

CONFIDENTIAL

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ... Y MUCHO MÁS. EN ESTA EDICIÓN:

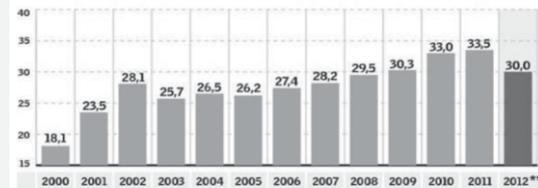
- **ESFUERZOS COLECTIVOS: SOSTENIBILIDAD Y PEQUEÑOS PRODUCTORES (pg. 3)**
- **CENTRALIZANDO EL BENEFICIO EN FINCA (pg. 4)**

EXPORTACIONES BRASILENAS DE CAFÉ CAEN EN 2012

Las exportaciones brasileiras de café pueden caer entre 10% y 15% este año en relación a 2011 cuando Brasil exportó 33.5 millones de sacos. Aún con una cosecha récord de más de 50 millones de sacos, las exportaciones no deberían pasar los 30 millones de sacos en 2012. La producción de café en el país sufrió de lluvias atípicas durante la cosecha, lo cual afectó la calidad y suministro al mercado.

Fuente: Valor Econômico

Exportaciones Brasileñas de Café*
(millones de sacos)



* Fuente: Cecafe (café verde e industrializada)

** Estimativa

MÁS GRANDE BENEFICIO DE CAFÉ DEL MUNDO INAUGURADO EN MINAS GERAIS



Cooxupé, la cooperativa de café con doce mil miembros en Minas Gerais, ha inaugurado el beneficio de café más grande del mundo llamado Japy. Con capacidad para procesar el equivalente a 5 millones de sacos por año bajo un solo techo, el beneficio Japy fue completamente equipado con tecnología Pinhalense para despedregado, selección por tamaño, separación densimétrica, mezclado y carga de sacos regulares, "big-bags" y containers a granel. El complejo Japy fue diseñado con las últimas tecnologías y automatizado para permitir que el café sea transportado, procesado y almacenado a granel y en "big-bags" sin manejo manual, en un proceso totalmente mecanizado. Con el nuevo complejo de R\$ 75 millones (US\$ 37.5 millones), el cual ocupa un área de 40.000 m² y tiene puertos de embarque y desembarque y baterías de almacenaje y silos en-procesamiento, Cooxupé duplicará su capacidad de almacenaje y procesamiento de café.

Fuentes: DCI y Phábrica de Ideias

RENTABILIDAD DEL CAFÉ SE DESPLOMA EN ACTUAL COSECHA

La rentabilidad media de la actividad cafetalera ha caído dramáticamente en Brasil este año; puede ser tanto como 40% más baja dependiendo del modelo de producción. En el Sur de Minas, por ejemplo, el precio promedio del saco de café disminuyó 24% hasta Septiembre cuando comparado al mismo período de 2011. Los costos laborales, por el otro lado, son aproximadamente 30% más altos en esta temporada. De acuerdo a la Asociación de la Unión de Sindicatos de Productores de Café, Sincal, los costos totales de producción en regiones montañosas, los cuales dan cuenta de 72% del área cafetalera en Brasil, son de alrededor de R\$ 400 a R\$ 450 por saco (US\$ 200 a US\$ 225), mientras que los precios están actualmente entre R\$ 350 y R\$ 400 (US\$ 175 a US\$ 200) por saco. El modelo de producción usado afecta en gran medida el rendimiento en café: mientras que las áreas cafetaleras mecanizadas muestran buenos resultados, las fincas en áreas montañosas tienen costos de cosecha más altos y si acaso se cubren sus costos operacionales.

Fuente: Valor Econômico

COSTOS DIRECTOS DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN FINCAS TÍPICAS DE DISTINTAS AREAS PRODUCTORAS DE BRASIL (2012)

| Municipalidad | Area Productora | Estado | Productividad (sacos/ha) | | Costo | | |
|------------------------|-----------------|--------------|--------------------------|--------|----------|------|---------|
| | | | Bags/ha | Ton/ha | Por saco | | US\$/lb |
| | | | | | R\$ | US\$ | |
| Manhumirim | Matas de Minas | Minas Gerais | 27 | 1.62 | 390 | 192 | 1.45 |
| Lúis Eduardo Magalhães | Oeste de Bahia | Bahia | 50 | 3.00 | 173 | 85 | 0.64 |
| Santa Rita do Sapucaí | Sur de Minas | Minas Gerais | 30 | 1.80 | 352 | 173 | 1.31 |
| Guaxupé | Sur de Minas | Minas Gerais | 25 | 1.50 | 370 | 182 | 1.38 |

Los costos fueron calculados por CNA en sociedad con la Universidad Federal de Lavras (UFLA); ellos consideran solamente los costos directos de producción como mano de obra, fertilizantes, agroquímicos, energía, tributos y tasas, y no considera depreciación de equipos y beneficios.

