



Produção orgânica de café no Sítio Santa Cecília, em Glória de Dourados-MS

KOMORI, Olácio Mamoru. Produtor Rural, APOMS - Associação dos Produtores Orgânicos de Mato Grosso do Sul, olaciokomori@uol.com.br; SOUZA, Márcio Rodrigues de. AGRAER - Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural, agraelgloriadourados@hotmail.com; PADOVAN, Milton Parron. Embrapa Agropecuária Oeste, padovan@cpao.embrapa.br.

Resumo: A família Komori possui um vasto histórico no cultivo do café, porém o empobrecimento do solo, pragas e doenças, além de adversidades climáticas levaram à quase extinção da atividade cafeeira no Sítio Santa Cecília, no ano de 1996. Em 1998 iniciou-se a adoção de algumas práticas de manejo agroecológico e a implantação de novos talhões de café nesse enfoque. A experiência contou com o apoio da APOMS (Associação dos Produtores Orgânicos de Mato Grosso do Sul), AGRAER (órgão de extensão rural pública), Prefeitura de Glória de Dourados e Embrapa Agropecuária Oeste, vindo a agregar novos colaboradores nos anos recentes. O sistema evoluiu e, atualmente, a maior parte da área com café vem sendo conduzida em sistema de semi-sombreamento, com várias espécies de árvores no agroecossistema. Atualmente o sistema encontra-se com bom nível de equilíbrio biológico, as mudas utilizadas são oriundas da propriedade, a colheita é feita seletivamente (grãos tipo cereja), o beneficiamento do café é feito na propriedade e a comercialização é realizada pela família, em sua maioria, diretamente aos consumidores. Desde o ano de 2007, a propriedade é considerada uma UR-Unidade Referência em Agroecologia, do componente 3 do Projeto Agrofuturo no Território da Grande Dourados.

Palavras-chave: manejo agroecológico, adubação verde, Sítio Santa Cecília, café orgânico.

Introdução

O Sítio Santa Cecília é uma propriedade familiar com área de 30 ha, localizado em Glória de Dourados, MS, fruto de um projeto de colonização agrária ocorrida nas décadas de 40 a 50 (Colônia Federal de Dourados). A família Komori instalou-se no local, no ano de 1965, com o objetivo de explorar a área com cultura do café.

Fatores motivadores da experiência

Inicialmente o solo da propriedade era de boa fertilidade natural, mas ao longo do tempo foi empobrecendo devido à forma intensiva de exploração e manejo adotado. Os custos de produção aumentaram consideravelmente devido à necessidade cada vez maior de insumos (fertilizantes químicos e agrotóxicos). Em 1984, as condições de solo, clima (geadas e secas) e as pragas e doenças obrigaram o produtor a buscar outras alternativas de renda além do café. Implementou-se a sericicultura numa área de 4,8 ha. No ano de 1993, a avicultura de corte foi implantada em sistema de parceria. Também no mesmo ano foi implantada uma área de 2,0 ha de fruticultura (acerola, goiaba, maracujá e manga).

Mesmo com a diversificação das atividades, a família Komori sentiu a necessidade de avançar ainda mais, optando pela adoção de processos e técnicas agroecológicas na propriedade.



Descrição da experiência - a produção orgânica de café

A idéia de se produzir o café orgânico surgiu no ano de 1997, junto com outros pequenos produtores, que se uniram na busca de formas alternativas de produção, já que era evidente a insustentabilidade do sistema convencional para os agricultores familiares.

Livros, revistas, cursos, seminários e visitas técnicas a diversas regiões do país foram algumas das formas encontradas para se conhecer melhor sobre o assunto e, paralelamente, iniciar a aplicação de algumas técnicas agroecológicas de cultivo.

As mudas utilizadas na implantação da lavoura a partir do ano de 1997 foram produzidas na propriedade. Para o plantio seguiram-se os modelos de preparo do solo de cultivos convencionais, porém utilizando-se somente insumos orgânicos. O sistema “Café x Guandu”, desenvolvido pelo IAPAR, foi utilizado com o objetivo de proteger o cafeeiro da geada no primeiro ano, além de funcionar como quebra ventos, produzir mais biomassa ao sistema solo e promover a ciclagem de nutrientes.

Outros adubos verdes foram utilizados nas entrelinhas do cafeeiro, sendo: mucuna anã, mucuna preta, feijão de porco, milheto, guandu anão e guandu comum, na primavera/verão. No inverno utilizou-se o nabo forrageiro e a aveia preta.

As variedades de café existentes na propriedade atualmente são: Tupi, Obatã, Iapar 59, Icatu amarelo, Catuaí Vermelho e Mundo Novo.

Como tratos fitossanitários, a calda sulfocálcica e biofertilizantes foram aplicados com frequência até o terceiro ano do estabelecimento dos talhões do café.

A partir do ano de 2000, o Sítio Santa Cecília conseguiu a abolição total no uso de produtos químicos em suas lavouras, passando a adotar como filosofia básica de produção a abdicação ao uso de agroquímicos, optando pela produção com respeito e em harmonia com a natureza, respeitando e tratando o solo como um organismo vivo e buscando, gradativamente, a agregação de valor à sua produção.

