

FOLHA RURAL

EDIÇÃO 548 • ANO 54 • NOVEMBRO/DEZEMBRO 2024

DESDE 1970

COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA.

feliz
novo
ciclo

cooperando,
construindo
e crescendo
junto com
VôCê

Diretoria Executiva aponta os maiores desafios e conquistas de 2024 e as expectativas para 2025. Confira a reportagem especial com o presidente e vice-presidente da Cooxupé

Páginas 04 e 05

Especialíssimo revela: melhor café especial da safra 2024 é de Campestre. Cerimônia premiou os 50 melhores lotes. Saiba quem foram os cooperados selecionados neste ano

Páginas 06 e 07

Palavra do Presidente



Famílias cooperadas, chegamos ao final de mais um ano. Superamos desafios, celebramos conquistas. Edificamos, amadurecemos, inovamos e cooperamos. Nosso café fez e continuará a fazer o mundo sorrir!

2024 foi um ano em que o clima, ainda, despertou anseios em nós, produtores, impactando a produtividade dos cafezais, o que vem acontecendo desde 2021. Nas exportações, a logística também tem sido um entrave para o embarque dos nossos cafés.

Por outro lado, o produtor viveu bons momentos em relação aos preços do café e participou, de forma exímia, do mercado diante das boas oportunidades. Ver o cooperado capitalizado e ter autonomia em suas decisões sobre quando vender o seu café, nos faz sentir muito orgulho. Fechamos o ano com resultados otimistas e é com esse sentimento que iniciaremos mais um novo ciclo, juntos, em busca do melhor para vocês, nossas famílias cooperadas.

Ainda nesta época de final de ano, vivemos boas notícias como a entrega do primeiro lote de fertilizantes lower carbon a um grupo de cooperados. O insumo representa uma grande inovação, indo ao encontro das necessidades e exigências de uma cafeicultura cada vez mais sustentável. Este mesmo tema foi apresentado na Semana Internacional do Café, um importante evento que reúne a comunidade global cafeeira para discussões de assuntos relevantes sobre o nosso setor.

A Cooxupé também esteve presente na COP 29 (Conferência das Nações Unidas), realizada em Baku, Azerbaijão. Apresentamos nosso modelo de cooperativismo e de negócios, nossas boas práticas e, especialmente, o “Gerações”, nosso protocolo próprio de sustentabilidade.

É válido ressaltar o quanto este nosso programa evoluiu em 2024 sendo, inclusive, conhecido e mencionado internacionalmente. Já no Brasil, foi reconhecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária como um Programa de Promoção de Boas Práticas Agrícolas. Trata-se de uma grande conquista de nós todos.

Em novembro, também conhecemos o melhor café especial produzido nesta safra na área de atuação da cooperativa. A cerimônia de premiação do Especialíssimo foi emocionante e o cooperado Reginaldo Aparecido Franco, de Campestre, foi o vencedor da edição 2024. Gostaríamos de parabenizar, não apenas os 50 produtores que tiveram seus lotes escolhidos para a premiação, mas, sim, todos os nossos cooperados, pois a cada ano aumenta a participação em nosso programa de cafés especiais. Isso demonstra o quanto nossos cafeicultores estão comprometidos com uma produção de qualidade diferenciada e, assim, elevando sua entrada neste nicho de mercado.

Também parabenizamos nossos cooperados e cooperadas finalistas no 34º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso. Dos 40 selecionados, 23 são produtores da Cooxupé, demonstrando a nossa força no mercado mundial de café. Além disso, ressaltamos e congratulamos também nossos associados que produziram café com padrão de qualidade illy e que foram premiados pela cooperativa.

Por mais um ano, a Cooxupé está presente no ranking “Lugares mais incríveis para se trabalhar”. Isso reflete o quanto nossa cooperativa é compromissada com ações que enalteçam o trabalho dos nossos colaboradores, em busca de constante desenvolvimento na carreira profissional de cada um deles. A todos nossos funcionários, nossos agradecimentos pela parceria e, mais do que isso: pela paixão no desempenho de suas atribuições e no crescimento dos cooperados. Tudo isso faz da Cooxupé uma cooperativa bem especial.

Que nós todos recebamos 2025 com muita alegria e otimismo. Imbuídos do espírito cooperativista, seguiremos cooperando, construindo e crescendo junto com vocês para uma cafeicultura cada vez mais inovadora e atividades que agregam valor, resultando em negócios promissores.

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), Guaraniânia (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: 20.221

Funcionários: 2.815

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

José Augusto Gonzaga Barreto
São José do Rio Pardo/SP

Elvira Alice de Souza Ribeiro Terra
Alfenas/MG

Adelmir Vidal
Araguari/MG

Suplentes
Osmar Schincariol
Coromandel/MG

Frank Anzai
Rio Paranaíba/MG

Márcio Antônio Fernandes
Patrocínio/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, Vinícius Maia,
Loreta Fagionato e Marco Felipe

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 os Lugares Mais Incríveis Para Trabalhar 2024

Ranking da FIA Business School, em parceria com o Estadão, foi divulgado em novembro

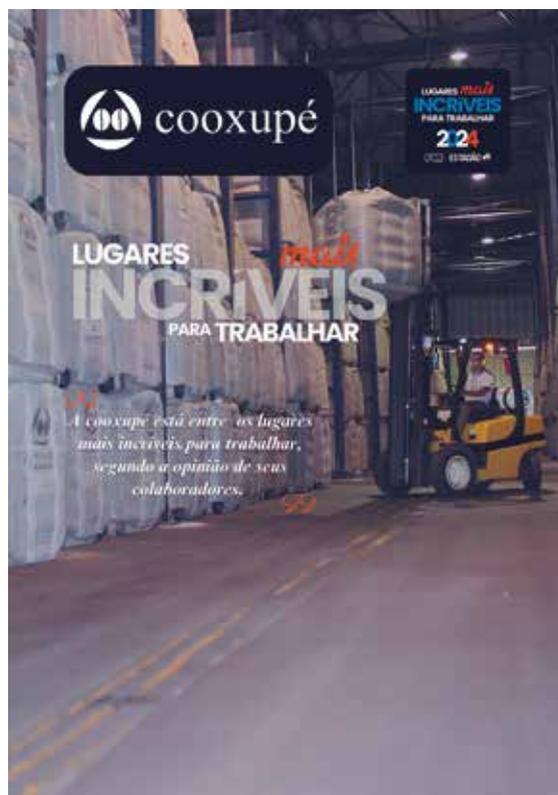
Em mais um ano, a Cooxupé está entre os “Lugares Mais Incríveis Para Trabalhar”. A iniciativa da FIA Business School, em parceria com o Estadão, analisa as experiências dos colaboradores com seus ambientes de trabalho, seus líderes e as práticas de gestão das pessoas nas organizações brasileiras.

