



Train for Trade II

EU-UNCTAD joint Programme for Angola

REVISÃO NACIONAL DE EXPORTAÇÕES VERDES DE ANGOLA

**Terceiro workshop de formação:
Café e frutos tropicais**

**Apresentação do Instituto
Nacional do Café (INCA)**



**Uíge, Angola
28 de novembro de 2019**



O café, oportunidade de negócio no momento da crise; Conhecer para investir

**Palestrante: Doutor Luzolo Manuel,
Investigador do Instituto Nacional do Café**

Uíge, Quinta-feira (28/11/2019), Grande Hotel do Uíge



Sumário

- Agradecimentos

I- Breves considerações sobre Instituto Nacional do Café

1.1- Estrutura organizativa

1.2- Estrutura Produtiva

1.3- Estrutura Investigativa

II- O café, oportunidade de negócio no momento da crise; Conhecer para investir

2.1- Introdução

2.2- Objectivos

2.3- Generalidades sobre o café

2.4- Etapas da cadeia produtiva do café

2.5- Exportações de café nos últimos 5 anos

2.6- Oportunidades de negócio do café

2.7- Análise swot

2.8- Considerações finais

2.9- Bibliografia



Agradecimentos

- Ao Ministério do Comércio;
- Ao Governo da Província do Uíge;
- A todos os presentes



I- Breves considerações sobre Instituto Nacional do Café

1.1- Estrutura organizativa

O Instituto Nacional do Café abreviadamente designado por «INCA» é uma instituição do Ministério da Agricultura e Florestas criado para assegurar o fomento e a coordenação técnica, o acompanhamento e a execução das políticas traçadas no domínio da fileira do café, palmar, cajú e cacau e desenvolvimento de transferência tecnológica. Está constituído por 9 (nove) Departamentos Centrais.

- O INCA é representado a nível provincial por Departamentos Provinciais, Estações Experimentais, Brigadas Técnicas e Agências Certificadoras.
- Brigadas Técnicas são estruturas eminentemente executivas, que têm por objectivo apoiar os produtores, particularmente os camponeses isolados ou associados, em termos de assistência técnica.
- Agências Certificadoras são órgãos instalados junto aos portos de embarque de café que procedem ao licenciamento de café para exportação.



1.2- Estrutura Produtiva

- Províncias produtoras do café

Em Angola, o café é cultivado em várias províncias com características ecológicas diferentes (Fig. 1), produzindo, também, distintos tipos de cafeeiros (ecótipos) com atributos particulares; tal como é o caso do ecótipo **Macocola** que se encontra somente na zona do Macocola/Milunga (Uíge); do ecótipo **Ambriz**, cultivado nas províncias do Uíge, Bengo, Cuanza Norte e Malange; do ecótipo **Cazengo** confinado exclusivamente na área de N'Dalatando (Cuanza Norte), do ecótipo **Amboim** na região do Amboim (Cuanza Sul), do ecótipo **Cabinda**, na província do Cabinda, entre outros.

