CAFÉ: EVOLUÇÃO NO BRASIL

TALITA PRISCILA PINTO
Pesquisadora do Centro de Agronegócio da Fundação Getulio Vargas (FGV Agro)

A EXPECTATIVA da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) é de que o consumo interno de café cresça cerca de 3,5% ao ano até 2021. Os cafés de alta qualidade devem ganhar espaço entre os grupos de consumidores que se dispõem a pagar mais por um produto diferenciado. Esse é um sinal de que essa diversificação do mercado interno é um caminho a ser explorado, e, quem sabe, não só os grãos originários do Brasil, mas também os produtos deles derivados consigam conquistar o mercado internacional e tornar o Brasil ainda mais competitivo dentro dessa cadeia produtiva.

Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), deverão ser colhidos 50,9 milhões de sacas do grão em 2019, um volume 17,4% inferior ao observado na safra do ano anterior, devido à influência da bienalidade negativa.

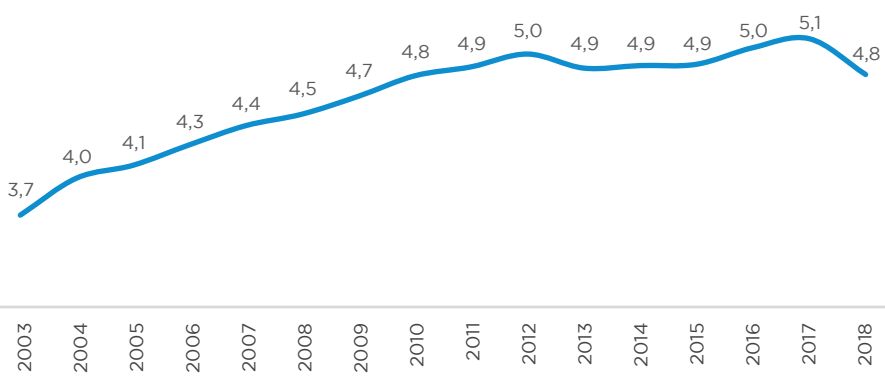
O volume de café produzido no Brasil divide-se entre grãos do tipo Robusta e do tipo Arábica. O primeiro deles dá origem a grãos com sabores mais amargos e possui mais substâncias solúveis, como açúcares e cafeína, sendo, portanto, mais valorizado pela indústria de café instantâneo. Já o Arábica é voltado para a produção de cafés mais finos. A bebida originada desse grão é considerada nobre por apresentar uma maior complexidade de aroma e sabor.

A produtividade desses grãos vem crescendo ao longo dos anos, sejam eles de bienalidade negativa ou positiva. Esse crescimento implicou uma safra de 61,66 milhões de sacas em 2018, atingindo tanto recordes de produção, quanto de produtividade. Essa trajetória implica, também, ganhos de competitividade e reforça a importância de investimentos em tecnologia não só para o café, como para as demais culturas.

A pauta de exportação no Brasil cresceu e se diversificou muito ao longo dos anos. Em relação às exportações, o agronegócio como um todo responde por 42% do total embarcado, e o café, apesar de não ser mais o principal produto dessa pauta, ainda tem grande relevância, respondendo por cerca de 2,04% do total embarcado. O Brasil responde por 32% da produção mundial e 23% das exportações. Além disso, é o segundo maior mercado consumidor, ficando atrás apenas dos Estados Unidos. Ao todo, segundo a ABIC, foram consumidos 21 milhões de sacas de café no Brasil entre novembro de 2017 e outubro de 2018, um volume 4,80% maior em relação ao mesmo período do ano anterior. Esse total representa um consumo *per capita* de 6,02 quilos de café cru e 4,82 quilos de café torrado em 2018.

A inovação não para por aí. Nos últimos anos, tem sido comum ouvir muitos termos relacionados à indústria cafeeira. Grãos, certificação de origem, 100% Arábica, solúvel, *gourmet*, expresso, *premium*, cápsulas – o que não faltam são exemplos como esses. Foram abertos cafés que inventam e reinventam, servem a bebida nas mais variadas formas possíveis, seja quente ou gelada. Há, constantemente, a busca por atributos diferentes que diversifiquem tanto a oferta, quanto a demanda pela bebida. Desta forma, a indústria cafeeira conseguiu agregar valor ao produto e atrair novos consumidores. Além disso, apresentou opções para se consumir a bebida nas mais variadas formas e ocasiões ao longo do dia do brasileiro. A presença do café é marcante no cotidiano da população, revelando que, mesmo em períodos de crise econômica, como a de 2014, o consumo não diminuiu, o que reflete o quanto a bebida é importante para o brasileiro. ■

BRASIL: EVOLUÇÃO DO CONSUMO *PER CAPITA* DE CAFÉ TORRADO
(QUILOS POR HABITANTE)



Fonte: ABIC