



GUIA DE *manejo* E BOAS PRÁTICAS

de produção de café agroflorestal

Realização

idesam



Apoio

reNature.

Expediente



Coordenação:

Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável da Amazônia

Redação:

Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável da Amazônia

Amazônia Agroflorestal

reNature

Revisão Técnica:

Instituto de Conservação e Desenvolvimento Sustentável da Amazônia

Amazônia Agroflorestal

Projeto Gráfico e Diagramação:

IG+ Comunicação Integrada

Ilustrações didáticas:

Renata Amoedo

Imagens

Idesam e

Amazônia Agroflorestal

Apoio:

reNature



© 2022. IDESAM / AMAZÔNIA AGROFLORESTAL

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

A reprodução é permitida, desde que haja citação da fonte.

Índice

INTRODUÇÃO.....	4
MANEJO DO CAFÉ.....	5
MANEJO DO SISTEMA AGROFLORESTAL	16
COLHEITA DO CAFÉ.....	18
PÓS-COLHEITA DO CAFÉ	22
CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA	26
COMERCIALIZAÇÃO E VENDA DO CAFÉ.....	28
CALENDÁRIO DAS PRINCIPAIS ATIVIDADES.....	32

Realização

idesam


AMAZÔNIA
agroflorestal

Apoio

reNature.

Introdução

Olá, agora você faz parte das produtoras e produtores da Iniciativa Café Apuí Agroflorestal.

Este Guia é uma ferramenta de campo para te ajudar a cuidar melhor do seu sistema agroflorestal e da produção do seu café.



Um sistema saudável ajuda a recuperar o solo e gera uma boa produção de café.

Um café produtivo e bem cuidado representa mais retorno para a família produtora.

Use esse Guia sempre que tiver dúvidas. Você também pode solicitar assistência da equipe técnica da Iniciativa ou entrar em contato pelos canais:

www.idesam.org/contato

www.cafeapui.com.br/contato

www.cafeapui.com.br/ouvidoria

contato@cafeapui.com.br

Escritório Idesam Apuí: (92) 92904-0973.

● Manejo do café

Poda de formação e cuidados nos dois primeiros anos

Depois do plantio, o café começará a produzir depois do terceiro ano, mas os cuidados para uma boa produção começam desde o plantio. Para garantir o bom desenvolvimento do café deve ser feita a **poda de formação**. Essa poda deve ser feita entre 60 e 90 dias após o plantio, observando o tamanho e quantidade de par de folhas da planta.

Para fazer a poda de formação você deve:

1º
PASSO

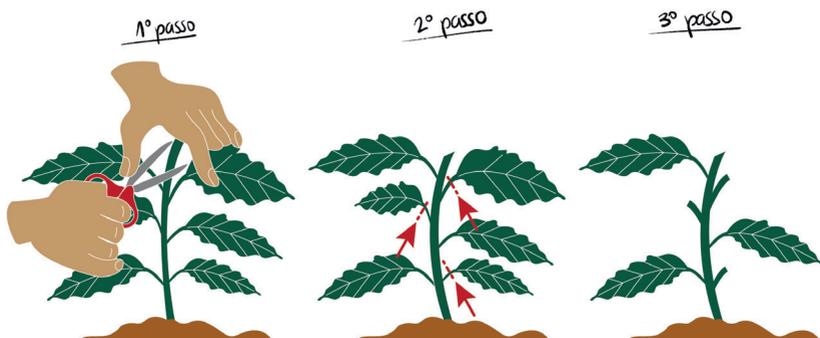
Selecione 4 a 5 ramos distribuídos em formato de taça e localizados a aprox. 10 a 15 cm do chão.

2º
PASSO

Use a tesoura de poda para fazer o corte de maneira inclinada, para evitar acúmulo de água no local e evitar doenças. Isso vai estimular a brotação.

3º
PASSO

Retirar os outros ramos (que não foram selecionados), deixando os brotos com aproximadamente 20 cm.



Até que seja realizada a colheita você deve ir retirando os brotos novos que vão surgindo, para que a planta sempre se mantenha com 4 a 5 ramos apenas. Essa técnica se repetirá a cada três colheitas. Isso irá garantir uma maior produção.

Controle do mato

Logo após o plantio, o solo fica exposto e favorece o aparecimento de plantas invasoras (mato). Por isso, a família deve fazer o plantio de espécies anuais e/ou do adubo verde!

Para ajudar com o controle do mato, durante o plantio recomendamos plantar espécies como melancia, mandioca, milho, abóbora ou o que a família produtora preferir nas entrelinhas.

