

**ESCOLA ETEC PROF CARMELINO CORRÊA JUNIOR
CURSO DE CAFEICULTURA**

TATIANE MENDONÇA MARQUES

**PRODUÇÃO DE CAFÉ ORGÂNICO NA AGRICULTURA FAMILIAR:
ESTUDO DE CASO EM PROPRIEDADE CAFEEIRA NO MUNICÍPIO DE
CLARAVAL-MG**

**FRANCA
2026**

TATIANE MENDONÇA MARQUES

**PRODUÇÃO DE CAFÉ ORGÂNICO NA AGRICULTURA FAMILIAR:
ESTUDO DE CASO EM PROPRIEDADE CAFEIEIRA NO MUNICÍPIO DE
CLARAVAL-MG**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso Técnico em Cafeicultura da Escola ETEC Prof
Carmelino Corrêa Junior, como requisito parcial para
conclusão do curso. Professor orientador: Clayson
Correia de Sousa.

**FRANCA
2026**

EPÍGRAFE

“Na natureza nada se cria, nada se perde, tudo se transforma.”

Antoine Lavoisier

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, pela força, saúde e perseverança ao longo desta caminhada.

Aos meus familiares, pelo apoio, incentivo e compreensão durante o período de estudos e realização deste trabalho.

Ao professor orientador Clayson Correia de Sousa, pelas orientações, correções e contribuições para o desenvolvimento deste Trabalho de Conclusão de Curso.

Aos produtores Dona Adelina, Luciano, Giovani Dinis Peixoto e Jax, pela disponibilidade, pelas informações concedidas e pela colaboração na realização do estudo de caso.

À Escola ETEC Prof. Carmelino Corrêa Junior e ao Curso Técnico em Cafeicultura, pela oportunidade de formação e pelos conhecimentos adquiridos.

RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso aborda a produção de café orgânico na agricultura familiar, com foco em um estudo de caso realizado em uma propriedade cafeeira localizada no município de Claraval, Minas Gerais. O estudo discute a organização da propriedade, o manejo orgânico do café, a compostagem, o uso de bioinsumos, a cobertura vegetal do solo, o controle biológico de pragas e as práticas relacionadas à certificação orgânica.

A área analisada possui aproximadamente 2,80 hectares de café orgânico, divididos em dois talhões, com cerca de 12 mil pés de café e altitude aproximada de 950 metros. A metodologia utilizada foi qualitativa e descritiva, baseada em observação direta, registros fotográficos, croqui da propriedade e anotações fornecidas pelo produtor.

Os resultados indicam que o café orgânico pode agregar valor ao produto, melhorar a conservação ambiental, contribuir para a saúde da família produtora e fortalecer a permanência no campo. No entanto, foram identificados desafios relacionados ao controle de pragas e doenças, à demanda de mão de obra, aos custos de certificação, às condições climáticas e ao acesso a mercados especializados.

Conclui-se que a cafeicultura orgânica representa uma alternativa sustentável e economicamente promissora para a agricultura familiar, principalmente quando acompanhada por planejamento produtivo, assistência técnica e estratégias adequadas de comercialização.

Palavras-chave: café orgânico; agricultura familiar; bioinsumos; sustentabilidade; Claraval-MG.

ABSTRACT

This Undergraduate Thesis addresses organic coffee production within family farming, focusing on a case study conducted at a coffee-growing property located in the municipality of Claraval, Minas Gerais. The study discusses the property's organization, organic coffee management, composting, the utilization of bio-inputs, soil cover cropping, biological pest control, and practices related to organic certification. The analyzed area comprises approximately 2.80 hectares of organic coffee divided into two plots, containing around 12,000 coffee trees at an approximate altitude of 950 meters. The methodology employed was qualitative and descriptive, based on direct observation, photographic records, a property sketch, and notes provided by the producer. The results indicate that organic coffee can add value to the product, enhance environmental conservation, contribute to the health of the farming family, and strengthen their permanence in rural areas. However, challenges were identified regarding pest and disease control, labor demand, certification costs, climatic conditions, and access to specialized markets. It is concluded that organic coffee cultivation represents a sustainable and economically promising alternative for family farming, particularly when accompanied by production planning, technical assistance, and appropriate marketing strategies.

