



ROTA DO CAFÉ

Levantamento da Emater, em parceria com a Embrapa, aponta que 82% dos produtores da capital não têm renda com a cultura. Estudo mostra a necessidade de ações para estruturar a cadeia produtiva na região

Cafeicultura busca consolidação no DF

» EDUARDO PINHO
» MANUELA SÁ*

Apesar de promissora, a cafeicultura no DF, que no ano passado ocupou aproximadamente 420 hectares, precisa ser estruturada como atividade econômica para gerar renda aos produtores da região. Foi o que mostrou o *Diagnóstico da Cadeia Produtiva do Café no Distrito Federal*, realizado pela Emater/DF em parceria com a Embrapa Café.

O estudo ouviu 134 cafeicultores — entre outubro de 2024 e março de 2025 — e apontou que a cultura não gera renda para 82% deles, indicando que a atividade é recente ou complementar nas propriedades rurais. Além disso, segundo o levantamento, 59% não realizam gestão de custos e 92% afirmaram não possuir financiamento ou crédito rural.

A comercialização também é limitada. O diagnóstico indicou que 63% dos cafeicultores não vendem a produção, sendo que 45% das lavouras estão em formação e 18% produzem apenas para consumo próprio. A maioria são pequenos produtores: 40 possuem áreas de até 0,1 hectare de café (veja quadro).

Potencial

Entre os gargalos estruturais identificados no diagnóstico estão a falta de mão de obra, dificuldades no controle de pragas e doenças, alto custo dos insumos e do processamento dos grãos. Mas o levantamento também mostrou um elevado potencial para a produção, principalmente de cafés especiais, devido a condições naturais favoráveis, como altitudes entre 800 e 1.200 metros, clima seco na colheita e uso de irrigação.

O estudo indica que 95% dos produtores recebem assistência técnica, majoritariamente da Emater-DF, o que favorece a adoção de tecnologias e a melhoria de práticas agrícolas. Outro ponto positivo é a boa infraestrutura produtiva em parte das propriedades.

De acordo com a coordenadora de Operações da Emater-DF, Adriana Nascimento, mesmo sem uma cadeia consolidada, os resultados

Marcelo Ferreira/CB/D.A Press



A relação de Núcia com a cultura começou há mais de 10 anos. Hoje, ela planta, beneficia e comercializa a bebida

do café do DF em termos de qualidade são muito positivos. “Quem está colhendo e fazendo análise sensorial tem obtido notas muito boas. Isso tem relação direta com as condições climáticas e, principalmente, com a altitude do DF”, explicou.

Na opinião dela, para que a cafeicultura se torne economicamente viável na região, é preciso organizar a produção e consolidar a cadeia de comercialização. “O produtor tem de acreditar que pode ganhar dinheiro com café, mesmo em áreas menores. Quando isso acontecer, ele passará a investir mais na cultura”, assinalou.

Adriana acrescentou, no entanto, que esse investimento deve vir acompanhado de metodologia. “Muitos produzem um café de alta qualidade em determinado lote, mas não conseguem repetir o resultado porque não têm um método estruturado de manejo”, explicou. Para resolver esse problema, ela aponta que o caminho é a adoção de tecnologias baseadas em pesquisas.

Guia

O chefe-geral da Embrapa Café, Rodolfo Osorio de Oliveira, destacou que o diagnóstico entrega uma visão ampla da cafeicultura

Produção em números

O TAMANHO DA CAFEICULTURA NO DF

419 hectares — Área plantada em 2025

830 toneladas — Produção em 2025

179 produtores cadastrados atualmente

Apenas **seis** produtores com geração consistente de renda

ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO

54 produtores ainda em fase de implantação (lavouras jovens)

108 produtores não têm renda com café

Apenas **26** comercializam a produção

PERFIL DAS PROPRIEDADES

82% das propriedades têm até 1 hectare de café

30% têm até 0,1 hectare

Nove produtores possuem mais de 5 hectares

Dois produtores têm mais de 20 hectares

74% fazem o manejo manual da cultura

PERFIL PRODUTIVO

Praticamente **100%** plantam café arábica

49% dos plantios em altitude entre 1.000 e 1.200 metros (fator associado à qualidade)

87% utilizam irrigação

Mais de 50% realizam análise de solo

QUALIDADE E PÓS-COLHEITA

77% não fazem análise sensorial.

15% vendem café já moído (agregação de valor ainda limitada)

ORGANIZAÇÃO E GESTÃO

95% recebem assistência técnica.