Caso esse plantio nas entrelinhas não seja feito, a recomendação é usar a adubação verde: plantar leguminosas herbáceas como os feijões (feijão de porco, mucuna preta, feijão guandu) e as crotalárias, que ajudam bastante para o controle do mato e ajudam na adubação do solo.

Para o controle do mato como atividade de rotina, é recomendado o uso da roçadeira, enxada (capina manual). A Iniciativa oferece roçadeiras de uso coletivo, pergunte à equipe técnica como conseguir e quais as regras de uso.

Conforme as árvores vão crescendo, a sombra das árvores vai fazer diminuir cada vez mais as

plantas invasoras (mato) e assim, vai diminuir a mão-de-obra necessária para controlar o mato com a roçadeira!

Adubação

Não há contra indicações para uso de adubos orgânicos, sendo assim, a frequência das aplicações irá variar de acordo com o que estiver ao seu alcance.

A recomendação técnica é fazer a adubação no mínimo três momentos diferentes: **adubação no plantio, adubação após o plantio, adubação de produção.**

A **adubação no plantio** é feita com o adubo que será disponibilizado pela iniciativa ou qualquer adubo orgânico de preferência da família. O adubo entregue pela equipe técnica deverá ser misturado à terra que é retirada durante a abertura da cova e no momento do plantio da muda de café, a terra misturada será colocada novamente.



A **adubação após o plantio** é importante para garantir a sobrevivência e o desenvolvimento das mudas, é importante fazer isso algumas semanas após o plantio e pelo menos dois meses antes do início do verão, para isso recomendamos adubo de origem orgânica de sua preferência no pé do café. Para a adubação você pode usar:

- Esterco de bovino curtido;
- “Esterco” de galinha curtido;
- Compostagem;
- Palha do café;
- Galho e folhas da ingazeira.

Quando o café começar a produzir, o período mais importante para fazer a **adubação de produção** é um pouco antes do aparecimento das flores. Adubar o café nesse momento irá ajudar no aumento da produção. Para essa adubação, você também pode fazer adubação foliar de origem orgânica com biofertilizante.

O mais importante é ADUBAR

o seu café todos os anos.

Use um dos adubos orgânicos

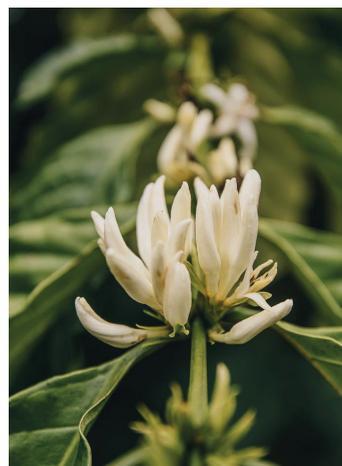
recomendados que for melhor para você!



Adubação no plantio



Adubação após o plantio



Florada do Café

O biofertilizante além de ser rico em macronutrientes ainda serve como um defensivo natural. A recomendação é aplicar o biofertilizante no mínimo uma vez ao ano, antes da floração do café, mas ele também pode ser aplicado uma vez a cada três meses. O biofertilizante deve ser aplicado também nas espécies em consórcio com o café, ao mesmo tempo.

A equipe técnica fará oficinas coletivas para ensinar como fazer a produção do biofertilizante, pergunte durante as visitas técnicas e participe das oficinas para aprender.

Tipos de **adubos que não podem ser utilizados** na hora da adubação do café agroflorestal:

- Fertilizantes químicos minerais;
- Fertilizantes químicos organominerais.

Controle de pragas

Durante a maturação dos frutos do café podem surgir as brocas. As brocas entram no fruto do café diminuindo muito sua qualidade e a solução para combatê-las é fácil, rápida e barata! É só instalar as armadilhas de broca antes dos frutos amadurecerem. Como fazer as armadilhas?

MATERIAIS PARA PREPARAR A ARMADILHA:

- Garrafas PET de 2L com a tampa (qualquer tipo);
- Frasco de vidro de 10 ml com tampa de borracha (claro ou escuro);
- Arame galvanizado nº 19;
- Tesoura de ponta;
- Caneta hidrográfica;
- Estaca de 1,5 m (no caso de café novo);
- Fita adesiva vermelha de aproximadamente 3 cm de largura e 10 cm de comprimento (pode ser substituída por tinta ou marcador permanente na cor vermelha).

Material para a isca:

- Metanol (álcool metílico comercial);
- Álcool de cozinha (álcool etílico comercial);
- Café puro, torrado e moído (1 colher de sopa bem cheia / 1 L de solução) ou café solúvel granulado (2 colheres de sopa rasas / 1 L de solução).