Keywords: organic coffee; family farming; bio-inputs; sustainability; Claraval-MG.

Sumário

RESUMO.....	iii
ABSTRACT.....	iv
Sumário	1
1 INTRODUÇÃO.....	2
2 OBJETIVO	3
3 REFERENCIAL TEÓRICO	4
3.1 Cafeicultura brasileira e agricultura familiar.....	4
3.2 Café orgânico e princípios da produção sustentável	4
3.3 Certificação orgânica e rastreabilidade	5
3.4 Bioinsumos, compostagem e controle biológico.....	5
3.5 Mercado de cafés orgânicos e especiais	6
4 METODOLOGIA.....	8
4.1 Caracterização da área de estudo	8
4.2 Procedimentos de coleta de dados.....	9
4.3 Forma de análise dos dados	10
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	11
5.1 Caracterização da propriedade e dos talhões.....	11
5.2 Manejo orgânico adotado	13
5.3 Uso de bioinsumos e compostagem.....	13
5.4 Produtividade e comercialização.....	16
5.5 Desafios identificados.....	17
5.6 Oportunidades e perspectivas	18
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	19
7. REFERÊNCIAS	20
ANEXO A – Registros fotográficos do Sítio dos Ipês	22
ANEXO B – Registros fotográficos do Sítio Vale do Sol.....	26

1 INTRODUÇÃO

O café é uma das culturas agrícolas mais importantes para o Brasil, tanto pelo valor econômico quanto pela relevância social nas regiões produtoras. A atividade cafeeira está presente em propriedades de diferentes tamanhos e sistemas de produção, destacando-se, em muitas localidades, a participação da agricultura familiar. Esse modelo produtivo caracteriza-se pela utilização predominante da mão de obra da família, pela gestão direta da propriedade e pela forte relação entre produção, renda e permanência no campo (SAES; SPERS, 2018; SCHNEIDER, 2016).

Nos últimos anos, cresceu a demanda por alimentos e bebidas produzidos de maneira sustentável, com menor impacto ambiental e maior rastreabilidade. Nesse cenário, o café orgânico passou a ocupar espaço relevante, pois atende consumidores que valorizam práticas agrícolas baseadas na preservação do solo, da água e da biodiversidade. Além disso, a produção orgânica pode proporcionar melhor remuneração ao produtor, especialmente quando associada à qualidade de bebida e à comercialização em mercados diferenciados (BRASIL, 2003; BRASIL, 2024; ORMOND et al., 2002; PIMENTA, 2018).

A cafeicultura orgânica exige planejamento e disciplina. A substituição de insumos químicos sintéticos por práticas ecológicas demanda conhecimento técnico, observação constante da lavoura, manejo adequado da fertilidade do solo, controle preventivo de pragas e doenças e organização documental para fins de certificação. Por isso, a transição para o sistema orgânico costuma representar uma mudança ampla na forma de conduzir a propriedade (ALTIERI, 2012; BRASIL, 2024; EMBRAPA, 2022).

Na agricultura familiar, essa alternativa pode ser especialmente importante. O cuidado diário com a lavoura, a possibilidade de produção de compostos e bioinsumos na própria propriedade e a agregação de valor ao produto contribuem para tornar o

sistema orgânico compatível com a realidade de pequenos produtores. Entretanto, também existem limitações, como maior demanda de mão de obra, custo de certificação, dificuldade de acesso ao mercado e vulnerabilidade às condições climáticas (SCHNEIDER, 2016; EMBRAPA, 2022; CONAB, 2024; ORMOND et al., 2002). Aqui partimos da hipótese de que apesar das dificuldades de transição do Sistema Convencional para o orgânico, Cafeicultura orgânica, no médio e longo prazo o sistema organico tende a ser mais sustentável, economica e ambientalmente.

