

Seminário de café traz Alckmin à BS

Governador participa de encontro internacional do setor, promovido nesta semana pela Associação Comercial de Santos (ACS)

MAURÍCIO MARTINS
DA REDAÇÃO

O governador Geraldo Alckmin (PSDB) participará do 20º Seminário Internacional do Café, que transcorrerá nestas quarta e quinta-feiras no Sofitel Jequitimar, em Guarujá. O evento, organizado pela Associação Comercial de Santos (ACS), tem mais de 320 inscritos, representando 14 países. É o mais importante encontro do setor cafeeiro do Brasil.

“O café faz parte da nossa cultura e da nossa história. A atividade cafeeira tem um importante papel na economia nacional – o Brasil é o maior produtor e exportador mundial –, e o Estado de São Paulo está entre os maiores produtores do País. O seminário é uma excelente oportunidade para debater, em âmbito internacional, a sustentabilidade na produção e no comércio do café. É uma bela iniciativa da Associação Comercial de Santos”, ressalta o governador.

O vice-presidente da ACS e integrante do comitê organizador do seminário, John Wolthers, destaca a importância da presença do chefe do Executivo estadual.

“A vinda do governador Alckmin para nosso seminário privilegia e prestigia toda a cadeia do segmento do café: produção, exportação, consumo e toda a parte de logística. É uma plataforma ideal para que todos possam dialogar e fortalecer o *networking*”, menciona Wolthers.

O evento deste ano repetirá o tema discutido na primeira edição, em 2004. Autoridades, produtores, distribuidores, comerciantes, exportadores, importadores e torrefadores farão debates em torno da sustentabilidade no setor. O vice-presi-



CARLOS NOGUEIRA - 19/11/12



ALEXSANDER FERRAZ

Geraldo Alckmin salienta: “O café faz parte da nossa cultura e da nossa história”. Para John Wolthers, vinda do governador prestigia segmento

dente da ACS lembra o crescimento do mercado de cafés certificados no Brasil, que começou justamente há 20 anos.

“Essas certificações são importantes porque o consumidor final na Europa, nos Estados Unidos e no Japão está cada vez mais criterioso e prefere pagar um pouco mais por um produto certificado”, afirma John Wolthers.

No ano passado, a safra de café no Brasil foi de 48,342 milhões de sacas. Mais de 60% desse volume foi exportado, e a saída ocorreu principalmente pelo Porto de Santos.

O seminário pretende fazer um balanço dos anos de certificações. “É um gráfico em ascensão. Na empresa para a qual eu trabalho, 45% das sacas exportadas são certifica-

das. É um trabalho feito por especialistas, como engenheiros ambientais, que vão para o campo e verificam todos os itens de uma fazenda”, detalha o vice-presidente da ACS.

PROGRAMAÇÃO

Como os meses quentes de janeiro e fevereiro influenciaram na lavoura de café? O que deve acontecer com as futuras sa-

fras? Essas questões serão respondidas por especialistas em Agronomia e Meteorologia que foram convidados para falar aos participantes do seminário (veja tabela com a programação).

Por causa da seca deste ano, houve uma quebra de 10% a 15% na produção de café no País. Como o Brasil é o maior produtor do mundo (a maior

Café exportado

Ano	Total
2011	33.455.683
2012	28.281.157
2013	31.224.918

(em sacas)

Importância

“O seminário é uma excelente oportunidade para debater, em âmbito internacional, a sustentabilidade na produção e no comércio do café”

Geraldo Alckmin, governador

parte provém do Estado de Minas Gerais), o problema afeta diretamente toda a cadeia logística, aumentando o preço final.

“O nosso seminário atrai muitos estrangeiros que querem verificar *in loco* o que aconteceu na lavoura brasileira. Muitos vêm ao evento e já aproveitam para visitar as fazendas. A nossa produção começa a ser colhida no final de maio e vai até setembro. O pessoal quer ver as consequências que vamos ter com a seca”, diz Wolthers.

No consumo de café, os brasileiros só perdem para os norte-americanos.

Programação

Quarta-feira - 7 de maio

10 horas – Abertura da secretaria para credenciamento

14 horas – Cerimônia de abertura

14h45 – Palestra 1: Sustentabilidade Hoje

Palestrante: Roberto Rodrigues - coordenador do Centro de Agronegócio da FGV, ex-ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

15h30 – Palestra 2: Por que as Indústrias se Preocupam com Isso

Participantes: Orlando Garcia - diretor de Desenvolvimento de Fornecimento e Produto da Nestlé AS/ Nestec; Fábio Acerbi - diretor de Assuntos Corporativos e Governamentais da Mondelez Brasil; Tim Scharrer - diretor de Trading e Operações da Starbucks Coffee Trading Company Sarl. Moderador: John Wolthers - gerente de vendas da Comexim Santos e coordenador da comissão organizadora do seminário

16h45 – Coffee break

17 horas – Palestra 3: O Desafio do Clima

Palestrante: Paulo César Espinoza Etchichury - sócio diretor da Somar Meteorologia. Moderador: Marcio Calves - diretor executivo da Associação Comercial de Santos

17h45 – Palestra 4: Efeitos da Estiagem na Safra Cafeeira

Palestrante: José Braz Matiello - engenheiro agrônomo da Fundação Procafé. Moderador: Joaquim Libânio Ferreira Leite - diretor de exportação da Terra Forte Exportação de Cafés