DICA: Colher TODO O CAFÉ também

ajuda a evitar brocas

Preparo de 1 L da isca:

- 1 parte de metanol comercial (500 ml);
- 1 parte de álcool de cozinha (500 ml);
- 10 g de café puro torrado e moído ou 6g de café solúvel.

Para afogamento da broca

Colocar 200 ml de água comum com detergente (1ml) em cada armadilha para capturar e afogar a broca. O peso da água manterá a estabilidade da armadilha.

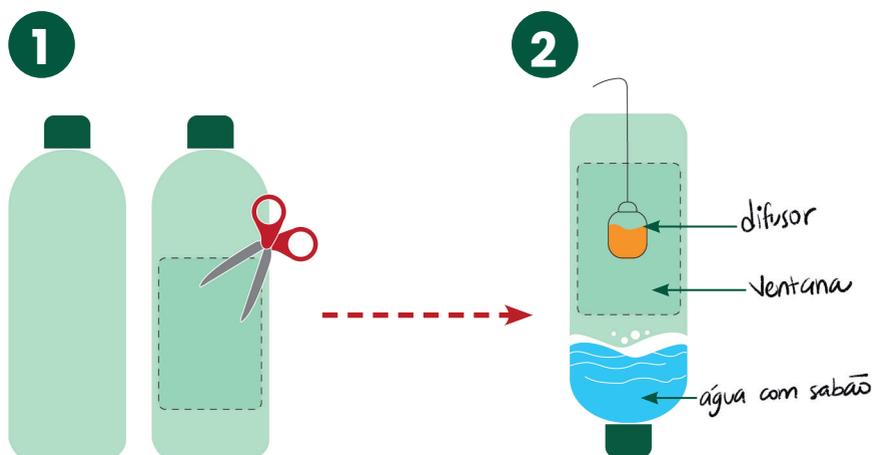


Grão com broca



Armadilha para broca

Preparo e instalação das armadilhas:



Recomenda-se o uso de no mínimo 25 armadilhas/ha, com espaçamento de 20 m entre linhas e entre plantas.

As armadilhas devem ser fixadas nas estacas a 1,20m do solo, no caso de café novo, e no próprio galho do pé de café, no caso de plantas adultas.

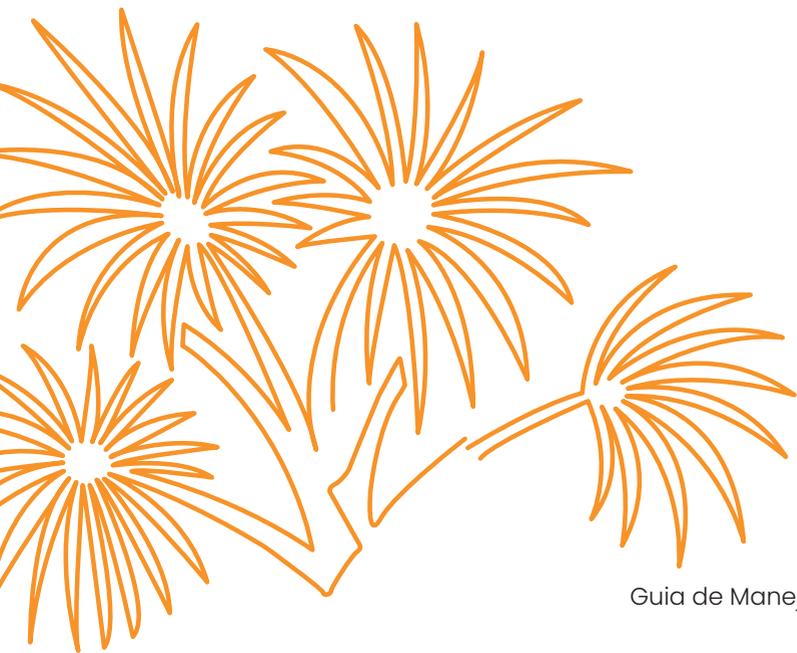
As armadilhas também poderão ser posicionadas no terreiro, durante a secagem do café, para reduzir as brocas que retornam ao cafezal.

Poda de produção

A poda deve ser realizada anualmente, de preferência logo após a colheita e antes da florada para retirada desses ramos mais velhos e improdutivos.