2 OBJETIVO

Analisar a produção de café orgânico na agricultura familiar em Claraval-MG, considerando manejo, bioinsumos, produtividade, comercialização, desafios e oportunidades da propriedade estudada.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 Cafeicultura brasileira e agricultura familiar

A cafeicultura possui grande relevância para o desenvolvimento rural brasileiro, pois movimentam cadeias produtivas ligadas ao cultivo, beneficiamento, transporte, comercialização, torrefação e exportação. Além do aspecto econômico, o café tem importância social por gerar trabalho e renda em áreas rurais e por integrar a identidade de muitas regiões produtoras (SAES; SPERS, 2018; CONAB, 2024).

A agricultura familiar desempenha papel expressivo nesse setor. Em propriedades familiares, a gestão da produção costuma ser realizada diretamente pelos membros da família, que participam das atividades de plantio, manejo, colheita, secagem e comercialização. Essa proximidade com a lavoura pode favorecer maior cuidado com as plantas e com a qualidade do produto final, especialmente quando a gestão da unidade produtiva integra trabalho, renda e permanência no campo (SAES; SPERS, 2018; SCHNEIDER, 2016).

O sistema orgânico pode se adaptar bem a esse perfil, pois exige acompanhamento contínuo e tomada de decisões baseadas na observação do ambiente produtivo. Ao mesmo tempo, o modelo requer conhecimento técnico, organização e acesso a canais de venda capazes de reconhecer o valor agregado do produto (ALTIERI, 2012; GLIESSMAN, 2005; EMBRAPA, 2022).

3.2 Café orgânico e princípios da produção sustentável

O café orgânico é produzido sem o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos sintéticos não permitidos pelas normas da agricultura orgânica. O sistema prioriza

práticas que promovem equilíbrio ecológico, fertilidade natural do solo, reciclagem de nutrientes, diversidade biológica e redução da dependência de insumos externos.

Entre as práticas sustentáveis mais utilizadas estão a adubação orgânica, a compostagem, a cobertura do solo, o manejo de plantas espontâneas, o uso de bioinsumos e o controle biológico de pragas e doenças. A adoção dessas técnicas contribui para melhorar a estrutura do solo, conservar umidade, reduzir erosão e estimular a atividade de microrganismos benéficos.

A produção orgânica também envolve aspectos sociais. A diminuição da exposição da família produtora a produtos químicos sintéticos representa benefício à saúde dos trabalhadores rurais. Além disso, a valorização do produto pode melhorar a renda e estimular a permanência dos jovens no campo.

3.3 Certificação orgânica e rastreabilidade

A certificação orgânica tem a finalidade de comprovar que a produção segue normas específicas de manejo, controle e rastreabilidade. Para comercializar o produto como orgânico, o produtor deve demonstrar que utiliza insumos permitidos, mantém registros das atividades e adota medidas para evitar contaminações externas.

A organização da propriedade é fundamental nesse processo. O croqui da área, a identificação de talhões, o registro de aplicações, a origem dos insumos, a separação de áreas e o controle do armazenamento são elementos importantes para comprovação do sistema produtivo. Quando há lavouras convencionais próximas, torna-se necessário planejar barreiras vegetais ou áreas de amortecimento para reduzir o risco de deriva.

Na agricultura familiar, a certificação pode representar um desafio financeiro e burocrático. Por isso, alternativas como certificação participativa, organização em grupos e apoio de associações ou cooperativas podem facilitar o acesso dos pequenos produtores ao mercado orgânico.

3.4 Bioinsumos, compostagem e controle biológico

Os bioinsumos são produtos, substâncias ou preparados de origem biológica utilizados para favorecer a nutrição, o crescimento das plantas e o controle de pragas e

doenças. Na cafeicultura orgânica, eles têm papel estratégico por substituir ou reduzir a dependência de produtos químicos sintéticos.

Microrganismos como *Bacillus*, *Beauveria*, *Metarhizium* e *Trichoderma* são frequentemente empregados em sistemas agrícolas sustentáveis. Esses organismos podem atuar no controle biológico, na promoção de crescimento, na proteção do sistema radicular e no equilíbrio microbiológico do solo. Entretanto, sua eficiência depende de condições adequadas de preparo, armazenamento e aplicação.