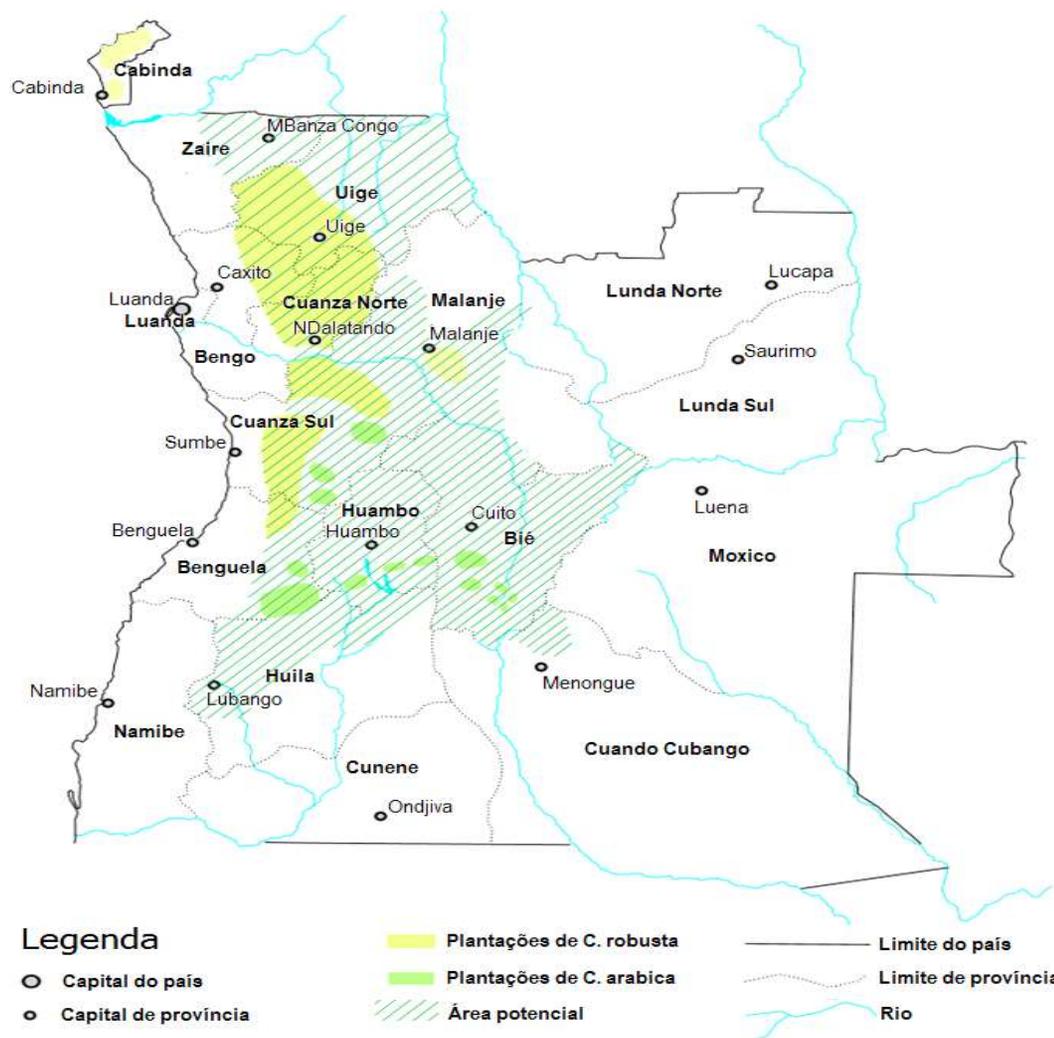


Figura 1- Províncias produtoras do café

Fonte: INCA (2016)

- Estrutura Produtiva do café (campanha agrícola 2016/2017)

Universo estimado de produtores. 21.468

Amostra de produtores: 8.768

Área colhida: 49.423 hectares

Produtividade: 140 kg/ha

Produção café mabuba: 13.981 ton.

Produção café comercial: 6.942 ton.

Fonte: MINAGRIF- Gab.Plano (2017)

Angola apresenta esta produtividade (baixa) devido à idade avançada da maior parte das suas plantações, ao baixo nível de mecanização das operações culturais e à pouca ou quase nula utilização de *imput's* agrícolas nas suas plantações (Angola produz, praticamente, café orgânico).

Quadro 1: Localização das Brigadas técnicas

Nº	Províncias	B.T.	Localização
01	Cabinda	2	Cabinda, Cacongo, Buco Zaú, Belize
02	Uíge	8	Uíge; Quitexe; Negage; Songo; Mucaba; Sanza Pombo; Damba; Buengas.
03	Bengo	4	Pango Aluquém; Demos/Quibaxi; Bula-Atumba; Nambuanguo
04	Cuanza Norte	5	Cazengo; Golungo Alto; Samba Cajú ; Quiculungo; Ambaca
05	Cuanza Sul	5	Amboim, Libolo, Conda e Seles, Cassongue, Quilenda
06	Benguela	1	Ganda e Cubal
07	Huíla	1	Caluquembe e Caconda
08	Huambo	1	Huambo
09	Bié	1	Andulo
10	Malanje	1	Malange
	Total	29	-

Fonte: INCA (2019)

1.3- Estruturas de Investigação

As Estações Experimentais dedicam-se à experimentação e investigação científica nas diversas matérias relacionadas com café, cacau, palmeira de dendém e culturas afins.