No ranking de 2024, a Cooxupé consta entre as companhias de grande porte, está no setor de agronegócio e seu i-EEEX é de 74,2.

Entre suas práticas em destaque pelo estudo está a implementação do ciclo de carreira, com um mapa do que é necessário para cada cargo e suas possibilidades de ascensão. A pesquisa evidencia, ainda, o desenvolvimento de lideranças na cooperativa, especialmente para pessoas que estão nessa posição há menos tempo. Há treinamento e apoio para recém-promovidos, como um plano com os desafios técnicos da nova posição e encontro de mentoria, tudo com acompanhamento periódico do RH.

Na cultura da organização, os princípios cooperativistas norteiam as atividades. Seu propósito é garantir aos cooperados o melhor suporte na produção sustentável e de qualidade, bem como o melhor acesso ao mercado.

“A Cooxupé tem 92 anos de história dedicados ao cooperativismo brasileiro e mais de 65 anos voltados ao negócio café. Temos mais de 20 mil famílias cooperadas



que são auxiliadas diariamente pelos nossos colaboradores. Estamos muito orgulhosos por sermos considerados um dos Lugares Mais Incríveis Para Trabalhar, em 2024, no Brasil. A cada ano, buscamos superar nossas metas e conquistar novos objetivos, sempre com nossos olhares voltados para a sustentabilidade, qualidade do café e excelência no serviço aos cooperados e aos nossos clientes mundiais”, afirmou o presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo.

COMPOSIÇÃO DO RANKING

Resultado de um estudo amplo, neste ano o ranking contou com a participação de 224 mil funcionários de 422 empresas de todos os estados – representando, ao todo, 740 mil colaboradores. A pesquisa ainda reconhece as companhias com melhores práticas para construção de um bom ambiente de trabalho.

As organizações são ranqueadas a partir do i-EEEX (índice FIA Employee Experience), mensurado a partir de dois questionários. Um é voltado aos funcionários, que respondem de forma voluntária e anônima, e outro é feito para os setores de Recursos Humanos. As perguntas tratam do clima organizacional, avaliações sobre executivos e líderes, práticas de gestão e conexão entre as empresas e os colaboradores.

“Gerações” é reconhecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária

Protocolo de sustentabilidade da Cooxupé atende aos requisitos de boas práticas agrícolas estabelecidos pelo MAPA

O Gerações, protocolo próprio de sustentabilidade da Cooxupé, foi reconhecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), por intermédio da Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo, como um Programa de Promoção de Boas Práticas Agrícolas. O termo de reconhecimento foi publicado no Diário Oficial da União, do dia 13 de novembro.

De acordo com a publicação, o ministério confirma que o Gerações atende aos requisitos mínimos de boas práticas agrícolas, estabelecidos na Portaria MAPA nº 337, de 8 de novembro de 2021.

O protocolo é inclusivo e foi estabelecido pela cooperativa em 2022, com o objetivo de garantir uma produção responsável e digna para todos os elos envolvidos da cadeia produtiva cafeeira, promovendo a sustentabilidade como um dos pilares indispensáveis à cafeicultura. O Gerações também atende a um anseio do mercado brasileiro e internacional, além de ser uma exigência dos

consumidores de café.

As normas incluem as diferentes realidades dos mais de 20 mil cooperados da Cooxupé, como tamanho de produção e recursos. Com níveis diferentes de sustentabilidade, o Gerações reúne um conjunto de requisitos e estimula os produtores associados a seguir os compromissos mínimos (Nível 1), aumentando gradativamente os comprometimentos até progredir aos próximos graus.

“A agenda ESG e as práticas sustentáveis fazem parte da realidade da nossa cooperativa há anos. Para fortalecer ainda mais nossos compromissos em produzir um café sustentável do ponto de vista social, ético e ambiental, adotamos o Protocolo Gerações há dois anos. Este reconhecimento do Ministério da Agricultura e Pecuária demonstra que estamos no caminho certo rumo às melhores práticas na cafeicultura”, afirma o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo.



Cooperado está participativo e tem domínio sobre o seu negócio, avalia positivamente a diretoria executiva da Cooxupé

Presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo e o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho avaliam 2024 e apontam as expectativas para 2025, que será, inclusive, o Ano Internacional das Cooperativas; Protocolo Gerações está entre as principais conquistas

Os efeitos climáticos e as questões logísticas para os embarques do café continuam sendo os principais desafios que a Cooxupé e seus cooperados enfrentaram neste ano. Mas uma coisa é certa: o cooperativismo faz a diferença para encontrar soluções, superar obstáculos, em uma via de mão única, em busca da igualdade e do desenvolvimento das pessoas cooperativistas.

O cooperativismo vive um novo momento. Os olhos do mundo se voltam para esse movimento, reconhecendo sua importância e os impactos positivos, que provoca na sociedade. Prova disso é que a ONU – Organização das Nações Unidas estabeleceu 2025 como o Ano Internacional das Cooperativas.

Se por um lado os obstáculos desafiam os produtores, por outro as conquistas se sobressaem, permitindo à diretoria executiva da Cooxupé avaliar 2024 como um ano positivo, em que o cooperado se mostrou participativo e, principalmente, dono do seu negócio e com poder de decisão em relação ao momento de venda do seu café. Por outro, o Protocolo Gerações vem se consolidando na realidade da cooperativa e dos produtores, ganhando, também, visibilidade nacional e internacional. Isso porque, foi reconhecido por importantes órgãos como o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e a Plataforma Global do Café, pelas boas práticas agrícolas aplicadas na produção cafeeira. Ainda no contexto das conquistas, a cooperativa pretende alavancar sua entrada no mercado de grãos em 2025.

Confira entrevista a seguir:

FOLHA RURAL COMO VOCÊS AVALIAM O COMPORTAMENTO DO COOPERADO EM 2024?

CARLOS: Nossos cooperados tiveram grande crescimento na cultura da venda do café, além de estarem muito dedicados às ações que a cooperativa promove. Tal mudança vem ocorrendo de uns anos para cá, mas em 2024, o produtor foi fantástico: aproveitou o momento em que os fertilizantes estavam com preços mais baixos, fez muito Barter (fixação futura) para esse ano e, praticamente, já entregou tudo. Então, ele está capitalizado e sabendo mandar no seu negócio. Antes, quem mandava era o comprador. Hoje, é o produtor.

