



INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION
ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ
ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFÉ

PJ 29/12 Add. 1 (P)

29 fevereiro 2012
Original: inglês

P

Comitê de Projetos/
Conselho Internacional do Café
5 – 8 março 2012
Londres, Reino Unido

**Resumo dos relatórios de andamento
apresentados pelas Agências de Execução
dos Projetos (AEPs) sobre projetos em fase
de implementação**

Antecedentes

A Organização Internacional do Café (OIC), como Organismo Supervisor (OS) designado dos projetos cafeeiros do Fundo Comum para os Produtos Básicos (FCPB), contribui para o acompanhamento da implementação desses projetos, analisando a consecução de seus objetivos, identificando suas limitações e verificando suas despesas. No documento PJ-29/12, que foi distribuído em inglês, figuram os relatórios das AEPs sobre o andamento de sete projetos ora em fase de implementação. No presente documento encontra-se o resumo do relatório de andamento do único projeto em fase de implementação em um país Membro lusofônico – Angola. Cópias, em inglês, da íntegra dos relatórios podem ser obtidas da Secretaria mediante solicitação.

Anexo I: Reabilitação experimental de lavouras de café abandonadas como pequenas unidades de produção familiar em Angola – CFC/ICO/15 (AEP: INCA)

Ação

Solicita-se ao Conselho que note este documento.

**REABILITAÇÃO EXPERIMENTAL DE LAVOURAS DE CAFÉ ABANDONADAS
COMO PEQUENAS UNIDADES DE PRODUÇÃO FAMILIAR EM ANGOLA
(CFC/ICO/15)**

1. Período coberto pelo relatório: 1.º de julho a 31 de dezembro de 2011

2. Situação da implementação do projeto

2.1 Componente 1: Produção (reabilitação) do café

A produção de mudas, as capinas e podas, a regulação da sombra e a colheita foram as principais atividades de que se cuidou, e os seguintes resultados foram alcançados:

- 120 viveiros foram estabelecidos para a produção de mudas de café. Esses viveiros seguiram os esquemas anteriores, isto é, trabalho coletivo, com distribuição final de mudas entre os participantes.
- 1.099.000 novas mudas foram produzidas para plantio durante a última temporada de chuvas de 2012.
- 316.786 mudas foram plantadas, elevando o número de novos cafeeiros a cerca de 600.000 durante o ano de 2011.

2.1.1 Melhoria das práticas agrícolas na produção de café

Com a contribuição e colaboração da CLUSA e consultores, 3.000 produtores e extensionistas do INCA receberam treinamento acerca de solo e produção de fertilizantes orgânicos, inseticidas orgânicos e armadilhas de pragas.

Atualmente, em torno de 104 hectares de café, especialmente de plantio novo, foram fertilizados com fertilizantes orgânicos produzidos pelos cafeicultores. Há aproximadamente 2.000 toneladas de fertilizantes orgânicos para serem usadas em outros 1.500 hectares de café e outros cultivos.

2.1.2 Reabilitação/renovação de lavouras

A reabilitação e renovação de lavouras abandonadas, cobriu cerca de 1.453 hectares durante o semestre, e incluiu podas, capinas, regulação da sombra, fertilização e regulação da densidade das plantas, com uma média de três hastes por planta, para alcançar cerca de 7.500 troncos por hectare.

2.1.3 Volumes do café produzido

A produção total de café verde dentro do projeto alcançou 1.610 toneladas em 2011, das quais 560 toneladas foram colhidas durante a segunda metade do ano. A quantidade de café produzido durante a segunda metade de 2011 é ainda maior que as 529 toneladas produzidas em 2006, quando o projeto ainda não estava em execução. Os volumes do café produzido estão aumentando 20% por ano em média, embora ainda não haja produção economicamente viável dos cafeeiros de plantio recente.

2.1.4 Microcrédito

O INCA assinou um contrato com o Banco de Poupança e Crédito (BPC) para a disponibilização e gestão de microcrédito no âmbito do projeto. No momento está-se dando atenção a uma consciência permanente dos beneficiários em relação ao pagamento dos empréstimos.

Dois grupos de cafeicultores receberam crédito num montante de US\$1,8 milhão. Até 31 de dezembro de 2011, o pagamento do crédito foi de 34,4% na primeira fase e 10,3% na segunda, proporções essas inferiores às do ano anterior.

Componente 2: Comercialização do café

Os resultados previstos neste componente são o aumento da participação dos cafeicultores na cadeia de comercialização do café e o aumento do preço FOB pago aos cafeicultores.

2.2.1 Fornecimento periódico de informações sobre o mercado

Durante o período, o projeto forneceu periodicamente informações sobre os preços do café tanto a nível nacional como no mercado internacional.

No Amboim, o café verde foi comercializado a um preço médio de US\$1,45 / kg. Felizmente, observou-se entre os cafeicultores uma tendência a vender café descascado, e este recebe melhores preços. A tendência altista dos preços tem beneficiado os cafeicultores.