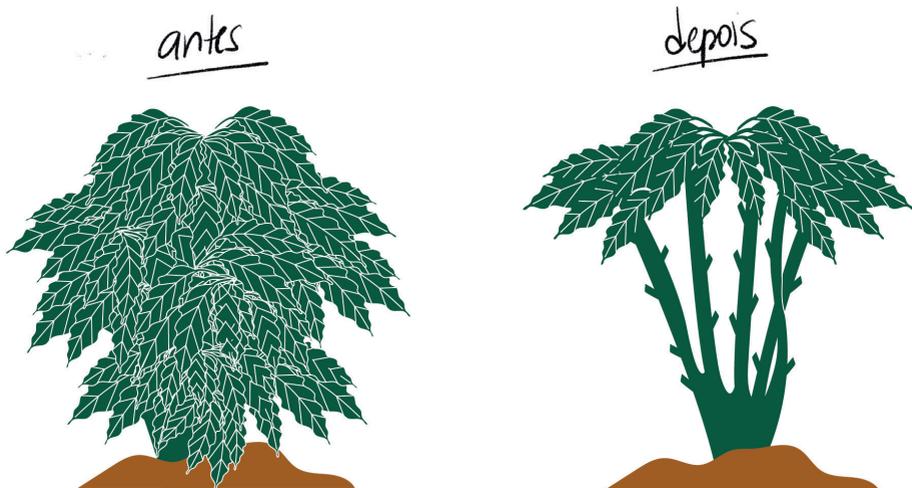
Esses ramos, mesmo se já apresentarem pequena florada, devem ser eliminados para não prejudicar o desenvolvimento de outros mais vigorosos. Se eles não forem retirados, eles vão diminuir a quantidade e a qualidade dos frutos nos ramos melhores, por isso, não deixe de fazer a poda para ter garantia de mais café e melhor qualidade! Além disso, você ainda vai deixar mais fácil o processo de colheita e o controle de pragas.

No processo de poda, são eliminadas as hastes ou ramos quebrados, mais velhos, de baixo vigor, mal localizados e instalados (brotos que têm o espaçamento entre nós mais alongados devido à competição por luz e normalmente estão localizados na parte interna da planta).



Após certo número de colheitas, os ramos do café ficam esgotados e pouco produtivos, por isso devem ser podados.

Além dessa poda anual, a cada 3 colheitas os ramos de sustentação devem ser renovados. Para isso, é preciso deixar a planta apenas com 2 ramos em formato de "V". Isso irá estimular novas brotações a partir da base da planta. Dessas novas brotações são selecionados 4 ou 5 novos ramos produtivos, repetindo o processo da poda de formação. Após a colheita seguinte retira-se os ramos em "V" deixando a planta renovada com os ramos novos.



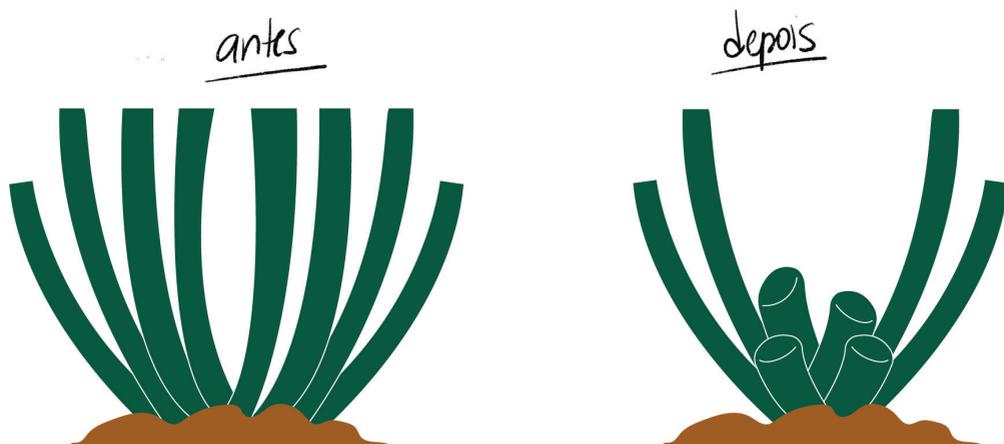
Desbrota

Conforme a planta vai crescendo, vão surgindo novos brotos. Esses novos brotos tendem a ser

improdutivos e ainda roubam muitos nutrientes da planta (CHUPÃO), além de diminuir a vida útil do seu café.

Esses brotos vão levar a uma maturação desuniforme do café, deixando a colheita mais complicada, além de ajudar no aparecimento de doenças. Assim, esses brotos, que geralmente crescem para cima, na vertical, precisam ser retirados por meio de um processo conhecido como desbrota. A desbrota é a prática de eliminação manual do excesso de brotações.

A desbrota deve ser realizada após a poda de produção quantas vezes for necessário, durante todo o ano. Os brotos jovens devem ser retirados quando atingem de 20 a 30 cm de altura, apenas alguns são mantidos em partes estratégicas da planta, para que se tornem ramos produtivos.



