

FOLHA RURAL

EDIÇÃO 537 • ANO 53 • NOVEMBRO/DEZEMBRO 2023

DESDE 1970

COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA.



olhar,
cultivar,
celebrar.

Nosso café
faz o mundo
sorrir



Feliz 2024!


cooxupé
cooxupe.com.br

Cooxupé fica entre as 100 maiores empresas do Agro 2023 no ranking da Forbes, que valoriza o agronegócio brasileiro

Página 03

Em entrevista, Diretoria Executiva fala sobre os desafios de 2023, metas alcançadas e enaltece compromisso do produtor. Confira!

Páginas 04 e 05



Palavra do Presidente



Chegamos ao final de mais um ano com muitos desafios superados e repletos de otimismo para o próximo ano. Tudo isso porque sabemos que, mesmo diante das intempéries e instabilidade que atingem nossa produção e mercado, o cooperativismo é nossa base, nossa essência e nos mantêm unidos e fortes em busca de nossos propósitos.

A reta final de 2023 foi de muitas conquistas e nossos planos para 2024 solidificam nossa esperança. Principalmente, porque como cooperativa, como Cooxupé que somos e todo esse sentimento de pertencimento que compartilhamos, nos torna mais fortes e preparados.

Entre as conquistas que celebramos recentemente - e que vocês poderão conferir mais detalhes nas próximas páginas - está a excelente 26ª posição no ranking As 100 Maiores do Agro 2023 no Brasil, da conceituada revista Forbes. Motivo de orgulho para todos nós, que figuramos ao lado de outras grandes companhias de relevância mundial como Nestlé do Brasil, Raizen e Bunge Alimentos. Este feito também nos rendeu uma homenagem na Câmara dos Deputados, em Brasília/DF.

Também celebramos a conquista inédita da Torrefação Cooxupé que, com a marca Prima Qualitá Cafés Especiais, foi anunciada como a primeira e única do País a obter o selo de cafés especiais concedido pela ABIC, em parceria com a BSCA. O anúncio ocorreu durante a Semana Internacional do Café, que também contou com a nossa participação, como evento referência no mercado mundial do grão.

Motivo de orgulho pra todos nós, tivemos o nosso Protocolo Gerações escolhido pra ser apresentado na COP28, Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas, pela Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), que aconteceu neste mês de dezembro, em Dubai, nos Emirados Árabes, reunindo re-

ferências e autoridades mundiais sobre o assunto. O Gerações foi selecionado por ser uma ferramenta de melhoria contínua no caminho da sustentabilidade, compromisso que a Cooxupé tem em seu cerne e desenvolve com muita seriedade junto às famílias associadas.

Os últimos meses do ano também foram movimentados pelo programa Portas Abertas. A cooperativa recebeu diversos grupos de cooperados e interessados em conhecer o modelo de trabalho da cooperativa, proporcionando um importante momento de integração e troca de conhecimento com a diretoria e colaboradores da Cooxupé. Foram mais de 280 pessoas recebidas nos últimos meses.

Ainda nesta edição trazemos outros importantes destaques, nesta nossa trajetória na cadeia cafeeira, como a premiação distribuída aos cooperados que produziram café com o padrão de qualidade illy, e também que atenderam aos requisitos do programa Nespresso AAA/Rainforest. Reforçando, mais uma vez, como nossos produtores estão atentos às exigências do mercado e se empenhando para produzir e entregar um café de qualidade e dentro das Boas Práticas.

Não falta também nesta edição especial de final de ano a nossa tradicional análise do que se passou no ano corrente e o cenário que projetamos para os próximos 12 meses, servindo de apoio para as famílias cooperadas, que agora planejam seus próximos passos e sabem que podem contar com uma cooperativa forte e saudável, pronta para apoiá-las.

Aproveito para reforçar aqui o desejo de toda diretoria da Cooxupé de um Feliz Natal e um Ano Novo muito próspero para todas as famílias cooperadas!

Carlos Augusto R. Melo
Presidente da Cooxupé

COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA

Matriz em Guaxupé – MG

Unidades Cooxupé:

Alfenas (MG), Alpinópolis (MG), Alterosa (MG), Altinópolis (SP), Andradas (MG), Araguari (MG), Areado (MG), Boa Esperança (MG), Botelhos (MG), Cabo Verde (MG), Caconde (SP), Campestre (MG), Campos Altos (MG), Campos Gerais (MG), Carmo do Rio Claro (MG), Carmo da Cachoeira (MG), Cássia (MG), Conceição da Aparecida (MG), Coromandel (MG), Elói Mendes (MG), Espírito Santo do Pinhal (SP), Guaranésia (MG), Guaxupé (MG), Ibiraci (MG), Itamogi (MG), Jacuí (MG), Lambari (MG), Machado (MG), Manhuaçu (MG), Monte Belo (MG), Monte Carmelo (MG), Monte Santo de Minas (MG), Muzambinho (MG), Nepomuceno (MG), Nova Resende (MG), Ouro Fino (MG), Patos de Minas (MG), Patrocínio (MG), Piumhi (MG), Rio Paranaíba (MG), Santo Antônio do Amparo (MG), São Gonçalo do Sapucaí (MG), São José do Rio Pardo (SP), São Pedro da União (MG), São Sebastião do Paraíso (MG), Socorro (SP), Serra do Salitre (MG) e Três Corações (MG)

Escritório de Exportação:

Santos (SP)

Cooperados: 19.158

Funcionários: 2.555

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Carlos Augusto Rodrigues de Melo
Presidente

Oswaldo Bachião Filho
Vice-presidente

Adelber Vilhena Braga
Carlos Alberto Paulino da Costa
Dimas Silva Jacob
João Paulo Damasceno de Moraes
José Augusto Gomes
Leocarlos Marques Mundim
Mário Guilherme Perocco Ribeiro do Valle

CONSELHO FISCAL

Efetivos
Adelmir Vidal
Núcleo Araguari/MG

Adriano Rogério da Silva
Núcleo Patrocínio/MG

Anderson Crespo Coutinho
Núcleo Serra do Salitre/MG

Suplentes
Elvira Alice de Souza Ribeiro Terra
Núcleo Alfenas/MG

Luiz Antônio Poli Filho
Núcleo Caconde/SP

Robson Ferreira Leite
Núcleo Rio Paranaíba/MG

SUPERINTENDENTES

Deivison Ricciardi Ferreira
José Eduardo Santos Júnior
José Roberto Corrêa Ferreira
Luiz Fernando dos Reis
Mário Panhotta da Silva
Maurício Ribeiro do Valle

53 ANOS

Tiragem: 16.000 exemplares
R. Manoel Joaquim Magalhães Gomes, 400
Caixa Postal 104 – Guaxupé (MG)
CEP 37.800-000

Mirene Benincasa | MTB 41.258
Jornalista Responsável
e-mail: mirene@phideias.com.br

Colaboraram nesta edição
Queila Panhotta, Samia Borges, Loreta Fagionato,
Marco Felipe, Gabriela Virdes e Vitória Junqueira Dias

COORDENAÇÃO

Jorge Florêncio Ribeiro Neto
Departamento de Comunicação e Marketing

Telefone: (35) 3696-1025 | 3696-1032
Telefone Geral: (35) 3696-1200
Home page: www.cooxupe.com.br

AUTORIZAÇÃO: Permite-se a reprodução total ou parcial de matérias desta edição, desde que não desfigurem os textos e as fontes sejam citadas.



Cooxupé está entre as 100 maiores do Agro 2023 da Forbes

Cooperativa ficou na 26ª posição no ranking da revista, que valoriza e homenageia o agronegócio brasileiro

A Cooxupé ficou entre as 100 maiores empresas do Agro 2023 no país, conforme o ranking da revista Forbes Brasil. O levantamento tem como objetivo valorizar e homenagear o agronegócio brasileiro, um setor da economia que colhe recordes. A Cooxupé ficou na 26ª colocação, pois, em 2022, sua receita foi de R\$ 10,1 bilhões. Ou seja, um crescimento de 50,7% se comparado com 2021.

Em entrevista para a publicação, o presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, ressalta que a capacitação dos cooperados vai atender a mercados cada vez mais exigentes.

Na reportagem, o veículo destaca a variação positiva da receita da Cooxupé e afirma que repetir este feito em 2023 é uma tarefa árdua, porque o café é uma cultura de bienalidade e efeitos climáticos exacerbados. No entanto, Carlos Augusto explicou que a cooperativa sempre terá grandes desafios, mas também grandes oportunidades. “O café é a segunda bebida mais consumida do mundo, e estamos aqui para produzi-lo”, afirma.

A Forbes ainda lembra que a cooperativa tem resiliência e potencialidades após mais de 90 anos de cooperativismo, pois conquistou 19 mil famílias cooperadas e atua em mais de 300 municípios. Além disso, a Cooxupé conta com 48 unidades de negócio e recebe 5 milhões de sacas de café arábica por ano, quase 10% do montante produzido no Brasil. Dessa forma, é a maior produtora e exportadora individual de café do mundo.



A Cooxupé ficou na 26ª colocação do ranking da Forbes Brasil

De acordo com Carlos Augusto, os cooperados observam esse cenário ao cumprir seus compromissos de entregas do grão à cooperativa, o que abre as possibilidades de bons desempenhos. “Claro que o mercado é soberano. Mas, diante de um cenário positivo, os produtores poderão aproveitar”, diz o presidente.

MERCADO EXTERNO

A Forbes também traz a informação de que a Cooxupé exportou 6,8 milhões de sacas de café em 2022. Os principais destinos do grão foram Europa e Estados Unidos. Carlos Augusto ainda contou que a empresa está com um olhar especial para a Ásia. “Estamos trabalhando bastante também com a China e a Coreia do Sul”, acrescenta.

Para conquistar novos mercados internacionais, a cooperativa atende às exigências globais por qualidade, sustentabilidade, rastreabilidade e segurança do alimento. Segundo o presidente, a Cooxupé defende que o processo para agregar mais valor ao grão começa na lavoura.

Desse modo, a empresa cafeeira conversa cada vez mais sobre a agenda ESG, o crédito de carbono e a agricultura regenerativa. “Temos de levar formação cultural e tecnologias inovadoras aos nossos cooperados, para que se adequem a essas necessidades”, conclui Carlos Augusto à publicação.



A revista destaca que a cooperativa tem resiliência e potencialidades após mais de 90 anos de cooperativismo

Câmara dos Deputados homenageia cooperativa por ranking

Menção no Plenário aconteceu no dia 22 de novembro



A menção foi feita pelo deputado Lafayette de Andrada junto ao presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, e ao vice-presidente, Osvaldo Bachião Filho

A Cooxupé foi homenageada pela Câmara dos Deputados, em Brasília/DF, no dia 22 de novembro, por estar entre as 30 dentre as 100 maiores empresas do agro brasileiro ranqueadas neste ano pela revista Forbes.

A menção foi feita pelo deputado Lafayette de Andrada junto ao presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, e ao vice-presidente, Osvaldo Bachião Filho.

“Gostaria de registrar a presença da Cooxupé no Plenário da Câmara, a maior cooperativa do mundo e que recentemente a revista Forbes a ranqueou entre as 30 maiores empresas de agro do Brasil. Mas é importante, também, registrar a tradição que a Cooxupé tem na produção de café de altíssima qualidade e nas exportações, engrandecendo o Brasil em todo o mundo”, disse o deputado Lafayette.



Jorge Florêncio, Osvaldo Bachião Filho, Lafayette de Andrada e Carlos Augusto Rodrigues de Melo no Congresso Nacional, em Brasília

Mesmo com diversos desafios, Cooxupé encerra 2023 com metas alcançadas e enaltece compromisso do produtor

Presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo e vice-presidente Osvaldo Bachião Filho apresentam panorama sobre os principais fatos deste ano e o que as famílias cooperadas podem esperar para 2024

Os desafios sempre existiram e fazem parte do dia a dia de qualquer pessoa e, certamente, isto não é diferente na rotina da cooperativa e das famílias cooperadas.

2023 foi um ano marcado por volatilidade nas cotações do café, atenção assídua do produtor em relação à participação no mercado, os efeitos de intempéries climáticas, dentre outros fatores. Por outro lado, o período também teve muitos assuntos positivos que, no final, fazem total diferença nos resultados da cooperativa, com destaque especial para o comprometimento do cooperado em honrar os seus compromissos com a Cooxupé.

A diretoria executiva celebra mais um ano com importantes metas alcançadas, como a de recebimento, enaltecendo o papel e a consciência das famílias cooperadas como proprietárias da Cooxupé, assim como a responsabilidade e eficiência de todos os colaboradores e conselheiros que diariamente trabalham para a evolução e, sobretudo, inovação da cooperativa.

A Folha Rural traz uma entrevista especial com o presidente e vice-presidente da Cooxupé sobre o balanço deste ano, desafios e perspectivas. Acompanhe:

FOLHA RURAL: QUAIS FORAM OS PRINCIPAIS DESAFIOS OCORRIDOS EM 2023?

Carlos Augusto Rodrigues de Melo: Falando sobre a cooperativa, o primeiro semestre foi marcado por momentos mais complicados no sentido de o produtor não querer participar do mercado, resultando em um período com resultados aquém do que desejávamos. Porém, de agosto para cá o cenário foi mais positivo, com novos negócios e mais participação do produtor, nos permitindo chegar ao final do ano satisfeitos. Tereamos um resultado um pouco acima em relação ao de 2022, com importantes metas cumpridas e superadas como a de recebimento. Sobre os embarques não devemos alcançar o que estimamos, mas mesmo assim os resultados são satisfatórios. Já em relação ao cooperado, mesmo diante das intempéries climáticas e dificuldades, foi um ano positivo. Havia um compromisso muito forte do produtor com a cooperativa e ele se comprometeu e honrou. Foi fantástico! Por outro lado, há ainda a questão da produtividade que caiu, mas se en-

contra em fase de recuperação. Esperávamos uma boa recuperação em 2024, mas estamos percebendo que haverá sim, entretanto não no nível que imaginamos. Em questão da logística, que no ano anterior foi algo bem complicado, este ano foi melhor, mesmo havendo alguns transtornos por ordem de contêineres.

Osvaldo Bachião Filho: O problema da produção começou com a seca em 2020, depois tivemos geadas e granizo também no último ciclo. Então, tivemos vários cooperados que enfrentaram geadas com as lavouras recuperando, mas aí vieram os episódios de granizo que atingiram percentual de suas produções. No entanto, o produtor é resiliente e conseguiu cumprir com os compromissos dele. A cooperativa é um pouco do que é o cooperado. Sendo assim, se a produção não está acontecendo, aqui na Cooxupé os números ficam aquém da nossa capacidade operacional. Mas, mesmo assim, recebemos mais cafés do que esperávamos, destacando o volume entregue pelos nossos cooperados, que também foi maior. Vale também lembrar que no começo de 2022, com a guerra entre Rússia e Ucrânia, os preços dos produtos agrícolas dispararam e quase todas as distribuidoras de insumos passaram a estocar diante de uma falta desses itens. Já de 2022 para 2023, o preço internacional desses produtos veio caindo e por sorte a cooperativa tinha um estoque muito pequeno, então, conseguimos recuperar uma margem ao longo do ano. Dessa forma, o resultado operacional tanto no café quanto no insumo agora no final do ano fica positivo, pois é ele que faz a diferença. Sobre os cooperados, mais uma vez a esperança dele está renovada devido ao clima de 2022 para cá estar melhor. A preocupação é o calor excessivo ocorrido em novembro e que não sabemos quais serão os efeitos fisiológicos no pé de café, que é uma planta perene. De forma geral, avaliamos que estamos no melhor momento depois da geadas de 2021.

FR: E EM RELAÇÃO ÀS CONQUISTAS E PERSPECTIVAS, COMO AVALIAM?

CA: O café nunca deixa de ser desafiador e há muitos desafios pela frente. Estamos trabalhando muito, pois há uma demanda do cooperado por inovação. E quando falamos em inovação englobamos todos os sentidos, principalmente na área de tecnologia em biológicos. Há também grandes desafios em atendermos a demanda mundial dos nossos clientes em relação à agenda ESG, crédito de carbono e agricultura regene-

rativa. Estamos também trabalhando na diversificação da cooperativa em relação a grãos, mas destacamos sempre que o nosso foco é o café. Portanto, são importantes desafios que temos pela frente para atendermos a necessidade do produtor. Isso porque a nossa razão é o cooperado!

OB: Do ponto de vista que faz bem ao produtor, as ferramentas que o mercado oferece (mercado futuro, fixação de preços) sempre permitem aos nossos cooperados terem uma média melhor de preço em relação ao produtor que não é associado. Este cenário foi comprometido nesses últimos ciclos com problemas climáticos, o que levou o produtor a ficar muito reticente ao trabalhar com o mercado futuro. Isso é preocupante, porque o produtor quando não vende no momento que o mercado quer comprar ele precisa vender no momento em que precisa de dinheiro. Aí não dá para escolher muito o preço. Isso sem dúvidas prejudicou o nosso cooperado ao deixar de participar do mercado futuro e optar mais pelo físico, quando não há muita oportunidade de escolher o preço. A questão de diversificação de outras culturas, conforme pontuado pelo presidente, significa que a cooperativa está olhando cada vez mais para o nosso cooperado e estamos sempre atentos a possibilidades que trazem valor agregado e rentabilidade dentro de suas propriedades.

FR: QUAIS MOTIVOS VOCÊS ATRIBUEM ESTE COMPROMETIMENTO E FIDELIDADE DO COOPERADO? O QUE INFLUENCIA NESTE COMPORTAMENTO?

OB: Esse comprometimento do produtor em honrar os compromissos está ligado à cultura dele, ele sabe que precisa zelar por isso. É o que dará continuidade na atividade dele. Então, isso é cultural e cuidar do nome é algo que gera grande valor.

CA: À medida que levamos conhecimento ao cooperado, resulta em uma confiabilidade maior dele na cooperativa, fazendo com que se sinta dono da Cooxupé. Esse sentimento de pertencimento que o produtor tem na cooperativa faz com que ele aumente o comprometimento. Foi o que aconteceu e isso veio ao encontro à filosofia do cooperativismo. O movimento cooperativista não está presente apenas no sucesso, mas nas dificuldades e quanto mais estivermos juntos – produtor e cooperativa – as soluções vêm, gerando resultados positivos. A busca pelo conhecimento deve ser constante.

FR: QUAIS SÃO OS RESULTADOS DE RECEBIMENTO DE CAFÉ EM 2023?

OB: Nosso recebimento total é de 6.3 milhões de sacas de café arábica, das quais 5.2 foram entregues pelas nossas famílias cooperadas. Nossa meta global foi atendida e destacamos especialmente a participação do cooperado que entregou um volume maior, superando nossas expectativas. Em relação aos insumos, também devemos ter meta cumprida e isto significa que o pacote tecnológico do nosso cooperado está sendo mantido. Então, no que depender do produtor e se o clima ajudar, devemos retomar os níveis de produtividade que tínhamos até 2020.

FR: QUAIS SÃO AS AVALIAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS EXPORTAÇÕES DE COMMODITY E À PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS?

CA: Sobre o café commodity há uma novidade neste sentido de que estamos buscando novos mercados, entre eles o asiático. Por outro lado, também estamos acompanhando o crescimento do café conilon nas exportações brasileiras. Isso é novidade para o Brasil e é importante que os produtores de ambas as espécies estejam atentos ao fato do Brasil estar aproveitando uma oportunidade de mercado mundial.

OB: Sobre os cafés especiais, o principal ponto dessa linha é que a qualidade dos cafés produzidos pelos nossos cooperados tem melhorado nos últimos anos, muito em função do bom clima na época de colheita. E o produtor vem entendendo cada vez mais esse incentivo que a Cooxupé tem feito por meio da SMC Specialty Coffees, mostrando para ele que qualidade na xícara significa dinheiro no bolso. É a qualidade do café brasileiro sendo reconhecida pelo mundo. Basta olharmos todos os programas e concursos de cafés do Brasil e veremos que a participação dos cooperados da Cooxupé cresceu muito, especialmente nas edições nacionais. Acreditamos que isso se deve muito ao Especialíssimo, que trouxe oportunidade para nós da cooperativa levarmos aos produtores essa mensagem de qualidade de café.

FR: E SOBRE OS INVESTIMENTOS, QUAL O BALANÇO?

CA: Os efeitos do primeiro semestre 2023 e as incertezas refletiram em nossos investimentos e, como seguimos com uma administração totalmente planejada e estratégica, investimos de acordo com os resultados que vamos conquistando. Para 2024 estamos com perspectiva mais positiva em relação a este ano. Não esperamos uma safra grande, mas deverá ser melhor comparada com a que tivemos. Chegamos ao final do ano com o resultado acima do esperado. O produtor está mais capitalizado e com muito café para vender. A questão de demanda de café internacional também mostra uma tendência de ser mais positiva. Face a isso, nossos investimentos estão em fase de pré-orçamento e de estudos junto às áreas responsáveis. Sendo assim, devemos ter um nível maior que 2023.

FR: O PROTOCOLO GERAÇÕES FOI LANÇADO PARA TODA COMUNIDADE MUNDIAL DE CAFÉ ESTE ANO. QUAL AVALIAÇÃO A COOXUPÉ FAZ SOBRE A ADESÃO DOS COOPERADOS E OS RESULTADOS JÁ COLHIDOS DIANTE DA AGENDA ESG?

CA: O Gerações é um programa robusto e a adesão por parte dos cooperados está ocorrendo de forma natural e gradual até que ele chegue à consolidação. Em 2023, já exportamos cafés chancelados por este protocolo. Mas, é preciso destacar que este programa é de in-

clusão do produtor, e não de exclusão. Avaliamos como muito positivo o número de lotes de cafés que serão contemplados pelo Gerações. Este protocolo vem para ficar, pois procuramos colocar dentro dele as demandas mundiais que entendemos como fundamentais e que certamente crescerão. Vale lembrar que este protocolo tem requisitos que congregam todas as realidades de nossos cooperados, de modo que todos eles participem do programa.

