



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC  
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO - CCE  
DEPARTAMENTO DE JORNALISMO

THAIS BIANCHIN GOES

**CAFÉ ORGÂNICO: DO CULTIVO A XÍCARA**  
*Desafio e paixão na arte de produzir grãos pra lá de especiais*

Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado à banca examinadora como  
requisito parcial para obtenção do grau de  
Bacharel em Jornalismo, sob orientação do  
Prof. Dr. Jorge Kanehide Ijuim.

FLORIANÓPOLIS – SC  
2011

**SUMÁRIO**

1	EMENTA .....	02
2	INTRODUÇÃO .....	03
3	PROCESSO DE RODUÇÃO.....	05
4	AVALIAÇÃO .....	07
5	BIBLIOGRAFIA .....	08

## 1 EMENTA

1.1 TÍTULO DO TRABALHO: **Café orgânico: do cultivo a xícara: Desafio e paixão na arte de produzir grãos pra lá de especiais**

1.2 NATUREZA: Grande reportagem em texto.

1.3 ALUNA RESPONSÁVEL: Thaís Bianchin Goes

1.4 SUPORTE DO PROJETO: Texto.

1.5 RESUMO: O presente Trabalho de Conclusão de Curso em Jornalismo configura-se em uma grande reportagem em texto, a respeito do na forma de suplemento sobre o cultivo de Café Orgânico, na região de Poço Fundo e Machado, sul de Minas Gerais, e, do pioneirismo de Marina Lismonta, em Franca -SP. Tem como objetivo mostrar aos leitores o que é o café orgânico, perfil de quem o cultiva, suas qualidades, vantagens e desvantagens na produção e consumo, bem como, comparação entre o grão orgânico e o produzido por métodos convencionais, trabalhando em uma linguagem que se aproxima do jornalismo literário.

PALAVRAS-CHAVE: Café, Orgânico, COOPFAM, café-orgânico, certificação orgânica.

1.6 INSTITUIÇÕES ENVOLVIDAS: Universidade Federal de Santa Catarina e Departamento de Jornalismo.

1.7 EQUIPE EXECUTORA: Thaís Bianchin Goes.

1.8 REALIZAÇÃO: 2011/1

1.9 PROFESSOR ORIENTADOR: Jorge Kanehide Ijuim.

## 2 INTRODUÇÃO

A escolha pelo tema surgiu devido à percepção de um interesse social por hábitos saudáveis e qualidade de vida, demonstrado através de uma maior veiculação, na mídia impressa e digital, de matérias, notícias e reportagens sobre o tema. A busca por um estilo de vida mais saudável faz com que muitos consumidores busquem por produtos orgânicos, mesmo que tenham que pagar mais caro por eles. Iniciou-se com a saladinha, o tomate, a alface, passou para as frutas, chegou ao açúcar, farinhas, aveia e até mesmo ao café. O Brasil hoje é o maior produtor de café do mundo, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC).

A região elegida deve-se ao fato que o Sul de Minas, região tradicional na produção do café, atualmente configura-se como a principal produtora do estado. A região onde se localiza o município de Machado e Poço Fundo, que se destacam na produção do grão, em especial o café orgânico.

Devido à visibilidade e o crescimento desse cultivo na região, aliado a maior disponibilidade de produtos orgânicos, em especial o café, nas gôndolas dos supermercados, nasceu a curiosidade pelo tema e o interesse de informar ao público as características, peculiaridades, pontos positivos e negativos do café orgânico de maneira clara e objetiva.

Ao buscar respostas para as próprias inquietações espera-se conseguir esclarecer ao consumidor o que é esse café orgânico que está aparecendo no mercado, quais suas vantagens e desvantagens ao ser comparado com os outros tipos de cafés disponíveis, principalmente, os chamados “especiais”? Como ele está sendo produzido? Como é a certificação deste produto? Quais benefícios que o cultivo do café orgânico traz para a cadeia produtiva, desde o trabalhador da lavoura, passando pelo proprietário até chegar ao consumidor final? A preocupação sócio-ambiental realmente está presente nas lavouras? É mais rentável para produtor? Pode ser produzido em larga escala? Ele melhora a qualidade de vida dos moradores da região?

Além da curiosidade, das inquietações e da observação ao que pode vir a ser uma tendência do mercado, há um interesse particular para com o tema, que me considero uma apaixonada pela bebida e pela planta.

O café está presente não só no cotidiano do brasileiro como tem suas raízes na história do Brasil. O produto que já virou fogueira na época do crash da bolsa de Nova York em 1929, é hoje orgulho nacional e coloca o Brasil na primeira posição do ranking de produção e exportação do grão. Sua produção corresponde em média a 30% da produção

mundial, produzindo anualmente pouco mais de 48 milhões de sacas de 60kg, na safra 2010 segundo o Instituto Brasileiro de Geografia Estatística – IBGE.