OSVALDO: De maneira geral, o cooperado tem sido exemplar e, cada vez mais, preocupado com as pautas sustentáveis. Há uma mobilização da sociedade em que a Cooxupé está presente, antenada em como evidenciar as boas práticas. Já é um movimento relevante e precisamos continuar.

FOLHA RURAL EM 2024, ACONTECERAM MUITAS ATIVIDADES VOLTADAS PARA AS COOPERADAS. COMO VOCÊS AVALIAM ESSA PARTICIPAÇÃO FEMININA?

CARLOS: Onde está a presença feminina, as coisas mudam. Estou muito satisfeito, pois em todos os ambientes em que estamos, a participação das mulheres tem aumentado e estamos percebendo que muitas decisões têm sido compartilhadas.

OSVALDO: É ótimo o que está acontecendo. As cooperadas e esposas estão cada vez mais preocupadas e antenadas diante dos desafios e das oportunidades.

FOLHA RURAL POR FALAR EM DESAFIOS E CONQUISTAS, QUAIS FORAM OS PRINCIPAIS DE 2024?

CARLOS: Além da questão climática, existem outros como as adequações à legislação em todos os sentidos. Temos trabalhado muito na questão das relações trabalhistas, encontrar o processo de sustentabilidade e divulgar em massa dentro do universo da Cooxupé para que sejam atendidas as demandas do consumidor interno e externo. Por outro lado, não tivemos desafios de ordem financeira dos cooperados por conta do preço do café nos patamares que está. Tivemos uma grande conquista esse ano: o início da consolidação do Protocolo Gerações. Hoje, estamos contemplados mundialmente, pois esse programa já é mencionado internacionalmente e começando a colher frutos. O ‘Gerações’ está dentro desse contexto: um misto de desafios e conquistas.

OSVALDO: O clima é o maior desafio nos últimos cinco anos, pois transformou radicalmente nossos níveis de produtividade, despertou atenção em relação

aos nossos manejos, além de pensarmos na cafeicultura regenerativa, o que tem sido feito para amenizarmos tais efeitos. Já a conquista é o mercado: o mundo está consumindo mais café! Isso refletiu fortemente nos preços, está mexendo com a nossa sociedade e nossas famílias cooperadas. Quando pregamos que queríamos entregar renda e qualidade de vida a essas famílias, isso está acontecendo de maneira formidável nesse momento, sem deixar de lado o desafio.

FOLHA RURAL EM 2025, A ONU ESTABELECEU O ANO INTERNACIONAL DAS COOPERATIVAS. COMO A COOXUPÉ AVALIA ESSE MOVIMENTO E SUA IMPORTÂNCIA?

CARLOS: Tenho sentido que nos últimos anos, especificamente em 2024, o cooperativismo está em êxtase, com as cooperativas bem geridas, fazendo com que a sociedade busque cada vez mais o modelo cooperativista, que se sobressai por conta da igualdade entre as pessoas. Apesar de ter o seu lado social muito forte, o cooperativismo também traz às pessoas a oportunidade de se desenvolverem. É muito claro para mim que o cooperativismo vive um momento de nova configuração mundial e de evidência.

OSVALDO: O movimento cooperativista nasce de um idealismo, mas é uma grande alavanca de mudança não apenas dos cooperados, mas da sociedade de onde a Cooxupé está presente. Essa capacidade de fazer com que os pequenos produtores tenham poder comercial parecido com os médios e grandes é uma forma de inclusão, que faz com que a sociedade se mobilize ao redor das cooperativas e associações. Uma boa cooperativa, com gestão que olha para o futuro, faz com que uma comunidade seja transformada pelo poder do trabalho.

FOLHA RURAL COMO FOI A SAFRA 2024? O QUE É ESPERADO PARA 2025?

CARLOS: A questão climática e seus impactos são recorrentes desde 2021. Se pegarmos de 21 para 2024, assim como 2025, o caminho é o mesmo sentido até aqui. Os produtores não reduziram os tratamentos culturais, pelo contrário, ampliaram e não estão conseguindo trazer o resultado desejado. Essa situação está sendo compensada no momento por questões comerciais, preço, mas isso é grave. Requer outras ações, começando no campo de pesquisa, questão genética. É preciso desenvolver novas cultivares que convivam com o clima mais quente. A produtividade reduziu em 10 sacas por hectare de 21 a 24. Neste ano, esperávamos uma safra parecida com a de 23. E foi, mas veio menor. Sobre 2025, ainda é cedo para falar, mas deve ser muito parecida com a de 24, para menor.



FOLHA RURAL QUAL AVALIAÇÃO SOBRE AS EXPORTAÇÕES?

CARLOS: A logística foi e continua sendo um grande desafio para a Cooxupé, uma vez que tem sido impactada pelas questões marítimas, englobando encarecimento, fretes, falta de navios e de contêineres, além das dificuldades portuárias em Santos. É possível que das metas da Cooxupé, para esse ano, duas sejam revistas: a entrega e os embarques de café. Essa situação melhorou um pouco no final do ano, mas devido à dificuldade que tivemos ao longo de 2024 nos portos, não devemos atingir a meta provável. O café foi comprado, aliás nunca se comprou tanto café na Cooxupé como este ano. E também vendemos muito, entretanto o embarque é comprometido por questões de logística, o que deve perdurar em 2025.

FOLHA RURAL COMO A COOXUPÉ AVALIA O RECEBIMENTO DE CAFÉ NESTE ANO?

CARLOS: Não atingir a meta de recebimento em 2024 não me surpreende pelo fato que o café rendeu menos. Claro que procuramos sempre buscar uma participação maior do cooperado, por meio de inovação, serviços e tecnologias. O decréscimo que tivemos da meta vem da quebra da safra como um todo. Esse é um ponto. 2025 vem também com a dificuldade de produção, porém é válido destacar a questão do preço, que está em condição muito favorável, dada a sua relação custo/benefício. Esses patamares de preços são em decorrência da falta de café no mundo. Vejo com bons olhos a questão do mercado, porém com a dificuldade de produção por conta do clima.

FOLHA RURAL O QUE ESTÁ PREVISTO PARA 2025 EM INVESTIMENTOS?

CARLOS: Há um projeto de reforma na sede da Cooxupé para acolher melhor nossos cooperados e parceiros. Já na área dos núcleos, a ideia é abrir outras filiais menores para estarmos cada vez mais próximos de nossas famílias produtoras. Também investiremos no setor de grãos que a Cooxupé está entrando e pretendemos alavancar nossa participação neste mercado, pois temos potencial.

FOLHA RURAL DIANTE DE MUITAS CONQUISTAS, COMO AVALIA O DESEMPENHO DA TORREFAÇÃO?