A compostagem permite transformar resíduos orgânicos em adubo rico em matéria orgânica e nutrientes. O uso de composto melhora a fertilidade do solo, aumenta a capacidade de retenção de água e favorece a vida microbiana. Em propriedades familiares, essa prática também pode reduzir custos por aproveitar materiais disponíveis na própria unidade produtiva.

O controle biológico exige monitoramento preventivo. Pragas e doenças como bicho-mineiro, ferrugem e cercosporiose podem causar prejuízos significativos se não forem acompanhadas desde o início. Dessa forma, o manejo orgânico deve combinar observação frequente, equilíbrio nutricional, escolha correta de produtos permitidos e aplicação em momentos adequados.

3.5 Mercado de cafés orgânicos e especiais

O mercado de cafés orgânicos está relacionado ao crescimento do consumo de produtos sustentáveis e rastreáveis. Consumidores dispostos a pagar mais por alimentos produzidos com menor impacto ambiental criam oportunidades para agricultores familiares que buscam diferenciar sua produção.

A agregação de valor depende de diversos fatores. Além da certificação, é importante que o café apresente qualidade de bebida, boa aparência dos grãos, secagem correta, armazenamento adequado e regularidade na oferta. Quando o café orgânico também possui características de café especial, as possibilidades de remuneração tendem a aumentar.

A venda direta, a participação em feiras, associações, cooperativas e concursos de qualidade são estratégias que podem ampliar a visibilidade do produtor. Para

pequenos agricultores, o acesso coletivo ao mercado pode ser uma alternativa importante para reduzir custos e aumentar o poder de negociação.

4 METODOLOGIA

4.1 Caracterização da área de estudo

A pesquisa foi desenvolvida como estudo de caso no Sítio dos Ipês, propriedade de Dona Adelina e Luciano, localizado no município de Claraval, Minas Gerais. A área destinada ao café orgânico possui aproximadamente 2,80 hectares, divididos em dois talhões principais. O Talhão 1 apresenta cerca de 1,65 hectare e o Talhão 2 cerca de 1,15 hectare.

Conforme as informações levantadas, a lavoura possui aproximadamente 12 mil pés de café, implantados há cerca de 16 anos, em altitude próxima de 950 metros. O sistema produtivo é conduzido com práticas orgânicas, incluindo adubação orgânica, compostagem, uso de bioinsumos, manejo de cobertura vegetal e controle biológico.

O croqui da propriedade indica a presença de horta orgânica, área de compostagem, depósito de insumos, áreas de preservação permanente, talhões de café orgânico e limites com propriedades vizinhas, incluindo café convencional e pastagem. Essas informações são importantes para compreender a organização da unidade produtiva e os cuidados necessários para manutenção do sistema orgânico.

Figura 1 - Croqui da propriedade estudada no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

4.2 Procedimentos de coleta de dados

A coleta de dados ocorreu por meio de observação direta da lavoura, análise de registros fotográficos, croqui da propriedade e anotações fornecidas pelo produtor. Também foram consideradas informações referentes ao tamanho da área, número aproximado de plantas, produção por safra, valores de comercialização e principais dificuldades encontradas no manejo orgânico.

As fotografias enviadas permitiram registrar a condição visual da lavoura, a presença de frutos, a cobertura vegetal nas entrelinhas, o armazenamento de bioinsumos e os materiais utilizados no manejo. Esses registros foram incorporados ao trabalho como evidências do estudo de caso.

Além dos registros do Sítio dos Ipês, as imagens do Sítio Vale do Sol, de propriedade de Giovani Dinis Peixoto e administrado por Jax, foram organizadas separadamente no Anexo B, evitando mistura entre as duas áreas pesquisadas.