59% não fazem controle de custos

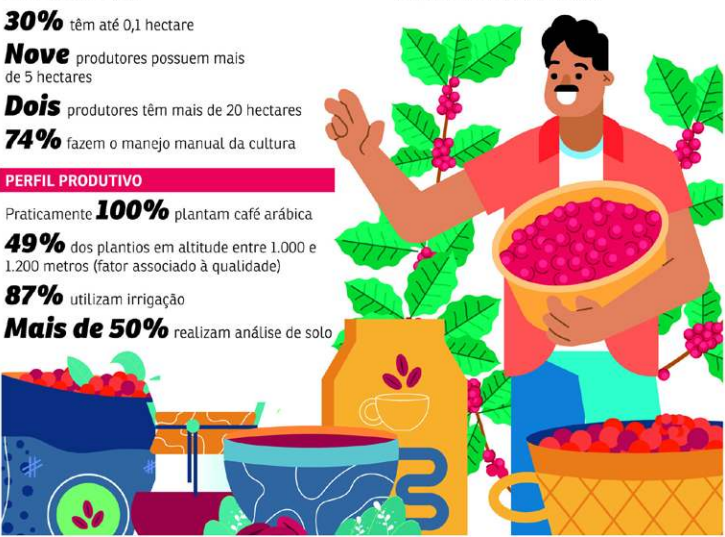
92% não acessam crédito rural

PERFIL SOCIAL

75% das propriedades têm envolvimento feminino

59% dos proprietários têm entre 50 e 70 anos

20% têm mais de 70 anos



na capital, mas é apenas a primeira etapa prevista no convênio entre a empresa e a Emater-DF.

“A partir dele, temos uma base sólida para o desenvolvimento de políticas públicas eficientes e focadas na promoção da cafeicultura na região. É um guia para o desenvolvimento e a estruturação de uma cadeia produtiva com tanto potencial de geração de renda e agregação de valor”, enfatizou.

Segundo Rodolfo, a Embrapa irá atuar no desenvolvimento de políticas públicas que promovam a capacitação continuada, incentivo à adoção de tecnologias adequadas para produção e processamento, além da valorização das mulheres na produção e na comercialização do café.

“Agora, vamos detalhar as demandas e necessidades do setor, o que já temos de soluções e, com isso, desenhar as ações, programas e projetos para o fortalecimento da cafeicultura local”, finalizou o chefe-geral.

As próximas etapas do convênio são a realização de um Dia de Campo para cafeicultores, em maio; a criação de uma Unidade Demonstrativa (UD) de tecnologias para o café no DF, ainda este ano, voltada aos pequenos produtores; e a capacitação de extensionistas da Emater, em parceria com a Embrapa Cerrados e a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

Eficiência produtiva

Para a chefe de Inovação e Negócios da Embrapa Café, Renata Silva, os dados reforçam a necessidade de uma atuação conjunta com a Emater-DF, especialmente voltada aos produtores que mais precisam de apoio: os cerca de 82% que têm áreas de até 1 hectare plantadas com café.

“Apesar de 95% dos produtores receberem esse serviço, 69% nunca participaram de capacitação específica em cafeicultura e 57% dos plantios têm menos de cinco anos”, comentou Renata. Por isso, segundo ela, a capacitação de técnicos em cafeicultura é fundamental. “Esse é um fator decisivo para a condução da cultura na região, de modo que ela seja eficiente e gere renda e qualidade de vida para as famílias”, completou.

Os dados observados no levantamento indicam, no entanto, um quadro de baixa eficiência nas lavouras avaliadas. De acordo com a chefe de Inovação e Negócios, uma boa produção de café arábica é de cerca de 60 sacas por hectare. Porém, entre os produtores que já colhem café no DF, 31 registram produtividade inferior a uma saca por hectare, enquanto apenas 10 produtores superam 20 sacas por hectare.

“Para ter eficiência e um alto rendimento por área, é preciso aprimorar a condução das lavouras, usar a cultivar adequada para a região e fazer o manejo corretamente, com foco na qualidade e na sustentabilidade”, assinalou.

Câmara Setorial

Em nota, a Secretaria de Agricultura (Seagri) comentou que, para enfrentar esses desafios, os produtores implantaram a Câmara Setorial da Cafeicultura. Uma das propostas apresentadas é o fortalecimento do Fundo de Desenvolvimento Rural (FDR), que funcionaria como aval para produtores que não atendem às exigências dos bancos.

A estratégia inclui, ainda, ações de capacitação técnica, com realização de dias de campo sobre tecnologias, custos de implantação, cultivares adaptadas e manejo de pragas.

Outra ação citada pela Seagri para fortalecer a identidade territorial e a qualidade do café do DF é um estudo conduzido pela Universidade de Brasília (UnB), que tem o objetivo de caracterizar o terroir local (que inclui questões naturais, como clima, solo, relevo, etc., e humanas — saber fazer) e elaborar o caderno de especificações técnicas para obtenção de uma Indicação Geográfica (**mais detalhes na próxima reportagem da série Rota do café**).