Após os primeiros anos de cultivo do cafezal, a família foi se conscientizando da necessidade de melhorar a biodiversidade e inserir a arborização nessa área de lavoura. A implantação de diversas espécies de árvores no meio do cafezal aumentou significativamente a biodiversidade, contribuindo para o equilíbrio biológico e, conseqüentemente, tornando desnecessário a aplicação de produtos alternativos para controle de pragas e doenças.

Com o crescimento das espécies arbóreas, estas proporcionaram ao cafezal um semi-sombreamento (sombra rala), formando um microclima mais favorável à lavoura, visto que o café é originário de habitat de sub-bosques e o sombreamento parcial é favorável a cultura. Foram utilizadas para a arborização as seguintes espécies: acácias, glirícidia (moirão vivo), leucena, aroeira, ingá, bananeira, ipês, mamão, amoreira, abacateiro e outras.

Quanto ao manejo de ervas espontâneas, no primeiro ano as capinas foram realizadas apenas nas linhas de plantio e, seletivamente, nas entrelinhas, procurando oferecer condições para que as mudas de café pudessem se desenvolver sem a competição com as plantas espontâneas (inço). Após um ano do plantio do café, o manejo das plantas espontâneas foi realizado através de roçadas periódicas, procurando deixar o solo com cobertura morta do próprio mato, o maior tempo possível. Com esta prática houve grande economia de mão de obra, além de garantir cobertura permanente do solo, boa produção de biomassa e ciclagem de nutrientes.

Atualmente as roçadas são realizadas com microtrator nas entrelinhas do cafezal, complementando com roçadeira costal próximo às árvores e plantas de café.

Em relação à colheita, todo o processo atualmente é realizado seletivamente (grão tipo cereja), utilizando-se o pano, a fim de se obter uma qualidade de bebida superior.



Apesar do aumento no custo da colheita, pois é realizada em três etapas, observa-se a diminuição das atividades de arruação e, conseqüentemente, a preservação da vida do solo.

Após a colheita, a secagem é realizada em terreiro de cimento, utilizando-se a separação dos grãos em caixas d'água por densidade e ponto de secagem. Utiliza-se, também, um secador mecânico rotativo com fornecimento de calor indireto, com o objetivo de manter a qualidade de bebida do café. O beneficiamento é feito no próprio Sítio Santa Cecília com o objetivo de agregar valor ao produto, além de possibilitar o retorno da palha para a lavoura na forma de compostagem.

A própria família faz o empacotamento do café moído em embalagens padronizadas e personalizadas, e também promove a venda da maioria do café diretamente aos consumidores.

Desde o ano de 2007, a propriedade é considerada uma UR-Unidade Referência em Agroecologia, do componente 3 do Projeto Agrofuturo no Território da Grande Dourados. A propriedade recebe mensalmente grupos de visitantes para diversas finalidades, sendo: agricultores de diferentes regiões do Estado de MS e de outros estados, pesquisadores, professores e estudantes de universidades, escolas agrotécnicas e de outras escolas de ensino fundamental e médio, entre outros, auxiliando estrategicamente a popularização dos processos inerentes ao manejo orgânico de agroecossistemas.

Principais conquistas e lições aprendidas

O aprendizado em todo o processo de construção do agroecossistema, passando pela agregação de valor até a comercialização, é muito rico e construiu bases sólidas para a continuidade com maior segurança e potencial de replicabilidade.

A troca de saberes com agricultores, pesquisadores, professores, técnicos e pessoas de diferentes segmentos foram fundamentais para a construção da experiência em curso. Atualmente os processos implementados na propriedade servem de referência para muitos agricultores construírem agroecossistemas com base ecológicas em suas propriedades.

Principais dificuldades encontradas

Principalmente no início, a falta de apoio técnico e os conhecimentos bastante limitados sobre os processos agroecológicos, foram entraves para o melhor andamento das atividades na propriedade.

A falta de consciência da população em geral sempre foi e ainda é um fato que desestimula maiores investimentos em processos agroecológicos, pois pouco se valoriza os produtos saudáveis oriundos desses sistemas.

Considerações finais e expectativas futuras

É possível produzir café sem a utilização de fertilizantes químicos e agrotóxicos, além de ser possível conviver em harmonia com as ervas espontâneas. É de suma importância um trabalho voltado para a recuperação da fertilidade do solo através de diversas práticas integradas de manejo agroecológico e recuperação da biodiversidade.

No que diz respeito ao custo de produção, registrou-se um aumento significativo no item mão-de-obra, nos anos iniciais de estabelecimento do sistema, e a diminuição significativa da entrada de insumos externos à propriedade. Observa-se a cada ano uma melhoria gradativa nas condições físicas, químicas e biológicas no solo da propriedade.

O processamento (torração e moagem) e a construção de canais alternativos de comercialização do café orgânico tem sido a tônica dos trabalhos desenvolvidos pela família.



(A)



(B)

Figura 1. Viveiro de mudas de café (A) e café consorciado (B) no Sítio Santa Cecília.



(A)



(B)

Figura 2. Visitas ao café semi-sombreado (A) e (B) no Sítio Santa Cecília.



(A)



(B)

Figura 3. Atividades de colheita seletiva do café (A) e beneficiamento (torração) (B) realizados no Sítio Santa Cecília.