CARLOS: Nossa Torrefação é o orgulho do nosso cooperado. Ele quer chegar no supermercado e ver a marca dele, ele se sente orgulhoso e isso também passa pelos nossos conselhos e diretores. Nossa indústria se consolida de maneira brilhante com novos desafios como, em 2025, buscar o mercado em São Paulo. Hoje, estamos preparados para atender essa região com volume e atendimento suficientes.

FOLHA RURAL E SOBRE A SMC SPECIALTY COFFEES?

CARLOS: A SMC não é volume, é agregação de valor ao cooperado. Estamos satisfeitos com os resultados obtidos e a visibilidade mundial. Dentro da SMC, destacando o Especialíssimo, há um crescimento dos participantes. Não estamos melhorando apenas 50 produtores, mas sim os mais de 20 mil. No entanto, o mais importante é levarmos essa filosofia de buscas de cafés especiais a todo público da Cooxupé.

FOLHA RURAL COMO A DIRETORIA EXECUTIVA AVALIA O PROGRAMA ESPECIALÍSSIMO EM 2024?

OSVALDO: Tudo o que traz rentabilidade ao cooperado, faz com que ele se mobilize rapidamente. O Especialíssimo tem sido muito relevante porque conseguimos agregar valor ao café que ele produz, sendo que muitas vezes o produtor não sabia que produzia esse tipo de café. Fico empolgado com os resultados, mas acho que ainda é só o começo e ainda vamos muito longe. Envolver nosso cooperado nesse nicho do café especial tem feito nosso relacionamento com o produtor ser especial também.

FOLHA RURAL COMO ESTÁ O DESEMPENHO DA VECT.AG E DA CORRETORA DE SEGUROS DA COOXUPÉ?

CARLOS: No intuito da Cooxupé buscar sempre aproximação com o cooperado, trouxemos nos últimos anos a Vect.Ag, focada em crédito, aproveitamento com taxas mais baratas e menos burocracia ao produtor. Já nossa corretora nasceu para trazer mais segurança ao produtor, especialmente por conta do clima. São duas inovações que vêm se consolidando.

FOLHA RURAL COMO A COOXUPÉ ESTÁ AVALIANDO O PROTOCOLO GERAÇÕES?

CARLOS: O cooperativismo é feito do processo de igualdade e que se segmenta a partir daquele que faz diferente para melhor. Isso vem ao encontro do Gerações. Nossa maior alegria é que, em 2024, nosso protocolo foi um grande destaque da cooperativa. Sabemos que ainda precisamos ganhar escala, mas os resultados têm sido positivos. Alguns produtores já foram premiados pelo Protocolo e pretendemos ampliar esse cenário.

FOLHA RURAL A BUSCA POR INOVAÇÕES JÁ REFLETIU NOS SERVIÇOS DA EQUIPE DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA. COMO ISSO ESTÁ ACONTECENDO?

OSVALDO: O que a gente sempre quis é estar presente na cozinha do nosso cooperado, cada vez mais com relevância. Assim, colocamos tecnologia na mão do departamento técnico e aumentamos bastante o número de profissionais no campo com ferramentas, como a caminhonete equipada com internet. Dessa forma, oferecemos solução rápida e definitiva para aquela conversa na propriedade das famílias produtoras.

FOLHA RURAL QUAL A MENSAGEM DA DIRETORIA EXECUTIVA DA COOXUPÉ PARA TODAS AS FAMÍLIAS COOPERADAS?

CARLOS: Otimismo sempre. Agradeço pelo ano que passamos juntos, enfrentando os desafios e, mesmo assim, obtendo resultado positivo. Peço a Deus que nos beneficie com o clima. A vontade Dele acatamos, trabalhamos e buscamos o objetivo. Também agradeço minha equipe de colaboradores, tão importante na construção do sucesso da cooperativa; agradeço aos cooperados por responderem positivamente; e aos nossos parceiros de vários segmentos. Desejo saúde e felicidade a todos.

OSVALDO: Agradeço nossas famílias cooperadas. É momento de estarmos junto dos familiares, lembrarmos do nascimento de Jesus Cristo, que é a razão disso tudo. Muita saúde e alegria! E que entendamos esse movimento do consumo mundial do café e que nos mobilizemos para elevarmos nossas produções e produtividade. Isso entregará cada vez mais renda e qualidade de vida para nossas comunidades e nossas famílias.



Desejo que em 2025 o espírito cooperativista seja fortalecido no coração de cada um e, juntos, buscaremos por igualdade, desenvolvimento e prosperidade. Nossas famílias cooperadas são a base de tudo o que superamos e conquistamos, nesses mais de 90 anos de cooperativismo brasileiro e 67 anos dedicados ao negócio café. Feliz Natal para toda família Cooxupé!

CARLOS AUGUSTO RODRIGUES DE MELO
PRESIDENTE



A união está entre os principais diferenciais da relação entre a Cooxupé e seus cooperados. Seguiremos em 2025 inspirados pela cooperação para uma construção diária de crescimento. Que nossos produtores tenham ótimas festas neste final de ano. Para nossos colaboradores e parceiros, desejamos muitas bênçãos e uma parceria de confiança. Feliz Natal a todos.

OSVALDO BACHIÃO FILHO
VICE-PRESIDENTE

Cooperado de Campestre (MG) é o grande campeão do Especialíssimo 2024

Café especial produzido por Reginaldo Aparecido Franco foi considerado o melhor da safra da Cooxupé ao alcançar 89,41 pontos; produtor faturou prêmio de R\$ 50 mil



50 cooperados selecionados pelo Programa sobem ao palco para serem parabenizados



Presidente Carlos Augusto destaca a importância do cooperativismo e da dedicação dos cooperados em produzir cafés especiais

O melhor café especial colhido em 2024 na área de atuação da Cooxupé é da cidade de Campestre, no Sul de Minas. O grande campeão do Especialíssimo deste ano é o cooperado Reginaldo Aparecido Franco. Seu café alcançou 89,41 pontos no programa criado pela cooperativa e pela SMC Specialty Coffees, conquistando o primeiro lugar. Ao todo, foram distribuídos R\$ 330 mil em prêmios aos 50 lotes selecionados e o vencedor faturou R\$ 50 mil. A premiação foi realizada na noite de 14 de novembro, em Guaxupé (MG).

Integrante do núcleo de Campestre da Cooxupé, Reginaldo ficou surpreso com o primeiro lugar, mas disse que almejava ser o vencedor do Especialíssimo.

“Quando recebi a ligação da cooperativa para avisar que fiquei entre os 50 lotes selecionados, brinquei com a minha esposa falando que seria

o campeão e realmente consegui. Estou muito emocionado. Para chegar aqui, o principal é a dedicação. É levantar cedo e correr atrás, além do amor naquilo que se faz”, afirmou.