PRODUCCIÓN DE CONILON AUMENTA EN RONDONIA

La producción de Conilon (Robusta) en Rondonia, en la parte norte de Brasil, debería exceder 1.6 millones de sacos en 2012 de acuerdo al Conab, un crecimiento de 15% comparado a la previa cosecha. La municipalidad de Cacoal es la responsable por una participación mayor de esta producción. El estado de Rondonia es el segundo mayor productor de Conilon en Brasil y el 5º en total de producción de café.

Fuente: Peabirus

PROBLEMAS DE FLORACIÓN EN ALGUNAS REGIONES

Los productores, consultores e investigadores de varias regiones productoras han reportado floración anormal del café: los capullos florales estaban "quemados" antes de florecer. De acuerdo a un investigador de Procafé, el problema es causado por la baja disponibilidad de agua lo cual causa la deshidratación de la planta; los capullos que están más expuestos al sol son los más afectados. Los efectos de este fenómeno todavía no han sido sujetos de evaluación.

Fuente: Cafépoint



ALERTA POR NEMÁTODOS EN ESPÍRITO SANTO

Los niveles crecientes de infestación por nemátodos en el estado de Espírito Santo, causados por el uso reducido de materia orgánica así como al modelo monocultivo, está preocupando a los productores de Conilon. Los síntomas son difíciles de identificar y pudieran ser confundidos con deficiencias nutricionales. Los productores deben monitorear sus plantaciones muy de cerca para identificar el problema tan pronto como sea posible.

Fuente: Agrolink

TECNOLOGÍAS ADAPTADAS A CONDICIONES DEL CERRADO

El Consorcio Investigativo del Café ha desarrollado diferentes técnicas para mejorar el cultivo de café en áreas tipo Cerrado (Sabana) de Brasil. Entre ellas está el stress hídrico, el cual ayuda a que la floración sea más uniforme; y fertilización fosfática, la cual permite significantes incrementos en la productividad. Otra técnica importante es el uso de la hierba Brachiaria entre las líneas del café para incorporar nutrientes en el suelo, en particular fósforo, y para controlar la maleza ya que reduce la necesidad de desmalezar y aplicar herbicida.

Fuente: Embrapa Café

ICAFE VISITA UNIVERSIDAD FEDERAL DE LAVRAS

La Universidad Federal de Lavras (UFLA) en Minas Gerais recibió al gerente técnico del Instituto del Café de Costa Rica (Icafé) en una visita a Brasil dirigida a fortalecer las asociaciones con varias instituciones educacionales y de investigación, y también para promover la 24ª Conferencia Internacional sobre la Ciencia del Café (ASIC 2012), a ser celebrada en Costa Rica en Noviembre 2012.

Fuente: UFLA

MERCADO DE CAFÉ ESPECIALES SE EXPANDE EN BRASIL

Los brasileros están consumiendo más cafés especiales. Estimados recientes indican que de 19 millones de sacos consumidos en el mercado doméstico en 2011, 1 millón corresponde a granos especiales o gourmet. A pesar de que la popularidad del café especial aumenta, difícilmente dominará las ventas al por menor. Mientras que un kilo de café de calidad tradicional cuesta R\$ 13 (US\$ 6) en promedio, un kilo de café especial en supermercados brasileros puede costar de R\$ 30 a R\$ 50 (US\$ 15 a 25) de acuerdo a la ABIC. Los cafés especiales brasileros también están ganando espacio en los mercados internacionales como Japón, Estados Unidos y la Unión Europea que son los mayores importadores.

Fuente: IG Economia



Fotos del mes

FLORACIÓN DE ARABICA



Fuentes: CaféPoint y Abacafé

ESFUERZOS COLECTIVOS: SOSTENIBILIDAD Y PEQUEÑOS PRODUCTORES

Se estima que 80% del café mundial es producido por pequeños productores, y como dice el chiste el restante 20% se encuentra en Brasil! De hecho Brasil concentra una gran parte de los medianos y grandes productores de café del mundo, pero el tamaño promedio del área con café en una finca es de 7 ha (17.3 acres) y el número de los pequeños es muy superior que los otros tamaños de productor. Una ventaja de Brasil quizá sea la legislación que evita la subdivisión de la tierra agrícola por debajo de un área mínima que es necesaria para que se mantenga económicamente factible en las actividades que predominan en una determinada área. En otras palabras, la subdivisión de la tierra tiene un límite que cuando se alcanza obliga a los herederos a operar la propiedad conjuntamente como una sola unidad.