- Existem 3 (três) Estações Experimentais distribuídas segundo as espécies cultivadas, biomas e localização geográfica:

- **Estação Experimental do Uíge** (Na província do Uíge)
- **Estação Experimental do Amboim** (Na província do Cuanza Sul)
- **Estação Experimental da Ganda** (Na província de Benguela)

Quadros da Investigação

- **Investigadores auxiliares..... 9** (PhD: 3; MSc: 5; Licenciados: 1)
- **Assistentes de investigação 7** (PhD: 1; MSc: 4; Licenciados: 2)
- **Estagiários de investigação 2** (MSc: 2.)

Total: 18 (4 PhD, 11 MSc e 3 Lic.)



II- O café, oportunidade de negócio no momento da crise; Conhecer para investir



2.1- Introdução

O cultivo de café em Angola, nas suas regiões produtoras, tem um cariz económico e cultural. A produção de café é feita não apenas devido ao rendimento, mas também, para satisfazer hábitos e costumes adquiridos ao longo de gerações, tornando sustentável o sistema produtivo e a longevidade da cultura como riqueza intrínseca no meio rural (INCA, 2013).

O conceito do café como “**o meu banco**”- (vende-lo só em caso de necessidade)- ainda é bem patente nos produtores familiares. Pois, o sector familiar é o alicerce da actividade cafeeira do país (INCA, 2013).

O café, produto agrícola (Fig. 1) de consumo universal, pela qualidade e atributos da sua bebida (Fig. 2), é uma cultura geradora de divisas, de rendimento familiar e de emprego (Kiauzowa, 2017), cumprindo, assim, com os requisitos de um produto verde.

O cafeeiro é uma planta perene de porte arbustivo (Fig. 3) que apresenta vários ramos verticais (ortotrópicos) na sua base (Cardoso, 1994).

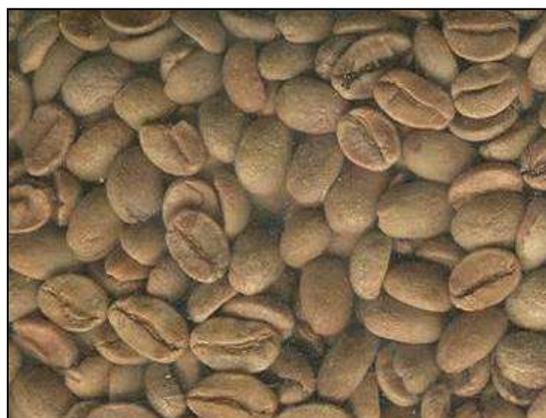


Figura 1: Café comercial



Figura 2: Chávena de café



Figura 3. Imagem elucidativa de uma plantação do café

O café é, ainda, o principal produto agrícola de exportação no país, apesar do seu estágio de desenvolvimento caracterizado actualmente por plantações velhas e pouco produtivas, com dificuldades na assistência técnica e falta de investimentos **(MINAGRIF, 2017)**.



<http://jornaldeangola.sapo.ao>



Fotografia: Eduardo Pedro|Edições Novembro

2.2- Objectivo

2.2.1- Objectivo geral

- **Dar a conhecer as oportunidades de negócio do café no momento da crise.**

2.2.2- Objectivos específicos

- **Encorajar investidores para investir no Sector do café**
- **Impulsionar os cafeicultores para abraçar as oportunidades existentes**

2.3- Distribuição geográfica da cultura

O café é cultivado na zona tropical e subtropical. É uma cultura que se adapta às várias condições ecológicas e métodos de cultivo (OIC, 2014).