VICE-CAMPEÃO

A segunda colocação ficou com o cooperado Edivair José de Carvalho, de Caldas (MG). Ele recebeu o prêmio de R\$ 30 mil. Na edição de 2021 do Especialíssimo, o produtor foi o campeão. Além disso, ele é irmão do cooperado Ednilson Aparecido de Carvalho, vencedor do ano passado.

“Nossa família tem muita dedicação pelo café. Somos religiosos e colocamos Deus em primeiro lugar nessas conquistas, mas é também preciso se dedicar muito, tanto na lavoura quanto no terreiro. Nossa maior lição nesses cinco anos produzindo cafés especiais é que não importa a quantidade, mas sim, a qualidade”, detalhou.

3º COLOCADO

Também da cidade de Caldas, a terceira posição é do cooperado Jeferson Betti, que levou o prêmio de R\$ 20 mil com a pontuação 89,33.

“É gratificante saber que o nosso café chegou nesse nível. O Especialíssimo é muito importante, porque premia os cooperados que se dedicam na produção de cafés especiais. Também é gratificante ver nossa produção correndo mundo afora. Meu conselho para outros produtores é sempre melhorar e nunca desistir, com os pés no chão e agradecendo a Deus”, conclui.

AVALIAÇÃO

Durante a seleção do Especialíssimo, os 50 melhores lotes passam por uma avaliação sensorial, de acordo com o padrão da tabela SCA (Associação de Cafés Especiais, na sigla em inglês). A degustação das bebidas é realizada por 12 provadores (ou Q-graders), com liderança do head judge Flávio Borém, professor da Universidade Federal de Lavras (UFLA) e pesquisador especialista em cafés especiais. Neste ano, participaram da degustação quatro clientes estrangeiros, além de avaliadores da Cooxupé e da SMC.

“O Especialíssimo é um programa único, que eu acredito muito e, principalmente, a maneira de viabilizar a sustentabilidade e a qualidade das famílias por meio dos cafés especiais. Este ano, o que me chamou atenção foi a diversidade de origens e de processos, além do perfil sensorial dos finalistas. Isso traz riqueza, porque o programa tem ganhado volume, mas muito mais do que isso: qualidade. Produzir cafés especiais precisa de muita dedicação, conhecimento e amor”, destaca Borém.



Vice-presidente Osvaldo aponta o crescimento do Especialíssimo ao longo dos anos

DESTINOS INTERNACIONAIS

De excelência, os lotes premiados pelo programa chamam a atenção do mercado internacional e já estão destinados para 21 países. Entre eles, Estados Unidos, Japão, Coreia do Sul, Reino Unido, Alemanha, Grécia, Irlanda e Austrália.

“É sempre válido destacar que o Especialíssimo não é um concurso, mas sim um programa de seleção criado pela Cooxupé e SMC para incentivar cada vez mais a produção de café especial junto aos nossos cooperados. A cada ano, os resultados são maiores, revertendo em mais rentabilidade aos nossos produtores e, consequentemente, maior qualidade de vida para as famílias cooperadas”, pontua o vice-presidente da Cooxupé, Osvaldo Bachião Filho.



Troféu foi elaborado com madeira de pé de café que produziu o fruto por mais de 20 anos

QUALIDADE ELEVADA

O Especialíssimo é um programa de cafés especiais exclusivo para cooperados da Cooxupé. Ainda há uma série de exigências, como fidelidade na compra de insumos com a cooperativa e na entrega de café em relação à produção obtida no ano vigente. Além de seguir os critérios mínimos de sustentabilidade do Gerações, o protocolo próprio da Cooxupé.

“Parabenizamos a todos que foram selecionados pelo Programa e integraram o ranking deste ano. A qualidade do café apresenta, a cada edição do Especialíssimo, uma régua mais elevada, desafiando nossos provadores na escolha dos melhores cafés especiais da safra atual. Trata-se de um reflexo da dedicação dos produtores em suas lavouras em busca de um café produzido por boas práticas agrícolas, absolutamente diferenciado e que possibilita sempre a abertura de novos mercados”, declara o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo.



Cooperado Reginaldo Aparecido Franco comemora vitória com a família



Edivair José de Carvalho conquistou a segunda colocação na edição 2024 do Programa



Jeferson Betti, de Caldas, ocupou a terceira colocação

CAFÉ INTEGRADO EM BLENDS ESPECIAIS

Além da premiação em dinheiro, os cooperados selecionados pelo Especialíssimo comercializam os produtos a preços diferenciados em relação à commodity. Outra vantagem é que eles integram os blends de cafés de edições limitadas e especiais produzidos pela Torrefação Cooxupé.

“Oferecemos microlotes oriundos do Especialíssimo, apresentando novidades para esse ano nas embalagens do Safra Especial, edição limitada lançada sempre no final de cada ano. São cafés que atendem a todos os públicos, incluindo os jovens”, conta o superintendente de Torrefação e Novos Negócios da Cooxupé, Mário Panhotta da Silva.



Flávio Borém afirma que a avaliação das amostras é muito acirrada



Superintendente Mário Panhotta conta que cafés selecionados integram blends especiais da Torrefação

”

Quando recebi a ligação da cooperativa para avisar que fiquei entre os 50 lotes selecionados, brinquei com a minha esposa falando que seria o campeão e realmente consegui. Estou muito emocionado. Para chegar aqui, o principal é a dedicação. É levantar cedo e correr atrás, além do amor naquilo que se faz

REGINALDO APARECIDO FRANCO
COOPERADO DA COOXUPÉ



CONFIRA OS 10 MELHORES LOTES DE CAFÉS ESPECIAIS DA SAFRA 2024 DA COOXUPÉ SELECIONADOS PELO PROGRAMA ESPECIALÍSSIMO:

1º) REGINALDO APARECIDO FRANCO

Cidade e núcleo de Campestre
(PRÊMIO: R\$ 50 MIL)

2º) EDIVAIR JOSÉ DE CARVALHO

Cidade de Caldas, núcleo de Campestre
(PRÊMIO: R\$ 30 MIL)

3º) JEFERSON BETTI

Cidade de Caldas, núcleo de Campestre
(PRÊMIO: R\$ 20 MIL)

4º) ADRIANO MUNIZ

Cidade e núcleo de Cabo Verde
(PRÊMIO: R\$ 13 MIL)

5º) THALES EDUARDO DA SILVA CARVALHO

Cidade de Caldas, núcleo de Campestre
(PRÊMIO: R\$ 12 MIL)