OB: O consumidor quer um café sustentável e de rastreabilidade e, então, precisamos entregar um produto que corresponda a essas necessidades. Estamos prontos para suportar e atender este mercado.

FR: O QUE MAIS PODE SER DESTACADO EM RELAÇÃO À SAFRA DO PRÓXIMO ANO E AS EXPECTATIVAS DA COOPERATIVA?

OB: A expectativa é melhor. 2023 tivemos a esperança que fosse melhor que 2022 e isso se concretizou. E, agora, acreditamos que 2024 será uma continuação de melhoras. Lembrando sempre que estamos falando de uma cultura perene, que demora pelo menos dois anos para completar um ciclo. Como o ciclo que se iniciou em 2022 se completará na safra 2024, temos convicção de que será bem melhor.

FR: QUAL A MENSAGEM DA DIRETORIA DA COOXUPÉ ÀS FAMÍLIAS COOPERADAS?

CA: Estamos encarando e recebendo 2024 com muito otimismo. Este próximo ano representará um marco nesta cooperativa: o da inovação. Temos trabalhado demais nessa questão e de uma forma bastante consistente. É bastante trabalhoso, pois não podemos errar. Todas as equipes da cooperativa estão imbuídas em busca desta inovação que faça sentido à cooperativa e ao cooperado. Estamos buscando parcerias, pois entendemos que sozinhos não avançamos. Assim, vamos inovar na questão de diversificação de culturas, como é o caso de grãos. Claro que isso não será a curto prazo. E se isso representa um marco é que dois anos atrás não havia este tipo de conversa na cooperativa. Hoje, sentimos cada vez mais nossas equipes envolvidas com este assunto. Acreditamos no potencial e na capacitação dos nossos colaboradores, que são muito competentes, e conseguiremos alcançar nossos objetivos. Pelo tamanho que é, a obrigação da cooperativa é ser vanguarda. Sempre com muita humildade e cautela, mas seguimos com o nosso trabalho e temos a percepção que seremos sempre diferentes. Já em relação ao nível de participação do cooperado no mercado de café, este cenário melhorou muito. O produtor sabe vender café e precisa seguir dessa forma: não olhando para trás, focado sempre no presente e no futuro. Teremos bons anos vindo pela frente e que tenhamos um 2024 com menos intempéries climáticas.

OB: É preciso que as famílias cooperadas estejam atentas ao cumprimento da legislação trabalhista vigente. A pena é alta e ainda há a possibilidade de tirar o produtor do mercado. A Cooxupé terá um programa de orientação sobre este tema, que iniciará no próximo ano, principalmente nos Dias de Conhecimento. Sobre outras oportunidades, é importante que produtor participe do mercado no momento em que haja oportunidade de preço. O cooperado conhece o custo de produção dele e sabe que a produtividade está começando a retomar, mesmo que ainda não esteja em níveis desejados. Mas, já sentimos melhoras. Reforçamos mais uma vez a necessidade do produtor participar do mercado diante de momentos favoráveis. É preciso levar esta informa-

ção em consideração, pois nas últimas décadas isso fez muita diferença na vida das nossas famílias. Pedimos a Deus muita saúde para que tenhamos um ano com bastante disposição para trabalharmos e enfrentarmos as adversidades que existem. E tudo isso faz parte da nossa atividade e da nossa vida. Que tenhamos perseverança e consigamos terminar 2024 melhor do que 2023.



Os desafios são frequentes, mas temos uma família composta por mais de 19 mil cooperados e cooperadas que nos permitem enfrentá-los e superá-los com sabedoria, estratégia e resiliência. Nossa união nos abre portas e nos dá força para desbravarmos um novo caminho, sempre em busca de inovação e do que é melhor à Cooxupé e seus associados. Somos cooperativistas e juntos fortaleceremos cada vez mais nossa atividade. A todos nossos produtores e produtoras agradecemos a parceria sólida que construímos. E receberemos 2024 na esperança de que será mais um ano abençoado por Deus, com colheitas prósperas em todos os sentidos, regadas a muitas realizações e sucesso. Feliz Natal!

CARLOS AUGUSTO RODRIGUES DE MELO
PRESIDENTE DA COOXUPÉ



Juntos passamos por mais um ano cheio de lutas e, principalmente, conquistas. Entraremos em 2024 com muito otimismo e disposição para sempre trabalharmos pela evolução da Cooxupé e de nossas famílias cooperadas. Neste momento de conagração, é preciso agradecer a confiança de nossos produtores e, também, o empenho de nossos colaboradores que não medem esforços o ano todo para fazer o que esperamos acontecer. Tudo isso é possível porque somos apaixonados pelo que fazemos e o café move nossas vidas. Neste sentimento de gratidão, desejamos a todos saúde, acreditando que em 2024 viveremos dias, tempos e notícias melhores. Um Natal iluminado a todos!

OSVALDO BACHIÃO FILHO
VICE-PRESIDENTE DA COOXUPÉ



Cooxupé conquista premiação 'Somos Coop Excelência em Gestão'

Reconhecimento foi na categoria Rumo à Excelência; Minas Gerais foi o estado com mais cooperativas premiadas

A Cooxupé participou na noite do dia 5 de dezembro, no Espaço Unique em Brasília/DF, da entrega do Prêmio SomosCoop Excelência em Gestão, promovido pelo Sistema OCB (Organização das Cooperativas do Brasil). Na ocasião, a Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé recebeu o troféu bronze na categoria Rumo à Excelência, concedido às cooperativas cujo sistema de gestão está em franca evolução e os resultados já demonstram competitividade.

Realizado a cada dois anos, o Prêmio SomosCoop Excelência em Gestão é o reconhecimento, em nível nacional, das cooperativas que mais promovem o aumento da qualidade e da competitividade no setor.

“O Prêmio SomosCoop Excelência em Gestão é uma ferramenta importante para que as cooperativas possam aperfeiçoar seus modelos de governança, com transparência, foco, profissionalismo e autogestão”, declarou o presidente do Sistema OCB, Márcio Lopes de Freitas. “Medir o desempenho por meio das nossas ferramentas é extraordinário. Ver os resultados me traz a sensação de que vale a pena todo o trabalho feito pelas cooperativas do Brasil, com geração de mais prosperidade, índice de desenvolvimento humano, felicidade e renda. O cooperativismo muda vidas, cidades, muda todo um país”, completou.

A Cooxupé participa da premiação desde o seu lançamento em 2013 e ao longo dessa trajetória foi premiada nas categorias anteriores com bronze, prata e ouro (Pri-



Prêmio SomosCoop Excelência em Gestão é o reconhecimento das cooperativas que mais promovem aumento da qualidade e da competitividade no setor

meiros Passos), ouro (Compromisso com a Excelência) e agora, em 2023, com o troféu bronze (Rumo à Excelência). Antes, em 2019, a cooperativa ganhou o prêmio Destaque em Governança com o Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista.

“A premiação mostra que estamos no caminho certo e é resultado de um trabalho árduo dos nossos colaboradores e da confiança dos mais de 19 mil cooperados. Continuaremos em busca da excelência”, afirmou o presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo.

O presidente da Cooxupé participou do evento juntamente com o gerente de comunicação corporativa, Jorge Florêncio, e as representantes do comitê do Programa de Desenvolvimento da Gestão das Cooperativas da Cooxupé, Erika Vilas Boas e Zislene Rezende.

MINAS GERAIS

No Prêmio SomosCoop Excelência em Gestão deste ano, Minas Gerais foi o estado com o maior número de cooperativas premiadas. Das 56 cooperativas vencedoras, 35 são de Minas, o que representa 62,5% dos prêmios e confirma o estado como referência nacional.

“Temos orgulho do recorde alcançado pelas cooperativas mineiras nessa premiação. Isso é fruto de parceria, dedicação e visão de futuro do cooperativismo. Este prêmio reflete o empenho das cooperativas com o apoio do Sistema Ocemg”, ressaltou o presidente do Sistema Ocemg, Ronaldo Scucato.



Equipe da Cooxupé recebe o troféu bronze durante celebração que aconteceu em Brasília

Torrefação tem certificação de qualidade e segurança do alimento renovada

Trabalho foi validado e reconhecido por um dos principais sistemas de certificação do mundo



Equipe reunida após o encerramento da auditoria de recertificação

Reforçando sua preocupação com a qualidade e credibilidade junto aos clientes, a Cooxupé mais uma vez alcançou a recertificação do Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança do Alimento da Torrefação. A auditoria de recertificação aconteceu nos dias 20, 21 e 22 de novembro e garantiu que todos os procedimentos da indústria de torrefação seguem dentro dos padrões da certificação FSSC 22000, versão 5.1, uma das mais importantes na área de segurança do alimento no mundo.

Segundo o coordenador de Qualidade e Meio Ambiente da Cooxupé, Elcio Ferreira do Nascimento, a certificação visa o monitoramento e controle dos perigos em todo o processo de produção (físicos, químicos e biológicos) e atesta que o produto é seguro para o consumidor.

“Trata-se de uma das mais importantes certificações do segmento de alimentos que demonstra o comprometimento da Cooxupé e de seus colaboradores com a cultura da segurança dos alimentos. Comprova que estamos oferecendo um produto seguro”, destaca Elcio.

A recertificação foi realizada pela auditora Alessandra Soares, da certificadora DNV, e é válida pelo período de três anos. Com resultado positivo, a certificação foi mantida e ainda houve a indicação de que a Torrefação está apta à versão 5.1, a mais atual. A certificação inicial foi conquistada pela cooperativa em março de 2018, na versão 3.1, para os cafés industrializados (torrado e moído).

“Essa é uma preocupação constante da Torrefação. Realizamos auditorias anuais e a auditoria de recertificação a cada três anos, no vencimento dos ciclos. Para nós é uma conquista e válida que seguimos as medidas de controle de qualidade e segurança”, explica o coordenador de Qualidade e Meio Ambiente da Cooxupé.



Cafés especiais da cooperativa têm origem e qualidade comprovadas por certificação da ABIC e BSCA

Selo recém-lançado atesta, ainda, que o café tem produção sustentável e é verdadeiramente especial



Torrefação da cooperativa mineira opera com capacidade completa de produção em Guaxupé, cidade onde está a matriz da Cooxupé

A marca Prima Qualità Cafés Especiais, produzida pela torrefação da Cooxupé, foi anunciada em novembro como a primeira e única do Brasil a obter o selo de cafés especiais concedido pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café em parceria com a BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais.

O selo é um lançamento da ABIC para café torrado diante da evolução do mercado e visa atestar a oferta de um produto de qualidade. O anúncio e o lançamento desta novidade aconteceram durante a Semana Internacional do Café (SIC), realizada em Belo Horizonte/MG.

“Sempre houve uma confusão da utilização do termo ‘Especial’, que cabia tão somente ao café em grão verde, mas agora a ABIC, em parceria a BSCA, lança a certificação para o Selo Especial no café torrado. A BSCA irá validar o grão verde e a ABIC o produto final, o café torrado, trazendo de forma mais clara o entendimento para o consumidor final”, explica Celírio Inácio da Silva, diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria do Café.

O selo é uma grande novidade e, também, um importante passo para a regulamentação do mercado de cafés especiais. E, no caso da marca da Cooxupé, receberam esta certificação: Prima Qualità, Prima Qualità Cultivado por Mulheres, Prima Qualità Especialíssimo e o Prima Qualità Safra Especial 2023. “Ter a nossa linha certificada por este selo como a primeira e única do Brasil nos enche de orgulho e demonstra a constante preocupação da Cooxupé com a qualidade, sustentabilidade e respeito ao mercado e ao consumidor final”, declara o presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo.



LINHA PRIMA QUALITÀ CAFÉS ESPECIAIS DA COOXUPÉ É A PRIMEIRA E ÚNICA DO BRASIL A TER CERTIFICAÇÃO PELA ABIC E BSCA

RESPONSABILIDADES

Segundo Inácio, a certificação indica o comprometimento da empresa em trazer cafés de excelentes qualidades, além de uma oferta diferenciada para o mercado. O executivo também explica que o selo reflete todo o envolvimento da organização que produz esses cafés com as boas práticas de fabricação e com a responsabilidade diante das práticas sustentáveis, obtendo uma certificação respeitável que eleva a credibilidade e confiança da marca junto ao consumidor. “A partir do selo, o consumidor final passa a ter a garantia da aquisição de um produto de qualidade, monitorado e com a preocupação da sustentabilidade”, reforça o diretor da ABIC.

Para ser validado como café especial, a marca ou a indústria torrefadora precisa comprovar que o café tem origem sustentável, é avaliado em 80 pontos ou mais, além de apresentar alta doçura, qualidade de acidez, baixo amargor, notas intensas de florais, frutados e baunilha. Os pré-requisitos são válidos tanto para cafés arábica e canéfora ou blend das duas espécies.

Para conceder esta certificação, o início de todo o processo, que envolve a classificação da matéria-prima (café cru), é de responsabilidade da Associação Brasileira de Cafés Especiais, parceira da ação. Assim, é a BSCA que

dará a validação para que a indústria ou marca produza o café torrado. Depois disso, o processo é conduzido pela ABIC. “Todo café selado como especial terá necessariamente as duas avaliações. O café verde por parte da BSCA e o torrado pela ABIC. Nós faremos a conferência da classificação por meio de uma torra padrão que será avaliada por três provadores certificados anônimos e sem relação com a fazenda ou indústria produtora. Eles que irão conferir o laudo”, detalha o diretor executivo da BSCA, Vinícius Estrela.

Ainda de acordo ele, essa iniciativa traz um ganho para toda a cadeia, pois estabelece um padrão de qualidade e competitividade e, também, mais acesso ao mercado. “Parabéns para a Cooxupé por ser a primeira a adotar o selo e despertar o interesse de outras empresas. Esse selo é resultado de um trabalho conjunto em que todos ganham”, avalia o diretor da BSCA.

Para o superintendente de Torrefação e Novos Negócios da Cooxupé e da SMC Specialty Coffees, Mário Panhotta da Silva, o lançamento do selo marca, ainda, o respeito ao consumidor. “Agora todos poderão ter a certeza de adquirir e consumir um produto de origem especial comprovada. Esta certificação também atende a uma importante necessidade em regulamentar o mercado de cafés especiais torrados. E nós, como cooperativa e indústria torrefadora, comemoramos muito essa conquista”, finaliza.



Desafios, clima, oportunidades em países asiáticos e cooperado de olho na produtividade: saiba os principais pontos que marcaram o mercado de café em 2023

Superintendente comercial, Luiz Fernando dos Reis, traz um panorama sobre as movimentações ocorridas neste ano e a necessidade do cooperado sempre estar atento aos cenários do mercado e ao desempenho das lavouras



A edição especial de final de ano da Folha Rural apresenta aos cooperados uma análise de como o mercado de café se comportou ao longo de 2023 e quais são as perspectivas para 2024. Luiz Fernando dos Reis, superintendente comercial da Cooxupé, pontua muitos desafios e a importância do cooperativismo na vida do produtor, diante de cenários de volatilidade do preço do café, clima adverso e exigências dos países consumidores do café brasileiro. Acompanhe:

Folha Rural: Como o mercado de café se comportou ao longo de 2023?

Luiz Fernando: Foi um ano de muita volatilidade nas cotações. O café na bolsa de Nova Iorque chegou à máxima de USC 207,45 cents/libra e mínima de USC 142,05 cents/libra, enquanto uma bica tipo 6, bebida dura, oscilou entre R\$1.200,00 e R\$770,00. Além disso, tivemos e ainda temos um mercado muito desafiador, com uma nova estrutura de negócios a qual fomos nos adaptando. Desde o final do ano passado, houve uma grande mudança na demanda, com maior utilização do estoque disponível no destino. Assim, todas as empresas comerciais e indústrias diminuíram significativamente seus estoques em decorrência de custo financeiro alto e mercado sem “cash and carry”. Dessa forma, iniciamos a safra 2023 com uma perspectiva um pouco melhor quanto a volume, em comparação às duas últimas que tivemos (anos 21 e 22), confirmada agora no seu encerramento, mas com preços ajustados para baixo e, com isso, cafeicultores perdendo margens. Já no segundo semestre, tivemos um mercado mais ativo quanto a negócios, com produtores e compradores (indústria) participando um pouco mais das oportunidades, cada um em seu momento.

FR: Quais os principais impactos em relação à queda de preço ocorrida ao longo de 2023?

LF: Análise dois principais impactos quanto à queda nos preços, falando especificamente do café arábica:

Primeiro: Perda de renda dos produtores, que passaram a administrar o risco em relação à margem melhor vista no ano passado;

Segundo: olhando pelo lado positivo, abre-se uma oportunidade do produtor de arábica começar a ver uma reavaliação dos blends internacionais, que mudaram muito nos últimos anos devido ao alto custo do arábica, com a indústria adicionando maior porcentagem de robusta. No entanto, é muito importante

ressaltar que o cafeicultor brasileiro recebe entre 85 a 90% do valor exportado por saca de café arábica, o que permite mais renda, investimentos e melhor qualidade de vida, enquanto em outros países produtores os cafeicultores recebem muito menos. Este cenário torna o Brasil mais competitivo.

FR: Como os cooperados da Cooxupé reagiram ao cenário de queda de preço?

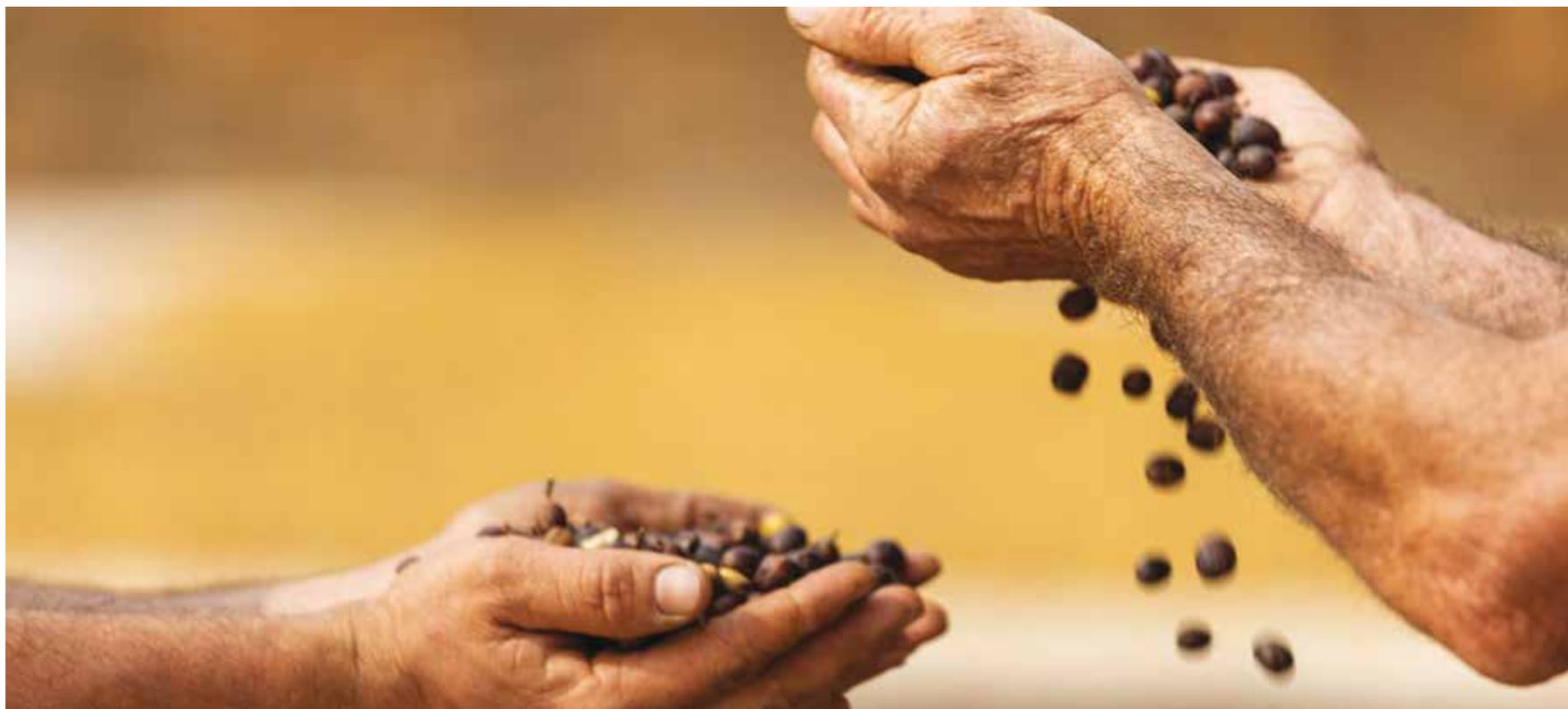
LF: A cooperativa defende o interesse de seus cooperados, e é certo que não queremos vê-los perdendo margem, mas os altos preços vistos recentemente foram impactados fortemente em decorrência de fatores climáticos, que provocaram baixíssimas safras de arábica. O que estamos trabalhando com nossos associados é para que retomem a produtividade e olhem sempre as margens, aproveitando as boas oportunidades de mercado, não se endividando, fazendo investimentos necessários, mas sempre com o “pé no chão”, olhando constantemente para frente. É melhor ter uma produtividade média boa que, no final, é isso que vai pagar a conta.

FR: Como podem ser avaliadas as exportações de café da cooperativa ao longo de 2023?