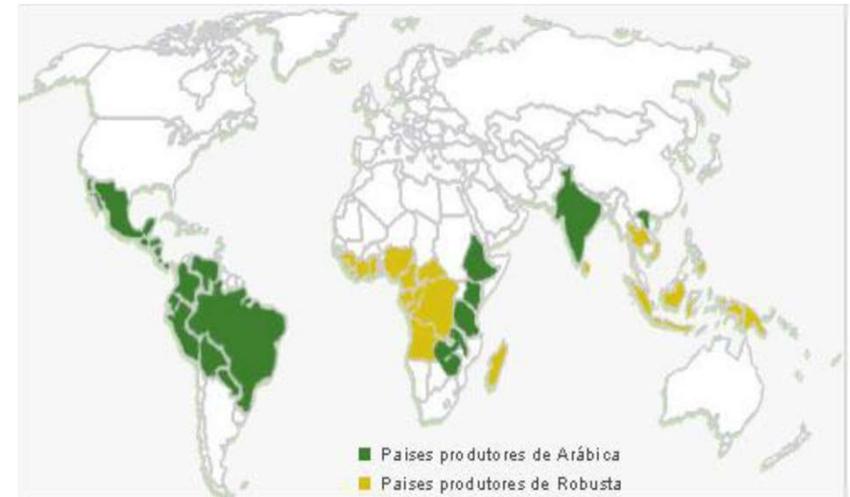


Figura nº 1- Principais países que cultivam o café.

Fonte: OIC, 2014.

2.4- Importância da Cafeicultura

- É uma actividade agro-industrial de grande importância socioeconómica,
- Produz uma bebida social de consumo universal, cria postos de trabalho, gera divisas e rendimentos familiares,
- Angola, antes da independência e das explorações de petróleo e de diamantes, foi o 4º maior produtor mundial do café e o 1º ou 2º maior produtor africano alternando com a Costa do Marfim (com mais de 200 mil toneladas de café exportado, nos anos 70),
- Todo o desenvolvimento socioeconómico de Angola dependia desta actividade.

2.5- Espécies de café cultivadas em Angola

Em Angola, são cultivadas duas espécies de cafeeiros (Fig. 4), robusta (*Coffea canephora* P.) e arábica (*Coffea arabica* L.).

O cafeeiro robusta é cultivado no norte de Angola (Uíge , Malange, Bengo, Cuanza Norte, C. Sul, e Cabinda) com altitude abaixo de 1000 m; enquanto o arábica é cultivado no centro/sul e leste do país (Huambo, Bié, Benguela, Huíla e leste (Lundas, zona de expansão) com altitude acima de 1000 m.