6º) OSCAR GABRIEL CONTRERAS

Cidade de Areado, núcleo de Alfenas
(PRÊMIO: R\$ 11 MIL)

7º) EUGÊNIO ALVES DA SILVEIRA

Cidade de São Pedro da União, núcleo Matriz
(PRÊMIO: R\$ 10 MIL)

8º) VANDERLEI DE PAULA

Cidade e núcleo de Cabo Verde
(PRÊMIO: R\$ 9 MIL)

9º) ELIEL PASSONI

Cidade de Divinolândia, núcleo de São José do Rio Pardo
(PRÊMIO: R\$ 8 MIL)

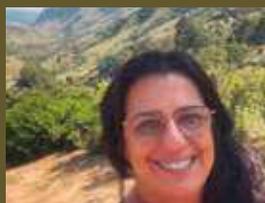
10º) VINÍCIUS MARTINS CARVALHO

Cidade e núcleo de Lambari
(PRÊMIO: R\$ 7 MIL)

OS 50 COOPERADOS SELECIONADOS PELO PROGRAMA ESPECIALÍSSIMO 2024



**ABNER JOSÉ DE
CARVALHO E ANA
VANESSA DE CARVALHO**
CAMPESTRE



**ADAIBY MARIA
FRANCO GONÇALVES**
CABO VERDE



**ANTONIO AUGUSTO
PACHECO PAZOTTO
E OUTRO**
SERRA DO SALITRE



**ANTONIO CORTEZ
E OUTRO**
SÃO PEDRO
DA UNIÃO



**CARLOS ANTÔNIO
DE REZENDE**
GUAXUPÉ



**CARLOS DONIZETE
NOVAIS E OUTRO**
NOVA RESENDE



**DIEGO AUGUSTO
MIRANDA E OUTRO**
NOVA RESENDE



**EDILENE SOUZA
DE OLIVEIRA**
MONTE BELO



**EDISON FERREIRA
CARDOSO E KERLE
RIBEIRO CARDOSO**
NOVA RESENDE



**EDIVAIR E LUCIANE
DE CARVALHO**
CAMPESTRE



**EDSON GARCIA
BERNARDES**
RIO PARANAÍBA



ELIEL PASSONI
SÃO JOSÉ DO
RIO PARDO



**EUGÊNIO ALVES
DA SILVEIRA**
GUAXUPÉ



**FERNANDO DE
OLIVEIRA DE LIMA**
MACHADO



**FLÁVIO FRANCISCO
DA CRUZ E OUTRO**
NOVA RESENDE



**GUILHERME
MOREIRA BORGES**
SERRA DO SALITRE



**HAROLDO PÁDUA
DO LAGO FILHO**
CAMPESTRE



**JEFERSON E
JÉSSICA BETTI**
CAMPESTRE



**JOÃO BOSCO
DOS SANTOS**
RIO PARANAÍBA



**JOÃO LUIZ ANDRADE
PONTES E OUTROS**
MONTE SANTO
DE MINAS



**JOÃO LUIZ
COBRA MONTEIRO**
SÃO JOSÉ DO
RIO PARDO



**JORGE DONIZETE
SOARES E OUTRO**
MONTE SANTO
DE MINAS



**LESSANDRO
APARECIDO FRANCO
E OUTRO**
CAMPESTRE



**MARIA APARECIDA
PAULINO DA COSTA**
MONTE SANTO
DE MINAS



**MICHEL FERNANDES
MORAES E OUTRO**
ANDRADAS



**NELSON SILVIO
ROBERTO E OUTRO**
SÃO PEDRO
DA UNIÃO



**NEUSA MIRANDA
DA CRUZ MENDES**
NOVA RESENDE



**NILTON ALVES
DE OLIVEIRA**
RIO PARANAÍBA



**ODAIR JOSÉ
DE FREITAS**
CAMPESTRE



**OLGA MARIA
FERREIRA TAVARES
E OUTROS**
CAMPESTRE



**OSCAR GABRIEL
CONTRERAS**
ALFENAS



**PAULO DE
TÁRCIO SILVA**
RIO PARANAÍBA



**RAFAEL EVERALDO
DO CARMO**
CAMPESTRE



**REGINALDO
APARECIDO FRANCO**
CAMPESTRE



**RENATO PITA E
ANDREA RANGEL**
LAMBARI



**SEBASTIÃO
CURIMBABA**
CABO VERDE



**SERGIO
APARECIDO SANTOS**
SÃO JOSÉ DO RIO PARDO



SUELI GOMES
NOVA RESENDE



THALES CARVALHO
CAMPESTRE



TÚLIO JUNQUEIRA
LAMBARI



**WANDERSON
PEREIRA DIAS**
CAMPESTRE



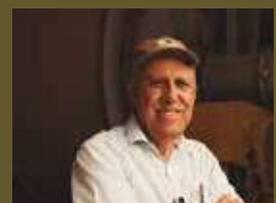
**VALDECI ALVES
MADEIRA E OUTRO**
NOVA RESENDE



**VANDERLEI
DE PAULA**
CABO VERDE



**VINICIUS
MARTINS CARVALHO**
LAMBARI



**VIRGOLINO
ADRIANO MUNIZ**
CABO VERDE



**WAGNER ODILON
DE SOUZA**
LAMBARI



WAGNER ROCHA
RIO PARANAÍBA



**WALTER DE PAULA
DANZIGER E OUTRO**
BOTELHOS



**WANDERSON
DE LIMA GOMES**
NOVA RESENDE



**WEBER
MARCOS DIAS**
BOTELHOS



Grupo de cooperados da Cooxupé recebe da Yara primeiro lote de fertilizantes lower carbon do Brasil

O insumo apresenta redução de até 90% da pegada de carbono quando comparado aos nitratos convencionais presentes no mercado

No dia 08 de novembro, um evento realizado no auditório da matriz da Cooxupé marcou a entrega do primeiro lote de fertilizantes lower carbon do Brasil, produzido pela empresa Yara, para um grupo de cooperados da Cooxupé.

Com iniciativas para descarbonizar a agricultura e outras indústrias nas quais está inserida, a Yara, líder mundial em nutrição de plantas, é a primeira empresa a oferecer no mercado brasileiro um fertilizante nitrogenado produzido a partir de matriz renovável, com uma redução de até 90% em sua pegada de carbono quando comparado ao mesmo fertilizante produzido a partir de gás natural de origem fóssil.

