

## Clube de Tecnologia Cafeeira

### A AGONIA NA COLHEITA DO CAFÉ

J.B. Matiello – Eng Agr Fundação Procafé e J.R. Dias e Lucas Franco – Engs Agrs Fdas Sertãozinho

Pare. Pare tudo. Não é possível cuidar disso agora, só depois de terminada a colheita. Essa orientação é frequente nas propriedades cafeeiras, mostrando a prioridade e a preocupação em concentrar esforços na colheita do café.

A boa gestão das propriedades deve, no entanto, deixar fluir a colheita, sem esquecer das demais atividades nas lavouras.

A colheita, de fato, utiliza muita gente, materiais, equipamentos e recursos financeiros. Ela representa mais de 1/3 dos custos totais de produção de café e, isso tudo, concentrado em período curto, de 2-3 meses. Deste modo, a pressa, o apuro e, mesmo, a agonia em realizar a operação de colheita tem razão. Apesar do café ser um produto que, depois de preparado e seco, pode ser mantido armazenado por longo período, de vários anos, os frutos, depois de maduros, permanecendo na planta ou caindo ao solo, logo começam a perder sua qualidade.

As maiores preocupações na colheita, que tiram o sono do produtor, tem sido a administração do pessoal – arrumar gente, contratar, ajustar preços da medida colhida, risco de acidentes, até por picadas de cobras, falta de entrega de carteiras de trabalho pelo trabalhador, visando saída pra outras fazendas, a fiscalização do Ministério do Trabalho, que sempre procura algo errado, sem falar em arrumar recursos para pagar os serviços, no fim de cada semana.

É lógico que a mecanização, ao reduzir o uso de pessoal, resolve, em boa parte, o problema, porem também traz dor de cabeça à administração. É peça que quebra e demora na assistência, enquanto isso a máquina fica parada. É o repasse da máquina, é trator pra puxar o café colhido, é terreiro/secador pra secar esse maior volume colhido e outros problemas mais.

Quando os serviços de máquina de colheita são terceirizados, vejam só as particularidades, que acontecem no café. . O pagamento é feito por hora, como qualquer outro serviço, mas é preciso, além disso, fornecer o óleo combustível para a máquina e a comida e a dormida para o operador.

Enquanto acontece grande preocupação com a colheita, também nas lavouras o processo não para. É mato que cresce, é praga/doença que aparece, é lavoura que já precisa ser podada, é replanta, é molhação, é muda pra ser feita, tudo isso também necessita de gente e de trator, os quais, nessa altura do campeonato, estão lá ocupados na colheita. Com todo esse corre-corre, sabemos que é difícil, mas é preciso harmonizar as atividades, dando sentido de prioridade às mais importantes, sem esquecer que a planta de café, ao mesmo tempo em que produz frutos, num ano, precisa se preparar, com crescimento e folhagem, para suportar a próxima safra.

Talvez por isso, muitos dizem que a lavoura de café é uma beleza, fácil de cuidar. O problema é sua produção, ou seja, o trabalho de colher. A propósito, cresce bastante o sistema safra zero, onde, através da poda, se colhe muito, porem somente a cada 2 anos.

A propriedade cafeeira, em suas atividades, deve, sempre, ser cuidada em conjunto. A agonia vai existir, é certo, porem no sentido aqui usado, de ansiedade, não aquele em que a palavra expressa uma fase terminal, quando se vai agonizando, ou perdendo forças.

## Clube de Tecnologia Cafeeira



É muita gente chegando para a colheita, homens e mulheres.



Cenas da colheita do café, manual e mecanizada.