LF: No caso da Cooxupé, passamos por um primeiro semestre muito fraco em decorrência do forte volume exportado no ano anterior e, também, devido à baixa safra colhida no ano passado. Não havia café disponível até a entrada da safra. A partir daí, então, o fluxo comercial melhorou, mas nos últimos meses estamos enfrentando muitos problemas logísticos e falta de contêineres que também estão impactando os embarques.

FR: Como a Cooxupé está enxergando o mercado asiático?

LF: Estamos avaliando possibilidades de maior participação no mercado asiático, especialmente na



China. Já temos um importante volume de negócios com cafés destinados aos chineses e, como se trata de um mercado muito promissor, não podemos deixar de olhar com atenção. Diante disso, criamos um projeto que visa buscar mais oportunidades comerciais para a Cooxupé, seja ampliando participação em mercados onde há essa possibilidade, assim como a abertura de novos mercados.

FR: Em relação aos países que já são compradores do café da Cooxupé, quais são as avaliações?

LF: Mesmo com o desenvolvimento de novos mercados, ainda há grande concentração dos principais compradores de café do Brasil. No caso da cooperativa, metade do café arábica produzido por nossos cooperados ainda tem como principal destino o bloco europeu, outros 30% destinados para os Estados Unidos e Canadá e o restante para os demais países, principalmente asiáticos. Uma observação interessante é que, nos últimos anos, constatamos exportações de café brasileiro para outros países produtores também. Como, por exemplo, a Colômbia.

FR: Quais são as principais exigências do mercado internacional para comprar o café da Cooxupé?

LF: Sempre teremos desafios e exigências para atender às demandas do mercado internacional. Cada vez mais, os países querem ter a certeza de que estão recebendo um produto que foi produzido respeitando as boas práticas agrícolas e, nesse sentido, como somos uma cooperativa, temos total rastreabilidade dos cafés produzidos por nossos cooperados. É um longo trabalho, em que temos que levar todo apoio aos produtores para que atendam tais exigências.

Outro exemplo: recentemente, o parlamento europeu aprovou uma lei em que alguns produtos, entre eles o café, que forem exportados para a Europa, a partir de

janeiro de 2025, tenham a comprovação que foram produzidos em áreas livres de desmatamento, com risco de multas a ações punitivas muito pesadas. Provavelmente, essa será uma tendência também para outros mercados e temos que nos preparar.

FR: A sustentabilidade, por certo, é uma grande exigência do mercado internacional. Como está a adesão dos cooperados da Cooxupé junto ao Protocolo Gerações?

LF: É um caminho sem volta! Cada vez mais, o consumidor quer saber como é produzido o café que ele está tomando. Daí, nasceu a ideia de criar um protocolo próprio da Cooxupé: o GERAÇÕES, que é um projeto inclusivo, transparente e que ofereça oportunidades a todos os cooperados de se adequarem para acessá-lo. Nosso objetivo de adesão neste ano foi superado e nossa avaliação é muito positiva. Apresentamos o Protocolo Gerações ao mercado em maio deste ano e agora estamos conversando com nossos clientes para que façam parte desse grande projeto, que visa gerar valor para a cadeia de café com ações hoje que garantirão um futuro melhor. Já comercializamos e embarcamos café cancelado por este protocolo para alguns clientes europeus.

FR: Quais os principais efeitos positivos já sentidos frente ao mercado com a implantação deste protocolo próprio?

LF: O mais importante é gerar mais oportunidades para o café produzido por nossos associados, criando um mapeamento dos atendimentos aos requisitos estabelecidos no Protocolo Gerações, através de boas práticas adotadas para que isso gere valor e reverta a quem se esforçou para atender o que foi proposto, que é o cooperado. Acreditamos muito nisso e estamos muito otimistas com esse grande projeto.

FR: Quais são as perspectivas para o ano de 2024? Quais pontos o cooperado precisa estar atento?

LF: Primeiramente, para se produzir, precisamos de um clima favorável, então, espero que não tenhamos problema nesse sentido. Nosso associado precisa ficar muito atento às oportunidades de negócios, olhando a margem, e não ficar olhando para trás. Cuidar dos custos e recuperar bons níveis de produtividade complementam a “fórmula do sucesso”.

FR: Qual mensagem você passa aos cooperados?

LF: Após dois anos muito difíceis com a produção de café, clima totalmente adverso e muitas dificuldades, tivemos um ano com uma safra melhor. Trabalhamos com um produto que é muito bem aceito em todas as partes do mundo e com grandes oportunidades pela frente. Somos sustentáveis e estamos mostrando isso ao mundo. Acreditamos muito na cafeicultura e no cooperativismo. Precisamos nos fortalecer cada vez mais e o cooperativismo é, certamente, uma excelente maneira de nos organizarmos e gerarmos cada vez mais valor para nossos cooperados. Temos muitas coisas boas vindo pela frente. A Cooxupé está avançando em estudos quanto a sequestro de carbono no solo da cafeicultura e podemos adiantar que até o momento os resultados são fantásticos. Para finalizar, nunca podemos nos esquecermos que o foco do associado é produzir, atendendo toda a demanda do mercado internacional, com qualidade, sustentabilidade através das boas práticas agrícolas e mantendo, ainda, níveis de produtividade com o apoio da cooperativa para que o cooperado gere renda, faça investimentos e tenha cada vez mais uma melhor qualidade de vida.

Aproveitamos a oportunidade e agradecemos a confiança de todas as famílias associadas. Desejamos boas festas e que 2024 venha com todos os seus desafios e oportunidades. Lembrem-se sempre: quando estamos juntos, somos mais fortes!



Cooperados da Cooxupé ganham concurso paulista de qualidade de café

Produtores do núcleo de São José do Rio Pardo/SP conquistaram 1º e 2º lugares na categoria via úmida e 2º lugar na categoria via seca



Concurso Qualidade do Café de São Paulo é promovido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento

Dois cooperados da Cooxupé, Luiz Eduardo Moreira Junqueira e João Luiz Cobra Monteiro, pertencentes ao núcleo de São José do Rio Pardo/SP, estão entre os vencedores do 22º Concurso Estadual “Qualidade do Café de São Paulo”, promovido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo. Junqueira e Monteiro conquistaram, respectivamente, o primeiro e o segundo lugar na categoria cafés produzidos por via úmida, em um concurso que reuniu mais de 320 amostras. No caso de João Luiz, ele também conquistou o segundo lugar na categoria cafés produzidos por via natural.

A premiação aconteceu no dia 22 de novembro, no Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), com a participação do governador do estado de São Paulo, Tarcísio de Freitas, e do secretário estadual de Agricultura e Abastecimento, Guilherme Piai. O objetivo foi promover e divulgar os cafés paulistas para os mercados interno e externo.

A disputa ocorreu em quatro categorias (cafés produzidos por via natural e via úmida, cafés fermentados e cafés orgânicos), sendo que etapas metodológicas foram estabelecidas para selecionar os 40 melhores cafés, ou seja, 10 concorrentes por categoria. E os três premiados de cada categoria receberam certificados e troféus.

“A premiação de dois cooperados do núcleo de São José do Rio Pardo é motivo de orgulho e reflexo do nosso trabalho. Mérito principalmente dos produtores, que contam com o suporte necessário da Cooxupé, seja com acompanhamento da assistência técnica ou palestras de aprimoramento”, destacou o gerente do núcleo, Pedro Henrique Silva Melo.

Classificador de cafés da Cooxupé, Luiz Evandro Ribeiro disse que é gratificante ver os cooperados empenhados

com a busca da qualidade no café e ressaltou que a cooperativa oferece todo suporte técnico à altura que o produtor necessita.

1º LUGAR

Terceira geração na lida com café e cooperado da Cooxupé desde sua fundação, o produtor Luiz Eduardo Moreira Junqueira, da Fazenda Vila Maria, em São José do Rio Pardo, participou pela primeira vez do concurso paulista com uma única amostra, que foi a campeã na categoria cafés produzidos por via úmida.

Segundo Gabriel Costa Junqueira, filho de Luiz Eduardo, a inscrição do lote premiado foi uma aposta em seu potencial devido às condições favoráveis do grão. “Esse café é resultado de 1ª safra e deu um grão bonito, graúdo e extremamente maduro. Dizia para todos que era café de concurso e se confirmou com essa surpresa agradável”, comemorou.

Para ele, a colheita homogênea, o serviço diferenciado com investimento em tecnologia, o conhecimento e a localização privilegiada favoreceram para o café alcançar 85,75 pontos, a maior nota obtida na categoria.

DUPLA PREMIAÇÃO

Cooperado há 36 anos e trabalhando no cultivo de cafés especiais na Fazenda São Paulo, também localizada em São José do Rio Pardo, João Luiz Cobra Monteiro sempre acreditou na qualidade superior dos seus cafés. Por isso, resolveu participar do concurso de qualidade promovido pelo governo de São Paulo e, para sua grata surpresa, alcançou o segundo lugar em duas categorias.

“Fomos convidados pela Casa da Agricultura de São

João e inscrevemos duas amostras confiantes que poderíamos ser premiados, pois esses cafés já haviam se destacado. Ainda assim, não esperava uma boa classificação. É uma grande satisfação, pois nos dedicamos o ano inteiro”, explica João Luiz, que recebeu a premiação das mãos do governador de São Paulo.

Quinta geração na produção de cafés, João Luiz atribuiu à cooperativa todo conhecimento e apoio para o cultivo de cafés especiais.

“Foi graças a Cooxupé que adquiri os conhecimentos necessários para lidar com os processos da produção de café especial e comecei a adotar as boas práticas na lavoura, visando atingir uma qualidade superior”, diz o produtor.

A fazenda possui 13 variedades de café, sendo que, para o concurso, o cooperado inscreveu amostras de arábica, uma produzida por via natural e a outra, de cereja descaçada.

“Esse foi o segundo ano que participamos. No anterior, o resultado foi o 6º lugar. Creio que a premiação veio em razão da somatória de clima, dedicação no processo e conhecimento. O segredo é ter uma temperatura controlada e não apressar a seca. Acredito que o pós-colheita é responsável por 70% da qualidade do café, por isso precisa de perfeição”, conclui o cooperado.



A premiação de dois cooperados do núcleo de São José do Rio Pardo é motivo de orgulho e reflexo do nosso trabalho. Mérito principalmente dos produtores, que contam com o suporte necessário da Cooxupé, seja com acompanhamento da assistência técnica ou palestras de aprimoramento

PEDRO HENRIQUE SILVA MELO
GERENTE DO NÚCLEO



Prêmio Ernesto Illy tem 13 produtores da cooperativa entre os 40 finalistas

Premiação será em março de 2024 e escolherá os três melhores cafés do Brasil



O 33º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso divulgou a lista com os 40 finalistas da premiação, sendo 13 deles cooperados da Cooxupé. Os selecionados foram definidos após várias análises e testes às cegas realizados pela Comissão Julgadora da Experimental Agrícola do Brasil Ltda/illycaffè, responsável pela seleção e aquisição do café brasileiro para compor o exclusivo blend illy.

A premiação com a divulgação dos três melhores cafés brasileiros está prevista para março de 2024. O trio vencedor ganhará uma viagem ao exterior para participar do 9º Prêmio Ernesto Illy Internacional, ocasião em que será revelada a ordem de classificação entre eles (primeiro, segundo e terceiro colocados) e eleito o melhor café do mundo.

Para o 33º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso foram recebidas 760 amostras de diversas regiões do país produtoras de café arábica. A seleção dos

40 finalistas foi feita por uma comissão julgadora composta por especialistas sênior em espresso da illycaffè. Os julgadores analisaram quesitos como cor, aspecto, seca, tipo, peneira, teor de umidade, torração e qualidade da bebida, inclusive com degustação para espresso.

“A cada ano a nossa missão e responsabilidade aumentam à medida que contribuimos para a escolha daquele que pode se tornar o melhor café do mundo. A disputa está mais acirrada e a seleção dos 40 finalistas se torna mais difícil, já que os cafeicultores estão se aprimorando na produção de cafés de qualidade e com práticas agrícolas sustentáveis. Alguns inclusive provenientes de agricultura regenerativa”, revela o presidente da Experimental Agrícola do Brasil Ltda e presidente da Comissão Julgadora, Aldir Alves Teixeira.

Nesta edição, Minas Gerais, que é considerada a maior região produtora do país, predomina no número de amostras finalistas para o prêmio. Serão 38 produtores mineiros (das regiões das Matas de Minas, Cerrado Mineiro, Sul de Minas e Chapada de Minas) disputando a premiação com mais dois cafeicultores do estado de São Paulo.

Além dos três melhores cafés brasileiros, a cerimônia do 33º Prêmio Ernesto Illy também irá revelar os vencedores regionais e os melhores classificadores, que concorrem ao Prêmio Classificador do Ano. Todos os vencedores e finalistas receberão prêmios em dinheiro e diplomas.

OS FINALISTAS COOPERADOS DA COOXUPÉ

Confira quem são os 13 produtores associados da cooperativa finalistas do 33º Prêmio Ernesto Illy:

Adolfo Henrique Vieira Ferreira
Agro Fonte Alta
Alexandre Araújo de Resende
Cândido de Sordi Machado
Carlos Afonso Moreira Soares
Claudio Nasser de Carvalho
Josiani Moraes da Silva
Jucemar Alves Moreira
Luiz Antonio Tonin
Mabel Lima de Sousa
Marcelo Cocco Urtado
Rodrigo Grassano
Rosa Maria Martins Vitral

Prêmio AAA Nespresso distribui R\$ 48,5 milhões para cooperados do Cerrado Mineiro

Valor corresponde à produção de 2023 e foi repassado para 804 produtores da Cooxupé da região

Criado para promover a excelência na produção de cafés de seca natural do Cerrado Mineiro, respeitando rigorosos quesitos de qualidade e sustentabilidade, o Programa AAA/Rainforest da Nespresso distribuiu neste ano R\$ 48.562.757,55 em bonificações para os cooperados Cooxupé da região. O valor totalizou 764.857 sacas de café.

O programa, que teve início em 2003, é realizado por meio de uma parceria entre a Cooxupé e a Nespresso. Em 2023, contemplou 804 cafeicultores associados, que comprovaram a produção de um café de excelência com práticas sustentáveis de proteção ao meio ambiente.

“O Programa AAA Nespresso é essencial no fomento da produção de cafés de qualidade no Cerrado Mineiro. Ele agrega valor na produção dos cooperados e de suas famílias, além de levar qualidade para o consumidor final, dando garantia de um produto com boas práticas e rastreabilidade em toda a cadeia”, explica Edson Mendonça, coordenador de mercado de café da Cooxupé na região.



A produtora Juliana Rezende diz que o prêmio reconhece a excelência da propriedade e impulsiona a valorização do produto

O produtor Márcio Antônio Fernandes foi um dos cooperados premiados e declarou estar feliz por participar de uma iniciativa que apoia e incentiva o cuidado com o planeta. “O programa Nespresso se destaca entre outros, pois pensa no futuro. Fico honrado em participar e ser premiado por um programa preocupado com a sustentabilidade ambiental, a agricultura regenerativa e a parte socioeconômica”, afirmou.

Produtora na Fazenda Santa Bárbara Cafés Especiais, Juliana Rezende diz que o prêmio reconhece a excelência da propriedade e impulsiona a valorização do produto. “Por meio do programa adotamos práticas sustentáveis que beneficiam tanto a qualidade do grão quanto a gestão da fazenda. A certificação incentiva a busca por aprimoramentos constantes no cotidiano da fazenda, inovando e fortalecendo ações que abrangem todos os pilares da sustentabilidade”, concluiu Juliana.



O cafeicultor Márcio Fernandes declarou estar feliz por participar de uma iniciativa que apoia e incentiva o cuidado com o planeta



Cooxupé distribui R\$ 2,5 milhões a cooperados que produziram café com qualidade Illy

Premiação contemplou 143 produtores pela produção na safra deste ano de 2023; eles foram selecionados por atingir as exigências do padrão Illy

A Cooxupé já iniciou o pagamento da premiação de seus cooperados que produziram café com o padrão Illy de qualidade. Ao todo, a cooperativa vai distribuir R\$ 2.567.450,00 para 143 produtores que atingiram o padrão diferenciado de qualidade para o cereja descascado na safra deste ano de 2023. Através de sua estrutura comercial, a cooperativa conquista um prêmio na negociação com a empresa e repassa os valores aos cafeicultores que atenderam aos critérios exigidos. Entre eles, estão fidelidade, constância no fornecimento de cafés de qualidade e a aplicação de processos sustentáveis na lavoura.

De acordo com Marcos César Almeida, Gerente Comercial Mercado Interno da Cooxupé, a premiação Illy é mais um benefício entre tantos que a cooperativa oferece aos seus cooperados. “Estamos sempre buscando oportunidades no mercado para repassar aos cooperados de forma a agregar valor. Além da qualidade, a seleção é baseada na fidelidade e nos pilares da sustentabilidade”, ressalta.

A illycaffè é uma empresa italiana especializada em café espresso. A companhia seleciona apenas 1% dos melhores grãos de arábica do mundo e a Cooxupé comercializa com ela os cafés dos cooperados.



Airton Francisco dos Santos, de Guaxupé, destaca a importância da premiação aos cooperados



Pedro Henrique Peres conta que aplica o bônus na sustentabilidade da propriedade

PADRÃO ILLY

Para produzir um café de alta qualidade, a empresa mantém o padrão Illy. Ou seja, um protocolo que envolve o atendimento aos requisitos de qualidade na lavoura, tais como localização, espaçamento, cuidado no trato e na genética (boa origem). Nos grãos, a exigência é que seja do tipo 3 (com no máximo 12 defeitos; peneira 16 e acima; boa seca,

bom aspecto, cor uniforme e umidade máxima de 11%). Na xícara de espresso, a bebida precisa ter bom aroma, bom corpo, maior doçura, baixa adstringência, entre outros requisitos.

A premiação é realizada pela Cooxupé para reconhecer a dedicação, o trabalho e o comprometimento dos cooperados que atingem este nível de qualidade. Os valores que são distribuídos podem ser investidos na propriedade, melhorando ainda mais os processos de produção para que os produtores ofereçam cafés cada vez melhores.

COOPERADOS PREMIADOS

O cooperado Airton Francisco dos Santos, de Guaxupé, já recebeu a sua premiação e destaca a importância desta recompensa. “Valorizar os cafés de qualidade e de produção sustentável nos mantém focados e diariamente motivados. Café é uma cultura apaixonante. Agradeço a Cooxupé pela parceria duradoura”, afirma.

Pedro Henrique Corrêa Peres, cooperado de Carmo do Rio Claro, também foi um dos premiados e conta o que faz com o dinheiro recebido. “Nós aplicamos este bônus na sustentabilidade da propriedade, gerando melhorias de qualidade do produto, saúde e segurança para os colaboradores e proteção para o meio ambiente”, finaliza.

Feira do Cerrado e FEMAGRI 2024 anunciam datas

No cerrado mineiro, feira de negócios da Cooxupé acontecerá nos dias 07 e 08/02; Já no Sul de Minas, encontro será realizado em março

Com o tema “Cooperativismo: Construindo o Futuro Sustentável das Gerações”, a Cooxupé promoverá em fevereiro e março do próximo ano, de forma presencial, as tradicionais Feira do Cerrado e FEMAGRI - Feira de Máquinas, Implementos e Insumos Agrícolas.

Em 2024, diferente do que acontece anualmente, a Feira do Cerrado será realizada primeiro. O evento está marcado para os dias 07 e 08 de fevereiro, no núcleo em Monte Carmelo/MG. A expectativa é reunir 79 estandes de produtos e novas tecnologias voltados à cafeicultura e receber 6 mil visitantes durante os dois dias.

Já a FEMAGRI, que acontece em Guaxupé, acontece de 20 a 22 de março, reunindo as famílias cooperadas do Sul de Minas e da média mogiana do estado de São Paulo, que buscam tecnologias e soluções para suas lavouras e propriedades.

“Para 2024, foi preciso fazer alteração das datas e a Feira de Cerrado será antes da FEMAGRI. Já podemos adiantar que a condição comercial será liberada para todos os cooperados”, revela o supervisor de máquinas da Cooxupé, Douglas Ferreira.

A Feira do Cerrado contará com 50 mil metros quadrados, dos quais 11 mil metros serão de espaços cobertos. O cooperado poderá encontrar soluções em tecnologia, máquinas, implementos e insumos para café e cereais. Vale lembrar que a feira tem entrada franca e estacionamento gratuito, assim como acontece com a FEMAGRI.

“Além de poder conhecer de perto as máquinas, o cooperado também terá a oportunidade de conversar com especialistas de cada empresa presente no evento”, explica Ferreira.

ESTRUTURA COOXUPÉ

Na Feira do Cerrado 2024, a cooperativa também montará uma estrutura especial para o cooperado se sentir “em casa” e realizar ótimos negócios. Estarão no evento, os negócios Cooxupé como Vectag, Seguros, SMC, Torrefação, Nespresso e a Fábrica de Rações.

“Ambas as feiras promovem um grande encontro da cafeicultura e com certeza apresentarão ótimas oportunidades para bons negócios”, destaca Ferreira.



ANOTE AÍ!

FEIRA DO CERRADO 2024

Quando: 07 e 08 de fevereiro
Horário: das 08h às 18h
Onde: Rodovia MG 190 Km 3 S/N - Núcleo Monte Carmelo
Entrada e estacionamento gratuitos

FEMAGRI 2024

Quando: 20, 21 e 22 de março
Horário: das 08h às 18h
Onde: Av. Vereador Nelson Elias, 1300b - Bairro Japy - Guaxupé/MG
Entrada e estacionamento gratuitos



Equipe da cooperativa se reúne com Geraldo Alckmin em São Paulo

Cooxupé fez parte de comitiva com representantes de entidades ligadas ao setor logístico multimodal e exportação de grãos e café que estiveram com o vice-presidente da República



Comitiva de representantes de entidades ligadas ao setor logístico multimodal e exportação de grãos e café esteve em Brasília com Geraldo Alckmin

O vice-presidente da República, Geraldo Alckmin, se reuniu no dia 24 de novembro, em São Paulo/SP, com uma comitiva de representantes de importantes entidades ligadas ao setor logístico multimodal e exportação de grãos e café. Por parte da Cooxupé, estiveram no encontro o vice-presidente da cooperativa, Osvaldo Bachião Filho, o superintendente, Deivison Ricciardi Ferreira, e o coordenador, Guilherme Souza.