Essa primeira entrega representou um marco importante para descarbonização da cafeicultura no Brasil, com um impacto esperado de até 40% de redução da pegada de carbono do grão de café. Representando os mais de 20 mil cooperados, o grupo de produtores da Cooxupé recebeu os fertilizantes provenientes da planta de Porsgrunn, na Noruega, que chegaram via Porto de Santos em outubro. O lote recebido pela cooperativa foi transportado do porto até Alfenas-MG em caminhões GNV, onde foi embalado em big bags produzidos a partir de plástico reciclável, outra iniciativa pioneira ao reduzir a emissão de gases de efeito estufa do processo de armazenagem e transporte.



Guilherme Schmitz, vice-presidente de Marketing e Agronomia da Yara, fala sobre o pioneirismo da empresa em produzir fertilizante lower carbon



Cafeicultores que compõem o grupo que recebeu o primeiro lote de fertilizante participaram do evento



Presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, destaca a importância da inovação para os produtores de café

”
A entrega de soluções rumo à neutralidade climática é uma estratégia global da Yara e reforça o potencial do setor de fertilizantes para colaborar para um futuro alimentar sustentável

MARCELO ALTIERI
PRESIDENTE DA YARA BRASIL

“A entrega de soluções rumo à neutralidade climática é uma estratégia global da Yara e reforça o potencial do setor de fertilizantes para colaborar para um futuro alimentar sustentável”, diz Marcelo Altieri, presidente da Yara Brasil. “As mudanças climáticas estão determinando a forma como devemos produzir alimentos e essa nova diretriz demanda um trabalho de coalizão entre produtores, empresas e indústria. A parceria entre a Yara e a Cooxupé é um marco para o Brasil e simboliza justamente esse esforço conjunto, que traz um grande impacto positivo para a natureza e para toda a sociedade”, acrescenta.

Para o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, a utilização de fertilizantes lower carbon nas lavouras vem ao encontro da agenda ESG e das exigências mundiais do mercado e do consumidor em relação ao compromisso com a sociedade e com o meio ambiente. “Nossa cooperativa é comprometida com uma produção cafeeira chancelada pela sustentabilidade, qualidade e procedência. Exportamos nosso café para 50 países e nossa força vem do cooperativismo e de parcerias que levam aos nossos cooperados a inovação

e a adoção de tecnologias e insumos, viabilizando, dessa forma, as boas práticas agrícolas dentro das propriedades, assim como segurança alimentar para aqueles que consomem nosso café no mundo todo”, destaca.



Lançamento aconteceu no auditório da Cooxupé, em Guaxupé



Cooperativa participa da Semana Internacional do Café 2024

Um dos maiores eventos globais do setor cafeeiro, a SIC foi realizada em Belo Horizonte/MG entre os dias 20 e 22 de novembro

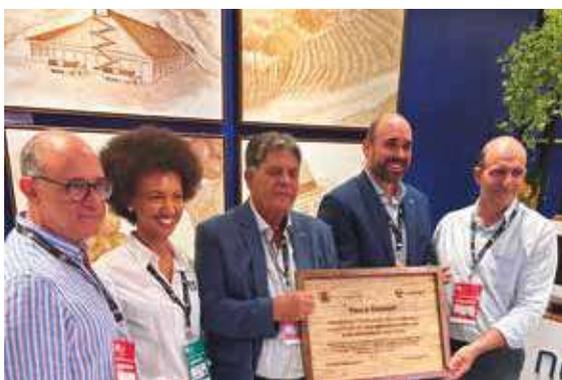


No estande, Torrefação e SMC ofereceram cafés da Cooxupé aos visitantes e estreitaram relacionamento com os públicos da SIC

A Cooxupé participou da Semana Internacional do Café 2024, que foi realizada no Expominas, em Belo Horizonte/MG, de 20 a 22 de novembro. Considerada um dos maiores eventos globais do setor cafeeiro, a SIC é o encontro de profissionais que conecta e gera oportunidades para toda a cadeia do grão brasileiro. Além disso, tem como objetivos facilitar o acesso a mercados, conhecimentos e negócios. Neste ano, o tema do encontro foi “Como o clima, a ciência e os novos consumidores estão moldando o futuro do café”. A extensa programação contou com estandes, salas de cupping e negócios, degustações, campeonatos, oficinas, arena de inovação, palestras, fóruns, premiações e muito mais.

Na abertura da SIC, a cooperativa marcou presença com sua diretoria executiva, presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo e o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho. Ainda participaram da solenidade importantes instituições, como Sebrae, Faemg, Ocemg, Emater, Epamig, Governo de Minas e autoridades.

“A SIC é um encontro de grande relevância. Tivemos a oportunidade de fortalecer a marca Cooxupé e estabelecer novas conexões no mercado global, além de divulgar nossos valores. Acreditamos que o cooperativismo tem papel fundamental nas ações sustentáveis para garantir um café que atenda aos pilares da agenda ESG e ainda mantenha sua qualidade e seu sabor inigualável para conquistar os consumidores do mundo todo”, disse o presidente da cooperativa.



Durante a SIC, fertilizante lower carbon foi tema de palestra. Cooxupé foi homenageada

CAFEICULTURA REGENERATIVA

Também no primeiro dia, o evento foi palco de uma importante parceria firmada entre a Cooxupé e a Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais) para a implantação de um projeto inovador focado na cafeicultura regenerativa.

Voltada à realidade brasileira, a iniciativa prevê a criação de propriedades demonstrativas, treinamentos para técnicos e produtores, além da ampliação das práticas regenerativas no campo. A criação de corredores ecológicos, compostos por plantas que atraem inimigos naturais nas lavouras, contribuindo para o controle sustentável das pragas do café, é uma das ações previstas.

A assinatura da parceria contou com a presença da pesquisadora Madelaine Venzon, que atuará nesse projeto; da direção e membros da Epamig, e da diretoria e equipe ESG da Cooxupé.

NESPRESSO

Na tarde do dia 20 de novembro, a SIC ainda recebeu um painel com o tema “Como práticas regenerativas ajudam a trazer resiliência e rentabilidade para a cafeicultura?”, com os palestrantes Daniel Motyl, gerente nacional de café verde da Nespresso Brasil; Marcelo Montanari, produtor de café parceiro da Nespresso Brasil; e Murilo Bettarello, consultor em projeto de sustentabilidade.

Durante o debate, eles falaram sobre estratégias de implementação e benefícios da agricultura regenerativa, que pode aumentar a produtividade e a lucratividade em longo prazo dos agricultores, ao mesmo tempo que beneficia o meio ambiente.

Ao final do painel, alguns dos produtores do Programa Nespresso AAA de Qualidade Sustentável foram premiados por toda dedicação e trabalho em parceria com a empresa. Entre eles, estavam dois cooperados da Cooxupé: Osmar Schincariol, de Coromandel/MG, e Roberto Sumio Akabossi, de Monte Carmelo/MG. A diretoria executiva da cooperativa participou do painel e da premiação.