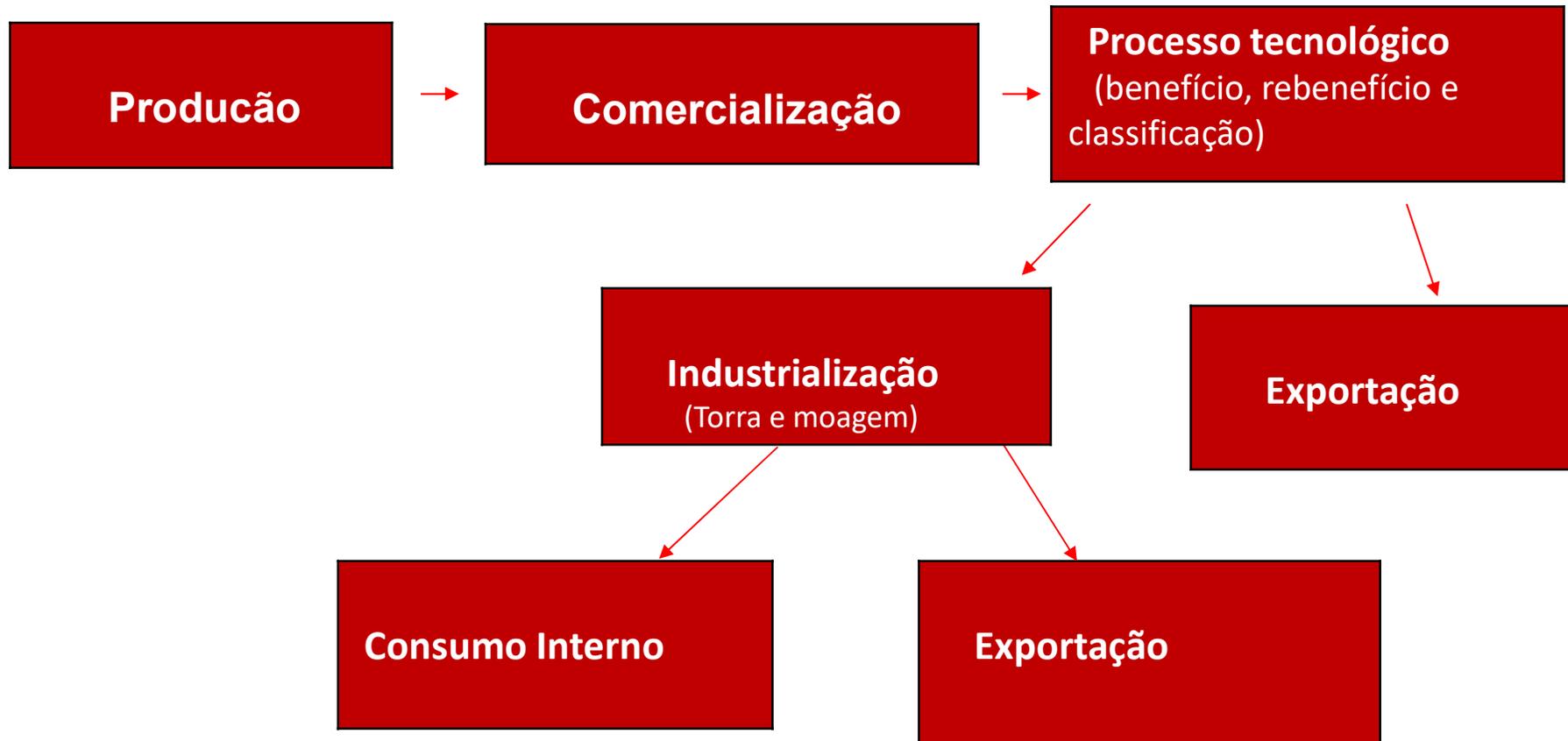
2.6- Características dos cafeeiros arábica e robusta.

Quadro 2: Características dos cafeeiros

	Café arábica	Café robusta
Importância económica	75-85% da produção mundial	15-25% da produção mundial
Qualidade comercial e cotação	maior	menor
Qualidade organoléptica	mistura de ambos proporciona a melhor bebida	
Teor em cafeína	0,8 - 1,4%	1,7 - 4,0%
Resistência a pragas e doenças	menor	maior
Ecologia (altitude)	> altitude (+ de 1 000 m)	< altitude (até 1 000 m)
Caracterização genética	alotetraplóide (2n=4x=44) autofértil híbrido natural (interespecífico)	diplóide (2n=2x=22) auto- estéril natural

Fonte: Manuel Luzolo (2008)