● Manejo do sistema agroflorestal

Poda das árvores em consórcio

Para garantir uma boa produção do seu café, você precisa cuidar de todo o sistema que vai alimentar, dar luz e sombra na medida certa para ele produzir bem! Por isso, as famílias devem realizar podas das árvores em consórcio agroflorestal.

É recomendado fazer a poda das árvores dois meses antes da florada, ou assim que terminar a colheita do café. O manejo das árvores vai permitir a entrada de luz no sistema, estimulando o café a produzir mais.

A copa deve sempre estar mais alta que os cafeeiros, evitando assim a competição por luz. Por isso a poda deve ser feita com a retirada de galhos baixos e sobrepostos para evitar árvores com copas muito adensadas.

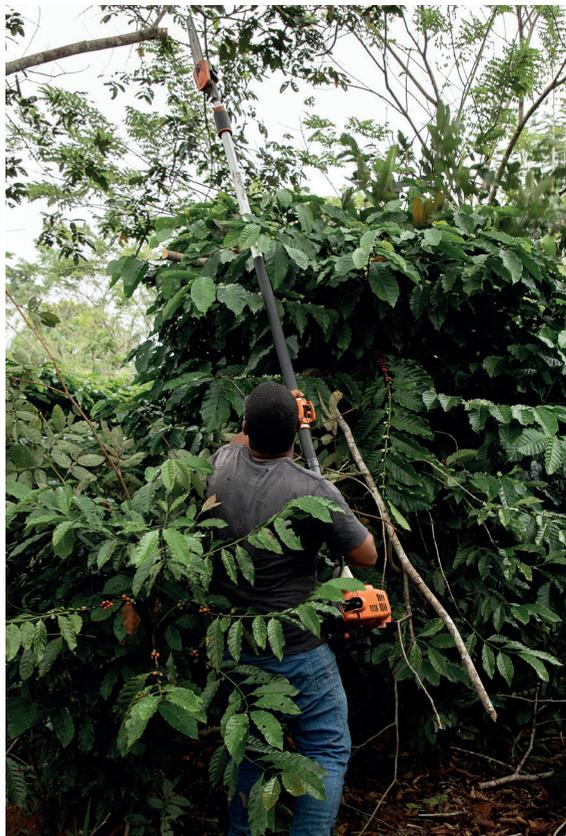
Para além das suas ferramentas
você pode solicitar para a equipe do
Café Apuí Agroflorestal roçadeira e
motopoda que são para uso coletivo
de todas as famílias produtoras

A poda das árvores de serviço, como o Ingá, Mulungu e Gliricídia, podem ser mais drástica, com cortes direto na ponta do caule principal.

As espécies de serviço ajudam a incorporar nitrogênio ao solo, por isso após a poda dessas espécies, é importante que os galhos sejam picados em pedaços menores e colocados no chão próximo ao tronco das árvores e do café. Isso irá funcionar como uma estratégia de adubação de nitrogênio para as espécies no sistema.



Poda de galhos com serrote de poda



Poda de árvores com motopoda

● Colheita do café

A família deve planejar o momento ideal para iniciar a colheita, que deve ser realizada quando o pé de café atinge o ponto de maturação. Isso acontece quando mais de 80% dos frutos estão vermelhos e maduros.

Se a maturação dos grãos acontece de forma desuniforme, a família produtora deve colher apenas grãos maduros e manter os grãos verdes nas plantas para serem colhidos quando madurarem.

A colheita deve ser feita de forma bem completa, isso inclui colher todos os frutos, sem deixar grãos maduros na lavoura. Assim, vamos conseguir controlar melhor a broca, pois vamos retirar os focos de infestação de um ano para o outro.

Geralmente a colheita é iniciada entre abril e maio, podendo se estender até julho.



Galho no ponto certo da colheita (com 80% do frutos maduros)

Orientações para a colheita:

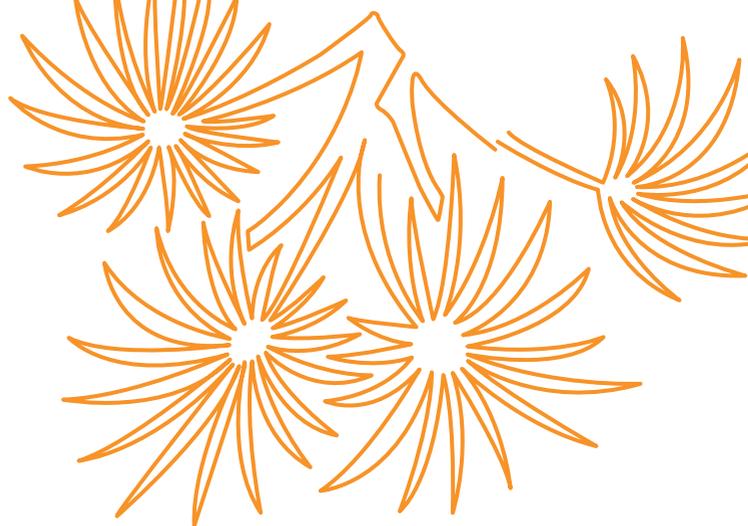
- Fazer colheita seletiva (grãos maduros);
- Manter o café colhido em local ventilado e com sombra;
- Evitar a fermentação do café em sacarias;