19h30 – Coquetel de boas-vindas

Quinta-feira - 8 de maio

9 horas – Palestra 5: Café: A Realidade Brasileira

Participantes: Guilherme Amado - gerente de Café Verde - Nespresso; Edson Guerreiro - coordenador de Programas Sustentáveis - Cerrado - Cooperativa Regional dos Cafeicultores de Guaxupé; Creuzo Takahashi - presidente da Cooperativa dos Cafeicultores da região de Monte Carmelo - Copermonte; Pedro Malta - gerente da Agrícola Cafés - Nestlé Brasil Ltda. Moderador: Soren Knudsen - diretor executivo Vaering Corporation Brasil

10h40 – Coffee break

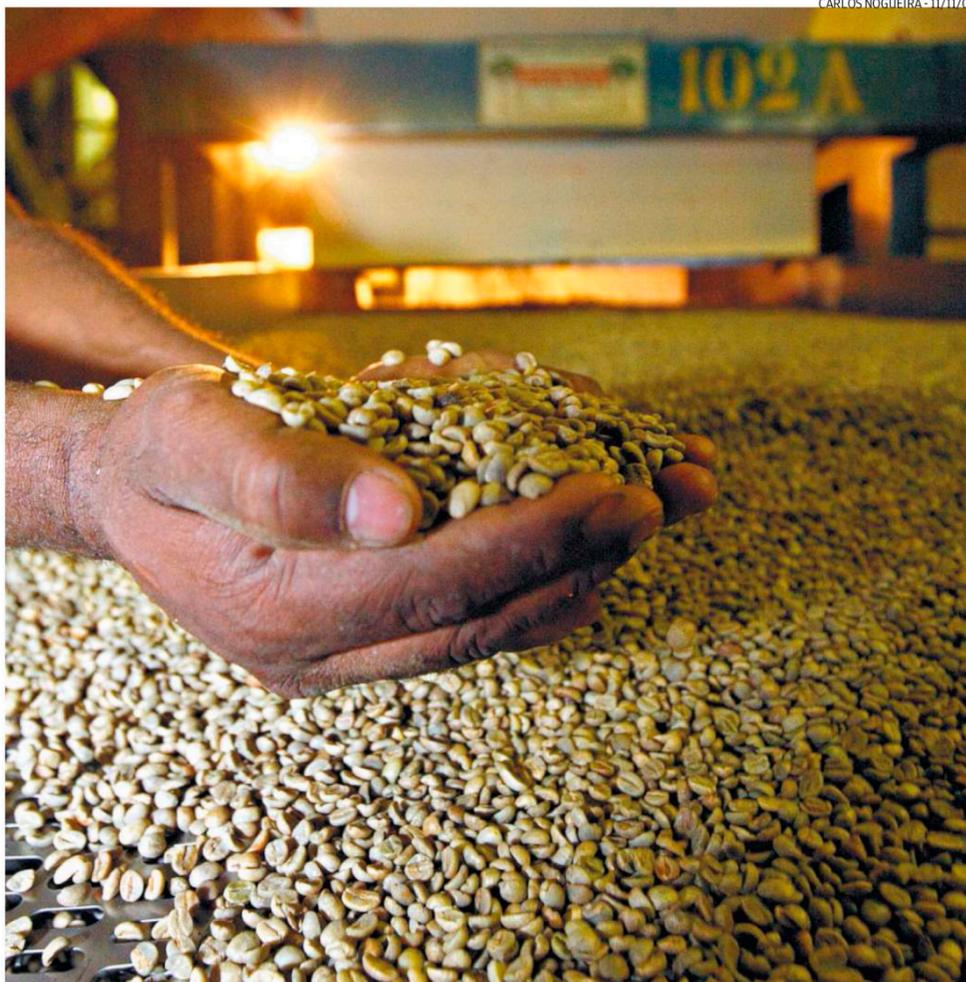
10h50 – Palestra 6: Brasil em Sintonia com as Exigências de Mercado

Participantes: Gastão Mesquita - consultor da Copersucar S.A.; Carlos Santana - diretor comercial da Interagrícola; Luiz Augusto Pereira de Almeida - diretor Comercial e Marketing da Sobloco; Iro Schünke - presidente do Sindicato Interestadual da Indústria do tabaco. Moderadora: Vanessa Vilela - fundadora e diretora da Kapeh Cosméticos

12 horas – Encerramento dos trabalhos

Tarde livre

19 horas – Jantar de encerramento



CARLOS NOGUEIRA - 11/11/09

Certificação

Para conseguir uma certificação, a fazenda de café precisa preencher uma série de requisitos propostos por uma empresa especializada, contratada para essa finalidade. Essas regras dependem do tipo de selo que o produtor quer ter em seu café. Existem certificações que atestam preservação de florestas, que garantem comércio justo para pequenos produtores e até que envolvem segurança alimentar (o produto é rastreado desde o plantio até o consumidor, garantindo a qualidade). A explicação é de Soren Knudsen, presidente da SKG, empresa de verificação e certificação de café com sede em Santos. Knudsen, que também faz parte da organização do seminário, afirma que cada empresa escolhe o tipo de certificação que mais tem relação com sua política corporativa e que agrada aos clientes. “Embora muitos itens (das certificações) sejam iguais, cada uma delas escolhe uma com um propósito sutilmente diferente. A sustentabilidade é um tripé, unindo os lados ambiental, social e econômico. Por isso, cada vez mais empresas estão se apoiando em certificações voluntárias, que agregam valor ao produto”.

Safra de café atingiu 48,3 milhões de sacas em 2013; a maioria das exportações foi pelo Porto de Santos