A comitiva contou ainda com o prefeito de Aguai (SP), Alexandre Araújo, e seu assessor Luis Carlos; Silvio Torres, da APEX; Arnaldo Bernardo, do DNIT; e Marco Castelli, da Agrobom. Durante a reunião, os participantes abordaram diversas questões relacionadas ao desenvolvimento logístico multimodal, com foco especial na exportação de café e grãos.

Além disso, as discussões incluíram temas como infraestrutura de transporte, melhorias em rodovias, ferrovias e terminais portuários, objetivando a otimização das operações logísticas e a integração eficiente entre os diversos modais de transporte.

DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

A sustentabilidade também esteve em pauta, com ênfase na busca por soluções que promovam o desenvolvimento econômico sem comprometer o meio ambiente. A integração de práticas sustentáveis nas operações logísticas foi discutida como um elemento crucial para o crescimento em longo prazo.

De acordo com Osvaldo Bachião Filho, no encontro, cada representante trouxe valiosas contribuições, compartilhando experiências e sugerindo propostas para superar os desafios específicos do setor.

“A diversidade de perspectivas enriqueceu o debate, permitindo a elaboração de soluções abrangentes e sustentáveis. Agradecemos ao vice-presidente Geraldo Alckmin por sua receptividade e apoio à iniciativa, bem como aos representantes das organizações participantes por sua dedicação em prol do avanço do setor. A visita foi um passo significativo na construção de parcerias estratégicas, que visam fortalecer a posição do Brasil como um importante player no comércio internacional de grãos e café”, afirma o vice-presidente da Cooxupé.

Por fim, a reunião culminou em um compromisso coletivo de trabalhar em conjunto para impulsionar o desenvolvimento logístico multimodal no segmento de exportação de café e grãos.

”

[...] A visita foi um passo significativo na construção de parcerias estratégicas, que visam fortalecer a posição do Brasil como um importante player no comércio internacional de grãos e café

OSVALDO BACHIÃO FILHO
VICE-PRESIDENTE DA COOXUPÉ



Encontro com vice-presidente da República culminou em compromisso coletivo de trabalhar em conjunto para impulsionar o desenvolvimento logístico multimodal no segmento



Cooxupé fecha parceria com a Recicla Guaxupé para repasse de recicláveis

Iniciativa ambiental e social prevê a doação de 15 toneladas por mês de material

Contribuindo com a preservação ambiental e preocupada com o social, a Cooxupé destinará todo o material reciclável para a Recicla Guaxupé, cooperativa de catadores de recicláveis da cidade, apoiado pelo Instituto Recicleiros.

Uma parceria entre as duas cooperativas foi fechada no último mês e prevê o repasse de todo material reciclável gerado nas unidades da Cooxupé em Guaxupé, sendo principalmente plástico, papel e metal. Esse trabalho se iniciou em 2022 como projeto piloto no CDI – Centro de Distribuição de Insumos.

Com a expansão para todas unidades da Cooxupé em Guaxupé, está sendo destinada em média 15 toneladas mensais, o que representa 30% do volume coletado em toda cidade pela cooperativa de catadores (50 toneladas). De acordo com a estimativa da Recicla Guaxupé, a unidade de processamento tem a capacidade para receber e processar 250 toneladas/mês, projetada de acordo com estudo de geração desse tipo de material pelo município.

Importante destacar que desde o início do projeto a Cooxupé destinou mais de 150 toneladas a Recicla Guaxupé.

“A área de Logística e Operações da Cooxupé, assim como a realização de obras por meio do Departamento de Infraestrutura, geram um grande volume de sucata metálica, que ao ser destinada para Cooperativa Recicla Guaxupé irá contribuir com o seu crescimento e gerará um grande benefício social aos seus cooperados”, revela o superintendente de Logística e Operações da Cooxupé, Deivison Ricciardi Ferreira.



Parceria entre as duas cooperativas foi fechada no último mês e prevê o repasse de cerca de 15 toneladas mensais de materiais recicláveis

Atualmente, a Recicla Guaxupé processa pouco mais de 50 toneladas/mês de recicláveis, oriundos da coleta seletiva municipal e de doações de grandes geradores. O repasse de materiais pela Cooxupé impactará positivamente nos resultados da cooperativa de reciclagem e, consequentemente, na renda das 19 famílias cooperadas.

PARCERIA AMBIENTAL E SOCIAL

Segundo Bethânia Modesto, líder local da Recicla Guaxupé, a parceria firmada reforça o compromisso socioambiental da Cooxupé, que tem entre os princípios cooperati-

vistas o "interesse pela comunidade", promovendo ações e projetos que motivam seus colaboradores, cooperados e a sociedade na qual atua e está inserida.

"A Cooxupé tem uma preocupação muito grande com o meio ambiente. Há um notável compromisso com esse aspecto ambiental, por isso nos procuraram. Mas, também tem o lado social, que foi determinante para estreitarmos essa parceria. A partir da visita à Unidade de Processamento de Materiais Recicláveis (UPMR), o time de ESG da Cooxupé se encantou com o que viu", conta Bethânia.

Gerente de ESG da Cooxupé, Alexandre Vieira Costa Monteiro, diz que a iniciativa de destinar todo o material reciclável gerado nas unidades de Guaxupé para a cooperativa Recicla Guaxupé, além de atender ao princípio cooperativista da Intercooperação, está diretamente ligada aos pilares do ESG.

"Em especial ao 'Ambiental' por fazer a destinação correta dos resíduos e ao 'Social', ao promover uma melhoria aos cooperados dessa cooperativa de catadores, com a possibilidade de seu crescimento e aumento de renda", reforça Monteiro.

Para o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, toda a comunidade local ganha com a parceria entre as duas cooperativas. “A Cooxupé está sempre atenta para ações ESG e essa é uma delas. É salutar para a cidade de Guaxupé, que ganha em preservação do meio ambiente e ao mesmo tempo em mais qualidade de vida, principalmente, para as famílias que fazem parte da cooperativa Recicla”, conclui.

Cooperativa participa de 'Vitrine Tecnológica' em Monte Carmelo/MG

Vice-presidente da cooperativa esteve na solenidade de abertura do evento



Dia de Campo contou com palestras com objetivo de levar inovação e resultados em prol da cafeicultura

A Cooxupé, representada pelo vice-presidente Osvaldo Bachião Filho e equipe do Núcleo de Monte Carmelo, participou, em outubro, da 1ª Vitrine Tecnológica do Centro de Pesquisa Cafeeira Mário Jordão, em Monte Carmelo/MG.

O evento foi realizado na sede do Centro de Pesquisa, que fica localizado na propriedade do cooperado César Jordão. Além da exposição de empresas parceiras, o 'Dia de Campo' contou com palestras de diferentes temas com objetivo de levar inovação e resultados em prol da cafeicultura.

O vice-presidente da Cooxupé participou da solenidade de abertura do evento que reuniu mais de 400 cafeicultores da região.



Osvaldo Bachião Filho participou da abertura da solenidade, que reuniu mais de 400 cafeicultores da região



Delegação de mulheres participa do ENMCOOP em alto-mar

Encontro Nacional das Mulheres Cooperativistas contou com palestras a bordo de um transatlântico

Um grupo de cooperadas e a conselheira fiscal da Cooxupé, Elvira Alice de Paula, participaram, de 21 a 23 de novembro, do Encontro Nacional das Mulheres Cooperativistas (ENMCOOP). Nesta edição, o evento realizado pelo Grupo Conecta aconteceu a bordo de um transatlântico pelo litoral brasileiro (Santos/SP – Balneário Camboriú/SC – Santos/SP).

O encontro, que teve como slogan principal “As mulheres são como águas, crescem quando se juntam”, reuniu mais de 300 cooperativas e 2 mil participantes para debater temas como gestão, sucessão, finanças, superação, tecnologia, saúde da mulher, comunicação e as perspectivas para o agronegócio no cenário político e econômico.

Entre as convidadas do ENMCOOP esteve a campeã mundial de basquete, Hortência Marcarí, que palestrou sobre “Lições de uma vida: estratégia, valores e atitude de uma campeã”, destacando a importância do foco e da preparação em uma trajetória de conquistas. A ex-atleta falou ainda sobre sua relação com o campo.

“Eu nasci em uma fazenda de café, aprendi muito



Encontro Nacional das Mulheres Cooperativistas aconteceu a bordo de um transatlântico pelo litoral brasileiro



Grupo de cooperadas e a conselheira fiscal da Cooxupé, Elvira Alice de Paula, participaram do evento

com meu pai a lidar com a terra, me identifico muito. E palestrar para mulheres é muito bom, pois sou de um tempo em que era difícil para as mulheres conquistarem seu espaço. O agro para mim é vida, o agro salva vidas. Tudo vem do agro”, disse Hortência, em entrevista para o Notícias Agrícola.

Segundo a diretora executiva do Grupo Conecta, Luciana Martins, a escolha de realizar o evento em alto-mar tem relação com o papel do porto de Santos e do transporte marítimo para escoar a produção agrícola.

“É aqui que a maioria das nossas commodities é concentrada para ganhar o mundo. E hoje o Brasil é extremamente importante nesse processo de alimentar outros países. Tudo isso tem um gosto especial, mostra o que a gente faz. Esse porto aqui, boa parte dele, é abastecido pelas mãos dessas mulheres”, declarou Luciana para o Notícias Agrícolas.

Além das palestras e painéis, o encontro também contou com outras atividades como desfile, lançamento de joias e opções de entretenimento.

Senar de Monte Santo de Minas promove curso de Classificação e Degustação de Café

Em parceria com a Cooxupé e o Sindicato dos Produtores Rurais do município, capacitação foi voltada ao público jovem da comunidade Lagoa



Curso de Classificação e Degustação de Café foi realizado no Senar de Monte Santo de Minas

O Senar de Monte Santo de Minas (MG) promoveu, entre os dias 6 e 17 de novembro, um curso de Classificação e Degustação de Café. A capacitação, de 40 horas, foi realizada em parceria com a Cooxupé e o Sindicato dos Produtores Rurais da cidade. A qualificação foi ofertada ao público jovem da comunidade Lagoa, envolvendo filhos e colaboradores de produtores rurais da região. Muitos dos participantes são cooperados da Cooxupé.

De acordo com Rosiane Cristina Silveira, secretária do sindicato, o objetivo do curso é incentivar os jovens a continuarem o trabalho dos pais no campo, para evitar o êxodo rural. “Somos conveniados ao Sistema FAEMG/SENAR/MG há mais de 30 anos e existe um convênio deles com a Cooxupé, para promover e custear capacitações para a comunidade. A metodologia do Senar, de aprender fazendo, conquistou esta turma”, conta.

QUALIDADE

O instrutor do Senar/MG, Elicio Aparecido de Oliveira, explica que o curso foi importante para o cafeicultor compreender mais sobre a qualidade do café. “A ideia é que o produtor entenda os processos e saiba que o café não é o único produto, que existem os processos de condução, manejo de lavoura, manejo no terreiro, cuidados com a armazenagem e segurança, e que tudo isso influencia para os bons resultados”, ressalta.

Durante o treinamento, os participantes puderam entender todo o ciclo do café na parte técnica, tais como o desenvolvimento da classificação e seu funcionamento e as características sensoriais de um bom café.



Banco do Brasil completa 100 anos em Guaxupé

Agência na cidade foi fundada em 1923, sendo a terceira mais antiga da instituição bancária no Sul de Minas Gerais



A celebração contou com a presença de gestores regionais do Banco do Brasil, autoridades locais e representantes da Cooxupé



Placa celebra o primeiro centenário da agência guaxupeana

No mês de novembro, o Banco do Brasil completou 100 anos em Guaxupé. A agência bancária na cidade foi a 64ª aberta em todo o país e é a terceira mais antiga da instituição no Sul de Minas Gerais. Para comemorar a data, uma solenidade foi realizada no dia 30 de novembro.

A celebração do centenário contou com a presença de gestores regionais do Banco do Brasil e autoridades locais. Representantes da Cooxupé também estiveram presentes no evento, sendo eles: o conselheiro Mário Guilherme Perocco Ribeiro do Valle, Mariberto Antonio Arcas, Laércio Custódio de Melo e o gerente de Comunicação Corporativa Jorge Florêncio.

O gerente de Agronegócios da Superintendência de Minas Gerais do BB, Bruno Gonçalves, esteve presente na solenidade e destacou a importância da Agência Guaxupé. “Vocês não têm ideia da importância que essa agência tem para a Superintendência Estadual do Banco do Brasil. Estamos falando da 64ª agência aberta pelo Banco do Brasil em todo o nosso país. São poucas as agências que nós temos que são centenárias. Falo não só do banco como instituição, como todas as instituições financeiras”, disse Gonçalves.

Também no dia 30 de novembro, durante a tarde, o presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, e o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho se reuniram com a equipe do Banco do Brasil na Cooxupé.

“Para nós é uma satisfação celebrar o centenário da agência do Banco do Brasil em Guaxupé. A Cooxupé já tem mais de 90 anos de cooperativismo e a instituição é uma parceira de longa data. Muito nos alegra fazer parte dessa história e poder acompanhar um banco que está cada dia mais forte e é um grande apoiador do agronegócio brasileiro”, destaca Carlos Augusto.

HISTÓRIA

A agência do Banco do Brasil em Guaxupé foi inaugurada em 1923. De acordo com o Portal da Cidade de Guaxupé, o primeiro local a abrigar a instituição foi o prédio histórico onde atualmente está a Prefeitura Municipal. Os italianos construíram o imóvel entre 1920 e 1923, para abrigar o banco, uma vez que era muito expressivo o volume de dinheiro advindo da cafeicultura. Desde 1973, a agência está instalada no atual prédio, localizado na Avenida Conde Ribeiro do Vale.

Abag lança livro para celebrar seus 30 anos

Obra conta como a associação contribuiu para o desenvolvimento do agronegócio brasileiro e resgata a história de sua relação com o setor



Evento do lançamento da obra aconteceu em São Paulo

A Associação Brasileira do Agronegócio (Abag) lançou, no dia 30 de novembro, em São Paulo/SP, um livro para celebrar sua trajetória e resgatar a história da sua relação com o setor. O nome da obra é “Abag 30 anos: Três décadas pelo Desenvolvimento do Agronegócio Brasileiro”. São mais de 170 páginas com recordações, homenagens e momentos que marcaram o percurso da entidade.

Apresentada oficialmente no dia 10 de março de 1993 por seu presidente-fundador, Ney Bittencourt de Araújo, no Congresso Nacional, a associação completou 30 anos de contribuição para o desenvolvimento sustentável do

agro, valorizando suas cadeias produtivas. Além disso, tem o papel de disseminar a importância do setor para o crescimento socioeconômico do país e para a preservação do meio ambiente.

Em três décadas de história, a Abag atravessou contextos econômicos, políticos e sociais distintos, que influenciaram o ambiente do agronegócio no Brasil. Mesmo em momentos difíceis, a entidade e o setor garantiram espaço e representatividade no contexto nacional e internacional.

TRABALHO EM FAVOR DO AGRONEGÓCIO

De acordo com o presidente da Abag, Luiz Carlos Corrêa, a associação manterá seu trabalho em favor do agro.

“Para os próximos 30 anos, a Abag continuará em sua missão de defender as demandas do agronegócio, auxiliando em seu desenvolvimento sustentável, estimulando a criação de novas tecnologias, fomentando novas parcerias, sendo o interlocutor entre os diversos stakeholders, elaborando propostas e projetos para que o

agro se mantenha competitivo e sustentável”, afirma.

Em depoimento para o livro, o gerente de Comunicação Corporativa da Cooxupé, Jorge Florêncio Ribeiro Neto, destaca o papel fundamental da entidade para a evolução do agronegócio brasileiro. A cooperativa faz parte da associação desde quando foi criada.

“A Abag conseguiu, com muito estratégia e consistência, promover, de maneira equilibrada, a união de todos os elos da cadeia produtiva do agronegócio, estando, ainda, na vanguarda da sustentabilidade. Junto com a Abag, comemoramos estes 30 anos de profícua trajetória, transformando-a em porta-voz do agronegócio brasileiro”, ressalta.

Livro da Abag celebra a trajetória da associação e resgata a história da sua relação com o agronegócio.
Crédito Keiny Andrade





Portas Abertas 

Produtores de Boa Esperança visitam a cooperativa



Cooperados de Boa Esperança visitaram a Cooxupé

O Programa Portas Abertas da Cooxupé recebeu no dia 16 de novembro, na sede da cooperativa em Guaxupé/MG, a visita de cooperados e produtores da cidade mineira de Boa Esperança.

O grupo conheceu as instalações da cooperativa, incluindo o Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade e também o Complexo Japy, a SMC Specialty Coffees e o Laboratório de Análise de Solo e Folha.

Dentro da programação, eles também tiveram a oportunidade de um bate-papo com o presidente da

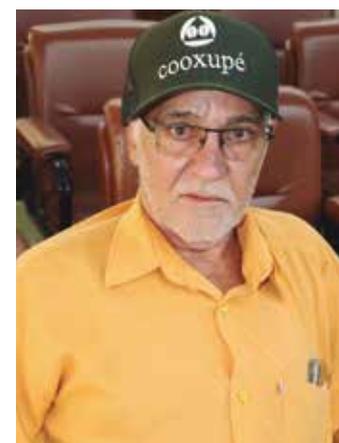
Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo e com o gerente de comunicação corporativa, Jorge Florêncio.

O objetivo do Portas Abertas é promover uma maior integração entre a diretoria da cooperativa e os cafeicultores, bem como apresentar o modelo de trabalho da Cooxupé, que é a maior cooperativa de café do mundo.

O produtor e cooperado Antônio Milton Machado, da Chácara Limeira em Boa Esperança, fez parte da comitiva e se mostrou admirado pela oportunidade de conhecer a cooperativa da qual faz parte.

“Não conhecia a Cooxupé, só tinha vindo antes na FEMAGRI. Gostei de tudo que encontrei. Achei a visita muito produtiva, principalmente, ao Laboratório de Classificação para o esclarecimento de dúvidas”, destacou Antônio.

Produtor no Sítio Campo Alegre, João Batista Silva, disse ter ficado surpreso com a tecnologia adotada pela Cooxupé e com o caminho percorrido pelo café antes de chegar ao mercado. “Estamos acostumados mais à roça e ver toda a tecnologia aplicada aqui é surpreendente. Nosso café faz um caminho grande até chegar no consumidor”, disse.



Antônio Milton
cooperado de Boa
Esperança

Cooxupé recebe cooperados de Monte Belo/MG



Produtores do núcleo de Monte Belo conheceram a cooperativa

Cooperados do núcleo de Monte Belo/MG participaram no dia 7 de novembro de uma visita à sede da Cooxupé, dentro do Programa Portas Abertas.

Na companhia de colaboradores da cooperativa, o grupo pôde conhecer toda a estrutura da Cooxupé, visitando departamentos como os laboratórios de Classificação e de Análises de Solo e Folha, o Complexo Japy e a Torrefação.

Os produtores ainda estiveram junto do presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, e acompanharam uma apresentação sobre cooperativismo proferida pelo gerente de comunicação corporativa Jorge Florêncio.

Para o cooperado Jonas Rafael Ribeiro, do Sítio Cachoeira, essa aproximação fortalece o vínculo e ajuda a atender mais o processo. “Sou cooperado há quatro anos e não conhecia a Cooxupé. Para nós, que ficamos muito na roça, conhecer tudo que a cooperativa tem de estrutura e de serviços é muito importante. Fiquei satisfeito com a visita”, afirmou.

Cooperado desde 2015, Antônio Ribeiro de Assis elogiou a iniciativa da cooperativa e agradeceu pela



Jonas Rafael
cooperado de Monte Belo



Antônio Ribeiro
cooperado de Monte Belo

oportunidade da visita. “Esta é a primeira vez que venho à matriz da Cooxupé. Gostei demais, estou aprendendo muito. Foi magnífico conhecer todo o processo da torrefação, da classificação do café e do laboratório de análises. Muitas vezes a lavoura não está indo bem e o laboratório é essencial para nos ajudar”, enfatizou.



Cooxupé apresenta instalações para cooperados de Lambari

Um grupo de cooperados e produtores de Lambari/MG visitou a matriz da Cooxupé no dia 28 de novembro. A visita fez parte do Programa Portas Abertas, que visa aproximar produtores da cooperativa e mostrar mais do modelo de trabalho cooperativista e do dia a dia da Cooxupé.

Na programação, os visitantes conheceram o Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade, o Complexo Japy, a SMC Specialty Coffees e o Laboratório de Análises de Solo e Folha. O grupo também teve a oportunidade de um encontro com o presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, e participou de um bate papo sobre cooperativismo com o gerente de comunicação corporativa, Jorge Florêncio.

O cooperado Erley Ribeiro Magalhães fez parte da comitiva e disse ter ficado satisfeito com a recepção e orgulhoso da Cooxupé. “Fui muito bem recebido. A gente tem orgulho de falar que é cooperado da Cooxupé e isso motiva a convidar mais produtores para fazer parte da cooperativa”, revelou.

Rosalina de Souza é cooperada há quatro anos e conheceu a matriz Cooxupé pela primeira vez. Segundo ela, a atenção com o produtor, a estrutura e o cuidado com o café surpreenderam positivamente.