Atenção: nos primeiros 2 dias depois da colheita, o café tem o maior risco de perder qualidade. **Por isso, não deixe seu café úmido em sacas!** Colheu? Leve direto para secar no terreiro! Em apenas 2 dias você pode perder grande parte da qualidade do seu café, o que vai diminuir o valor dele na venda. O maior risco de perda de qualidade começa na colheita do café.

Os cuidados com o café depois de colhido são essenciais para obter uma bebida com a qualidade que queremos para o nosso Café Apuí Agroflorestral, que vai de Apuí para o mundo. Assim, temos uma garantia de melhoria na renda para a família. O café recém-colhido nunca deve ser deixado dentro do saco de colheita no meio da lavoura. O resultado disso é uma forte fermentação dos grãos que pode causar até a perda total dos grãos.



Resultado da colheita seletiva. Separação entre os grãos maduros e os grãos verdes



A família produtora pode também fazer a lavagem do café. Isso ajuda na separação dos frutos de café. Os que flutuarem na água são os grãos de menor qualidade (secos, brocados, malformados e imaturos); os que ficarem no fundo tem a melhor qualidade. Após a separação, os grãos de melhor e pior qualidade devem ser secados separadamente.



Separação dos frutos de café na água

● Pós-colheita do café

Terreiro suspenso

A Iniciativa Café Apuí Agroflorestal pode auxiliar com as recomendações para a construção dos terreiros. O café deve ser colhido e levado diretamente para secar no terreiro. O terreiro suspenso proporcionará o melhor método de secagem de seu café, garantindo uma melhor qualidade, menor risco de fermentação ruim, resultando num produto mais limpo.

Para melhorar a qualidade do processo de secagem do café, é importante não misturar lotes de frutos de café com mais de três dias de diferença na colheita.



Terreiro suspenso para secagem do café

Esse momento é muito importante para a qualidade do seu café. Mantenha seu terreiro suspenso limpo e siga as boas práticas!



Como devo fazer a secagem?

1. Esparrame o café no terreiro de secagem

Se o café for separado na água, os frutos que boiaram devem ser esparramados separados entre o cereja e o verde. Se não fez a separação na água, os frutos podem ser esparramados juntos.

2. Camadas finas

O café deve ser esparramado em camada bem fina de 3 a 5 cm, de forma que fiquem fruto a fruto, um do lado do outro, e não empilhados (um em cima do outro), facilitando o processo de secagem uniforme.

3. Mexa o café

O café deve ser mexido, pelo menos, de duas em duas horas.

Com a ajuda de um rodo de terreiro, trazer os grãos que estão em cima para camada inferior, e vice-versa.

4. Enrole o café

A partir do quinto dia de secagem, por volta das 15 horas da tarde, devem ser formadas leiras de 15 a 20 cm de altura para que seja evitada a umidade inadequada.

5. Cubra o café

O café que está secando deve ser coberto com um pano (lona) após as 15 horas para evitar que o sereno ou a chuva interfira no teor de umidade e na secagem.