2.7- Etapas da cadeia produtiva do café



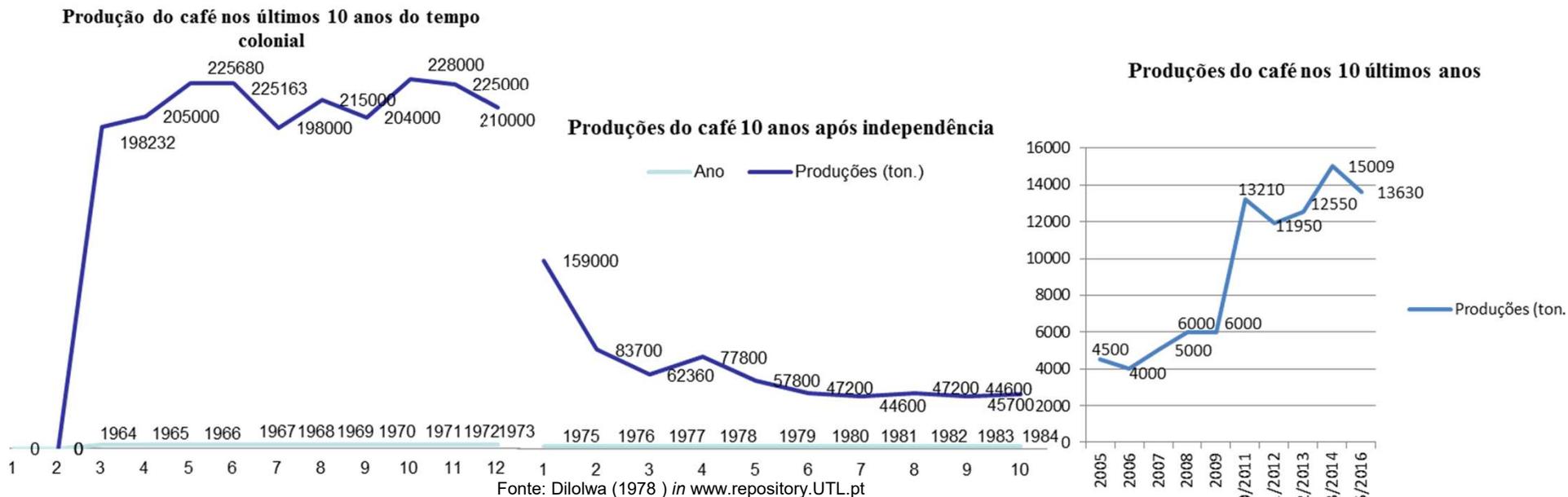
Produzir café até saborear a sua deliciosa bebida



envolve muitas

etapas, constituindo-se, assim, numa verdadeira indústria de produção.

2.8- Evolução da produção do café de Angola em três períodos diferentes



Fonte: INCA (2016) para os dados de 2010 a 2016, http://revistacafeicultura.com.br/1_cafeicultura para 2005, www.cafe_point.com.br/noticias para 2006 e www.Kalulo.com para 2008.

- No tempo colonial havia altas produções estabilizadas em volta dos 200.000 ton./ano,
- Após independência, a produção baixou três vezes que no tempo colonial (média anual 66.900 ton/ano.),
- Actualmente há uma tendência crescente da produção do café, mas em quantidades muito reduzidas (média anual 9.700 ton/ano), cerca de 20,6 vezes mais baixo, que no tempo colonial.

2.9- Evolução das exportações do café de Angola nos últimos 5 anos



As exportações do café têm oscilado entre 600 a 700 ton. de café comercial /ano agrícola, com tendência a aumentar no último ano agrícola **(INCA, 2019)**.

2.9- Oscilações de preço do café robusta no mercado internacional 2019 (US Cents/Lb)