“Magnífico. Superou as minhas expectativas. Não imaginava que havia todo esse ‘mundo’ e cuidado em



Grupo de cooperados de Lambari conheceu as instalações da matriz

torno da matéria-prima que depositamos na Cooxupé. Estou surpresa com a organização, recepção, honestidade e transparência da cooperativa. Posso dizer que fazer parte da Cooxupé é ter segurança e vale a pena”, destacou Rosalina.



Erley cooperado de Lambari

Cooperados de Andradas são recebidos na matriz em Guaxupé



Cleonice cooperada de Andradas

A Cooxupé recebeu no dia 30 de novembro, dentro do Programa Portas Abertas, cooperados e produtores da cidade mineira de Andradas.

Na visita, o grupo pode conhecer o Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade, o Laboratório de Análise de Solo e Folhas e a infraestrutura do Complexo Japy. Também fez parte da programação um encontro com a diretoria da cooperativa e uma palestra sobre cooperativismo.

Além de apresentar as instalações da Cooxupé, o Portas Abertas visa estreitar as trocas de experiências entre cooperados e diretoria e ampliar o conhecimento sobre o modelo de trabalho cooperativista.

O cooperado Andalício Donizete Rinco integrou o grupo de Andradas e ficou admirado com a estrutura que conheceu. “A gente não imagina. Não tinha ideia do que era esse complexo. Não consigo nem descrever, mas deu para notar a organização. Como produtor e cooperado ficou muito satisfeito”, disse.

Também de Andradas, a produtora Cleonice Virgínia Pádua, esposa do cooperado Paulo Doniseti de Souza



Produtores do núcleo de Andradas conheceram a cooperativa

Pádua, elogiou a recepção e agradeceu pela oportunidade. “A recepção foi muito boa. Experiência enriquecedora, gostei muito. O Complexo Japy é maravilhoso. Obrigada a todos”, finalizou.

Centriflux[®]

A Centrifuga e Transportadora do Café

CENTRÍFUGAS E
TRANSPORTADORAS
MULTIDIRECIONAIS



ACELERE A SECAGEM E O RITMO DA SUA COLHEITA DE CAFÉ

ORIGEM
DO BRASIL máquinas agrícolas



origemdobrasil.com.br
Tel.: (14) 4141.2222

INVESTIMENTO INTELIGENTE | RETORNO GARANTIDO

UM NOVO **CICLO**
PEDE NOVAS **ESCOLHAS**,
PARA MELHORES
RESULTADOS



Fertilizantes de múltipla ação,
altamente solúveis, que podem ser aplicados
em qualquer época do ano no seu cafezal.



www.tmfertilizantes.com.br

TMF
FERTILIZANTES

INVISTA NA FORÇA DAS RAÍZES

proporcionando maior eficiência na absorção,
aproveitamento da água e dos
nutrientes para as plantas.



agrofós

agrofós
RAÍZES

AGROSILÍCIO

siligesso

gesso
agrícola
PREMIUM

genesis

FAÇA SUA COTAÇÃO

APROVEITE NOSSAS CONDIÇÕES ESPECIAIS

DURANTE ESTE MÊS

ACESSE O QR CODE
PARA MAIS INFORMAÇÕES



agronelli
soluções
Fortalecendo suas raízes

 agronellisolucoes.com.br

 **0800 940 0013**



Programa Portas Abertas recebe mais de 280 visitantes

Grupos de estudantes puderam conhecer toda a infraestrutura da matriz da Cooxupé

O Programa Portas Abertas da Cooxupé - que leva para dentro da cooperativa grupos que desejam conhecer mais sobre o seu dia a dia, o modelo de trabalho adotado e sua infraestrutura - recebeu nos últimos meses 287 visitantes de diferentes instituições de ensino e também do Serviço de Convivência CRAS, de Guaxupé.

Durante as visitas à matriz em Guaxupé,

os grupos conheceram as dependências da cooperativa, incluindo a Torrefação, o Laboratório de Análise de Folhas e Solo, o Departamento de Classificação e Controle de Qualidade, além do Complexo Japy.

Em setembro, estiveram presentes na Cooxupé estudantes do IFSULDEMINAS (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas

Gerais), Campus Machado; além de alunos da Escola Estadual “Pe. Luiz Moreno”, de Nova Resende/MG.

Já em novembro, participaram do programa estudantes da Escola Estadual de Milagres, de Monte Santo de Minas; da Escola Bolivar Boanerges da Silveira, de Alterosa; da Universidade Federal do Triângulo Mineiro UFTM – Campus de Uberaba; e da Escola Nossa Senhora Aparecida, de Guaxupé.



Adolescentes do CRAS Guaxupé visitaram a cooperativa



Alunos da Escola Estadual de Milagres, de Monte Santo de Minas, conheceram as instalações da matriz



Escola Bolivar Boanerges da Silveira, de Alterosa, esteve na matriz



Escola Estadual Nossa Senhora Aparecida também participou do Programa Portas Abertas



Estudantes da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, do campus de Uberaba



Mais uma turma do CRAS esteve na Cooxupé



Visitas



MISSÃO JAPONESA NA COOXUPÉ

Um grupo de japoneses da cooperativa 'Japanese Consumers' Co-operative Union', considerada a maior organização de consumidores do Japão, visitou a matriz da Cooxupé nos dias 24 e 25 de novembro.

A missão dos japoneses na cooperativa brasileira aconteceu por intermédio da empresa Ishimitsu, companhia de alimentos que trabalha com importação, processamento e venda de café e já é cliente da Cooxupé.

Durante os dois dias de visitas, o grupo conheceu as instalações da Cooxupé e se inteirou sobre as ações de sustentabilidade adotadas pela cooperativa. Os japoneses também estiveram em supermercado conhecendo de perto os produtos da Cooxupé.

A 'Japanese Consumers' Co-operative Union' possui 30 milhões de cooperados e trabalha com diversos produtos no mercado, incluindo o café.



COOPERATIVA RECEBE DELEGAÇÃO DA PLATAFORMA GLOBAL DO CAFÉ

A diretoria da Cooxupé recebeu no dia 13 de novembro, na sede da cooperativa em Guaxupé/MG, a visita de representantes da Plataforma Global do Café - GCP. A delegação foi formada pela diretora de Programas e Parcerias Corporativas da GCP, Gelkha Buitrago; o diretor da GCP Brasil, Pedro Ronca; e o consultor da GCP, Eduardo Sampaio.

O objetivo da visita foi conhecer de perto a cooperativa e a estrutura oferecida ao produtor, principalmente, em relação às ações voltadas para sustentabilidade. Por essa razão, os representantes da GCP visitaram as instalações da Cooxupé como a indústria, armazéns e Complexo Japy, além de uma propriedade de um cooperado que segue as diretrizes do Protocolo Gerações.



GENERAL BRAGA NETTO VISITA A MATRIZ EM GUAXUPÉ

O ex-ministro da Casa Civil do Brasil, o general da reserva do Exército Walter Braga Netto, esteve na matriz da Cooxupé, em Guaxupé/MG, no dia 9 de novembro. Braga Netto estava na região e passou para conhecer as instalações da cooperativa.

Na Cooxupé, o general foi recebido pelos conselheiros de administração Carlos Alberto Paulino da Costa e Mário Guilherme Perocco Ribeiro do Vale. Na ocasião, ele visitou o Laboratório de Classificação e assistiu a uma apresentação sobre a cooperativa.



SICREDI SE REÚNE COM EQUIPE DA COOPERATIVA

Hardi Wendland, gerente regional de Desenvolvimento do Sicredi das Culturas, e Tiago Tadeu Alves, gerente da agência Guaxupé, visitaram a Cooxupé no dia 7 de dezembro. Eles se reuniram com o superintendente de Finanças e Desenvolvimento da cooperativa, Maurício Ribeiro do Valle, e o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho.



BANCO DE DESENVOLVIMENTO HOLANDÊS CONHECE A COOXUPÉ

Esteve na Cooxupé uma equipe do FMO, banco de desenvolvimento pertencente ao governo holandês e a algumas instituições financeiras privadas que buscam investir recursos em empresas com modelo que priorize os impactos social e ambiental. Arjan Geurtsen e Anton Gerrit Timpers visitaram a cooperativa.

O superintendente Maurício Ribeiro do Valle, o presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo, o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho, a gerente de Captações e Mercado Futuro Mônica Lis, Matheus Franco Severino (ESG) e Rodolfo Nantes (Captações e Mercado Futuro) receberam os visitantes.



NUTRIÇÃO ANIMAL COM A QUALIDADE QUE VOCÊ CONHECE!

- Qualidade e rastreabilidade na produção
- Seleto grupo de fornecedores de matéria-prima
- Atende às exigências nutricionais e do MAPA
- Produtos padronizados
- Boas práticas de fabricação

RAÇÕES, CONCENTRADOS, SUPLEMENTOS E PROTEINADOS



cooxupé www.cooxupe.com.br

JÁ SEGUIE O NOSSO PERFIL NO INSTAGRAM? @puraorigemracoes



Deixe o trabalho pesado com a Marispan!

Para mais precisão e eficiência nas operações de correção do solo em lavouras de **café**, surpreenda-se com a adubadeira **Fertinox 1200** da Marispan.



COM CAPACIDADE DE 1200 KG E 1100 L NO VOLUME DE CARGA!



Acesse o QR Code ao lado e solicite o seu orçamento!

   Marispan
@marispanoficial
marispan.com.br

 **MARISPAN**
IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS

Mobil Delvac™ Power a melhor opção para o seu maquinário produzir mais.

Testes reais comprovam: Mobil Delvac™ Power é a melhor oferta para os produtores que procuram proteção aliada à maior produtividade.



curious;
No trânsito, escolha a vida.

Se tem movimento, tem Mobil™.



Para saber mais, aponte a câmera do seu celular para o QR Code ao lado.

© 2023. Todos os direitos reservados a Cosan Lubrificantes e Especialidades S.A. (Moove). Proibida reprodução ou distribuição sem autorização. Todas as marcas utilizadas neste material são marcas ou marcas registradas da Exxon Mobil Corporation ou uma de suas subsidiárias, utilizadas por Cosan Lubrificantes e Especialidades S.A., ou uma de suas subsidiárias, sob licença. Outras marcas ou nomes de produtos utilizados neste material são de propriedade de seus respectivos donos.

MARTELOS IMPORTADOS DE ALTA RESISTÊNCIA

DESLOCAMENTO LATERAL HIDRÁULICO

CARCAÇA COM ABERTURA REGULÁVEL DA TAMPA TRASEIRA

MATO ALTO É UM PROBLEMA CABELUDO NA LAVOURA

TRITURADORES PINHALENSE

+SOLUÇÕES NO SEU DIA A DIA

QUEM COMPARA ESCOLHE PINHALENSE

 PINHALENSE

Mais dinheiro na sua conta

 **SICOOB**
Agrocredi

Juros ao Capital

R\$ 5 Milhões!

Em 31/12, o Sicoob Agrocredi distribui na conta corrente do cooperado o valor referente aos juros ao capital! Quanto mais capital mais dinheiro no bolso!

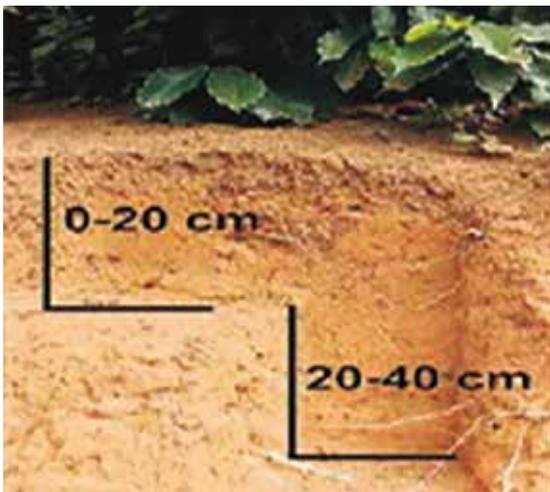
Ouvitoria Sicoob: 0800 725 0956



Importância do uso de corretivos e condicionadores de solo

Utilização desses recursos traz altas produtividades para a cafeicultura

Para alcançar altas produtividades na cafeicultura, é necessário começar pelo básico. Sabendo disso, é indispensável a realização das análises de solo e folha. Com o intuito de se obter os resultados dos nutrientes que estão disponíveis no solo e na planta, esse levantamento vai auxiliar o engenheiro agrônomo e o técnico agrícola a realizar suas recomendações tanto para correção do solo como para nutrição dos macro e micronutrientes.



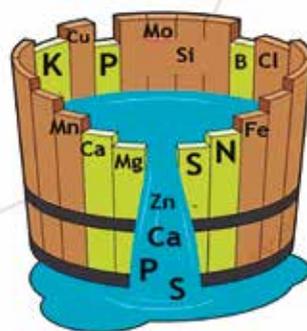
A fim de realizar uma recomendação assertiva, devemos obedecer a duas leis da fertilidade do solo, sendo elas:

LEI DO MÍNIMO

Preconiza que a produção da cultura é limitada pelo nutriente em menor quantidade ou em excesso no solo, mesmo que todos os outros nutrientes estejam dentro da quantidade adequada.

LEI DOS INCREMENTOS DECRESCENTES

Dita que o aumento da produção com a aplicação de fertilizantes e corretivos não é linear. Nem sempre quanto maior a dose, maior será a produção.

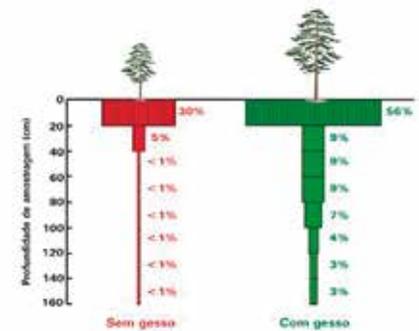


Após esses passos, devemos focar em construir a base do nosso solo, principalmente com a sua correção. Neste momento, devemos fazer a utilização dos corretivos de solo, sendo eles o calcário e o gesso agrícola.

O calcário tem o objetivo de neutralizar o alumínio e elevar o PH, além de fornecer cálcio e magnésio para as plantas de forma equilibrada. Para recomendar a calagem devemos utilizar a análise de 0-20 cm.



O gesso consiste em condicionar o perfil do solo em camadas mais profundas e fornecer os nutrientes cálcio e enxofre. Isso possibilitará que as raízes cresçam e busquem água e nutrientes em profundidade, minimizando os efeitos da estiagem e neutralizando o alumínio que é um elemento tóxico para as plantas. É necessária uma análise de 20-40 cm para realizar sua recomendação.



Falando um pouco mais sobre a importância de elevar o PH para se obter alta eficiência no aproveitamento dos nutrientes pela planta, as pesquisas mostram, que para um PH baixo de 4,5, o aproveitamento dos nutrientes é de aproximadamente 27%. Quando conseguimos elevar o nível do PH para próximo de 6,5, este aproveitamento aumenta relativamente para 94%.

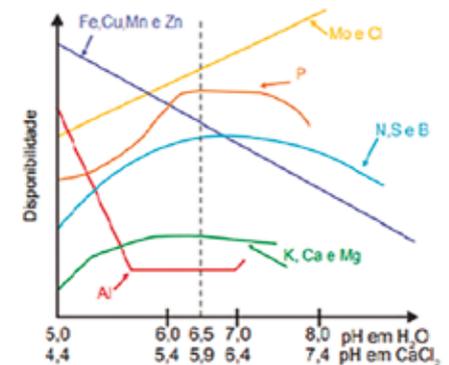


Tabela 01. Produções obtidas em função dos tratamentos em sacos beneficiados/ha. Solo: LE, fase cerrado, textura argilosa. Análise original (40 a 60 cm): Al³⁺ = 2,60; Ca²⁺ = 0,08; Mg²⁺ = 0,13 mol/dm³; K⁺ = 78,0 e P = 1,00 mg/dm³; pH = 5,90

Treatments	Produção (sacos/ha)
Azubação	11,5
Azubação + calcário	23,7
Azubação + gesso	27,1
Azubação + calcário + gesso	56,5

Fonte: Con. EPAMIG FOSFÉRIL - Col. Ag. Bertal. Autor: Paulo T. Gentil e Geizolles - Pesquisador da EPAMIGCTSM

Nutrientes no solo	Faixa de pH do solo				
	4,5	5,0	5,5	6,0	6,5
Nitrogênio	20%	50%	75%	100%	100%
Fósforo	30%	32%	40%	50%	100%
Potássio	30%	35%	70%	90%	100%
Enxofre	40%	80%	100%	100%	100%
Cálcio	20%	40%	50%	67%	83%
Magnésio	20%	40%	50%	70%	80%

Esses são os pilares para uma boa correção do solo. Entretanto, o produtor sempre deve entrar em contato com o engenheiro agrônomo ou o técnico agrícola para realizar suas recomendações técnicas.



Cantus® 20 anos.

Duas décadas ao lado do cafeicultor protegendo a florada contra a Mancha-de-Phoma.

Celebramos 20 anos como celebramos todo fim de safra: com resultados expressivos e liderança no mercado. Tudo isso graças à confiança que o cafeicultor tem na eficiência de **Cantus®**. São duas décadas cultivando um Legado de produtividade. Duas décadas de combate eficiente da Mancha-de-Phoma e outras doenças. E ainda temos muita história pela frente. Porque a cafeicultura brasileira merece um parceiro como **Cantus®**.

MAIOR PRODUTIVIDADE E QUALIDADE DOS GRÃOS
PLANTAS MAIS SAUDÁVEIS
CONTROLE DE DOENÇAS COM MELHOR PROTEÇÃO
MAIOR PERÍODO RESIDUAL
MANEJO DE RESISTÊNCIA DE DOENÇAS

☎ 0800 0192 500
🌐 agriculture.basf.com/br/pt.html
📧 fazenda-agro.basf.com
@ [@basf_agro_br](https://twitter.com/basf_agro_br)
📞 BASF Agro Brasil
🌐 BASF Agricultural Solutions
📌 BASF.AgroBrasil

**BASF na Agricultura.
Juntos pelo seu Legado.**

BASF
We create chemistry

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE. USO AGRÍCOLA. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO. CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO. INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS. DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS. LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA. UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL. REGISTRO MAPA: CANTUS® N° 07503.



Por: Priscila Castro Martins da Silva

SMC Specialty Coffees: Um ano de transformação e crescimento para os cafés especiais



Cupping do Programa Especialíssimo identificou 113,7 mil sacas de cafés especiais neste ano

Para essa edição do Folha Rural, decidi começar de uma maneira diferente, um pouco mais próxima, falando diretamente com você, que está lendo. Sendo assim, devo começar me apresentando: Olá, meu nome é Priscila Castro e eu sou Analista de Comunicação e Marketing na SMC. Sou a responsável pelas matérias que você lê por aqui todo mês, contando um pouco do trabalho que a SMC faz no mercado de cafés especiais. Em nome de toda a nossa equipe, desejo a cada família cooperada Cooxupé um feliz Natal e um Ano Novo repleto de sucesso.

Mas, antes de encerrarmos esse ciclo, gostaria de compartilhar algumas conquistas que tivemos em 2023 e convidar você a conhecer mais sobre nossa empresa, que existe há mais de 13 anos como um dos muitos benefícios que a cooperativa oferece.

Quando iniciei minha carreira na SMC, tinha um objetivo claro em mente: ser parte de algo que fizesse a diferença na vida das pessoas. E hoje, mais de seis anos depois, posso ver como isso acontece na prática. A SMC Specialty Coffees, em parceria com a Cooxupé, desenvolveu, em 2016, o programa Especialíssimo, um caminho a ser construído em prol da produção de cafés de alta qualidade.

Trata-se de um sistema de análise e identificação de cafés especiais, que leva em consideração os atributos diferenciados que aparecem nas xícaras e a integridade e aspecto dos grãos para, assim, selecionar os lotes com pontuação igual ou superior a 83 pontos (de acordo com a escala SCA). O Especialíssimo também é uma ferramenta de aprendizado e desenvolvimento profissional que vem crescendo exponencialmente ano após ano.

Tenho certeza que ver esse programa crescer é motivo de alegria e satisfação para todos os envolvidos. Em 2023, o Especialíssimo beneficiou 1.167 famílias cooperadas. Conseguimos agregar valor a esses cafés graças ao trabalho de relacionamento com o cliente, com parcerias sólidas que abraçam nossos projetos e acreditam no potencial da SMC, da Cooxupé e de todos que produzem esses grãos únicos que são exportados para mais de 25 países ao redor do globo.

A premiação Especialíssimo, que teve sua primeira edição realizada em 2019, é resultado do sucesso do programa que, só esse ano, identificou 113,7 mil sacas de cafés especiais. Foi a maneira que encontramos para incentivar as famílias cooperadas e trazer mais reconhecimento aos esforços de quem se dedica à produção de cafés com excelência e mantem constante fidelidade com a Cooxupé. Empresas importantes do setor, de países como Japão, Inglaterra e Estados Unidos, não poupam elogios ao comentarem sobre o nosso programa e sobre a qualidade dos cafés que somos capazes de oferecer.

Tão importante quanto, o Donas do Café também tem sido um sucesso. Cada vez mais as mulheres cooperadas estão se engajando e descobrindo seu espaço de destaque na cadeia do café especial. Esse é um projeto ao qual sinto grande carinho, pois, como mulher, sei que, às vezes, não é fácil nos sentirmos parte de algo. Que, às vezes, não conhecemos nossa real importância.

É emocionante e, ao mesmo tempo, inspirador ver nossos encontros do projeto Donas do Café e como as mulheres produtoras buscam por informações, trocam conhecimento e acreditam no trabalho que fazem



Visita da SMC na Werk, cliente que importa nossos cafés especiais, em Busan



Encontro Donas do Café, projeto que destaca a atuação das mulheres produtoras do grão

e em nosso propósito. Com a divulgação que fazemos, muitos de nossos clientes se interessaram pelo Donas do Café. Graças a essas parcerias, pudemos distribuir uma bonificação conquistada com a venda dos blends desenvolvidos. Foram R\$ 151.872 distribuídos para 58 mulheres cooperadas.

