

CADEIAS PRODUTIVAS – Análise Cadeia Produtiva do Café

Introdução

A cadeia produtiva do café envolve três ramos principais de atividade: a produção do grão de café (arábica ou robusta), o café torrado e moído e os cafés solúveis. Os cafés podem ser divididos em dois segmentos principais, os cafés commodity e os cafés especiais (*Gourmet*, *Estate Coffee*, *Orgânico* e *Fair Trade*).

Caracterização Técnica da Cadeia

Entende-se por cadeia produtiva a relação entre diversas etapas de processamento ou montagem, na qual, os insumos são transformados em produtos finais com estreitas relações entre os diversos agentes, contemplando as fases de produção, transformação e distribuição dos produtos alimentares.

De maneira mais precisa, a cadeia produtiva do café pode ser dividida em: 1) Fornecedores de insumos para a produção agrícola; 2) Produtores rurais; 3) Cooperativas; 4) Corretores; 5) Indústria de Torragem e Moagem; 6) Indústria de solúvel; 7) Exportadores de café verde; 8) Atacado interno e Atacado externo; 9) Consumidor interno; 10) Indústria externa; e 11) Consumidor externo.

A cadeia produtiva do café é pouco ramificada e compreendê-la é uma tarefa relativamente simples. Ela é dividida em três ramos principais: produção de grãos, indústrias de torrefação e moagem e, por fim, o elo das indústrias produtoras de café solúvel. O café verde, uma vez produzido, poderá seguir diversas trajetórias, podendo ser exportado em grão diretamente pelo produtor ou por intermédio de cooperativas e corretores. Se não for exportado, o grão poderá passar por beneficiamento, sendo utilizado por indústrias de torrefação e moagem ou pelas indústrias de café solúvel.

Em sendo utilizado pelas torrefadoras, o processo é simples. O café é torrado, moído e posteriormente vendido ao consumidor final no mercado interno ou externo. Por outro lado, a indústria de solúveis produz cafés em pó e grânulos e tem sua produção voltada ao mercado externo. Este setor, diferentemente do elo da torrefação e moagem, é caracterizado por um pequeno número de empresas, mas de grande porte, em uma estrutura oligopolizada.

Atores

ATIVIDADE CAFÉIRA	CNAE 1.0	CNAE 2.0
Cultivo de Café	0132-5	0134-2
Cultivo de Café	0132-5	0134-2
Torrefação e Moagem de Café	1571-7	1081-3
Torrefação e Moagem de Café	1571-7	1081-3
Torrefação e Moagem de Café	1571-7	1081-3
Fabricação de Produtos à Base de Café	1572-5	1082-1
Fabricação de Produtos à Base de Café	1572-5	1082-1
Fabricação de Produtos à Base de Café	1572-5	1082-1
Fabricação de Produtos à Base de Café	1572-5	1082-1
Fabricação de Produtos à Base de Café	1572-5	1082-1

Produtos

DESCRIÇÃO NCM	NCM
Café não Torrado, não descafeinado, em grão	0901.11.10
Café não Torrado, não descafeinado, exceto em grão	0901.11.90
Café Não Torrado, descafeinado	0901.12.00
Café Torrado, não descafeinado	0901.21.00
Café Torrado, descafeinado	0901.22.00
Cascas, Películas De Café E Sucedâneos do Café	0901.90.00
Café Solúvel, mesmo descafeinado	2101.11.10
Outros Extratos, essências e concentrados de Café	2101.11.90
Prepars. a base de Extratos, essências, concentrad. de Café	2101.12.00
Chicória Torrada, Outs.Sucedâneos Torrados do Café,Etc.	2101.30.00