Em comparação com os preços dos anos anteriores, os preços na fazenda aumentaram substancialmente em 2011, representando 73,4% do preço FOB médio.

Durante o semestre, o *café amboim* representou cerca de 65% das exportações angolanas de café. Notamos um aumento da qualidade do *café amboim* exportado durante o semestre, 65% do qual da classificação 2AA *corrente* e acima, segundo a classificação interna de café.

2.2.2 Processamento do café

O projeto distribuiu 19 descascadores a associações e cooperativas participantes, alcançando uma capacidade de benefício de 5.500 kg / hora. Passou-se a beneficiar muito mais durante o período, e cerca de 90% do café produzido foi vendido como café verde. Foi preciso providenciar mais manutenção e conserto dos descascadores, mas o processamento do café tornou-se mais fácil. O resultado foi que todo o café negociado foi processado no Amboim, sem necessidade de ir a outros lugares.

2.2.3 Melhoria da qualidade do café

Há um interesse crescente pela compra do café produzido no projeto. As atividades planejadas para as provas de xícara começaram em junho, e treinamento em classificação e certificação de café para exportação foi dado ao pessoal do INCA.

Com o objetivo de melhorar o processamento pós-colheita, 26.000 m² de terreiros de secagem foram reabilitados durante o período. A introdução de lonas de plástico e plataformas suspensas está em fase experimental, com pouca participação dos agricultores. No entanto, em vista da importância do uso desse tipo de plataforma de secagem para melhorar a qualidade do café, esta atividade terá prosseguimento o ano que vem.

2.2.4 Indústria de torrefação e moagem

Na área do Amboim, a indústria de torrefação e moagem tem-se desenvolvido à medida que os volumes do café produzido aumentam. A entidade mais importante, absorvendo mais de 40% do café comercializado diretamente para a torrefação, são as Organizações JVM, que têm escritórios e instalações fabris na cidade do Sumbe. Os outros 60% (aproximadamente 107 toneladas) são vendidos a torrefadores de café e artesãos torrefadores no Amboim, em Benguela e no Lobito. Atualmente, o Amboim tem 12 torrefadores artesanais. Os planos do projeto incluem a instalação de pequenas unidades de torrefação e moagem em algumas cooperativas.

2.2.5 Crédito para a comercialização

A demanda por *café amboim* é de tal ordem, que o projeto não tem problemas com o café não comercializado. Negociantes de diferentes partes do país e até do estrangeiro têm interesse em comprar *café amboim*, reduzindo a um nível insignificante as atividades iniciais de comercialização planejadas para enfrentar problemas de comercialização na fase inicial do projeto. Por isso, recursos para a comercialização não têm sido desembolsados e provavelmente serão usados para recuperar armazéns das cooperativas ao invés.

Componente 3: Reassentamento de famílias de agricultores deslocadas

O resultado previsto neste componente é a assistência no reassentamento de famílias deslocadas nas áreas do projeto, através da reabilitação de lavouras de café negligenciadas e da construção de casas, escoltas e centros de saúde na vizinhança.

2.3.1 Reabilitação de escolas e postos de saúde

Durante este período, a reabilitação de escolas e postos de saúde foi completada nas localidades do Chulo, Maria Augusta, Damba do Cungulo e Quitandala, permitindo que 1.526 estudantes frequentassem aulas e mais de 1.200 pacientes fossem tratados nos postos de saúde de Damba do Cungulo. Entretanto, o número de estudantes vem aumentando, enquanto que o número de escolas da região continua o mesmo. As 17 salas de aula existentes já são insuficientes para satisfazer a demanda. Contatos foram feitos com a administração local, com vistas à reabilitação conjunta de mais escolas. A reabilitação do centro médico do Ichingo, em colaboração com a Administração do Amboim, foi iniciada durante o período.

2.3.2 Cultivos produzidos

Houve um aumento da produção de café em grão, pois as lavouras passaram por enorme renovação no âmbito do projeto em 2007. Durante o semestre, 70 toneladas de café em grão foram produzidas pelos beneficiários, elevando para aproximadamente 270 toneladas o total produzido durante o ano. Um quilo de café em grão custa em média kz200,00 (US\$2,00). Esse preço representa uma contribuição imensa à manutenção do café, pois as receitas geradas pelo café em grão e produtos hortícolas são usadas, em parte, para financiar as capinas e podas nas lavouras de café.

As atividades sociais no âmbito do projeto contribuíram para:

- Reduzir o número de crianças fora do sistema educacional,
- Trazer escolas para mais perto das comunidades (eliminando a necessidade de as crianças viajarem longas distâncias para frequentar escolas),
- Motivar a comunidade para conservar o patrimônio público, pois é ela que faz a manutenção / reabilitação periódica das escolas,
- Aumentar a disponibilidade de produtos à venda, com o café em grão no topo da lista,
- Proporcionar maior disponibilidade de alimentos para as famílias reassentadas.