hectare. Essa alta produtividade é resultado de técnicas específicas de plantio e manejo. Os produtores intercalam o cacau a outras culturas como banana, abacate, mamão e açaí, e plantam uma espécie de eucalipto chamado de *Corymbia torelliana* que barra o vento, além dos cuidados com o solo, a irrigação e a adubação. O estado continua investindo em pesquisa para melhorar ainda mais essa tecnologia.

Fonte: O Estado de S. Paulo

Preços Brasileiros

Principais Regiões Produtoras / Porteira da Fazenda

30 de abril, 2026

Arábica Natural (R\$/saca de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/saca de 60 kg)	
Cerrado MG	1.755,00 ↓	Colatina-ES qualidade média	990,00 ↑
Mogiana	1.750,00 ↓		
Sul de Minas	1.750,00 ↓		
Arábica Cereja Descascado (R\$/saca de 60 kg)		B3 (US\$/saca de 60kg)	
Cerrado MG	1.905,00 ↓	Mai 2026	380,00 ↓
Sul de Minas	1.900,00 ↓	Set 2026	335,00 ↓
		Dez 2026	330,65 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		30 abr., 2026	4,95 ↓

+ 8,8%

Fonte: www.qualicafex.com.br

O CACAU PODE APRENDER COM O CAFÉ? SE SIM, O QUE?

Embora sejam produtos totalmente diferentes, o cacau e o café são cultivados em países que compartilham uma estrutura social e econômica semelhante, seus produtores enfrentam desafios ambientais, sociais e econômicos parecidos, a porcentagem que os produtores obtêm do preço do produto pago pelos consumidores está na mesma faixa, e há uma concentração crescente da produção em alguns países. Uma vez que o café parece ter começado antes e estar mais avançado nas questões de sustentabilidade, o cacau pode aprender com o café?

Vou usar a história de sucesso do café no Brasil para especular se existem aspectos que o setor do cacau pode assimilar. O Brasil é hoje o maior produtor e exportador e o segundo maior consumidor de café do mundo.

A produtividade do café no Brasil dobrou nas primeiras duas décadas do século 21 após dobrar na década anterior, ou seja, a produtividade aumentou quase quatro vezes em três décadas. A produtividade média atual de cerca de 30 sacas (1,8 toneladas) por hectare só é superada pelo Vietnã e a média para o resto do mundo está abaixo de 10 sacas (600kg) por hectare.

Por outro lado, o percentual do preço FOB de exportação do café que chega aos cafeicultores brasileiros é de 85% ou mais, em média. Isto deve ser comparado com menos de 70% na maioria dos países, com algumas exceções, como Vietnã e Colômbia, e chega a 40 ou mesmo 25% em alguns casos.

Estas lacunas de produtividade e preço que os produtores recebem são também encontradas nos países produtores de cacau? Em caso afirmativo, pode ser útil aprender como abordá-las usando o caso do café no Brasil.

A chave para alcançar a produtividade econômica máxima, ou seja, não a maior produtividade possível mas aquela que traz o maior retorno, está na tecnologia e, portanto, na pesquisa para disponibilizar esta tecnologia. Porém, como existem países produtores de cacau e regiões com produtividade média bastante elevada e especialmente fazendas que são altamente produtivas, a tecnologia existe. A questão é como disponibilizá-la em países de baixa produtividade e, principalmente, para pequenos produtores de cacau.

A resposta está na oferta de treinamento e serviços de extensão, acesso a insumos – fertilizantes e pesticidas – e equipamentos, que requerem financiamento e rentabilidade para pagá-los, o que, por sua vez, requer maior acesso aos preços de exportação. Uma maior participação nos preços de exportação requer uma cadeia de abastecimento eficiente, com o cacau mudando menos de mãos até chegar ao porto, processamento e logística aprimorados, impostos e taxas justos e internacionalmente competitivos e portos eficientes, para mencionar os itens mais importantes.

Uma rápida análise dos itens listados no parágrafo anterior mostra que a maioria, senão todos, não estão sob o controle dos produtores de cacau e se baseiam em ações a serem tomadas fora da porteira da fazenda para criar o que é chamado de ambiente institucional e de negócios eficiente ou simplesmente ambiente facilitador.