Si el mercado de café se preocupa con la sostenibilidad de su cadena de suministro, y si 80% del café del mundo es producido por pequeños productores, lo clave aquí es si el pequeño productor será sostenible en el mediano a largo plazo. Por un lado, la tendencia es que el tamaño de la finca cafetalera promedio caiga como resultado de los cambios generacionales. Por el otro, no sólo el costo de la vida crece sino, más importantemente, las aspiraciones de los productores también crecen como un resultado natural del desarrollo. Para empeorar las cosas, sabemos que en el largo plazo la tendencia es para que el precio real de los "commodities" caiga como una consecuencia de la tecnología y otros factores. ¡No es un escenario promisorio!

Quizá las fuerzas del mercado o la intervención del gobierno se encargarán del problema y causarán grandes flujos de migración rural a las zonas urbanas y la creación de barriadas como ya ha sucedido en algunos países y está hoy ocurriendo en otros. Este proceso puede llevar a una *actividad agrícola* más sostenible, ¿pero es sostenible en su conjunto?

Las deseconomías de escala que participan en la "pequeña agricultura" son enormes, en especial en el acceso a la tecnología, un tema que conocemos bien en lo que respecta a la pos-cosecha de café y cacao. El precio del equipo de beneficiado húmedo de café sólo se duplica cuando la capacidad se cuadruplica. Un secador grande de café o cacao cuesta sólo el doble del precio de un pequeño secador con una décima de la capacidad del primero. Un proceso similar sucede con los otros tipos de equipos, por ejemplo, tractores, pulverizadores y hasta de irrigación. Los intentos para desarrollar equipos específicos para pequeños productores por lo general son exitosos en lo técnico pero fallidos en el lado del costo / precio, algunas veces miserablemente. Este fenómeno es agravado por la falta de acceso al crédito para que los pequeños productores puedan adquirir equipos y también insumos.

El tema del crédito nos lleva a otro problema que aqueja a los pequeños productores de café: su limitado poder de negociación no sólo cuando compran equipos e insumos sino también cuando venden su cosecha. No se necesita un doctorado en economía para saber y entender que en promedio un pequeño productor paga más y vende por menos que un productor de mediano o gran tamaño, en la misma forma en que los bienes cuestan más en una tienda minorista de un vecindario de bajos ingresos que en un supermercado de clase media.

Pero con todo, al pequeño productor se le deja con su propia mano de obra de bajo costo como una ventaja comparativa, aunque él o ella a menudo son forzados a "consumir" sus escasos ahorros o su limitado capital. La verdad es que esta mano de obra no es de bajo costo sino sólo "vendida" o calculada (o no) a una tasa por debajo del nivel del mercado. Sin exageración, los prospectos parecieran ser sombríos para los pequeños productores. ¿Existe una salida?

La receta puede ser más simple que lo que uno piensa: revertir el proceso. En vez de hacer que la tecnología sea compatible con la pequeña agricultura cafetalera y subsidiar crédito a los pequeños productores, el enfoque debería ser en reunir a los productores para que se beneficien de las economías de escala en tecnología y para que ganen poder de negociación comprando y vendiendo como un grupo. Compartir los equipos, instalaciones de procesamiento conjuntas, compras en grupo, certificación en grupo y esfuerzos grupales con respecto al café para mercaderarlo, son algunos de los caminos útiles a seguir. Más fácil decirlo que hacerlo, por supuesto, ¿pero estamos intentando lo suficiente?

Las cooperativas han existido por más de 100 años y las asociaciones de productores no son tan nuevas tampoco, sin embargo su uso no está tan generalizado como se desearía. Quizá estas formas tradicionales de asociación deberían ser refrescadas o renovadas, y otras formas innovadoras tendrían que ser desarrolladas para atender las necesidades de los micro y pequeños productores de café, para darles poder antes de que desaparezcan en el largo plazo. Las barreras reales pueden ser más comportamentales y sociológicas que técnicas, y deben ser tratadas en consecuencia. Este es el reto para los gobiernos, agencias y compañías dedicadas a los problemas del pequeño productor de café.