A produção de café no Brasil passou a ser expressiva a partir de 1820, no entanto, a preocupação com a qualidade da bebida, sobretudo no mercado interno, é fato recente. Hoje, os bons cafés continuam saindo do país, mas parte deles fica em terras tupiniquins para deleite dos brasileiros. Juntamente com essa safra de bons cafés vem uma série de termos para classificá-lo: café tradicional, descafeinado, superior, *gourmet ou Premium*, especiais, orgânicos, origem certificada e *fair trade* ou comércio justo. E nesta sopa de nomenclaturas o difícil é entender o que elas, realmente, querem dizer. Por isso, a preocupação em esclarecê-las.

### 3 PROCESSO DE PRODUÇÃO

As entrevistas com produtores foram realizadas no mês de fevereiro. Nesta etapa visitei os sítios e conversei com os cafeicultores para entender suas razões e motivações para plantar o café orgânico. Cheguei em Machado, Minas Gerais, sem nenhuma entrevista marcada de fato. Ao “aparecer” no Instituto Federal (IF) encontrei a primeira fonte que buscava: o professor Leandro Carlos Paiva, que foi muito solícito e me explicou diversos pontos a respeito do tema, principalmente o quesito qualidade. Cheguei de improviso e fui muito bem recebida. Ele me colocou em contato com diversas pessoas que tornaram possível a realização da reportagem. Indicou diversos produtores e me encaminhou ao Marcelo Gonçalves, diretor da Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo e Região (COOPFAM). Com a ajuda de Marcelo e de Tiago Siqueira, consegui entrevistar os produtores de café orgânico em Poço Fundo: Luís Carlos e Rosângela Paiva, Valdir José de Oliveira e sua mulher Ana Paula Mendes.

Já, os irmãos Geraldo e Lourenço Gonçalves, encontrei-os num fim de tarde, por acaso. Fui deixar o Tiago em casa, que me acompanhou na visita ao sítio de Valdir, e ao descer do carro ele me disse: “Olha, aquele é o Geraldo. Ele já plantou orgânico, mas faz um tempo que parou”. Caderneta de folhas coloridas na mão e lápis e vamos às perguntas, de improviso. A entrevista foi ali, na frente da casa dele. Interrompida por crianças jogando bola e convite para entrar e tomar um café. A cordialidade e receptividade mineira, me surpreendeu durante a fase de entrevistas.

Na agrofloresta de Alex Nanetti, cheguei por indicação de Leandro. E, como não conseguia me comunicar com o professor e cafeicultor Ivan Caixeta, nem por telefone residencial, tampouco por e-mail, resolvi aparecer na sua casa – que foi descoberta facilmente, pois na cidade “todos conhecem uns aos outros” – no domingo horário de almoço. A voz feminina no interfone pediu para eu voltar em uma hora, pois ele estava almoçando. E assim, consegui realizar a entrevista.

Gostaria de ter conversado com mais produtores e especialistas em Machado, mas, não consegui encontrá-los durante os dias em que fiquei hospedada na cidade.

O contato com produtora de café orgânico Marina Lismonta, de Franca – SP-, consegui através da minha tia, Maria Teresa Bianchin, agrônoma da CATI – Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – órgão da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, que orienta produtores agropecuários da região.

Ao retornar à UFSC, para às aulas, em março, faltava as entrevistas com donos de cafeterias e com a empresa certificadora Ecocert, que tem escritório na Lagoa da Conceição, em Florianópolis. Durante o semestre busquei por cafeterias que comercializavam café orgânico. Realizei entrevista com o diretor da Ecocert. E fui à Curitiba, conhecer a primeira cafeteria a vender espresso orgânico no Brasil, a Terra Verdi, fundada em 2000.

#### 4 AVALIAÇÃO

Demorou um pouco para “cair a ficha” que eu estava no meio do processo do Trabalho de Conclusão de Curso de Jornalismo. Muitas dúvidas e inseguranças surgiram com respeito à finalização do curso e ao desenvolvimento da reportagem. Fui encorajada pelo meu orientador a não deixar para o próximo semestre e seguir em frente com o trabalho. E, agora estou finalizando a Reportagem.

Não tinha ideia da quantidade de material que tinha em mãos. No início pensava que não iria ter 20 mil caracteres. As maiores dificuldades foram: hierarquizar as informações, não sair do foco da narrativa, encontrar a melhor maneira de contar os fatos e divulgar as informações que julgava ser pertinentes. Cheguei a escrever 20 mil caracteres sobre a história do café, que ficaram descontextualizadas. Conclusão, foram eliminadas e resumidas em três parágrafos ao longo do texto.