Diagrama Simplificado da Cadeia

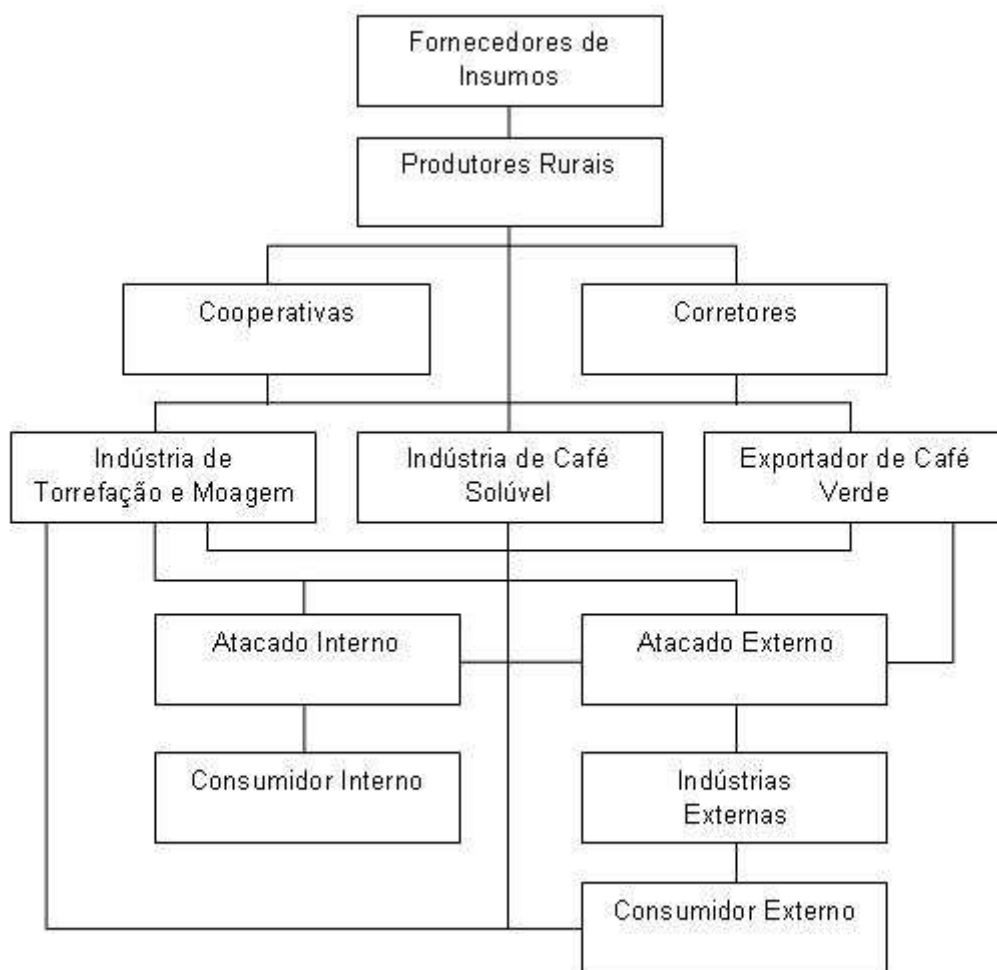


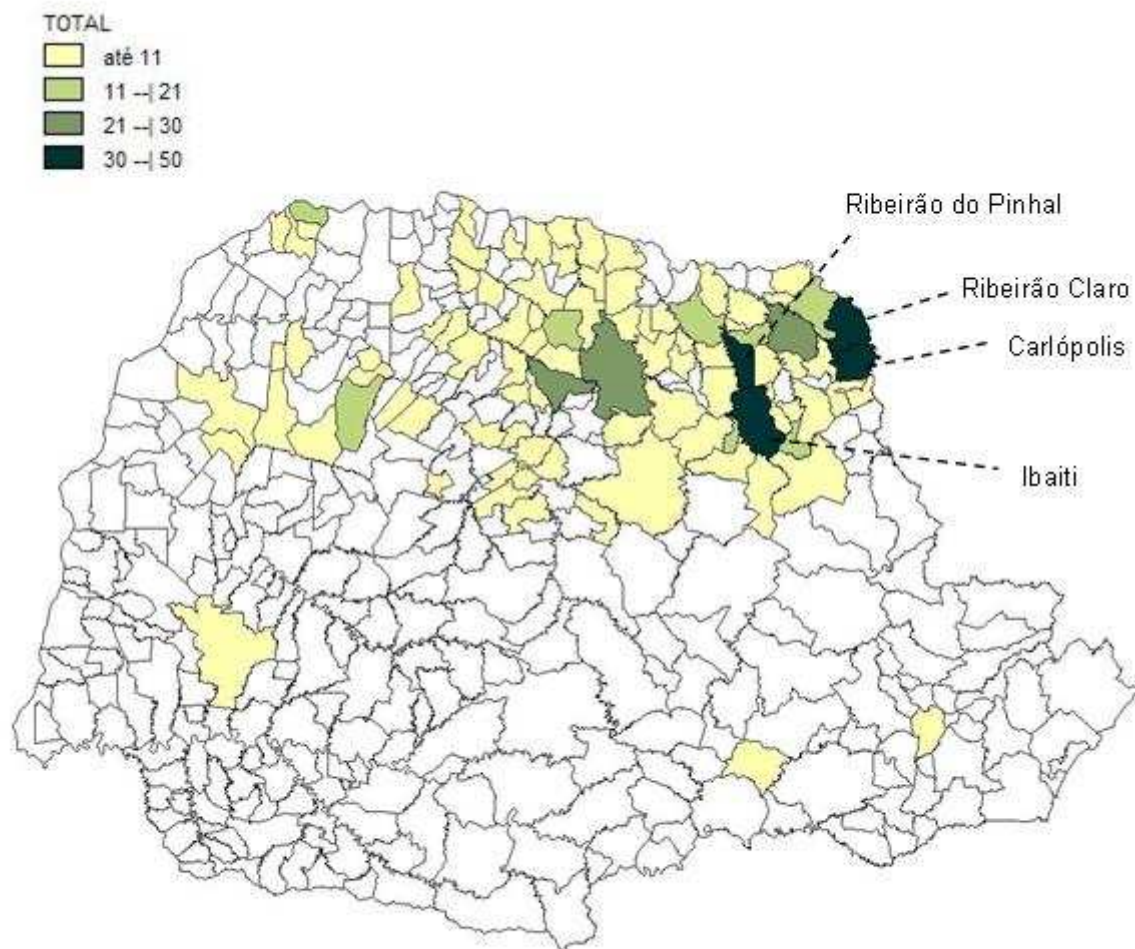
FIGURA 1 – FLUXOGRAMA CADEIA PRODUTIVA DO CAFÉ

Cadeia Produtiva no Estado do Paraná

Análise Estrutural

A produção de café no Paraná diminuiu significativamente nas décadas de 70 e 80 devido a fatores como a geada negra (1975) e a queda dos preços da *commodity*. Na década de 90 verifica-se um processo de revitalização da economia cafeeira paranaense, principalmente pelas inovações na produção do café adensado, sombreado, bem como a irrigação por gotejamento que viabilizaram um aumento substancial da produtividade.