4.3 Forma de análise dos dados

A análise foi qualitativa e descritiva. Inicialmente, caracterizou-se a propriedade e sua organização espacial. Em seguida, foram descritas as práticas de manejo orgânico adotadas. Por fim, os dados produtivos e de comercialização foram organizados em tabelas, permitindo discutir a evolução da produção, a diferença de preços entre café orgânico e convencional e os desafios do sistema.

Por se tratar de estudo de caso, os resultados apresentados representam a realidade da propriedade analisada e não devem ser generalizados para todos os produtores de café orgânico. Ainda assim, o estudo contribui para compreender possibilidades e limitações da cafeicultura orgânica na agricultura familiar.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Caracterização da propriedade e dos talhões

O Sítio dos Ipês, propriedade de Dona Adelina e Luciano, apresenta estrutura compatível com um sistema orgânico em desenvolvimento. A divisão em talhões facilita o planejamento das atividades, o controle do manejo e o acompanhamento da produção. O Talhão 1, com aproximadamente 1,65 hectare, corresponde à maior parte da área cafeeira orgânica, enquanto o Talhão 2 possui cerca de 1,15 hectare.

Tabela 1 – Caracterização dos talhões de café orgânico

Item	Informação aproximada
Localização	Claraval-MG
Área total de café orgânico	2,80 hectares
Talhão 1	1,65 hectare
Talhão 2	1,15 hectare
Número de plantas	Aproximadamente 12 mil pés
Altitude	Aproximadamente 950 metros
Idade da lavoura	Cerca de 16 anos
Sistema de produção	Orgânico / agricultura familiar

Fonte: dados da pesquisa.

As imagens registradas no Sítio dos Ipês mostram plantas adultas, presença de frutos em diferentes estágios de desenvolvimento e maturação, lavoura organizada e cobertura vegetal nas entrelinhas. Essa cobertura é importante para proteção do solo, conservação da umidade e redução da erosão, desde que seja manejada por roçadas para evitar competição excessiva com o cafeeiro.

Figura 2 - Vista geral da lavoura cafeeira orgânica no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 3 - Plantas de café com presença de frutos no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 4 - Cobertura vegetal nas entrelinhas do café no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

5.2 Manejo orgânico adotado

O manejo orgânico adotado na propriedade tem como base a construção da fertilidade do solo e o equilíbrio da lavoura. Entre as práticas observadas estão a utilização de compostagem, aplicação de bioinsumos, manutenção de cobertura vegetal e monitoramento de pragas e doenças. Essas ações são coerentes com os princípios da produção orgânica descritos por Altieri (2012), Gliessman (2005) e pela Embrapa (2022), pois buscam reduzir a dependência de insumos externos e fortalecer a resiliência do agroecossistema.

A presença de áreas de preservação permanente e de horta orgânica no croqui indica diversificação da propriedade. A diversificação é relevante porque favorece a biodiversidade local, amplia a oferta de alimentos para a família e contribui para uma visão mais integrada do sistema produtivo, aspecto valorizado em sistemas agroecológicos e orgânicos (ALTIERI, 2012; GLIESSMAN, 2005).

Outro ponto observado é a necessidade de atenção às áreas vizinhas. Como o croqui identifica limites com café convencional, a implantação de barreiras vegetais e áreas de amortecimento é uma medida importante para reduzir riscos de contaminação por deriva de produtos químicos utilizados em propriedades próximas, conforme as exigências de controle e rastreabilidade da produção orgânica (BRASIL, 2003; BRASIL, 2024).

5.3 Uso de bioinsumos e compostagem

Os registros fotográficos do Sítio dos Ipês mostram recipientes utilizados para preparo e armazenamento de bioinsumos, incluindo materiais identificados como *Bacillus subtilis*, *Beauveria*, *Metarhizium*, Bokashi e outros preparados biológicos. Esses insumos são utilizados com objetivo de melhorar a sanidade da lavoura, favorecer o solo e auxiliar no controle biológico.

