Pequenos produtores da região de Inhobim são beneficiados com unidade de despolpamento de café

Date : 05-06-2014

Objetivo do Governo Municipal é agregar valor ao produto e beneficiar cerca de 140 famílias da região

Por seu território em que predomina a “mata de cipó” – considerada a zona de transição entre a caatinga e a mata atlântica –, a região do distrito de Inhobim permite que os pequenos agricultores locais sustentem, há décadas, a tradição de ter a cultura do café como principal atividade econômica. Tal condição, naturalmente, leva a que a principal fonte de renda dessas pessoas esteja permanentemente sujeita aos efeitos das intempéries, como a escassez de chuvas, que tornou mais curta a safra deste ano e provocou, na região, uma perda estimada em cerca de 30% da produção total de café.

A fim de oferecer a esses pequenos agricultores uma possibilidade de agregar valor ao produto por meio do qual sustentam suas famílias, a Prefeitura de Vitória da Conquista acaba de concluir, no povoado de Lamarão, a pouco mais de 60 kms do perímetro urbano do município, a construção de uma Unidade de Produção Familiar de Cafés Especiais.

A iniciativa surgiu de uma emenda parlamentar de 2008, de autoria do então deputado federal,

Guilherme Menezes. O projeto, então, tornou-se realidade por meio de uma parceria entre o Município e o Governo Federal, por meio do Ministério da Ciência e Tecnologia.

‘Mais ganhos’– Uma equipe da Secretaria Municipal de Agricultura esteve no Lamarão na tarde dessa terça-feira, 3, a fim de realizar o teste oficial e mostrar para os representantes dos agricultores que o equipamento já está disponível à utilização. Três pessoas foram designadas para integrar a comissão que será responsável pela administração da unidade, até que os agricultores se organizem por meio de uma associação.

Odir Freire

Os futuros benefícios poderão ser sentidos diretamente por cerca de 140 famílias de vários povoados, comunidades quilombolas e assentamentos localizados no entorno de Inhobim. A unidade dispõe de um moderno equipamento que permite aos agricultores realizar, eles mesmos, o processo de despolpamento do café que produzem. O processo torna o produto mais nobre e, consequentemente, mais valorizado no mercado.

“Isso quer dizer que o produtor, na hora de vender o café, vai ter mais ganho do que teria com o café secado normalmente”, explica o secretário municipal de Agricultura, Odir Freire, que representou o prefeito Guilherme Menezes no ato em que a unidade foi testada diante de seus futuros beneficiários.

‘Mais qualidade’– Despolpamento é o nome que se dá ao processo por meio do qual o grão do café é separado da casca. Segundo a cotação atual, uma saca de 60 quilos de café não despolpado, da forma como costuma ser comercializado pela maioria dos pequenos produtores, custa em média R$ 250. Já a saca do fruto despolpado não sairia por menos de R$ 450. Será esse o ganho mínimo que terão os agricultores beneficiados pela unidade concluída pela Prefeitura.

Edna Sanches

“Isso melhora muito para nós”, disse a agricultora Edna Sanches, vice-presidente da Associação de Moradores do Lamarão e uma das três pessoas que compõem a comissão administradora da unidade. “A gente vai despolpar, secar, e aí o café vai ter mais qualidade. Isso aumenta o preço. E, aumentando o preço, aumenta a qualidade de vida da gente”, prossegue Edna, dona de uma roça de 19 hectares com 14 mil pés de café. Este ano, em razão da falta de chuvas, ela e a família colheram cerca de 20 sacas. Em condições normais, garante que colheria 50.

‘Mais compradores’– A mudança nos ganhos, antevista pela agricultora, virá a partir da mudança na forma como os pequenos agricultores lidam com o café, antes de comercializá-lo. Ela própria é um exemplo do processo artesanal utilizado na região. Após colher os frutos, ela apenas os espalha no solo e os deixa secando ao sol. Quando estão suficientemente secos, ela os apanha e os submete ao beneficiamento, desde que haja por perto algum conhecido que possua uma máquina que realize esse procedimento. Em seguida, resta ensacá-los e esperar que algum comerciante – geralmente de Vitória da Conquista – vá até a região para comprá-los. Ou, então, pagar por um frete que leve as sacas para serem vendidas na cidade.

Segundo Edna, isso vai mudar quando todo o café passar a ser processado pelos agricultores na unidade de produção. “Vai melhorar bem. Já vai ser um café especial, de mais qualidade, e mais compradores vão vir procurar”, observou.