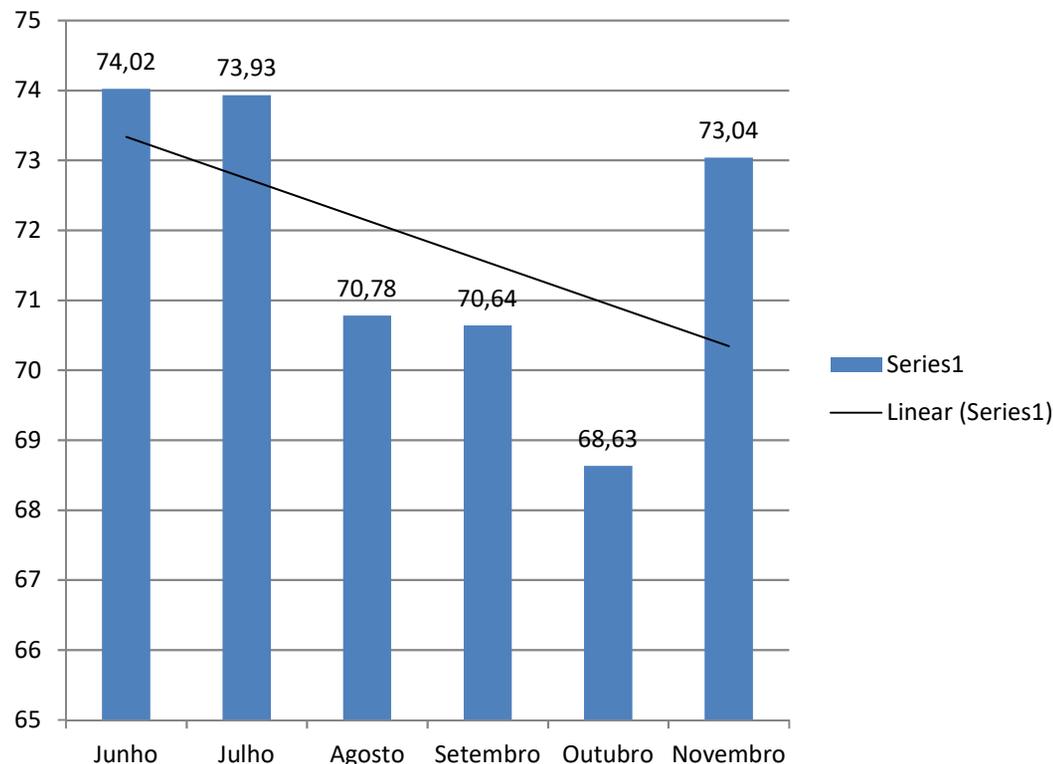


Figura 6- Preço do café 2019 (www.ico.org/coffee-price.asp)

O preço do café à nível internacional neste semestre tende a baixar de 74,02 Cêntimos de Usd para 68,63 como mostra a linha de tendência, o que constitui um mau indicador de estabilização do mercado.

2.10- Preço do café robusta no mercado nacional 2019

O preço do café a nível do produtor constitui um factor motivador da produção. Mas tem se verificado que os intermediários beneficiam-se mais que os produtores, o que tem provocado um certo descontentamento aos produtores que preferem agora vender o seu café já beneficiado para conseguir um valor acrescentado.

Quadro 4- Preço do café em Angola (Câmbio do dia 27 de Novembro de 2019 “1 USD = 489,20 AKZ”.

Espécie	Prov.	Mabuba		Comercial	
		Preço do Kg em AKZ	Preço do Kg em USD	Preço do Kg em AKZ	Preço do Kg em USD
<i>Coffea canephora</i> (Robusta)	Uíge	130	0,26	360	0,73
	K. Sul	150	0,30	400	0,81
<i>Coffea arabica</i> (Arábica)	Benguela	180 a 250	0,36 a 0,51	450 a 550	0,91 a 1,12
	Bié	150	0,30	300	0,61

Mas infelizmente a escacês de meios de transportes e de descasques de café, não lhes tem permitido concretizar este desiderato.

2.11- Ilustração de Alguns cafés de Angola (produtos acabados)





Prateleira de um dos supermercados de Luanda vendendo café de Angola

Esses cafés são, praticamente, os actuais *blends* angolanos conseguidos a partir de matéria-prima local.

No Uíge temos o café *Soicafé* e o café da Dona Isabela; no Cuanza Sul , o café *Bela Negra* e café *Gabela*, no *Cuanza Norte*, café *Cazengo*, entre outros.

Exercício 1

Qual, desses cafés, tem maior valor acrescentado?



Café cereja



1kg Café mabuba= 130 Kz



1kg Café comercial= 360 Kz



1 pacote de 250g= 480Kz
(1kg de Café moído= 1.920 Kz)



Café solúvel



Uma chávena = 10 g de café
Uma chávena 350 a 500Kz

Oportunidade de negócio rentável



- Um pacote de café Ginga a 919 Kz tem 250g de café moído



- Um chávena deste café vende-se a 350 a 500kz e tem 10g de café moído
- Quantas chávenas teremos em 250g do pacote?
- Resposta: $\frac{250 \text{ g}}{10 \text{ g}} = 25$ Chávenas
- Então: $25 \text{ Chávenas} \times 500 \text{ Kz} = 12.500\text{Kz}$
- O **lucro** será de: $12.500 \text{ Kz} - 919 \text{ Kz} = \mathbf{11.581 \text{ KZ}}$

Conclusão:

Se 250 g de café moído dá \rightarrow 11.581 Kz de **lucro**, então:

1000g (1kg) de café moída dará: $\frac{1.000 \times 11.581}{250} = \mathbf{46.324 \text{ KZ}}$

Exercício 2

Conversão

Exemplo:

- Se temos 10 kg de café cereja (100%) → 5 kg de café Mabuba (50%) → 2,5 kg de café comercial (50%).