Além da dificuldade em escolher quais assuntos dentro do tema “café orgânico” eu iria priorizar, houve muitas dúvidas com questões técnicas de manejo do cafeeiro, a maneira como o produto é processado vendido e a qualidade. Até o momento, não havia realizado nenhuma reportagem ou notícia envolvendo o “mundo” agropecuário. Aprendi um pouco mais sobre esta área, que é tida como essencial para a economia brasileira, mas que é tão pouco trabalhada e estudada na universidade.

Acredito que a graduação seja responsável por fornecer a base do conhecimento jornalístico e, com essa base, cada um vai buscar se especializar em determinada área, seja por vocação, afinidade ou, “por acaso”.



## 5 BIBLIOGRAFIA DE APOIO SOBRE O TEMA

AAO – ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTURA ORGÂNICA. Disponível em: <http://www.aao.com.br>. Último acesso em 23jun 2011.

ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO CAFÉ. Editora Gazeta Santa Cruz. Edições 2010. Disponível em: <http://www.anuarios.com.br>. Último acesso em: 20 jun 2010.

BSCA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS. Disponível em: <http://www.bsca.com.br>. Último acesso em 20 jun 2010.

CCCMG - CENTRO DE COMÉRCIO DE CAFÉ DE MINAS GERAIS. Disponível em: <http://www.cccmg.com.br>. Último acesso em 16 jun 2011.

*COFFEE BUSSINESS* – Disponível em: <http://www.coffeebusiness.com>. Último acesso em 23jun 2011.

CONAB - COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Disponível em: <http://www.conab.gov.br>. Último acesso em: 23 jun 2011.

CECAFÉ - CONSELHO DOS EXPORTADORES DE CAFÉ. Disponível em: <http://www.cecafe.com.br>. Último acesso em: 23 jun 2011..

COOPFAM - COOPERATIVA DOS PRODUTORES FAMILIARES DE POÇO FUNDO E REGIÃO. Disponível em: <http://www.coopfam.com.br/> Último acesso em: 23 jun 2011.

ECO CERT – Certificadora. Disponível em: <http://www.ecocert.com.br/>. Último Acesso em: 23jun 2011.

EHLER, Eduardo. **O que é agricultura sustentável**. São Paulo: Brasiliense. 2008.

EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Disponível em: <http://www.embrapa.gov.br/>. Último Acesso em: 23jun 2011.

FAZENDA JACARANDÁ – Disponível em: [www.jacarandaorganico.com.br](http://www.jacarandaorganico.com.br). Último acesso em 16 jun 2011.

IBD – INSTITUTO BIODINÂMICO - Disponível em: <http://www.ibd.gov.br/>. Último Acesso em: 23jun 2011.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA. Produção Agrícola Municipal - Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pam/2002/default.shtm><http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pam/2002/default.shtm>. Último acesso em 14 mar 2011.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2008.

MEIRELES, Elsa J. L. M, **Fenologia do Cafeeiro** – Condições agrometeorológicas e balanço hídrico do ano agrícola 2003-2004. Brasília, DF: Embrapa Informações Tecnológica, 2007.

MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MEIO AMBIENTE E AGROPECUÁRIA - Disponível em: <http://www.mapa.gov.br/>. Último Acesso em: 23jun 2011.

NOGUEIRA, Frederico Augusto Avelar; MILLER, Paul Richard Momsen. **A cultura do café no sul de Minas Gerais**. Florianópolis : UFSC/CCA, 1998. 34 f. Trabalho de Conclusão de Curso - Universidade Federal de Santa Catarina. Curso de Agronomia.

OLIVEIRA, José Teixeira de. **História do café no Brasil e no mundo**. São Paulo: Francisco Alves, 2007.

ICO - ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ. Disponível em: <http://www.ico.org>. Último acesso em 10.nov.2010.

PLANETA ORGÂNICO. Disponível em: <http://www.planetaorganico.com.br>. Último acesso em: 17.nov.2010.

PREFIRA ORGÂNICOS. Disponível em: <http://www.prefiraorganicos.com.br/>. Último Acesso em: 23jun 2011.

PENA, Felipe. **Jornalismo literário**. São Paulo: Contexto: 2006.

REVISTA CAFEICULTURA. Disponível em: [www.cafeicultura.com.br](http://www.cafeicultura.com.br). Último acesso em: 14 jun 2011.

SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL. **Palestras do I Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil**. Brasília: Embrapa Café, 2002

SEBRAE - SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br>. Último acesso em 10.nov.2010.