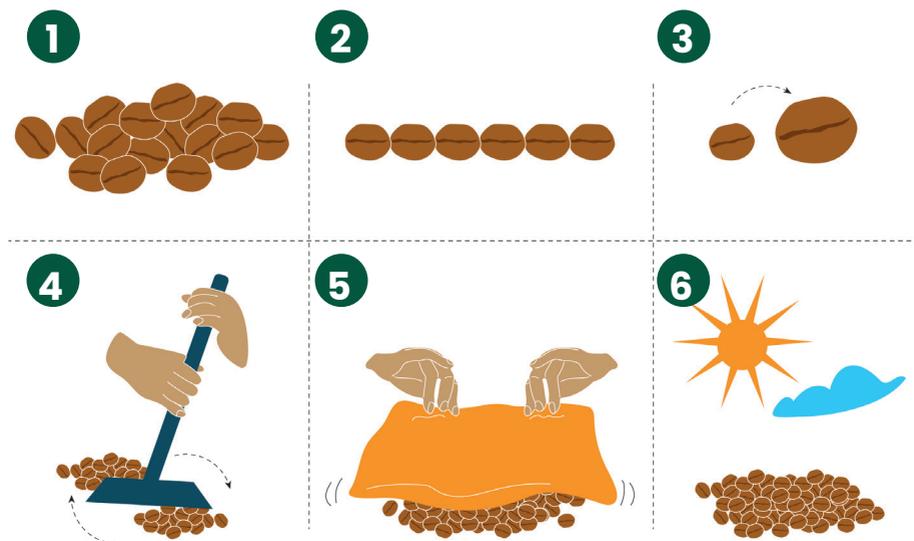
6. Esparrame novamente o café

Esparramar novamente o café na manhã do dia seguinte, em camadas com espessura de cerca de 7 cm a 10 cm de altura.

> Repita as atividades até que o café chegue na umidade ideal para armazenagem e beneficiamento (11% e 12%).

Uma maneira prática para conseguir perceber esse nível de umidade do café, é descascar alguns frutos, e com uma faca partir o grão ao meio em cima de uma superfície dura, se as partes voarem para longe, os grãos estarão no nível desejado de umidade. Esse método pode ser repetido com vários grãos para se perceber essa uniformidade.

Outra maneira seria pesar 1 kg de grão de café descascado. Em geral, um litro de grão de café descascado com 11% a 12% de umidade pesa 420g.



Quando o café estiver seco e pronto para ser beneficiado, a recomendação é que o café seja beneficiado no Galpão da Associação Ouro Verde, localizado no setor Industrial de Apuí, além de possuir um maquinário mais moderno, é o único galpão credenciado com a certificação orgânica. É responsabilidade da família produtora levar a produção de café já seca e selecionada para o beneficiamento.



● Certificação orgânica

Para produzir qualquer produto orgânico, é necessário ter uma produção que não usa fertilizantes, agroquímicos, reguladores de crescimento e aditivos, promovendo a agroecologia e a produção orgânica de acordo com a legislação brasileira, por meio da valorização dos saberes tradicionais e populares. As metodologias de trabalho desenvolvidas pela assistência técnica da Iniciativa, tem o objetivo de diminuir os custos com a manutenção das áreas produtivas de café agroflorestal e também diminuir o uso de produtos que podem fazer mal ao ambiente e às famílias, através do uso de técnicas práticas e economicamente mais eficientes, substituindo o modo de fazer convencional por práticas ecológicas, aumentando o potencial da agrobiodiversidade, que quer dizer “roça com muita fartura e diversidade”.

Todas as etapas da certificação serão ensinadas pela equipe técnica e pelas famílias produtoras mais experientes. Depois de atingir a certificação orgânica, a família conseguirá vender por um preço mais alto para a Amazônia Agroflorestal, que fará avaliações das amostras continuamente.

A certificação orgânica é controlada por um Organismo Participativo de Avaliação de Conformidade (OPAC), como o da Rede Maniva de Agroecologia do Amazonas, que também está credenciada no

Ministério da Agricultura.

A certificação dos produtores do Café Apuí Agroflorestal é feita por um Sistema Participativo de Garantia (SPG). Os produtores do Café Apuí Agroflorestal se organizam com o SPG, da Rede Maniva de Agroecologia, para conseguir a certificação orgânica desde 2018.

Para garantir a aquisição e manutenção da certificação orgânica são feitas **Visitas de Verificação (visitas de pares)**. Essas visitas servem para avaliar a conformidade orgânica, promover a troca de experiências entre os participantes do sistema e também assessorar as famílias a encontrarem soluções para aperfeiçoar os sistemas produtivos.

Essas visitas de verificação são realizadas pela Comissão de Avaliação e pelas visitas de pares (entre as famílias produtoras de Apuí), ou seja, a avaliação é feita pelos próprios integrantes do SPG, sem avaliação externa.