- Se queremos obter directamente o café comercial a partir do café cereja, teremos:

$$10 \text{ kg de café cereja} \times 25\% = \frac{10 \times 25}{100} = \frac{250}{100} = 2,5 \text{ Kg}$$

Se queremos saber quantos cafeeiros teremos num hectar:

$$1 \text{ ha} = 10.000 \text{ m}^2$$

Compasso por exemplo de $3 \times 3 = 9 \text{ m}^2$; Se for o compasso de $2,5 \times 2,5 = 6,25 \text{ m}^2$

Então: $\frac{10.000 \text{ m}^2}{9 \text{ m}^2} = 1.111 \text{ cafeeiros/ha}$; Então será: $\frac{10.000 \text{ m}^2}{6,25 \text{ m}^2} = 1.600 \text{ Cafeeiros /ha}$

2.4.2- Análise Swot

Pontos Fortes

- Recurso natural autóctono de Angola;
- Solos e clima favoráveis ao cultivo de diversas espécies de café.
- Existência de café nos produtores;
- Geração de emprego , renda e captação divisas - O café é por excelência um produto com enorme potencial para absorver mão de obra e gerar emprego no meio rural e não só,
- Café, como banco dos produtores.

Pontos Fracos

- Pouca produção, produtividade e qualidade do café (plantações velhas)
- Falta de crédito aos produtores
- Falta de máquinas de descasques
- Inexistência de mercados rurais
- Vias de acesso em mau estado de conservação (2ª e 3ª);
- Pouco consumo interno
- Cultura perene (Ciclo longo)
- Plantas obtidas por multiplicação generativa (por sementes)
- Idade avançada dos produtores e do cafeeiros
- Dependência total das condições naturais

Oportunidades

- Muita procura dos cafés de Angola
- Existência de cafés *blends* angolanos
- Estabilidade política
- Mercado livre

Ameaças

- Abandono e substituição de café por culturas anuais
- Baixo preço do café
- Degradação acelerada de vias de acesso
- Alterações climáticas.

Considerações finais



- O café é um produto verde
- **Investir no Sector do café é rentável, pois, as oportunidades são várias e devem ser aproveitadas;**
- Prosseguir com este tipo de trabalho para incentivar o aumento da produção e da produtividade para melhorar o negócio do café.



13-Bibliografia

- **CARDOSO, A.P.S.** (1994). *Café, cultura e tecnologia primária*. Ministério de Planeamento e da Administração do Território, Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia; Lisboa. 169 pp.
- **<http://jornaldeangola.sapo.ao>**
- **INCA, 2017, Informe (DVAT).**
- **KIAUZOWA, Matuvangua.** Avaliação da utilização da *mucuna pruriens* L. como planta de cobertura na cafeicultura angolana (Estudo de caso na Estação Experimental do Café do Amboim). Dissertação apresentada à Universidade Agostinho Neto para a obtenção do título de Mestre em Conservação e Utilização dos Recursos Fitogenéticos. Luanda. 2017. 113p.
- **MANUEL, Luzolo.** Caracterização da variabilidade a nível patogénico e molecular de *Colletotrichum kahawae* Waller & Bridge de Angola e pesquisa da resistência em *Coffea* spp: Dissertação apresentada para obtenção do grau de Doutor em Engenharia Agronómica no Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa, 2008. 168 p.
- **MINAGRIF- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E FLORESTAS-** (2017), Programa de apoio à produção agrícola, Subprograma de Desenvolvimento do Café. Luanda.

Muito obrigado pela atenção dispensada

“Tutondele”

