
Exterminar agronegócio taxando-o de fonte do mal é proposta maluca

Guaxupé, dizem, é derivado de guaxo, nome de um pássaro bonito, com canto alegre e barulhento. Conhecido por construir ninhos pendurados nos galhos, vive sempre em colônia. Gosta de turma.

Pode ser coincidência. Mas o município mineiro de Guaxupé, próximo da serra da Mantiqueira, fornece um grande exemplo de união.

Ali está a maior cooperativa de café do Brasil, a Cooxupé. Como os pássaros, seus agricultores também andam juntos.

A colheita do café está se encerrando em todo o país. Trata-se de uma excelente safra, de 40 milhões de sacas. Somente a Cooxupé está recebendo 3,5 milhões delas, 9% do total nacional. A exportação é volumosa: 2,1 milhões de sacas, vendidas lá fora diretamente ou via traders. Configura a gigante do setor.

Para entender sua importância, imagine uma porteira, dessas que os agricultores instalam na entrada de sua fazenda. Por analogia, a força da cooperativa reside no fato dela atuar antes, dentro e depois da porteira rural. Quer dizer, a cooperativa está presente em toda a cadeia de produção.

A Cooxupé é a maior revendedora de fertilizantes de Minas Gerais e, na cafeicultura, ninguém vende mais agrotóxico. O financiamento da safra sai através do Banco Cooperativo. Máquinas e implementos são vendidos na feira promocional. Tudo isso representa insumo para a produção, colocado “antes” da porteira.

Em seguida, oferece tecnologia e apoio na condução das lavouras. Uma equipe de 32 agrônomos, craques na matéria, cuida de garantir a boa produtividade. Realizam dias de campo, ministram palestras, transmitem conhecimento. Aqui está o elo “dentro” da porteira.

Colhido o café, vem o armazenamento, o beneficiamento e a comercialização dos grãos. Todas essas etapas são realizadas de forma coletiva. Ninguém vende seu café para intermediário. A mercadoria é aglutinada, padronizada, negociada pela cooperativa. Faz o “depois” da porteira.

Sabendo disso, responda: a Cooxupé é entidade rural ou o quê? Difícil saber. No passado, o mundo da produção estava mais segmentado, isolado. Cada qual cuidava de um ramo. O agricultor era, tão só, ruralista.

Hoje, formam-se cadeias complexas onde se misturam o rural com o industrial, o financiamento com o comércio, a técnica com o marketing. Daí nasceu o conceito, copiado dos gringos, de *agribusiness*. Traduzido, batizaram de agronegócio.

Um negócio que brota do campo. Esse é o ramo da Cooxupé e seus 9 184 cooperados, um batalhão de cafeicultores. Organizados, ganharam em produtividade, investiram na qualidade, vendem nos mercados competitivos. Aqui dentro e lá fora.

Na última década, a produtividade média dos cafezais na Mantiqueira subiu de 10 para 25 sacas/hectare. A melhoria na quantidade induziu o trabalho pela qualidade. Técnicas de colheita, secagem e beneficiamento permitiram elevar o tipo do café. O resultado apareceu no preço.

O café, de bebida especial, passou a ser valorizado no mercado. Paulo Moreira, cooperado da Cooxupé e produtor em São Sebastião de Grama, SP, que o diga. Vencedor do Gold Cup of Excellence, em 2003, vendeu seu premiado café por 740 dólares. Cada saca!

O café de coador, bem adoçado e fraco conforme sempre preferiram os brasileiros, aceita qualquer grão. Inclusive com palha misturada. Começou a mudar há cerca de dez anos. Primeiro a indústria do café lançou o selo Abic para enfrentar a porcaria no pó-de-café.

Nessa época, chegava a onda do café expresso, onde a boa bebida faz diferença no paladar. Nesse mercado surgiram os cafés especiais, colhidos com cuidado, sem arder no chão das plantações, nem molhar no terreiro da fazenda.

Aí vingou o café despulpado. Ao contrário da colheita tradicional, que aguarda o grão do café secar na planta, a apanha ocorre ainda quando está maduro, vermelho. Neste caso, máquinas fazem a limpeza da mucilagem do grão. O resultado é excelente.

Os concursos de qualidade, puxados pelo pioneirismo da italiana Illy Café, motivaram os agricultores. Na Cooxupé, os técnicos montaram salas demonstrativas onde se bebe café. Ou melhor, se bochecha.

Amostras de café são analisadas da mesma forma como fazem os sommeliers de vinhos. Pessoas treinadas “bebem o café” à frente dos produtores, num processo pedagógico que chama a atenção do cafeicultor. Não adianta apenas produzir. Torna-se necessário obter qualidade. Significa uma revolução no mundo das commodities.

Minas Gerais produz, hoje, metade do café nacional. Nesta região tradicional, 28 mil propriedades dedicam-se à cafeicultura. Confirmam a democracia no campo: 95% dos produtores detêm menos de 50 hectares de área total. São agricultores familiares.

Café gera empregos. Apenas no sul de Minas, estima-se que 1,5 milhão de pessoas dependam do café para viver. Os empregos fixos somam 150 mil trabalhadores; na época da colheita, 230 mil postos temporários são gerados. Uma dádiva.

O caráter distributivo da cafeicultura nacional não existiria sem a presença das cooperativas. Entre tantas, a Cooxupé puxa a fila e faz brilhar sua maior virtude: a capitalização dos pequenos e médios agricultores. Familiares não precisam ser pobres, de subsistência. Apoiados, organizados, transformam-se em pequenos, e bons, empresários. Ganham dinheiro.

Noutro dia, surgiu uma proposta maluca de exterminar o agronegócio, taxando-o como fonte do mal. Os ideólogos dessa balela deveriam dar um pulo em Guaxupé e jogar um dedo de prosa com o seu Isacc Ribeiro, fundador e maior líder da cooperativa. Sairiam de lá boquiabertos.

Date Created

17/08/2004