“Paralelamente, Senar, Sebrae, Seagri e outras instituições criaram o 1º Prêmio de Qualidade de Cafés do Cerrado Central, iniciativa voltada à promoção do produto”, informou a secretaria.

Estagiária sob supervisão de Eduardo Pinho

Protagonismo feminino impulsiona as lavouras

A participação feminina na cafeicultura do DF é expressiva. As mulheres estão presentes em 75% das áreas de cultivo, sendo que em cerca de 57% das propriedades (76) elas são responsáveis diretamente pela atividade.

As cafeicultoras Roberta Sara Matos, 64 anos, e Núcia Cenci, 55, representam a força da mulher nesse setor, porém, em extremos opostos do levantamento realizado pela Emater/DF e a Embrapa Café. Enquanto Roberta produz em menos de 1 hectare, ainda de forma irregular, no Sítio Cuitelinho, em Brazlândia, Núcia tem uma plantação de 45 hectares, com rendimento médio de 2,7 mil sacas por ano, e é a idealizadora da marca Café Grão Nativo.

Segundo Roberta, a lavoura está em fase inicial e apresenta desenvolvimento irregular. “As plantas têm tamanhos diferentes, o que dificulta calcular a produtividade média. A primeira colheita está sendo realizada agora e, por isso,

a comercialização do produto está começando”, relatou.

Mesmo em início de produção, o café produzido por ela já obteve reconhecimento. A bebida foi avaliada por provadores e recebeu terceiro lugar no 1º Prêmio de Qualidade de Cafés do Cerrado Central. Por se tratar de um café especial, o produto é vendido torrado e laudado por especialistas. A produtora comercializa o café em embalagens de 250 gramas, por valores entre R\$ 60 e R\$ 80.

A cafeicultura ainda não representa a principal fonte de renda da propriedade, mas a expectativa é ampliar a comercialização nos próximos meses. “A ideia é integrar a atividade ao turismo rural, comercializando parte do café diretamente no local de produção”, adiantou Roberta.

Ela aponta, no entanto, que produzir café no DF ainda apresenta desafios, como a escassez de equipamentos específicos e a falta de assistência técnica especializada em

cafeicultura. Por isso, para a produtora, o avanço da atividade depende da integração entre pesquisa e extensão rural, além do fortalecimento das associações de produtores.

Já a relação de Núcia Cenci com a cultura começou há mais de 10 anos. Mas foi em 2021 que ela criou a própria marca, Café Grão Nativo, e deu início aos investimentos para comercializar café especial, categoria que segue padrões rigorosos de qualidade na hora da seleção dos grãos.

Segundo Núcia, a motivação para investir na cultura do café veio da possibilidade de agregar valor ao produto, além do gosto pessoal pela bebida. “Hoje, o café tem um preço considerável. Até quatro anos atrás, ele era baixíssimo. Não valia a pena. Então, eu entrei nesse negócio com o intuito de tentar alavancar a marca em cafés especiais, porque ele tem um valor agregado e está se tornando uma das exigências do mercado internacional”, afirma.

Tecnologia

Para garantir a qualidade da produção, Núcia investe em tecnologia. Os cafés passam por máquinas seletoras que dividem os grãos de acordo com tamanho e peso. Em seguida, um equipamento com leitura ótica identifica possíveis defeitos. Após a torra, os grãos passam, ainda, por uma máquina que utiliza inteligência artificial para detectar imperfeições que possam ter passado despercebidas nas etapas anteriores. Por fim, é feita uma verificação manual para garantir que a seleção foi feita com o devido cuidado.

Núcia vê com otimismo o futuro da produção de café na região. Ela observa um aumento no interesse do público por grãos de maior qualidade e acredita que Brasília apresenta vantagens para o cultivo. “Aqui tem uma característica muito bacana. Em Minas Gerais, existe aquela história de que o café é sazonal,

Arquivo pessoal



A cafeicultora Roberta Sara produz cafés especiais em Brazlândia

com anos bons e anos ruins. Isso não acontece com a gente, porque trabalhamos com irrigação devido à época de seca”, explicou.

Apesar dessa vantagem, Núcia aponta que a região enfrenta algumas dificuldades para a comercialização. Uma delas é a falta de cooperativas voltadas à cafeicultura. Segundo ela, produtores de outras culturas, como a soja, contam com estruturas

que facilitam o escoamento dos produtos. No caso do café, essa rede de apoio é limitada na região.

“Brasília fica bem no centro. A logística para levar o produto até os portos encarece bastante. Aqui temos pequenos produtores espalhados. Não há uma cooperativa forte. A gente faz esse escoamento sozinho e é pressionado pelos preços estabelecidos pelas grandes empresas”, relatou.