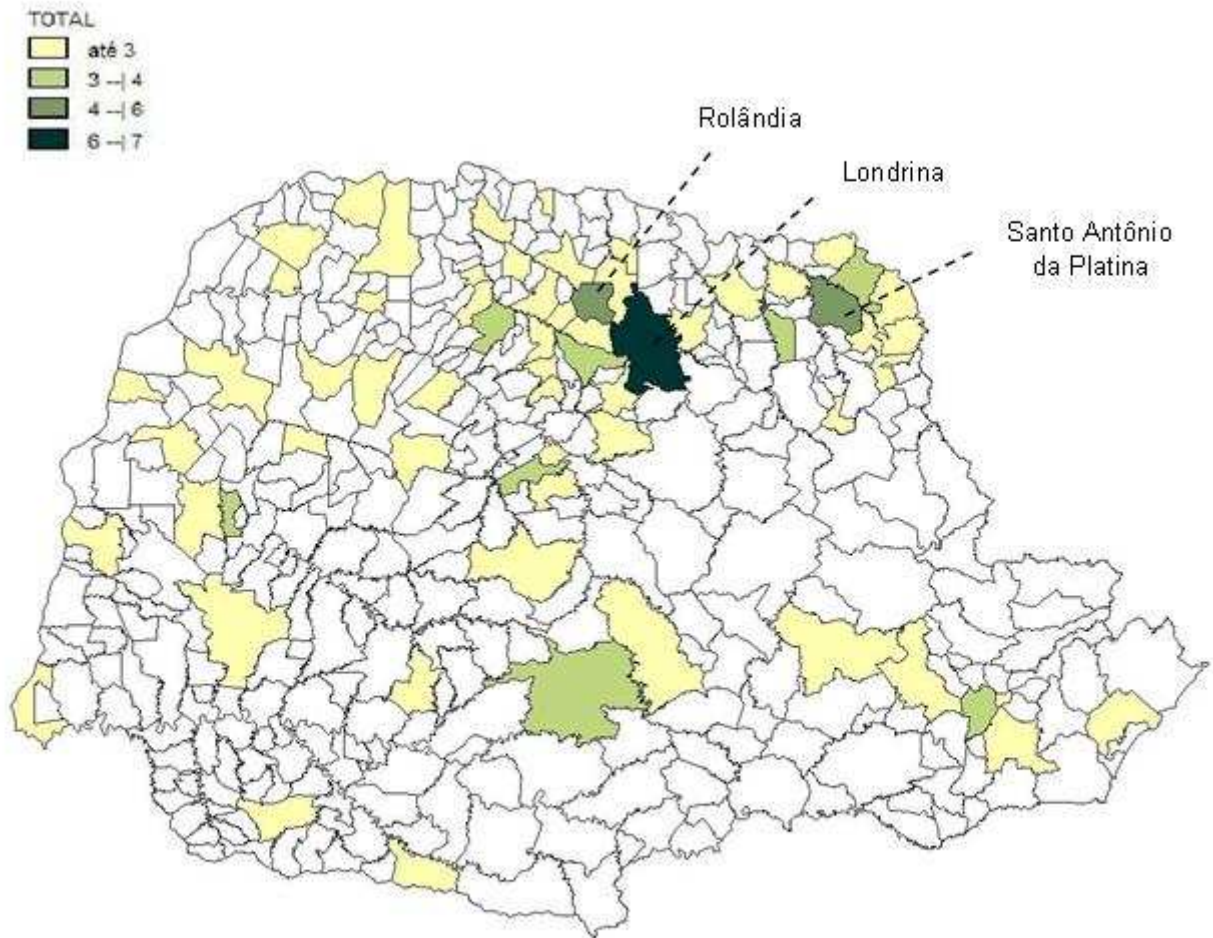
No Estado a produção de café está presente em 115 municípios e concentra-se ao norte do Estado. Abaixo segue MAPA 1 do Estado, indicando as cidades com maior número de propriedades produtoras de café.



MAPA 1 – ESTABELECEMENTOS RURAIS DE CULTIVO DE CAFÉ NO PARANÁ.
 FONTE: Elaboração Própria.

O seguimento produtor é caracterizado pelo baixo número gerado de empregos diretos (2.256 em 2008). Cerca de 90% dos estabelecimentos rurais possuem no máximo 19 trabalhadores.

Outro elo da cadeia produtiva cafeeira são as Indústrias de Torrefação e Moagem. Este segmento é responsável pela fabricação do pó de café, um procedimento simples que passa por quatro etapas: composição do “Blend”, torrefação, moagem, embalagem e armazenamento. O Brasil possui 1.144 empresas no setor, destas 118 estão instaladas em 67 municípios no Paraná, com destaque para as regiões de Londrina (7 empresas), Santo Antônio da Platina (5 empresas) e Rolândia (5 empresas), ver MAPA 2.



MAPA 2 – INDÚSTRIAS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DO PARANÁ
 FONTE: Elaboração Própria.

O mapa acima indica como são distribuídas as indústrias de Torrefação e Moagem, diferentemente dos produtores de café verde, esse elo encontra-se mais disperso pelo Estado. A geração de empregos no setor é baixa, apenas 1.028, se comparada a Minas Gerais (3.657) e São Paulo (3.244).

Por fim, o elo das indústrias de solúveis, que é composto por duas empresas de grande porte no Paraná, localizadas nos municípios de Londrina e Cornélio Procópio, sendo a Cia Cacique de Café Solúvel e a Café Iguazu respectivamente.