O Protocolo Gerações, desenvolvido pela Cooxupé, veio para complementar esse ciclo naturalmente sustentável formado pelos nossos projetos e iniciativas. É de suma importância tratar da sustentabilidade na cafeicultura e mostrar resultados positivos e concretos para quem está adquirindo e consumindo os cafés originados através da cooperativa e da SMC. Ele é um ponto crucial tido como regra para a participação da premiação Especialíssimo.

Ao estarmos presentes em eventos nacionais e internacionais, somos porta-vozes dos trabalhos desenvolvidos por nossas famílias cooperadas e nosso papel é apresentar todos os projetos citados acima, mostrando que o café especial brasileiro, além de ser surpreendente na xícara, é produzido com responsabilidade social e ambiental. Podemos contar com você no próximo ano?

Temos orgulho em dizer que nosso café especial, passado de mão em mão com tanto cuidado e atenção, é consumido nas cafeterias mais renomadas do mundo todo. É por isso que dizemos que, desde a lavoura até a xícara do cliente final, nós cultivamos a mesma paixão.

Feliz 2024!

Ah, e não se esqueça de seguir a SMC nas redes sociais: [@smccafebr](https://www.instagram.com/smccafebr). Um abraço,

Equipe SMC Specialty Coffees



Serviço gratuito aos cooperados. Basta ligar para (35) 3696-1381 ou enviar e-mail para marcelas@cooxupe.com.br. Para repetir o anúncio é só avisar!

Balcão de Vendas

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS

ABANADOR DE CAFÉ Pinhalense que vai no hidráulico do trator, muito conservado. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

ABANADOR PALINI 10000L BJLAV e um Lavador PALINI 10000L BJ, ambos monofásico. Equipamentos novos, não foram montados ainda, estão em São Pedro da União. Tratar com Leandro, fone: (35) 99706-1885.

ADUBADEIRA MINAMI M-535-D com capacidade de 1200 KG. Tratar com Ricardo: (35) 99941-4144 - Alterosa.

ALIMENTADOR DE PALHA Pinhalense seminovo. Valor: R\$ 5.000,00. Tratar com Marta, fone (19) 99641-2967.

ALIMENTADOR DE PALHA; Pinhalense; semi novo; R\$3.500,00; tratar com Marta, fone: (19) 99641-2967, Caconde - SP.

APLICADOR DE HERBICIDA Jato 400 litros 2021, sem uso. Tratar fone (35) 99129-2626.

ARRUADORES DE CAFÉ por R\$6000,00, cada. Tratar Antônio, fone: (35) 9 8877-1565 (Guaxupé/MG).

ATOMIZADOR FMC Copling Super Turbo 2000 litros para citros, abacate, etc. Tratar com João Carlos, fone: (35) 98837-0010.

BALCÕES CAIXAS Check Out Ergon Line 1E, 1,99 m x 1,03. Valor: R\$ 2.840,00 (cada). Tratar com Diego, fone (35) 3696-1347, ou com Rodrigo, fone (35) 3696-1106.

CARRETA BASCULANTE Santa Izabel azul, 5 mil quilos. Tratar com Márcio, fone (35) 99962-6757.

CARRETA BASCULANTE reforçada para mais de 6 mil kg em rodagem de caminhão, em Nova Resende/MG. Podendo incluir freio, pistão telescópico. Tratar com Caju, fone (35) 99978-3987 ou com Marilton, fone (35) 99896-8696.

CARRETA DE MADEIRA PARA CAMINHÃO (USADA), 5,90 m x 2,40 m, com sobretampa e arcos. Requer revisão. Valor: R\$ 2.600,00. Tratar com Guilherme, fone (14) 98803 - 6026.

CARRETA DE MADEIRA Triton 3 toneladas. Tratar com Donizete, fone (35) 99174-1942.

CARRINHO DE CARREGAR CAFÉ lavado no terreirão, em bom estado de conservação, Valor: R\$ 300,00 está em Irai de Minas-MG. Tratar com Ricardo, fone (34) 99900-9191.

COLHEDEIRA DE MILHO, Foguetinho Jumil 360, Ano 2014. Tratar com José Moisés (José Balbino) fone: 35 99994-6230.

CHUPIM MOTOR ELÉTRICO; 8m de comprimento; 8 polegadas. Tratar com Anibal, fone: (35) 9 9856-6896.

CHUPIM MOTOR 3 CV; 200 de diâmetro, com cavalete e rodas; 5 metros de comprimento. Tratar com Stella, fone: (35)9965-5650.

COLHEITADEIRA DE CAFÉ Matão tracionada, 2013, com 790 horas de uso, em bom estado de conservação. Tratar fone (14) 99792-0223.

COLHEITADEIRA DE CAFÉ Matão tracionada, 2012, com 3.010 horas de uso, em Santo Antônio do Amparo/MG. Tratar com João, fone (31) 99935-1549.

COLHEITADEIRA Pinhalense P1000, 2016, com 1881 horas trabalhadas. Tratar com João Baptista, fone (35) 99159-1298.

DEBULHADOR DE MILHO em funcionamento e em perfeito estado. Tratar fone (31) 99608-1994.

DERRIÇADEIRA DE CAFÉ Jacto (coquinho) no valor de R\$25000,00. Tratar Antônio, fone: (35) 9 8877-1565 (Guaxupé/MG).

EMPILHADERA DE LONA PARA SACARIA COM MOTOR, em São José do Rio Pardo/SP. Valor: R\$ 5.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

ENFARDADEIRA DE MALA DE SACARIA, com regulagem de altura, trifásica (380 V), em Guaxupé/MG. Valor: R\$ 2.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

EQUIPAMENTOS DE PÓS COLHEITA em perfeito estado de funcionamento. Abanadeira, desmucilador, filtro, ciclone e 3 comandos. Tratar com Renato Pita. Fone (35) 99961-1632; (21) 99631 1179 (Zap). Baependi.

GAIOLA DE FERRO COM CARRETINHA, seminova, aproximadamente 2,5. Valor: 4.000,00. Tratar com Marisa, fone: (35)98898-7146.

LAVADOR LSC 10 mil litros Pinhalense, com pré-limpeza e motores monofásicos. Produto novo. Tratar com João, fone (31) 99935-1549.

LAVADOR/ABANADOR; Palini 10.000 litros; Motores trifásicos; 220 volts; Novo (nunca foi montado); Valor: 32.000; Tratar com Joel Leite, fone: 35 9 9905.0888.

MANGUEIRA PARA IRRIGAÇÃO POR GOTEJO, aprox 1300 mt, usadas, Valor: R\$ 900,00. Estão em Irai de Minas. Tratar com Ricardo, fone (34) 99900-9191.

MÁQUINA DE BENEFICIAR Pinhalense ambulante, na cor azul e cinza, ano 1998 para 20 sacas por hora. Manutenções realizadas nos anos de 2021 e 2022. A máquina está em um Caminhão Ford F600, ano 1979 com IPVA e licenciamento pago. Valor: 150.000,00 - máquina e caminhão; Itamogi/MG. Tratar com Galdina ou Aline, fones: (11) 99946-2012 ou (11) 94136-5602.

MÁQUINA DE LIMPAR CAFÉ Pinhalense 400@ com catador de pedra, 9 a 10 sacas por hora. Valor: 15.000,00. Tratar com José Henrique, fone (19) 98181-0933.

MÁQUINA Jacto K3 Millenium, 4x4, com reservatório, ano 2009, R\$450.000,00. Tratar com Rosendo, fone (35) 98844-5395.

MINI ESCAVADEIRA E 35, Ano 2011. Excelentes condições de conservação. Preço a negociar. 4.800 horas de uso. Facilidade de pagamento. Tratar pelos fones: (37) 9.9943-8588 - (35) 9.9878-4413.

MINI TRANSPORTADOR com rodízios para sacarias, em São José do Rio Pardo/SP. Não acompanha moto redutor e tambor da lona. Valor: R\$ 1.500,00. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

MUNCK 02 LANÇAS HIDRÁULICAS, revisado, super conservado. Ideal para agricultura. Entrega instalado. Facilidade de pagamento. Tratar pelo fone: (37) 9.9943-8588.

MUNCK 7.6 ARGOS - Ideal para bag com 3 lanças hidráulicas. Entrega imediata! Entrada mais saldo em até 6 vezes. Tratar pelo fone (37) 99943-8588 ou (37) 99963-0148.

ORDENHA MECÂNICA, marca sullinox, para três conjuntos, porém, vai com dois conjuntos Valor: R4.000,00 está em Irai de Minas. Tratar com Ricardo, fone (34) 99900-9191.

TRATOR LS R65; Ano 2020; Pneu balão; 2.900 horas rodadas. Tratar com Donizete, fone (35) 99174-1942.

PULVERIZADOR Arbos 2000 Jacto. Pneus novos e reformado. Tratar com Mário, fone (35) 99192-8239.

PULVERIZAÇÃO COM DRONE - mapeamento de área com imagens reais, plano especializado de voo, teste de produto. Tratar com Sival Filho, fone: (35) 98899-1752.

RECOLHEDORA DE CAFÉ MIAC 2011, master 1, em Coromandel/MG. Tratar com Raphael, fone (14) 99795-5709.

ROÇADEIRA Honda, mod universal, 4 tempos (usa gasolina pura), não dá trabalho para pegar, potente, silenciosa e econômica, está com 3 discos de corte, um de 2 pontas, 3 pontas e 48 dentes de vídea, usei para recepar o café e roçar, adapta outras pontas também com carretel de fio de nylon etc. Funcionando perfeitamente, bem conservada está em Irai de Minas, Valor: R\$ 1.900,00 Tratar com Ricardo, fone, (34) 99900-9191.

ROÇADEIRA Kamaq F13 Eco Ano 2022 com apenas 55hr de uso. Tratar pelo fone: (35) 99824-7236.

SECADOR ROTATIVO 5000 LITROS Palini & Alves, monofásico, com forno, alimentador e elevador. Tratar com Márcio, fone (35) 99739-1843.

SECADOR Moreira, cidade Jaú/SP. Tratar com Fernando, fone (14)3622-3056 - (14)3621-6353.

SECADOR - 90 alqueires. Tratar com João do Carmo Souza - (Tubinho), fone: 19-992716648

SOPRADOR/ENLEIRADOR em perfeito funcionamento, não precisa de super redução, Valor: R\$ 6.000,00, está em Irai de Minas, Tratar com Ricardo, fone (34) 99900-9191.

TANQUE DE EXPANSÃO PARA 1.000 LITROS DeLaval, em ótimo estado de conservação. Tratar fone (31) 99942-1435.

TANQUE Jacto Arbus 2000, Ano 2001, Bomba150, ótimo estado conservação, preço 40.000,00. Tratar com Marcelo, fone: (34) 99952-3223.

TERMONEBULIZADOR PORTÁTIL Malva, modelo PROFOG TN-01. Valor sugerido = R\$5.000,00. Produto em Guaxupé/MG. Tratar com Luiz Felipe, fone (35) 3696-7095.

TRATOR LS r65, 2019, com telemetria, vigia do motor e 420 horas trabalhadas. O veículo é manual, com chave reserva e revisões feitas na concessionária. Tratar com José, fone (35) 99922-6571 - WhatsApp.

TRATOR Yanmar, modelo 1145, ano 2010, 6.700 horas trabalhadas. Tratar com Edmilson ou Eduardo, fone (35) 99918-5516 ou (35) 99902-8551.

TRATOR Massey Ferguson; Modelo: MF 4275, Semi Plataforma-do, 2 alancas centrais, Ano 2017, 2400 horas de motor. Valor R\$ 175.000,00. Tratar com Matheus: (35)99815-1399 (Cabo Verde-MG).

TRATOR 250 cafeeiro 2014, com 2900hs com NF de fábrica. Tratar com Márcio: (35) 99962-6757.

TRICICLO AGRÍCOLA JC com moto 150 cilindradas, adubadeira e caixote, em Alpinópolis/MG. Preparado para bomba de foliar. Pouquíssimo uso. Tratar com Dalton, fone (35) 98413-2236.

TRICICLO (ACESSÓRIOS): Bomba de pulverizar (passa herbicida); Rodo de rodar café; Vaca de amontoar café; caixote e carretinha. Valor R\$ 23.500,00. Tratar com Augusto, fone: (35) 99842-4420.

TORREFAÇÃO: 1 Torrador Leogap para 3 sacas, 1 Peneira de Resfriamento, 1 Elevador de café cru, 1 Elevador de café torrado, 1 Moimho industrial Macafé, 1 Silo para 2000 kilos, 1 Empacotadora com dosador, 1 Seladora manual, 1 Serra circular para lenha, sem motor, 1 Biochama para torra com serragem, aceito automôvel como parte pagamento. Preço de oportunidade. 138000,00. Tratar com Espedito, fone 031 31 988344880.

TRINCHA marca GTM (antiga ifló) mod gtm140, em perfeito funcionamento e bom estado de conservação com dois jogos de martelos, um com meia vida e outro jogo 0 km (reformados), 1,40 de largura (não é hidráulica) está em Irai de Minas. Valor: 11.500,00. Tratar com Ricardo, fone (34) 99900-9191

VÁRIOS: Arado de três discos Santa Isabel. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

VÁRIOS: Chegador de cisco e arruador de café. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

VÁRIOS: Limpeza de Fossa, caminhão de sucção Desentop. Tratar com Fabrício, fone: (35)99859-9661.

VÁRIOS: 01 Porta de vidro envidraçado de correr: Comprimento: 5 metros/Altura 2,56 metros/vão livre para entrada de veículos: 2,56 metros. Tratar com Luan: 35 3552-3758/98853-5360.

VÁRIOS: 01 grade de ferro chato completa com portão para garagem e portão social com: 10 metros de comprimento x 2,10 metros de altura. Tratar com Luan: 35 3552-3758/98853-5360.

VÁRIOS: 01 quadriciclo BRP CANAN OUTLANDER 400 max, ano/mod 2011 3442 km, câmbio automático, tração 4x2 e 4x4 com reduzida, 4 pneus semi-novos, bateria nova (2 anos de garantia), nota fiscal, manual do proprietário, ótimo estado de conservação, manutenções em dia. Tratar com Edgar, fone: (35)99138-5806.

VÁRIOS: CAIXA DE EXAUSTÃO, medidas: 1,6 mts x 3 mts x 6 mts, sem motor, com hélice, valor: R\$10.000,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: SELECIONADORA ELETRÔNICA DE CAFÉ; Empresa: SELGRON; Qtd: 4 máquinas; Modelo: Alpha II; Monocromática; Ano de fabricação: 2011 e 2012; Quantidade de bandejas: 5 em cada máquina; Valor R\$60.000,00 cada. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: ENFARDADEIRA de mala de sacaria; Possui regulagem de altura; Funcionando normalmente; Trifásico: 380V; Valor R\$ 2.000,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: PEÇAS da selecionadora eletrônicas de grãos; Modelo: TEGRA; Itens disponível no Almoarifado - CDI; Valores = Entrar em contato. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: BOMBA de nebulização do Silos do Milho; Fabricante: MALVA; Modelo: PROFOG TN-01; Tipo: Turbina pulso jato; Tamanho da partícula: 0,5 a 50 micra; Capacidade dos tanques: Gasolina 1,0 Defensivo 5,0 litros; Consumo de gasolina: 1,5 litros/hora; Sistema de ignição: Ignição eletrônica + bobina em uma só peça; Peso líquido: 9,8Kg; Proteção térmica na turbina em grades inteiras, para proteção do operador; Construção em alumínio e aço inox 310 (turbina); Carburador em bloco de alumínio (motor); Exclusiva válvula de 3 vias (fechada/aberta/limpeza de linha); Alça para facilitar o transporte;

Atende NR12; OBS: Defeito na Sistema de ignição: Ignição eletrônica + bobina em uma só peça, (Valor da peça em torno de R\$500,00 e mão de Obra R\$50,00 cotação feita no EduMotos data 16/02/2021. Valor R\$4.000,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: TORRES ESTRUTURADAS; Comprimentos diversos; Cantoneiras de 1 1/2" e 2"; Valor do metro linear: R\$230,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: REGISTROS para Bicas de Saida (Tulhas/ Silos); Valor R\$1.200,00 cada. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: TANQUE plástico horizontal; Medidas: 0,90 x 1,10 mts; Capacidade: 320 litros. Valor R\$1050,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

VÁRIOS: Quantidade de discos na frente: 12 (35 cm); Quantidade de discos na traseira: 10 (30 cm); Comprimento total: 2,70 metros; Largura total: 1,90 metros. Valor R\$10.500,00. Tratar com Luiz Felipe (35) 99811-5978.

MOTOS E VEÍCULOS

CAMINHÃO Ford F600, ano 1979 com IPVA e licenciamento pago; Valor: 150.000,00; Fica em Itamogi/MG. Tratar com Galdina ou Aline pelos fones: (11) 99946-2012 ou (11) 94136-5602.

CAMINHÃO ¾ 608; ano 1977; boas condições de funcionamento, branca, R\$46.000,00 - Tratar com Darci (35)99944-4659.

CAMINHONETE STRADA 1.4 Work, ano 2013, cabine estendida, direção hidráulica e trava. R\$ 43.000,00. Tratar com Marta, fone (35) 99729-2335.

CAMINHONETE S10 CS diesel 4x2, ano 2007 com 160 KM, cor prata muito bem conservada. Kit embreagem zero. Valor \$ 55.000,00 - Tratar com Osvaldo, fone (19) 997755996.

FORD F 4.000 Ano 1995. Carroceria madeira, basculante, bem conservada. Tratar com Juninho, fone: 19 98206 2270.

FIAT PALIO WEEKEND, 2016, sem ar-condicionado. Tratar com Cleide (35) 99954-0495.

FIAT PALIO WEEKEND, 2016, sem ar-condicionado. Tratar com Cleide (35) 99954-0495.

FORD RANGER, ano 2017, cabine dupla, câmbio manual, flex, cor prata, possui manual, chave reserva, pneus com 80% de vida, 100.000 km rodados. Troco por carro mais barato ou caminhonete. Tratar com Cláudio Fone: (35) 99850-5747.

KIA BESTA, ano 99/99, diesel, branca, 12 passageiros, as condicionado, vidro elétrico. Tratar com Guilherme, fone (35) 98803-2521.

MOBI EASY, 2017, branco, básico, com motor flex 1.0 fire. Carro com 60 mil kms rodados. Tratar fones (35) 99831-4048 ou (35) 99743-0886.

MOTO CRF 230, ano 2013, para trilha, único dono, nunca usada. Tratar com Fábio, fone (35) 99919-7993.

MOTO CB 500F, ano 2019, 15.000 km. Tratar fone: (35) 99818-0532.

SAVEIRO, 2015, completa, único dono, 140 mil km. Tratar fone (35) 99985-6896.

S10 LTZ DD4A (completa), preta, 2021, diesel, 4x4, com câmbio automático e bancos em couro. Veículo com 37 mil kms rodados. Tratar com João, fone (35) 99971-8541.

S10 LT 2013 Diesel, 4x4, prata, câmbio manual, único dono, muito conservada. Tratar com José Ronaldo (Machado), fone: (35) 9 8846-1364.

STRADA 2019 com 46 mil kms rodados, branca, com ar-condicionado, direção hidráulica, vidro e trava. Valor: R\$ 63.000,00. Tratar com Fábio, fone (11) 99920-1701.

STRADA FREEDOM 1.3 FLEX 2021 branca, com 21.000 km, único dono. Tratar com Luiz Paulo, fone (35) 98899-1481.

STRADA WORKING, cor preta, ano 2013, direção hidráulica, ar condicionado e trava elétrica. Tratar com Vitor, telefones (35)9 9717-1603 ou WhatsApp (35)9 8841-1603.

TORO VOLCANO 4x4, 2017, prata, completa. Único dono. 64 mil kms rodados. Em ótimo estado de conservação. Tratar com Antônio, fone (35) 99728-7088.



TOYOTA YARIS SEDAN 1.5, cor pérola, ano 2019/2019, flex, automático, 4 portas, vidro elétrico, película, 45 mil km rodados. Preço 75 mil reais. Tratar com Thomaz Faria: (31) 99764-6460.

TOYOTA HILUX, nova versão, cabine simples, dois assentos, mecânica, carroceria de madeira, 50 mil Km, ano 2020, branca, estado de zero, tr. C Alexandre (11)99508-9339.

AVES E ANIMAIS

40 GARROTES de 12 a 15 arobas, em Plumhi/MG. Tratar com Vagner, fone (37) 99817-5712.

30 VACAS LEITEIRAS girolandas com média de 20 l. acima, interessantes. Tratar Amauri, fone (35) 9983-31139.

ALEVINOS, Tilápia, Pacu, Tambacu, Patinga, Piauí, Curimatá, Lambari, Dourado, Matrinxã, Trairão, Jundiá, Catfish, Carpas, Pintado, Piapara e Tucunaré, em Nova Resende/MG. Tratar com Delson, fone (35) 99834-6318.

BÚFALAS (03 com bezerras; 08 prenhas com os peitos cheios para criar); 1 búfalo touro. Ótima procedência, filhas de búfalas leiteiras. Tratar com Celso, fone (16) 99273-5897.

PEIXES CONQUISTA, venda de alevino e juvenis, todas as espécies, consulte-nos. Sítio Conquista, Zona Rural, São Sebastião da Gramma. Tratar com Ricardo pelo fone (19) 99600-7194.

