

Ao completar 70 anos Emater-MG busca fortalecer a cadeia produtiva do café mineiro

11 de Dezembro de 2018 , 14:20



BELO HORIZONTE (11/12/2018) – No ano em que se comemora os 70 anos de fundação, a [Emater-MG](#) não poderia deixar de destacar o papel do principal produto de exportação do agronegócio mineiro: o café. E nem poderia ser diferente. Afinal, a cafeicultura é também um dos principais setores de atuação da empresa pública de extensão rural, que não poupa ações para ajudar os cafeicultores a melhorar a qualidade do grão e a gestão das propriedades produtoras. Um exemplo é o Programa Certifica Minas Café.

Minas Gerais conta com 1.200 propriedades certificadas pelo programa em mais de 100 municípios. Outras 600 propriedades estão em processo de certificação. A iniciativa é do governo estadual, sendo executada pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), por meio da Emater-MG e do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Pelo programa os produtores são estimulados a adotarem boas práticas de produção e uma gestão moderna da propriedade. A Emater-MG orienta os produtores nas medidas de adequações das propriedades candidatas à certificação. E o IMA é responsável pela auditoria das propriedades.

“O produtor tem ganhos na parte gerencial, com maior domínio sobre os custos e fatores de produção, que aumentam o lucro e reduzem custos”, explica o coordenador estadual de Cafeicultura da Emater-MG, Bernardino Cangussú.

O coordenador ressalta que, a certificação do programa é reconhecida no mundo pelos principais compradores de café. “Essa certificação se tornou numa referência em sustentabilidade na

cafeicultura, pois agrega valor e qualidade ao café mineiro”, afirma.

O Certifica Minas Café exige ainda, que o cafeicultor tenha atenção redobrada com o manejo da lavoura, o que inclui aquisição de mudas de boa procedência, capina, controle de pragas e doenças, nutrição das planta e podas, entre outras. Os procedimentos pós-colheita também passaram a ter maior atenção. Além disso, na propriedade, o armazenamento do café acontece em temperatura e umidade adequadas, diminuindo o risco de perdas.

“Na parte social, o produtor passa a conhecer melhor a legislação trabalhista e como implementar melhorias na sua propriedade. Na parte ambiental, diversas técnicas são recomendadas, o que favorece a uma melhor relação entre o ambiente e a atividade produtiva”, diz Cangussú.

Para ser certificado, o produtor deve atender a um check list de 103 itens que atendem aos mais importantes parâmetros exigidos nos mercados consumidores do mundo.

Trajetória de sucesso

Há seis anos, Antônio César, dona Sebastiana e a família entraram no Certifica Minas Café. A partir daí, eles fizeram vários investimentos na propriedade e tiveram melhorias significativas na hora de lavar, descascar e secar o café.

“A Emater ajudou demais, começando pela parte de nutrição. No início, eu nem pensava que poderia produzir café especial”, afirma Antônio César. Hoje a família exporta para países como Estados Unidos e Japão. Além do café exportado, a família vende o produto para cafeterias do Brasil e também para compradores da região.

[Enviar para impressão](#)