Figura 5 - Recipientes utilizados no preparo e armazenamento de bioinsumos no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 6 - Organização de recipientes e preparados biológicos no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 7 - Conjunto de bioinsumos armazenados na propriedade.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

O uso de bioinsumos requer cuidados específicos. A qualidade da água, o pH, a temperatura, o tempo de armazenamento e o horário de aplicação podem influenciar diretamente a eficiência dos microrganismos. Dessa forma, recomenda-se que o produtor mantenha registros das aplicações e siga orientação técnica para garantir melhores resultados.

A compostagem também aparece como prática importante no sistema. O composto orgânico contribui para repor nutrientes, aumentar matéria orgânica e melhorar a estrutura do solo. Em lavouras adultas, a adubação orgânica deve ser planejada conforme análise de solo, produtividade esperada e necessidades nutricionais do cafeeiro.

Nas anotações do estudo foram citados desafios fitossanitários como ferrugem, bicho-mineiro e cercosporiose. Essas ocorrências indicam que o sistema orgânico exige monitoramento permanente. Produtos permitidos, como caldas à base de cobre, podem ser usados em situações específicas, desde que respeitadas as normas da produção orgânica, os registros de insumos autorizados e as recomendações técnicas (BRASIL, 2003; BRASIL, 2024; EMBRAPA, 2022).

5.4 Produtividade e comercialização

Os dados levantados indicam produção aproximada de 35 sacas em 2022, 40 sacas em 2023, 45 sacas em 2024 e 50 sacas em 2025, com previsão média de 60 sacas para 2026. A evolução demonstra tendência de aumento produtivo nos últimos anos, embora a cafeicultura esteja sujeita à bienalidade, às condições climáticas e ao manejo nutricional e fitossanitário.

Tabela 2 – Produção aproximada de café orgânico na propriedade

Ano	Produção aproximada	Produtividade sacas/ha
2022	35 sacas	12,5
2023	40 sacas	14,28
2024	45 sacas	16,07
2025	50 sacas	17,85
2026	60 sacas, estimativa média	21,43

Fonte: dados da pesquisa.

As informações também indicam que, antes de eventos climáticos e dificuldades recentes, a propriedade já alcançou produção média superior, com relatos de aproximadamente 250 a 260 sacas em períodos anteriores. Esse dado reforça a influência de fatores climáticos, como seca, geada e chuva de pedra, sobre a produtividade do cafeeiro.

Comparando-se a produtividade do sistema orgânico estudado com indicadores gerais da cafeicultura, observa-se que a estimativa de 21,43 sacas por hectare em 2026 ainda fica abaixo da média nacional divulgada pela Conab para 2025, de 29,7 sacas por hectare. Entretanto, aproxima-se de referências utilizadas para café arábica em ano de menor desempenho e deve ser analisada considerando que a Alta Mogiana também enfrentou redução de produtividade em 2025 devido à estiagem e às altas temperaturas, com relatos regionais de perdas entre 20% e 30%. Assim, mesmo sem atingir as maiores médias produtivas, o sistema orgânico apresenta desempenho

relevante por associar produtividade razoável, conservação ambiental e remuneração superior por saca (CONAB, 2025; SAMPI, 2025).

Quanto à comercialização, os dados mostram vantagem de preço para o café orgânico em comparação ao convencional. Em 2022, o café convencional foi comercializado em torno de R\$ 1.200,00 por saca, enquanto o orgânico atingiu aproximadamente R\$ 1.500,00. Em 2025, os valores aproximados foram de R\$ 2.500,00 para o convencional e R\$ 3.200,00 para o orgânico.

Tabela 3 – Comparação aproximada de valores de comercialização por saca

Ano	Café convencional	Café orgânico
2022	R\$ 1.200,00	R\$ 1.500,00
2023	R\$ 1.500,00	R\$ 1.600,00
2024	R\$ 1.800,00	R\$ 2.000,00
2025	R\$ 2.500,00	R\$ 3.200,00

Fonte: dados da pesquisa.

A diferença de preço evidencia o potencial de agregação de valor da produção orgânica. Entretanto, para avaliar a rentabilidade real, é necessário considerar custos de mão de obra, certificação, preparo de compostos, aquisição ou produção de bioinsumos, transporte, beneficiamento e comercialização.