11 BÚFALAS LEITEIRAS e 01 búfalo. Tratar com Celso, fone (16) 99273-5897

BEZERROS caracu puro e cruzamento industrial, em Poços de Caldas/MG. Tratar com Fábio, fone (35) 99722-8874.

CACHORRO raça fila puro. Tratar com Marcos Vinícius (Areado). Fone: (35) 99855-9252.

POTRAS (MARCHADOR), pampa de preto. Guaxupé/MG. Tratar: Antônio (35) 98877-1565.

POTRO de 1,9 anos, Paint Horse, pampa de baio, R\$2000,00 - Guaxupé/MG. Tratar: Antônio (35)98877-1565.

VACAS Gir leiteiro e garrotes, PO, filhos de touros provados (sansão, modelo, vaidoso e fardo). Tratar com César, fone (19) 98143-8595.

IMÓVEIS URBANOS

APARTAMENTO no Bairro Bandeirantes, em Poços de Caldas. Localizado no primeiro andar, com área de 54 m², possui 2 quartos, 1 banheiro, área de serviço, garagem pra 1 carro e sacada com excelente vista. Valor 170000,00. Fone: (35)99904-0698.

2 CASAS em Guaxupé/MG, no Bairro Alto da Colina. Em um terreno de 390 m² (dividido em duas partes de 195 m²), há uma casa popular (pronta) com 2 quartos, sala, cozinha e banheiro. Essa casa é estruturada para construção superior e possui encanamento para aquecedor. Há também uma casa de dois pavimentos (fase acabamento) com 3 quartos, sala, cozinha, 2 banheiros, lavanderia e garagem coberta para 2 carros. Possui encanamento para aquecedor. Valor: R\$ 350.000,00 (as duas). Tratar com Maurício Lemos, fone (35) 99860-9229.

2 CASAS em Guaxupé/MG, 3 quartos, sala, cozinha e lavanderia, uma no bairro Parque II e outra no bairro Carloni. Valor de cada: R\$250.000,00. Tratar com Mariza de Fátima, fone (35)98898-7146. 1 Casa em Guaxupé/MG, 3 cômodos. Valor: R\$150.000,00. Tratar com Mariza de Fátima, fone (35)98898-7146.

2 LOTES em próximos ao hospital em Monte Belo/MG com 200 m² e 220 m², respectivamente. O local conta com infraestrutura completa (água, luz e asfalto). Tratar com José Amado, fone (35) 99186-9615.

CASA no bairro Nova Floresta 1, em Guaxupé/MG, com 3 quartos (sendo 1 suíte), 1 sala com lavabo, copa, cozinha, lavanderia coberta e edícula com quarto e banheiro. O terreno possui 450m² e 221 m² em área construída. Tratar com João Marcelo, fone (35) 99852-6766.

CASA de 450 m² com estilo colonial em Guaranésia/MG. O imóvel está localizado no centro da cidade, em um terreno de 1.100 m², e conta com 4 quartos (sendo 1 suíte com hidromassagem e sacada), saleta para TV, ampla sala de jantar, garagem para 4 carros, jardim com árvores frutíferas, viveiro para pássaros, canil, piscina, área de lazer com salão de festas, cozinha, churrasqueira, 2 banheiros e sacada com vista panorâmica para as montanhas. Tratar com Eduardo, fone (35) 98833-3033.

CASA em Guaranésia de 450 m2. Tratar com Eduardo Delorenzo, fone: (35)98833-3033.

RESIDÊNCIA com 2 quartos, sala, cozinha, 1 banheiro, garagem para 1 carro, área de serviço, área de lazer com churrasqueira toda coberta com quatinho ao fundo. O imóvel está localizado no Jar-

dim Novo Horizonte, em Guaranésia/MG. Aceita-se venda ou troca por outra casa em Guaxupé/MG. Tratar fones (35) 98703-0639 ou (35) 99229-6169.

TERRENO de 451 m² no Jardim Primavera, em Guaxupé/MG. Valor: R\$ 220.000,00. Tratar fone (35) 99122-1723.

TERRENO DE 138m² no Bairro São Judas, em Cabo Verde/MG, com planta aprovada pela prefeitura para construção de três unidades independentes. Valor: R\$ 50.000,00. Tratar com João Batista, fone (35) 99829-2599.

IMÓVEIS RURAIS

30 MIL M² CHEIOS DE CAFÉ, com documentação em dia, em Babilônia/Juruaia-MG. Vendo ou troco por imóvel em Juruaia. Tratar fone (35) 99700-7363.

3 ALQUEIRES E ¾ em Areado/MG, no bairro Posses (Cambui). Área para plantio de café. Tratar fone (35) 99824-1261.

02 ALQUEIRES de matas de reservas, a 8km da cidade no bairro Córrego do Cavalo, R\$85.000,00 por alqueire. Tratar com Antônio, fone: (11) 93434-2612.

2,5 ALQUEIRES; 9.000,00 pés de café 2,5x2; 310 sacas de café em 2023; previsão de 200 sacas de café para safra de 2024; estrada de terra, próximo à rodovia. Tratar com José Roberto, fone (19) 98120-1139 ou (19) 98175-3773.

1 ALQUEIRE e uma quarta. Município de Guaranésia/MG, terra excelente para o cultivo de café e outras culturas, solo muito fértil e com mais de mil metros de altitude tem alto potencial de produção e excelente para produzir cafés de qualidade. A terra está com a maior parte em café e um pouco de terra nua, possui também energia elétrica e uma pequena casa. Tratar com José Benedito, fone 35 9802-4316.

1 ALQUEIRE e ¼ de terra à 1km de Alterosa, contém 1 curral, baia, local para guardar ração, 1 açude, 1 casa para moradia, terra para plantio com irrigação. Tratar com Paulo J. Pereira, fone: (35) 99972-7533.

150 HECTARES, com casa sede, luz de 35kva, a 10Km da cidade de Bom Sucesso, formada em braquiária, infraestrutura para leite. Condições de pagamento de 3 a 5 anos. Tratar com Carlos Alberto, fone: (35) 99960-0738.

5,5 HECTARES em Cavacos/MG com 6 mil pés de café, pasto formado, açude com bomba d'água. Propriedade localizada a 3 km da rodovia. Tratar com Antônio, fone (35) 3293-1455.

23 HECTARES "porteira fechada", no Bairro Pontal, em Guapé/MG. O local conta com 30.000 pés de café em produção, 1 casa grande, 2 casas pequenas, 2 barracões, 4 terreiros (sendo 1 concretado), tricolito completo (com adubadeira), pulverizadores, roçadeiras, duas carretinhas e vaquinha para rodar café. A propriedade possui também lagoa e capela. Tratar com Domingos, fone (35) 99769-0551.

25 HECTARES de café em Guaranésia/MG. Os pés de café já estão formados e produzindo. Fone (35) 98852-1002.

28,5 HECTARES em Alpinópolis, terra vermelha e plana, ideal para café, com córrego ao fundo para irrigação. Bairro Pindaibas, à 8km da cidade, tratar com Eduardo pelo fone: 35-9.9948-2902.

11,2 HECTARES de pasto em serra à 5 KM da cidade, podem ser plantados café na área toda por 350.000,00. Tratar com Marcos Paiva, fone: (35)98444-8380.

10 MIL PÉS DE CAFÉ, arrenda-se. Tratar fone: (35)3552-4129 – (35)99989-7951.

FAZENDA VOLTA DO BREJO, com 87 alqueires, com 100 mil pés de café, sendo que boa parte não pega geada, secador rotativo e limpador Pinhalense novo, o restante da fazenda para gado, com 02 casas, sendo uma de laje, possui barracão, boa de água, lagoa grande para irrigação, porteira fechada. Vende-se a fazenda toda ou somente a parte de café. Tratar com Antônio Carlos Fone: (62) 99156-5815.

FAZENDA Área total de 90ha, 40.000 pés de eucaliptos clonados em início de segundo corte, 20 ha de pastagem mista, mata nativa de 3 ha, com reserva legal e documentação em ordem. SEDE BOA: com suíte e dois dormitórios, 3 banheiros com box blindex, copa, cozinha, churrasqueira, ofurô interno e varanda, com TV - INTERNET VIA SATELITE E CELULAR. PRÉDIO ANEXO: com salão de jogos com mesa de bilhar oficial e mesa para jogos, copa cozinha, dois banheiros com box blindex e apartamento para hóspedes. BENFEITORIAS EXTERNAS: Casa do gerente, estúbulos, quartos para picadeira e depósito de ração, 5 cocheiras para cavalos, oficina, 2 silos redondos (3 x 4m), 2 açudes, abastecimento de água com captação direta do subsolo - puríssima e abastecimento da fazenda por gravidade e depósitos de 15.000 litros, piscina, 2 pesqueiros, energia elétrica rural da CEMIG 15 KVA, gerador de emergência 7KVA (127/220V), campo

de mini-Golf com 10 buracos - gramado 900m2, paiol elevado, garagem para 2 carros, rede de iluminação externa. LOCALIZAÇÃO: Baependi-MG, a 15 km de Baependi, 20 km de Caxambu e 6 km de Cruzília. Maiores detalhes temos vídeo. Tratar com Renato Castejon, fone (11) 99920 1701 e 19 99510 4653.

GLEBA 10,7 ALQUEIRES OU 25,9 HECTARES no Bairro da Serra, Palmeiral/Botelhos. 6.000 pés de café em produção, 7.000 pés com 1 ano, área preparada para plantio de mais 5.000 pés. Área de plantio de 6,2 hectares (atualmente com soja) e área de preservação com nascente. tratar pelos telefones: (35) 99927-6412 / (35) 99141-3704 / (31) 99951-0653.

GLEBAS de 14,19 ha., 11,11 ha, 4,67ha. e 3,52ha. Na entrada do bairro do espírito santo, Cabo Verde-MG, a três km da cidade. Tratar com João Batista, fone: (35)99829-2599.

SÍTIO em Monte Santo de Minas/MG, no bairro Lagoa, com 10 alqueires. O local conta com casa, represa, mina, terreirão cimentado, 10 mil pés de café plantados (70% mecanizado) e área para plantio de cerca de 30 mil pés. Preço a combinar. Tratar com José Antônio, fone (35) 99952-1843.

SÍTIO em São Pedro da União, a 1 km da Cooxupé, com 2 alqueires de pastagens e água em abundância. Tratar com Mateus ou Inês, fones (35) 99929-9136/ (35) 99929-1258.

SÍTIO Barra Doce no município de Alpinópolis, com de cerca de 2,42 ha, com 9 mil pés de café esqueletados para produção na safra de 2023/2024, estimativa de safra de 220 sacas para próxima colheita. A propriedade possui uma casa, água natural, energia elétrica e um terreiro de terra. No fundo da propriedade passa um córrego. Localizada a cerca de 8KM do asfalto de Alpinópolis a Bom Jesus da Penha, sentido ao Bairro Barra Doce. Tratar fone: 35-999570456.

SÍTIO com 3,9 Ha. no município de Muzambinho. Vende-se ou arrenda-se. Possui 3 casas e 1 açude. Área boa para gado e plantação. Interessados tratar FONE: (35)99199-0087 - Alessandra.

SÍTIO em Santo Antonio da Alegria/SP com 11,7 hectares (escriturado), a 9 km da cidade, sendo 4 km estrada de terra. Possui 4 nascentes de água que vai por gravidade na casa; açude; barracão de gado 8x12m; galinheiro; casa com 3 quartos, sala; cozinha e banheiro. Tratar fone (16) 99965-8968. José Donizetti ou Cristina (16) 99966-6444.

SÍTIO em Guaranésia, aproximadamente 9 hectares, possui 1 casa nova, contém 10 mil pés de café. Tratar com Antônio da Silva, fone: (35)3551-6670.

SÍTIO Mutuca em Alpinópolis/MG; 14,23,87 hectares; 45 mil pés de cafés em produção sendo a área café 10,60 hectares de 3 a 5 anos; espaçamento 2 x 1m. Tratar com Nivaldo, fone: (35)99732-6475; (35)99742-3525 (Whatsapp).

SÍTIO 87 hectares em Bom Jesus da Penha/MG. Ideal para grãos, muita água, casa e luz. Fones: (35) 3551-7729 e 98852-1002.

SÍTIO Região do Santo Antônio, município de Guapé. 23 ha, com 30.000 pés de café em produção. Possui três casas, 02 barracões grandes, máquina de benefício, 03 terreiros cimentados, 01 tricolito com implementos (adubadeira, pulverizador, roçadeira e carretinha). Tratar fone (35)99997-3136.

SÍTIO localizado em Monte Santo de Minas, na Serra do Sapé, com: 11 Alqueires; 34.500 pés de café; pasto para 25 vacas; reserva; riquíssimo em água; 2 casas boas; barracão metálico; secador rotativo Pinhalense; trator com carreta e plataforma; amontoador de café; e terreirão feito com máquinas. Tratar com Luisa ou Antônio, fone: (19) 98124-6762.

SÍTIO no município de capitólio; 37,6 alqueires localizado na região do vargado, 16 km de capitólio, sentido serra; 2 nascentes; 2 açudes; 20 mil pés de café; 15 mil pés de eucalipto; Curral de 20 x 10 com tronco e embarcador; Reserva devidamente registrada. Tratar com Celso, fone: (16) 99273-5897.

TERRA PLANA PARA ATIVIDADES, formada em eucalipto para carvão, com 1 CASA sede, luz, casa de caseiro, represa (3ha), total 960ha. Tratar com Carlos Alberto Carvalho, fone (35) 99960-0738.

TERRENO de 918 m² em Alterosa/MG, bairro Serra Negra. O local faz fundo com a represa de Furnas. Valor: R\$ 60.000,00. Tratar Haroldo, fone (35) 99128-3739.

01 TERRENO de 405m² em Nova Resende com frente para Rua Cel. Joaquim Firmino da Silva, 751 e fundo para rua Benedito Gonçalves de Resende, 166. Valor: R\$490.000,00. Tratar com Antônio, fone: (11)93434-2612.

6,5 HECTARES, 100% mecanizado, 20 mil pés de cafés, 500 mts Fernando Dias - Nepomuceno MG e Lavras MG. Altitude 915 mts. Tratar Wagner, fone (35) 99827-9669.

9 ALQUEIRES DE TERRA, local São Miguel Botelhos-MG, propriedade com casa completa com 4 quartos, 17 mil pés de café em produção, pastos, curral com ordenha, máquinas de limpar e secar café, terreirão. Valor: R\$2.000.000,00 (dois milhões de reais). Tratar José Vitor Barbosa, fone (35) 99960-2967.

03 ALQUEIRES DE TERRA, sendo 02 alqueires formado em café em produção e 01 alqueire de eucalipto e mata. Possui nascente de água e localizado no bairro Barra Doce. Trata com Mário Bento, fone (035) 99864-0868.

NEGÓCIOS E OPORTUNIDADES

LICENCIAMENTO AMBIENTAL, autorizações de intervenção ambiental (IEF), Cadastro Ambiental Rural (CAR), imagens de drone, laudos de defesa ambiental, tratamento de água e efluentes e outorga para uso de água. Tratar com Lissa Pereira, fone (35) 99863-9178.

POÇOS ARTESIANOS, assistência técnica e reservatórios metálicos. Tratar com Luís, fone (35) 3523-3100 ou (35) 99919-3328.

PLANTAÇÃO DE EUCALIPTO com 10 anos de plantio em área de 15 hectares, em Bom Jesus da Penha/MG. Tratar fones (35) 3551-7729 ou (35) 98852-1002.

MUDAS DE ABACATE de alta qualidade com elevado potencial de produção. Variedades disponíveis: Breda, Fortuna, Margarida e Avocado. Tratar fone (35) 99754-2807 ou (35) 99937-6136 - WhatsApp.

MUDAS DE ABACATE (breda, fortuna, margarida, avocado), em Biguatinga-MG. Produção e venda há mais de 20 anos. Tratar com Gilson, fone (35) 99889-9326 ou (35) 99989-2598.

MUDAS DE ABACATE (todas as variedades). Tratar fones: (35)99916-7527; (35)99732-1208.

MUDAS DE CAFÉ no Viveiro Muzambão. Mudas selecionadas. Aceitamos encomendas para mudão e outras. Tratar com Sérgio ou Jeneane, fones (35) 99935-3955 ou (35) 98813-7747.

MUDAS E FRUTAS (Abacate Viveiro Frutas Fortuna) em Nova Resende, comercialização de mudas e frutas. Variedades de mudas de abacate enxertada e de pitaya. Tratar com Bruno, fone (35) 99846-5358 e (35) 9986-36037.

SILAGEM DE MILHO, aproximadamente 60 toneladas. Tratar com Sérgio, fone (35) 99807-8992.

SILAGEM DE MILHO (60 Toneladas, já curtida). Silagem de sorgo também. Tratar com: Donizete Guaranésia-MG (35) 99985-1284.

SILAGEM DE MILHO - Vende-se 102 carretas de silagem de milho. Tratar com Carlos Paim no telefone (016) 9 9119-1753 Alpinópolis/MG.

SILAGEM - Vende - silo de milho a granel, Safra 22, de ótima qualidade. Tratar com João, fone 35- 99889-6657, região Guaxupé.

SILAGEM MILHO - Sacos de 30Kg (R\$ 19,00) e a granel (900 toneladas), silagem de milho com grão de milho já curtido. Ideal para gado corte e leite, cavalos. Frete a combinar. Região: Guaxupé. Tratar com Adrião fone: (35) 9 9949-6975 (whatsapp).

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO TRATOR: Serviço de trator em geral (aração, preparação solo, plantio), adubação, pulverização, sulcagem, subsolagem, furação de cerca. Experiência em cultivo de cereais montagem de silo e café. Região: Local: Santa Cruz da Prata. Valor: R\$ 200,00/hora. Tratar com Adriano Henrique, fone (35) 99719-7788.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO TRATOR: Preparo, plantio e colheita. Reforma e manutenção de pastagens. Ideal para culturas de: milho, soja, aveia, sorgo, feijão, café. Diversos tratores de pneus e todos os implementos necessários: plantadeiras (4 e 7 linhas), roçadeira, calcareadeira, siladeira, grades (pesada, niveladora, leve), pulverizador, sulcador riscador, carretas. Região: Guaxupé - R\$ 200,00/hora. Tratar com Adrião, fone:(35) 9 9949-6975.

ALUGA-SE

APARTAMENTO em Ubatuba, no Condomínio Residencial Shallon (Praia Grande). Tratar com Marisa ou Marcelo, fones (35) 98824-9033, (35) 3291-2191 ou (35) 99997-6019.

APARTAMENTO em UBATUBA - Praia Grande - localizado a 80 m da praia, mobiliado, com 2 dormitórios, 2 banheiros sendo 1 suíte e 1 social, 1 vaga na garagem. Tratar com Carola, fone (35) 99817-5453.

COMPRA-SE

MOTOR 4203 OU 4236 para MF 65X. Tratar com Nelson, (19) 99669-9217 ou Carlos (19) 99951-7776.

TRATOR Yanmar 1155 cafeeiro. Tratar com Lúcia, fone (35) 99223-9311.



Cenário produtivo da cafeicultura nos próximos anos ainda é incerto

Os últimos dados divulgados pela Organização Internacional do Café (OIC) sobre o volume de café produzido no mundo apontam que o balanço global entre oferta e demanda por café deve registrar superávit de cerca de 1 milhão de sacas na safra 2023/24. A produção mundial deve atingir 178 milhões de sacas para um consumo de 177 milhões de sacas. Trata-se de uma variável simplesmente estimativa, mas observa uma realidade de equilíbrio entre oferta e demanda.

Em uma simples análise nota-se que os próximos anos serão de muitas incertezas em razão das condições climáticas adversas em que estamos vivendo.

Sobre a safra 2024/2025, como temos apontado, há uma grande incógnita, pois tivemos chuvas normais até o final de junho e o início de julho. No entanto, a abertura da florada nas lavouras de café acontece no mês de agosto. Logo em seguida, tivemos um curto período de chuvas, com uma elevação de temperatura nunca vista até então.

Após esse período, as chuvas continuaram de forma irregular, com excesso no Sul do país, ausência no Norte, e chuvas rápidas irregulares nas demais regiões, mas a permanência das temperaturas elevadas. Somado a isso, a incerteza está na intensidade do El Niño que alguns meteorologistas não acreditavam.

Agora, já em dezembro, começam nossas preocupações em relação a um possível veranico no mês de janeiro, cuja intensidade poderá ser muito forte em razão do El Niño.

Concluindo, vivemos num período de incertezas. Primeiro, com relação à produção. Segundo ponto a ser considerado é o impacto na economia mundial, que tem como base de nossa informação as guerras que comprometem os tesouros dos principais consumidores, tanto europeus como norte-americanos.

Ademais, as mudanças de governos como a posse de Javier Milei na Argentina (no próximo dia 10), e as elei-

ções em diversos países, inclusive, no maior consumidor de café do mundo, os Estados Unidos, nos levam a aconselhar prudência na gestão da atividade cafeeira.



Falecimentos



† JOSÉ VALENTIM AGASSI

Faleceu no dia 09 de novembro, aos 66 anos, o Sr. José Valentim Agassi. Era cooperado de Monte Carmelo, desde junho de 2005, e proprietário da Fazenda Creoulos Lugar Buriti. Deixa a filha Luana Eberharte Agassi.

Mensagem da família: “José Valentim, mais conhecido por Kiko. Paranaense, que chegou em 2001 em terras carmelitanas em busca de oportunidades, fez várias amizades durante esse período, era um homem íntegro, muito dedicado em tudo que fazia, principalmente à sua lavoura. Tinha um jeito peculiar de ser, mas sempre muito amoroso, preocupado com todos a sua volta, amava muito sua família! Sentiremos muita saudade! Descanse em paz.”



† JOEL OLIVEIRA LARA

Faleceu no dia 19 de novembro, aos 69 anos, o Sr. Joel Oliveira Lara. Era cooperado de Boa Esperança, desde agosto de 2022, e proprietário da Fazenda Serrinha.