● Comercialização e venda do café

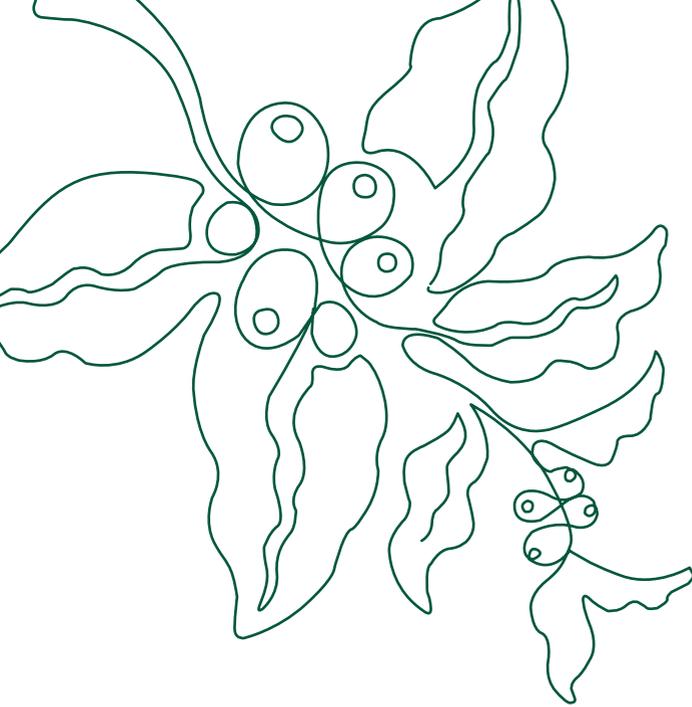
A garantia que a família produtora irá vender toda a sua produção é muito importante para toda a operação do Café Apuí Agroflorestal.

O Processo de venda do café é feito em algumas etapas:

- Contrato de compra e venda, padrão mínimo de qualidade;
- Geração de preço;
- Emissão de nota fiscal pelo produtor;
- Pagamento será realizado pela empresa Amazônia Agroflorestal.

Todosessespassossãoimportantese**obrigatórios** para formar uma boa relação de parceria.

A comercialização é feita diretamente entre você produtor rural e a empresa Amazônia Agroflorestal.



O Contrato de Compra e Venda é a forma como o representante da família produtora e empresa irão oficializar a sua relação de fornecedor, então as duas partes devem saber que esse é um passo importante e obrigatório para que o produtor se torne um fornecedor da empresa.

Para ter a compra do seu café garantida, você precisa atender aos padrões mínimos de qualidade! Para conseguir um café com boa qualidade e melhor remuneração, siga sempre as orientações da equipe técnica.

Sacas que não atenderem ao padrão mínimo não serão adquiridas pela Amazônia Agroflorestral. Por isso, ressaltamos que todos os produtores têm que seguir à risca todos os passos indicados neste guia, para que no momento da venda seu café esteja com qualidade suficiente para ser comprado.

Como é formado o preço?

A formação de preço das sacas de café que serão compradas do produtor é feita através da verificação do valor do mercado commodity, essa verificação que irá basear a formação de preço base da saca. Após isso são inseridos ao preço do café os prêmios, que são valores a mais pagos por saca ao produtor. Essa verificação é feita entre os meses de Janeiro e Março

Emissão de Nota fiscal pelo produtor: A emissão de nota fiscal é obrigatória para que o produtor seja oficialmente um fornecedor. Cada produtor deve estar apto para emitir notas fiscais, pois o pagamento será feito de forma individual e direta ao produtor.

Para fazer sua nota fiscal, você precisará da carteirinha de produtor rural, como mostramos abaixo:



Exemplo da carteirinha de produção rural

Se você ainda não tiver esse documento e tiver dúvidas de como tirar, é só procurar a equipe técnica que vai te dar o passo a passo de como emitir a Carteira de Produtor Rural. Seguindo todos esses passos, a família produtora não terá problemas e poderá vender sua produção de café para a Amazônia Agroflorestral. **O pagamento será realizado em três etapas:**

1) **Adiantamento:** Acontece no mês de abril de cada ano. Será pago 50% (metade) do valor do mercado commodity, de acordo com a previsão de sacas que serão colhidas naquele ano.

2) **Entrega:** Acontece entre os meses de julho e agosto de cada ano. Será contabilizada a quantidade total de sacas entregues, sendo feita a precificação das sacas de acordo com valor do mercado commodity do período e inclusão dos prêmios, após isso, o produtor deve obrigatoriamente emitir a nota fiscal para poder receber os pagamentos. Com a nota fiscal emitida será pago o valor da saca sem adição dos prêmios, sendo subtraído o valor que já tenha sido pago na primeira etapa de adiantamento.

3) **Prêmios:** Acontece entre os meses de Julho e Setembro. Nesse período é realizado o pagamento total dos prêmios, que são valores adicionais pagos por saca de café.

Os valores pagos ao produtor serão referentes às sacas de café beneficiado que o Produtor efetivamente entregar para a Amazônia Agroflorestral, com a devida emissão da nota fiscal.

● Calendário das principais atividades

Atividade	Meses											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Adubação após o plantio		■	■	■								
Instalação de armadilhas			■	■								
Colheita do café				■	■	■						
Poda anual do café						■	■	■				
Poda das espécies florestais							■	■				
Adubação de produção								■	■	■		





Realização

idesam

Apoio


AMAZÔNIA
agroflorestal

reNature.