Precios Brasileños

31 de Octubre, 2012

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

| Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg) | |
|--|----------|
| Cerrado-MG calidad promedio buena T.6 | 385,00 ↓ |
| Mogiana-SP calidad promedio buena T.6 | 380,00 ↓ |
| Sur de Minas calidad promedio buena T.6 | 380,00 ↓ |
| Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg) | |
| Cerrado-MG | 405,00 ↓ |
| Sur de Minas | 400,00 ↓ |

+ 6,6%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)

| Colatina-ES calidad promedio buena | 290,00 ↓ |
|------------------------------------|----------|
| BM&F (US\$/ 60 kg) | |
| Dic 2012 | 200,75 ↓ |
| Mar 2012 | 205,45 ↓ |
| Sep 2013 | 206,70 ↓ |
| Real R\$/ Dólar US\$ | |
| 31 de Octubre | 2,03 = |

Fuente: www.qualicafex.com.br

CENTRALIZANDO EL BENEFICIO EN FINCA

Existen enormes economías de escala en el procesamiento de café en finca. Abordemos otro ejemplo distinto a los que se encuentran en la sección Perspectiva de este Coffidential. Si un pequeño despulpador manual con un precio X es vendido a 100 pequeños productores de café la factura total será 100X. Si este pequeño despulpador está impulsado por un motor eléctrico la factura se duplica a 200X. Si cada productor produce un promedio de 50 sacos, un solo despulpador para procesar el café producido por los 100 productores en conjunto costará 14X! Un beneficio *central* Pinhalense, incluyendo no solo un despulpador sino un separador de cerezas inmaduras, una criba rotativa para separar las cerezas no despulpadas, y un removedor de mucílago costará 50X.

En resumen, un beneficio húmedo ecológico con removedor de mucílago, capaz de procesar café lavado de alta calidad, cuesta solamente un cuarto (25%) de lo que costaría equipar a cada productor con un despulpador convencional pequeño de alto consumo de agua. Si uno compara sólo los despulpadores, el costo de la alternativa del beneficio central se reduce de 25 a 7%, sin incluir los beneficios adicionales de la tecnología moderna vs. antigua y de consumo intensivo de agua vs. un sistema ahorrador de agua.

La inversión en beneficios centrales Pinhalense se aprovecha de las enormes economías de escala, como por el ejemplo arriba mencionado, porque estos beneficios no son un conglomerado de pequeños despulpadores trabajando conjuntamente uno al lado del otro, lo cual claramente no se beneficiará de las economías de escala. Por el contrario, cada uno de los beneficios centrales Pinhalense está específicamente diseñado de acuerdo a las características específicas de los cafés a ser procesados ya sean de una finca o de un grupo de pequeños productores.

En la realidad, los requerimientos técnicos para procesar cafés producidos por muchos pequeños productores son más complejos que aquellos típicos de cafés que vienen de una sola finca. La variedad, grados de maduración, contenido de impurezas, distribución del tamaño, etc., pueden ser diferentes de un lote a otro. Pinhalense tiene una gran experiencia en responder a todas estas diferencias y variaciones porque cuenta con la singular habilidad de seleccionar y combinar los componentes de sus beneficios húmedos de acuerdo con las características de las cerezas y los requerimientos de los mercados a los cuales los cafés serán suministrados.

La calidad del cosechado está cayendo, incluso en el ámbito del pequeño productor, y los mercados son cada vez más diversificados, con el crecimiento del consumo en los mismos países productores y en los mercados emergentes. Por lo tanto se hace cada vez más importante procesar apropiadamente todas las fracciones de las cerezas que llegan al beneficio húmedo, sin importar su grado de maduración, para preservar su calidad intrínseca. El equipo Pinhalense es muy bien conocido por hacer exactamente esto. No es de extrañar que Pinhalense estuviera detrás del desarrollo del café despulpado natural y ha sido pionera del despulpado de cerezas de café parcialmente maduras y sobre-maduras con grandes ganancias para los agricultores y los procesadores, sin mencionar la preservación total de la calidad de las cerezas maduras que son perfectamente separadas de la pulpa sin ser dañadas.



Pinhalense sobresale ayudando a los pequeños productores para que se beneficien de las economías de escala en el procesamiento así como para que disfruten de la misma tecnología, calidad y ventajas de beneficio disponibles a los grandes productores y fincas. Las economías de escala en secado central será el sujeto de un futuro boletín Coffidential.