5.5 Desafios identificados

O primeiro desafio identificado é o controle de pragas e doenças. Em sistemas orgânicos, o manejo precisa ser preventivo, pois as alternativas permitidas geralmente têm ação mais gradual e dependem de condições ambientais favoráveis. A ferrugem, o bicho-mineiro e a cercosporiose foram citados como problemas que exigem atenção.

Outro desafio é a mão de obra. A produção orgânica demanda atividades frequentes, como roçadas, preparo de compostos, aplicação de bioinsumos, monitoramento da lavoura, colheita cuidadosa e registros para certificação. Na agricultura familiar, essa demanda pode ser atendida pela própria família, mas também pode se tornar limitante em períodos de maior trabalho.

As condições climáticas representam risco importante. Seca, geada e chuva de pedra podem comprometer florada, pegamento, enchimento dos grãos e produtividade. Por isso, práticas conservacionistas, manutenção de cobertura vegetal, melhoria do

solo e planejamento de longo prazo são fundamentais para aumentar a resiliência da lavoura.

A certificação orgânica também exige organização. O produtor precisa manter documentação, registrar aplicações, comprovar origem dos insumos e evitar contaminação por áreas vizinhas. Para pequenos produtores, o custo e a burocracia podem ser obstáculos relevantes.

5.6 Oportunidades e perspectivas

A principal oportunidade observada é a valorização do produto. O café orgânico alcança preços superiores ao convencional, especialmente quando associado a qualidade sensorial, origem definida e práticas sustentáveis. Essa valorização pode aumentar a renda familiar e compensar parte dos custos adicionais do sistema.

Outra oportunidade é a melhoria ambiental da propriedade. A compostagem, o uso de bioinsumos, a cobertura vegetal e a preservação de áreas naturais contribuem para a conservação do solo e da água. Essas práticas fortalecem a sustentabilidade do sistema produtivo e podem melhorar a imagem do produto perante consumidores.

A organização em associações ou cooperativas pode ampliar as possibilidades de comercialização, reduzir custos de certificação e facilitar acesso a assistência técnica. Além disso, a participação em concursos de qualidade e mercados de cafés especiais pode aumentar a visibilidade do produtor.

Com continuidade do manejo, registros adequados, melhoria da pós-colheita e fortalecimento da comercialização, a propriedade estudada apresenta potencial para consolidar a produção de café orgânico como atividade sustentável e rentável dentro da agricultura familiar.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de café orgânico na agricultura familiar representa uma alternativa importante para unir geração de renda, conservação ambiental e valorização do trabalho rural. O estudo de caso realizado em Claraval-MG demonstrou que o sistema orgânico exige planejamento, acompanhamento técnico e organização, mas pode proporcionar ganhos econômicos e ambientais relevantes.

A propriedade analisada possui características favoráveis à produção orgânica, como divisão em talhões, uso de compostagem, aplicação de bioinsumos, cobertura vegetal e preocupação com áreas de preservação. O croqui da área e os registros fotográficos evidenciam a organização do sistema produtivo e os cuidados adotados no manejo.

Os dados de produção indicam crescimento gradual nos últimos anos, enquanto a comparação de preços mostra vantagem para o café orgânico em relação ao convencional. Ainda assim, a rentabilidade depende do controle de custos, da estabilidade produtiva e do acesso a mercados que reconheçam o valor do produto certificado.

Entre os principais desafios estão o controle de pragas e doenças, a demanda de mão de obra, os efeitos climáticos, o custo da certificação e a necessidade de canais de venda especializados. Mesmo diante dessas limitações, o café orgânico apresenta boas perspectivas para a agricultura familiar, especialmente quando associado à qualidade, rastreabilidade e sustentabilidade.

Conclui-se que a cafeicultura orgânica é uma estratégia promissora para propriedades familiares, desde que seja conduzida com planejamento técnico, registros

adequados, manejo preventivo e busca por mercados diferenciados. Recomenda-se, para estudos futuros, a realização de análise econômica detalhada, incluindo custos de produção, margem líquida e comparação com sistemas convencionais semelhantes.