Mensagem da família: “Falar do Senhor Joel Lara da Serrinha, dos Cancans, do Restaurante, ou do Joel amigo, companheiro, do exemplo de Homem que foi pra todos que tiveram a oportunidade de conhecê-lo é tão fácil. Difícil é falar do Joel (como esposo e pai) porque sempre esteve tão presente, a pessoa que nos guiou e nos ensinou tudo, menos em como caminhar sem ele presente em nossas vidas, ele é e sempre será nosso Porto Seguro. Ele deixa muitas saudades, mas também muito amor, muita aprendizagem. Seus valiosos exemplos como pessoa são a certeza de que jamais será esquecido. Amamos você eternamente! Sua esposa Lúcia Lara e seus filhos Fabíola e Alberto.”

† LUCIARA VILELA FIGUEIREDO DE PAIVA

Faleceu no dia 05 de novembro, aos 59 anos, a Sra. Luciara Vilela Figueiredo de Paiva. Era cooperada de São Gonçalo do Sapucaí, desde setembro de 2022, e proprietária da Fazenda Engenho da Glória.

† JOSÉ PAULINO MENDES

Faleceu no dia 10 de novembro, aos 75 anos, o Sr. José Paulino Mendes. Era cooperado de Caconde, desde agosto de 2000, e proprietário do Sítio Santa Fé.

† SUSUMU KURAHASHI

Faleceu no dia 12 de novembro, aos 72 anos, o Sr. Susumu Kurahashi. Era cooperado de Campos Altos, desde março de 2006, e proprietário da Fazenda Londrina.

† IBIRACINEI LUIZ GOMES

Faleceu no dia 18 de novembro, aos 29 anos, Ibiracinei Luiz Gomes. Era cooperado de Nova Resende, desde novembro de 2018, e proprietário do Sítio Mandioca ou Grama.

† JOSÉ GABRIEL CARDOSO

Faleceu no dia 28 de novembro, aos 89 anos, o Sr. José Gabriel Cardoso. Era cooperado de Nova Resende, desde setembro de 1972, e proprietário da Fazenda São João.

A DUPLA MAIS DESEJADA NO PÓS-COLHEITA.

Alta tecnologia Palinialves, caminhando junto com você!

Equipamentos de alta performance para extrair o máximo de sua safra. Valorize o fruto de seu trabalho.



CILINDRO ROTATIVO PARA FERMENTAÇÃO CONTROLADA

SELECIONADORA ELETRÔNICA

PALINIALVES

sempre à frente

© palinialvesoficial | palinialves | Palinialves

CAMPANHA DE ANÁLISE

Chegou a hora de fazer a **análise foliar** para **economizar** e aumentar a **produtividade** lá na frente.



Cooperado, participe da 16ª edição da Campanha de Análise Foliar da Cooxupé para verificar a nutrição do seu cafezal. Ao entregar as amostras foliares da sua lavoura em qualquer unidade Cooxupé, nosso laboratório de análise fornecerá resultados precisos para que você faça as melhores escolhas e cuide bem da sua lavoura. Venha conferir!

Descontos em cada mês da campanha:

DEZ 23	JAN 24	FEV 24
20%	15%	10%

Vencimento até 11/09/24

Oferecemos também a **COLETA DE FOLHAS**. Agende esse serviço em uma unidade Cooxupé.

www.cooxupe.com.br



A FERRAMENTA MULTIFUNCIONAL QUE ALIA PRATICIDADE E POTÊNCIA



A ferramenta multifuncional STIHL KA 85 R possui diversas funções que unem alto rendimento e versatilidade. De fácil manuseio, possibilita a troca rápida das ferramentas, permitindo transformá-la em roçadeira, motopoda, podador de altura, aparador de cantos ou motocultivador. Prática, foi criada para que seja possível a condução de forma simples e precisa.

STIHL. 50 ANOS DE BRASIL.
A FORÇA PARA CONSTRUIR HISTÓRIAS.

 @STIHLBRASIL  @STIHLOFICIAL  @STIHLBRASIL

 STIHL BRASIL  STIHL BRASIL OFICIAL

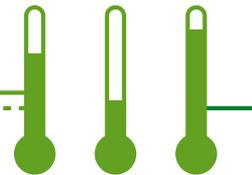
STIHL.COM.BR

escala

50 ANOS
DE BRASIL

STIHL

Indicadores



CAFÉ

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
SET. 2020	571,29
SET. 2021	1.081,67
SET. 2022	1.270,48
JUN. 2023	932,34
JUL. 2023	805,00
AGO. 2023	811,00
SET. 2023	799,00
OUT. 2023	822,35
NOV. 2023	882,00



SACAS DE CAFÉ NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS



As últimas semanas foram de grande volatilidade e valorização nos preços do café. Condições climáticas, especulações sobre o número da próxima safra e a redução considerável nos estoques de café certificados na ICE foram os principais motivos que justificam essa volatilidade. Considerando apenas o segundo semestre

de 2023, o mês de novembro foi o mês em que os preços atingiram valores maiores no mercado interno. Dólar encerrou o mês de novembro cotado a 4,9151.

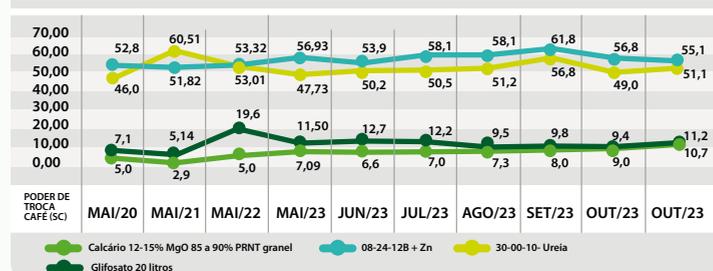
MILHO

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	41,00
MAI. 2021	91,20
MAI. 2022	72,60
MAI. 2023	52,00
JUN. 2023	46,18
JUL. 2023	48,12
AGO. 2023	49,70
SET. 2023	48,42
OUT. 2023	50,95
NOV. 2023	52,71



SACAS DE MILHO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS



O mercado brasileiro de milho praticou preços mais altos nas últimas semanas do mês de novembro. Os contratos futuros operam com preços positivos a espera pelo relatório de oferta e demanda de dezembro do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA). O mercado futuro está sustentado pela expectativa de menor oferta global de milho em 2023/2024 e também pelos sinais de aumento da demanda pelo milho dos EUA. A CONAB

divulgou o 3º levantamento da safra de grãos 2023/2024 que deve atingir 312,3 milhões de toneladas influenciada por clima. A queda na estimativa de produção é explicada pela baixa ocorrência de chuvas e altas temperaturas nos estados do centro oeste, enquanto que no sul do país, principalmente no Rio Grande do Sul, pelo excesso de precipitações.

LEITE

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	2,2
MAI. 2021	2,03
MAI. 2022	2,43
MAI. 2023	2,84
JUN. 2023	2,62
JUL. 2023	2,44
AGO. 2023	2,40
SET. 2023	2,09
OUT. 2023	1,98
NOV. 2023	2,05



LITROS DE LEITE PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO LACTAÇÃO 22%



Pesquisa do Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), da Esalq/USP, mostra que o preço médio mensal do leite cru captado por laticínios em outubro teve queda real de 4,3% frente ao mês anterior, chegando a R\$ 1,9675/litro na "Média Brasil" líquida. Trata-se da sexta retração mensal consecutiva no valor pago ao produtor. Em termos reais (os valores foram

deflacionados pelo IPCA de outubro/23), o preço caiu 24,8% no acumulado de 2023 e expressivos 30,4% em um ano (de outubro/22 a outubro/23). O movimento de queda, que se iniciou em maio deste ano, continua sendo explicado pela maior disponibilidade interna de lacteos - tanto pelo aumento da produção doméstica quanto pelo crescimento das importações.

CARNE

PODER DE TROCA

MÊS	R\$
MAI. 2020	201,20
MAI. 2021	317,50
MAI. 2022	312,5
MAI. 2023	256,00
JUN. 2023	247,20
JUL. 2023	247,33
AGO. 2023	206,15
SET. 2023	220,40
OUT. 2023	237,9
NOV. 2023	244,96



ARROBAS BOI GORDO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO ENGORDA ESPECIAL



Os preços do boi gordo vêm oscilando ao longo de 2023, mas ainda operam em patamares abaixo dos verificados no ano anterior. Analisando-se a série mensal de 2023, todas as médias estão inferiores às verificadas nos respectivos meses de

2022, sendo a queda mais intensa, de 26%, a registrada em setembro (contra setembro/22), em termos reais (as médias foram deflacionadas pelo IGP-DI).



Altas temperaturas e chuvas abaixo da média marcaram o mês de novembro

No mês de novembro, as chuvas aconteceram de forma irregular e abaixo da média histórica em quase todos os municípios monitorados pela Cooxupé, com exceção de Guaxupé, Monte Santo de Minas e São Pedro da União, no Sul de Minas Gerais. Em Monte Santo de Minas registrou-se o maior volume de chuva acumulado 243,8 mm (tabela 01) e em Coromandel o menor volume (54,2 mm). Os registros de chuvas foram irregulares e distribuídos nos três decêndios do mês, porém o acumulo mensal permaneceu abaixo da média histórica. A estação meteorológica de Monte Carmelo, no cerrado mineiro, registrou apenas 61 mm, sendo que a média histórica para o município é de 232 mm. Apesar do registro de chuva durante os três decêndios do mês, quase todos os municípios apresentaram maior acumulo de precipitação no 3º decêndio.

Em novembro registrou-se temperaturas acima da média histórica em todos os municípios avaliados pela Cooxupé (tabela 01). Alfenas registrou a maior temperatura (38,9°C), e todos os municípios analisados registraram temperaturas máximas acima de 34°C, enquanto Cabo Verde, no Sul de Minas, registrou a menor temperatura (9,3°C).

De acordo com o Doutor em Fisiologia da Ufla (Universidade Federal de Lavras), professor José Donizeti Alves, a fase de chumbinho dos grãos é a mais sensível ao calor e à seca, pois podem provocar a queda do fruto e, consequentemente, a redução na produção.

Entretanto, nem sempre as quedas de chumbinho são provocadas por distúrbios fisiológicos. Cerca de 10% a 15% de queda de chumbinho é causada pelo reajuste do número de frutos que a roseta pode comportar e sustentar na fase de enchimento do grão, desde que a roseta comporte mais de 18 frutos. Por outro lado, o estresse biótico e abiótico pode aumentar esses níveis de queda do chumbinho para 30% a 50%, ou mais. O bom desenvolvimento da parte aérea da lavoura (enfolhamento), equilíbrio nutricional, bom desenvolvimento do sistema radicular e controle fitossanitário podem minimizar as perdas por queda de chumbinho.

Ainda de acordo com prof. Donizeti, durante o estresse, os níveis de ácido abscísico aumentam, sinalizando ao cafeeiro que a pressão do ambiente sobre as plantas está muito grande, o que gera um desequilíbrio hormonal pela diminuição dos níveis de auxina e eleva os níveis de etileno. O etileno, quando em níveis elevados, ativa enzimas de degradação da parede celular criando

pontos de fraqueza na região do pecíolo dos frutos e após o estresse, com o reinício das chuvas, a água que se move pelo xilema em razão do gradiente de potencial hídrico entre a raiz e a parte aérea, entra com grande pressão no fruto. E em razão do ponto de fraqueza no pecíolo causado pelas enzimas de degradação se rompe provocando a queda dos chumbinhos comprometidos. O sistema radicular profundo e desenvolvido somado a um bom desenvolvimento vegetativo pode ser uma estratégia para minimizar os distúrbios fisiológicos antes dos períodos de estresse.

Outro ponto de atenção é a variação entre as temperaturas máximas e mínimas, resultando em amplitude térmica. As mudanças severas de temperaturas podem alterar o metabolismo das plantas causando consumo de energia elevado, redução de carboidratos ou interferência no processo de divisão e diferenciação celular. A fase de expansão de frutos, somados ao desenvolvimento vegetativo, exige grande quantidade de água e nutrientes para realizar os processos fisiológicos, exigindo elevada demanda de energia (carboidrato).

Mesmo com as chuvas abaixo da média histórica houve registro de excedente hídrico (tabela 01) - que corresponde ao volume de água que o solo não foi capaz de infiltrar -, esta água escorre pela superfície do solo indo infiltrar em outro local ou se depositando em algum curso de água. Por outro lado, e principalmente nos municípios com menor volume de chuva acumulado, foi registrado déficit hídrico (tabela 02), que é um indicador de falta de água durante os processos fisiológicos, ou seja, as plantas passaram sede. Em Alfenas e Monte Carmelo registram os maiores volumes de déficit hídrico, 42,6 mm e 34,5 mm consecutivamente.

Altas temperaturas somadas ao baixo volume de chuva registrado provocaram redução significativo no armazenamento de água no solo (tabela 02) em diferentes municípios. Chamamos atenção para Alfenas, Coromandel e Monte Carmelo, que registraram o armazenamento abaixo de 50 mm. E, em contrapartida, Cabo Verde, Caconde, Campestre, Guaxupé, Monte Santo de Minas, Nova Resende, São Pedro da União e Serra do Salitre registraram no fim do mês 100% de armazenamento de água no solo.

Na página da Cooxupé (<http://sismet.cooxupe.com.br:9000>) estão disponíveis para consulta todos os dados coletados pelas estações meteorológicas da Cooxupé.

CONSIDERAÇÕES GERAIS: NOVEMBRO DE 2023

- **Novembro com chuvas irregulares e abaixo da média;**
- **Temperaturas muito acima da média histórica, variando de 2,3°C à 3,4 °C acima da média histórica;**
- **Desenvolvimento vegetativo atrasado pelas condições meteorológicas desfavoráveis;**
- **Lavouras apresentando desenvolvimento vegetativo, com média de 05 internódios;**
- **Relatos de queda intensa de chumbinho e escaldadura;**
- **Incidência Broca do Cafeeiro e Ferrugem, recomendamos o monitoramento;**
- **Relatos de Phoma, Cercosporiose e Mancha Aureolada de forma isolada;**
- **Relatos de Ácaros e lagartas.**



TABELA 1. DADOS CLIMÁTICOS DO MÊS DE NOVEMBRO DE 2023
DAS PRINCIPAIS REGIÕES CAFEEIRAS DA COOXUPÉ, EXTRAÍDOS DO BALANÇO HÍDRICO DECENDIAL SEQUENCIAL

Região	TEMPERATURA °C				CHUVA		EVAPOTRANSPIRAÇÃO		ARMAZENAMENTO				Excedente	DÉFICIT HÍDRICO (MM)		ETP a partir de Outubro
	NOV/23	Histórico	Tmin	Tmax	NOV/23	Histórico	ETP	ETR	2023	2022	2021	Histórico		NOV/23	Histórico	
	(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)		(mm)	(mm)	
Alfenas	26,2	23,5	13,9	38,9	59,0	179,7	127,5	84,9	26,3	67,1	91,3	85,1	0,0	42,6	244,8	241,2
Alpinópolis	25,5	23,0	15,4	37,0	113,0	159,3	124,5	113,0	60,4	96,2	100,0	85,5	0,0	11,5	206,3	236,6
Cabo Verde	23,4	21,2	9,3	36,1	153,4	197,2	113,2	113,0	100,0	100,0	96,1	88,6	40,4	0,2	83,1	215,3
Caconde	25,0	22,7	11,6	37,0	170,6	216,6	121,4	120,8	100,0	100,0	100,0	94,7	49,8	0,6	69,3	231,9
Campestre	23,8	21,3	12,6	34,3	139,4	195,0	116,8	115,4	100,0	100,0	100,0	92,1	24,0	1,4	119,9	221,1
Campos Gerais	25,7	22,7	15,2	37,3	90,4	222,7	122,7	111,8	78,6	100,0	91,2	91,1	0,0	10,9	193,1	234,7
Carmo do Rio Claro	25,7	23,0	14,7	36,9	153,8	220,3	124,4	124,3	95,4	100,0	99,9	90,0	34,1	0,1	149,8	235,0
Coromandel	26,6	23,3	17,3	37,3	54,2	248,0	129,9	107,3	46,9	58,1	100,0	78,9	0,0	22,6	334,1	249,1
Guaxupé	26,2	22,8	12,3	38,5	201,0	189,1	125,9	124,8	100,0	100,0	100,0	93,4	76,2	1,1	154,1	241,2
Monte Carmelo	26,7	23,7	16,7	37,9	61,0	232,0	120,4	86,0	30,7	58,1	100,0	78,6	0,0	34,5	357,6	240,9
Monte Santo de Minas	25,3	22,6	13,3	37,1	243,8	188,8	123,3	123,3	100,0	100,0	100,0	90,0	120,5	0,0	90,9	235,2
Nova Resende	24,1	20,8	12,2	35,5	158,0	193,3	117,6	106,7	100,0	100,0	100,0	91,7	1,4	11,0	163,4	221,8
Rio Paranaíba	25,7	22,3	16,1	36,9	105,8	252,0	126,1	122,5	82,1	100,0	100,0	88,3	0,0	3,6	340,5	241,0
São José do Rio Pardo	25,9	23,6	12,0	38,6	96,0	206,6	126,3	113,9	82,1	80,0	100,0	88,8	0,0	12,4	98,5	240,0
São Pedro da União	23,7	20,5	11,1	35,8	186,8	161,8	115,6	114,9	100,0	100,0	-	100,0	71,9	0,7	126,2	221,7
Serra do Salitre	24,1	21,1	14,3	34,2	158,8	279,8	117,6	112,1	100,0	94,2	100,0	98,1	46,7	5,6	220,6	224,9

Legenda: ETP: Evapotranspiração potencial; ETR: Evapotranspiração real; ARM: Armazenamento hídrico do solo; DH: Déficit Hídrico; EXC: Excedente Hídrico.



TABELA 2. DISTRIBUIÇÃO DA PRECIPITAÇÃO, DÉFICIT HÍDRICO E ARMAZENAMENTO DE ÁGUA NO SOLO DECENDIAL DE NOVEMBRO DE 2023 E O HISTÓRICO DO MÊS

Região	PRECIPITAÇÃO OUTUBRO 2023				Precip. Histórica Mensal	ARMAZENAMENTO OUTUBRO 2023				Armaz. Histórica Mensal	DÉFICIT HÍDRICO OUTUBRO 2023				Déficit Hídrico Histórico Mensal
	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.		1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.		1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.	
	Alfenas	15,0	18,6	25,4		59,0	179,7	13,3	18,3		11,0	42,6	8,7	40,8	
Alpinópolis	25,4	35,4	52,2	113,0	159,3	6,0	5,5	0,0	11,5	7,9	52,7	47,2	60,4	60,4	85,5
Cabo Verde	28,8	66,6	58,0	153,4	197,2	0,2	0,0	0,0	0,2	3,4	93,7	100,0	100,0	100,0	88,6
Caconde	64,8	32,6	73,2	170,6	216,6	0,0	0,6	0,0	0,6	2,4	100,0	89,5	100,0	100,0	94,7
Campestre	28,4	33,8	77,2	139,4	195,0	0,3	1,1	0,0	1,4	3,8	92,3	84,2	100,0	100,0	92,1
Campos Gerais	35,8	0,0	54,6	90,4	222,7	0,0	10,9	0,0	10,9	7,9	97,0	60,2	78,6	78,6	91,1
Carmo do Rio Claro	73,2	39,4	41,2	153,8	220,3	0,0	0,1	0,0	0,1	4,2	100,0	94,7	95,4	95,4	90,0
Coromandel	21,6	16,4	16,2	54,2	248,0	1,8	8,9	11,8	22,6	7,4	82,2	60,5	46,9	46,9	78,9
Guaxupé	68,1	31,2	101,7	201,0	189,1	0,0	1,1	0,0	1,1	4,7	100,0	86,0	100,0	100,0	93,4
Monte Carmelo	5,2	26,2	29,6	61,0	232,0	19,7	10,6	4,2	34,5	7,4	38,6	32,7	30,7	30,7	78,6
Monte Santo de Minas	55,0	92,6	96,2	243,8	188,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	100,0	100,0	100,0	100,0	90,0
Nova Resende	26,4	34,8	96,8	158,0	193,3	5,3	5,7	0,0	11,0	2,5	45,3	41,0	100,0	100,0	91,7
Rio Paranaíba	33,6	25,4	46,8	105,8	252,0	0,2	3,4	0,0	3,6	5,3	93,3	75,5	82,1	82,1	88,3
São José do Rio Pardo	19,8	11,1	65,1	96,0	206,6	1,8	10,6	0,0	12,4	7,1	82,3	58,1	82,1	82,1	88,8
São Pedro da União	42,6	30,2	114,0	186,8	161,8	0,0	0,7	0,0	0,7	0,5	100,0	89,0	100,0	100,0	100,0
Serra do Salitre	71,4	8,6	78,8	158,8	279,8	0,0	5,6	0,0	5,6	1,2	100,0	70,3	100,0	100,0	98,1

MICROLOTE DE EDIÇÃO LIMITADA
COM NOTA 87,5 PONTOS,
SELECIONADO ENTRE OS MELHORES
CAFÉS DA SAFRA 2023/2024.

visualize



AROMA FRUTADO, CORPO LICOROSO E NOTAS DE CEREJA E CAMELO.

PRODUTORES SELECIONADOS

CARLOS PAULINO DE SOUZA
Sítio Vargem Grande • Lambari / MG

RONALDO REIS MADEIRA
Sítio Divisa • Nova Resende / MG

ADOLFO H. VIEIRA FERREIRA
Fazenda Passeio • Monte Belo / MG



CONHEÇA



ONDE COMPRAR:

EMPORIO
coocupé

cafés
coocupé.com.br