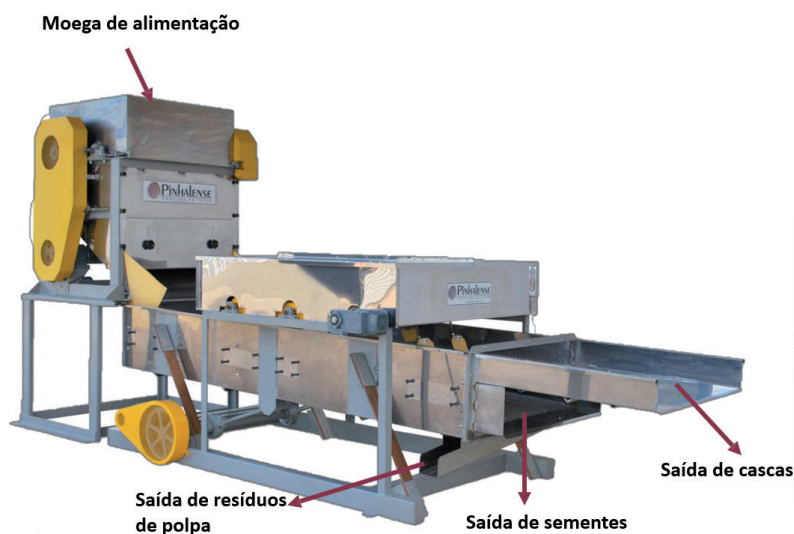
A criação deste ambiente facilitador requer ações bem orquestradas entre o setor privado e o governo. Normalmente, são os atores e instituições do setor privado que levantam as necessidades de implementação do que deve ser feito com o apoio deles. O governo desempenha um papel fundamental na criação ou melhoria deste ambiente facilitador, por exemplo: a implementação de serviços públicos de extensão e treinamento e um sistema tributário justo. Por outro lado, os serviços de extensão e treinamento, o financiamento, a logística e a eficiência portuária podem ser fornecidos e melhorados pelo setor privado com o apoio do governo. Finalmente, itens como processamento e comercialização podem ser melhorados também pelo próprio setor privado. O setor cacauero e o governo dos países produtores de cacau podem trabalhar juntos para melhorar o ambiente facilitador fora da porteira da fazenda para beneficiar os produtores que, então, ganharão mais dinheiro e estarão em melhor posição para serem mais sustentáveis social e ambientalmente? A vontade política de melhorar o ambiente facilitador é essencial para promover as mudanças tão necessárias.

Reunir produtores de cacau em associações ou cooperativas pode ser uma estratégia crítica para melhorar o ambiente facilitador de várias maneiras diferentes: desenvolvendo seus próprios serviços de treinamento e extensão, criando um mercado mais competitivo para insumos e equipamentos, fornecendo-os ou implementando sistemas de trocas (“barter”), canalizando empréstimos para produtores e/ou fornecendo garantias, processando seu cacau e vendendo-o em volumes maiores, com poder de barganha e acesso a mercados futuros que os pequenos produtores sozinhos não tem. Onde prevalecem os pequenos produtores de cacau, o que ocorre em toda parte, eles também podem se reunir em grupos ou associações para se tornarem tão competitivos quanto os produtores maiores, acessando tecnologia, comprando insumos, processando e vendendo seus produtos juntos, a fim de baixar custos e agregar qualidade e valor para seu produto. Finalmente, as cooperativas e associações de produtores de cacau também podem ser um excelente instrumento de defesa dos interesses da classe.

Os seis slides no link https://drive.google.com/file/d/1POi7armZaBX-JXgsVBxr3Yidpx-cGY3h/view?usp=drive_link resumem parcialmente o texto acima e, mais importante, acrescentam novos pontos para reflexão.

EQUIPAMENTOS PARA PROCESSAMENTO DE CACAU

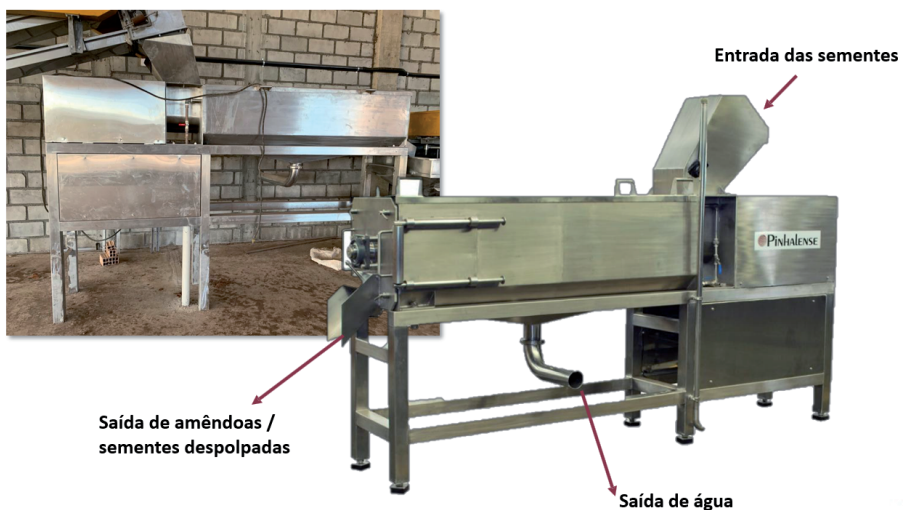
Quebrador de cacau



Peneira para separação de sementes e cascas



Despulpador para cacau



Peneira de separação depois do despulpador



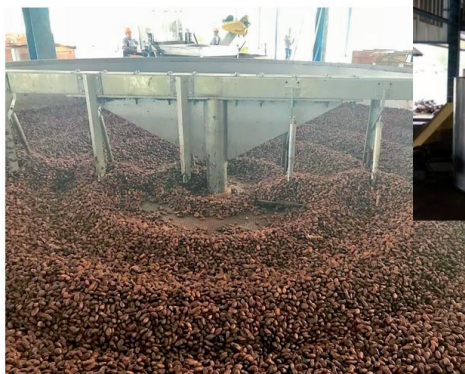
Fotos ilustrativas do equipamento instalado

Tombador de caixas de fermentação



Fotos ilustrativas do equipamento instalado

Pré-secador e secador rotativo SRC



Fotos ilustrativas do equipamento instalado