7. REFERÊNCIAS

ALTIERI, Miguel. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. São Paulo: Expressão Popular, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). Indicadores da indústria de café no Brasil. São Paulo: ABIC, 2024.

BRASIL. Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Produção orgânica no Brasil: legislação, certificação e controle social. Brasília: MAPA, 2024.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). Acompanhamento da safra brasileira: café. Brasília: CONAB, 2024.

CONAB. Estimativa atualiza produção de café para 55,2 milhões de sacas na safra 2025. Brasília: Companhia Nacional de Abastecimento, 2025.

SAMPI. Café da Alta Mogiana fecha colheita de 2025 com quebra de até 30%. Franca, 2025.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Café orgânico: recomendações técnicas e manejo sustentável. Brasília: Embrapa, 2022.

GLIESSMAN, Stephen R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: UFRGS, 2005.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo Agropecuário 2017: resultados definitivos. Rio de Janeiro: IBGE, 2019.

ORMOND, José Geraldo Pacheco et al. Agricultura orgânica: quando o passado é futuro. BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 15, p. 3-34, 2002.

PIMENTA, Carlos José. Qualidade do café. Lavras: UFLA, 2018.

SAES, Maria Sylvia Macchione; SPERS, Eduardo Eugênio. Cadeia produtiva do café no Brasil. São Paulo: Atlas, 2018.

SCHNEIDER, Sergio. Agricultura familiar e desenvolvimento rural. Porto Alegre: UFRGS, 2016.

APÊNDICE A – Roteiro de entrevista

1. Qual é a área total da propriedade e qual área é destinada ao café orgânico?
2. Há quantos anos a lavoura foi implantada?
3. Há quanto tempo a lavoura é conduzida em sistema orgânico?
4. Quais cultivares de café são utilizadas na propriedade?
5. Quais práticas de adubação orgânica são realizadas?
6. Como é feita a compostagem e qual volume aproximado é utilizado por ano?
7. Quais bioinsumos são preparados ou aplicados na lavoura?
8. Quais pragas e doenças apresentam maior dificuldade de controle?
9. Como é feita a colheita e a pós-colheita do café?
10. Como ocorre a comercialização do café orgânico?
11. Qual é a diferença percebida entre o valor do café orgânico e do convencional?
12. Quais são os principais desafios do sistema orgânico?
13. Quais são os planos futuros para melhoria ou expansão da produção?

ANEXO A – Registros fotográficos do Sítio dos Ipês

As imagens a seguir correspondem aos registros do Sítio dos Ipês, propriedade de Dona Adelina e Luciano, utilizados para documentar a lavoura, os frutos, a cobertura vegetal e os bioinsumos empregados no manejo orgânico.

Figura 8 - Vista complementar da lavoura orgânica no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 9 - Detalhe dos frutos do cafeeiro no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 10 - Cobertura vegetal nas entrelinhas do café no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 11 - Registros complementares dos bioinsumos armazenados no Sítio dos Ipês.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

ANEXO B – Registros fotográficos do Sítio Vale do Sol

As imagens a seguir correspondem aos registros fotográficos do Sítio Vale do Sol, propriedade de Giovani Dinis Peixoto, administrado por Jax. As fotografias foram organizadas separadamente para identificar a área pesquisada, a lavoura cafeeira, a cobertura vegetal, a pós-colheita e os registros de acompanhamento do trabalho de campo.

Figura 12 - Mapeamento do Sítio Vale do Sol.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 13 - Vista geral da lavoura cafeeira no Sítio Vale do Sol.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 14 - Plantas jovens de café e cobertura vegetal no Sítio Vale do Sol.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 15 - Plantas adultas e linhas de café no Sítio Vale do Sol.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 16 - Terreiro coberto utilizado para pós-colheita e secagem do café no Sítio Vale do Sol.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 17 - Detalhe dos frutos e organização da secagem no terreiro.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.

Figura 18 - Registros de visita técnica e acompanhamento no Sítio Vale do Sol.



Fonte: dados da pesquisa, 2026.