YARA E COOXUPÉ

No mesmo dia, a programação trouxe o painel “Revolução Verde: exemplos da nova economia sustentável”, promovido pela Yara. O presidente da cooperativa participou do debate ao lado de Marcelo Altieri, presidente da Yara Brasil, e de Sílvia Pizzol, diretora do Cecafé. A mediação foi conduzida por Natalia Amoedo, fundadora da Pitah. O encontro abordou a importância da sustentabilidade e da inovação no setor cafeeiro, com foco em práticas de baixa emissão de carbono e o uso de fertilizantes de menor pegada.

Ao final do debate, o presidente da Yara fez a entrega de uma placa simbólica para Carlos Augusto, como parte do compromisso firmado entre a Cooxupé e a empresa pelo fornecimento de fertilizante lower carbon. O quadro foi produzido em madeira de café pela artista

plástica Hyali Barros.

Ela também fez uma série intitulada “Nosso Café”, com quatro obras pintadas com a bebida, que foram encomendadas pela Yara para presentear a cooperativa. Os quadros enfeitaram o estande da empresa e, com o final da SIC, seguiram para a matriz da Cooxupé.

COOPERADOS

Um grupo de cooperados das regiões de atuação da Cooxupé esteve no segundo dia da SIC. Na ocasião, além de conhecerem o evento, eles visitaram o estande da cooperativa e provaram os cafés da Torrefação servidos aos visitantes.



Diretoria executiva da Cooxupé participou de painel realizado pela Nespresso

TORREFAÇÃO E SMC

Em seu estande na SIC, a cooperativa esteve ao lado da Torrefação Cooxupé e da SMC Specialty Coffees. O espaço destacou as marcas de cafés Prima Qualità e Evolutto. Além disso, os visitantes degustaram o Safra Especial 2024, fruto do Programa Especialíssimo, preparado por baristas.

Para a Torrefação, participar de um evento dessa magnitude é essencial, pois permite fortalecer sua presença no mercado, estreitar laços com parceiros e consumidores, e mostrar ao público a excelência e inovação que representam a Cooxupé.

Já a SMC trouxe Dionatan Almeida, campeão mundial de Cup Tasters 2024, que realizou sessões de degustação de cafés especiais exclusivamente selecionados por ele. A ação foi um sucesso, atraindo profissionais do nicho de especiais e coffee lovers que visitavam a feira. A alta qualidade dos cafés apresentados chamou a atenção, entregando complexidade de sabores.

Dionatan esteve nas sessões de degustação junto do mestre de torra da SMC, Raul Paulino. Além da seleção do campeão, também foi mostrado o blend Donas do Café, desenvolvido por meio do projeto de liderança feminina na cafeicultura, em parceria com a Cooxupé.

Durante os três dias de SIC, a SMC exibiu ao público seu trabalho focado na valorização do trabalho das famílias cooperadas e como é a integração da empresa com a cooperativa e a Torrefação Cooxupé, que possui sua linha de cafés especiais originados pela SMC. A SMC tem expandido sua visibilidade no mercado brasileiro em eventos como a SIC.



Cooxupé apresenta ações sustentáveis na COP29

Natalia Fernandes Carr, gerente ESG, participou de painel durante o maior evento global sobre o clima, que aconteceu no Azerbaijão, e divulgou ao público internacional as iniciativas conduzidas pela cooperativa



COP29 aconteceu no Azerbaijão

A 29ª edição da Conferência das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas de 2024 (COP29) foi realizada de 11 a 24 de novembro, em Baku, capital do Azerbaijão. O encontro reuniu líderes mundiais, representantes de governos, empresários e ativistas para discutir o futuro do planeta, a transição energética e as alterações climáticas no mundo. A Cooxupé esteve presente no evento para apresentar suas ações sustentáveis na cafeicultura.

A gerente ESG, Natalia Fernandes Carr, participou do painel “O papel das cooperativas no avanço da ação climática”, promovido pelo Centro de Comércio Internacional (ITC). O debate aconteceu em 19 de novembro, Dia Internacional da Agricultura, e abordou a importância do cooperativismo para o setor.

Natalia fez a apresentação “Nosso café faz o mundo sorrir” e mostrou como o modelo de negócios exercido pela Cooxupé promove o desenvolvimento sustentável e é fundamental para enfrentar os desafios climáticos globais.

Um dos trabalhos apresentados por ela foi o Gerações, protocolo de sustentabilidade criado pela Cooxupé para seus cooperados. O programa funciona como uma ferramenta de melhoria contínua e inclusiva, preparando os produtores para atender a diversos requisitos sustentáveis, bem como produzir um café conforme exigido pelas normas globais e pelos consumidores mais exigentes.

“Nossa cooperativa é formada, em sua maioria, por pequenos produtores, e trabalha para garantir que os cooperados possam se adaptar às exigências do mercado sustentável”, afirmou.

COMPROMISSO COM O MEIO AMBIENTE

Em entrevista para o Canal Rural, a gerente ESG disse que o protocolo tem um foco que vai além da lavoura. “Temos nosso corpo técnico que apoia o cafeicultor, pensando em produtividade e qualidade da bebida e, também, no lado econômico. Além disso, temos o time de produção sustentável que vai à propriedade, confere a lavoura como um todo e entende onde o cooperado precisa realizar os pontos de melhoria”, detalhou.

Em seguida, a equipe constrói um plano de ação e o produtor tem um tempo para evoluir dentro do que foi estabelecido. “Hoje, o Gerações tem três níveis de sustentabilidade e o produtor entra atingindo 33 requisitos até chegar às 118 normas que o protocolo exige”, ressaltou Natalia.

A gerente ESG também destacou ao público que acompanhou o painel que a Cooxupé foi a primeira cooperativa do mundo a ter o protocolo reconhecido pela Plataforma Global do Café (GCP), como equivalente ao seu Código de Referência de Sustentabilidade do Café.

Além disso, Natalia divulgou outras iniciativas desenvolvidas pela Cooxupé, como o Núcleo de Educação Ambiental (NEA), o projeto Minas D’Água e o programa Cafeicultura Regenerativa Tropical, que reforçam o compromisso da cooperativa com a produção sustentável de café. Ainda ressaltou a importância de evidenciar os três pilares da sustentabilidade, lembrando da conexão entre o ambiental, social e econômico. Inclusive, reforçando a necessidade da

valorização do café produzido por cafeicultores que buscam uma produção mais responsável.

O Brasil será o palco da próxima conferência. A COP30 será realizada em Belém, capital do Pará, em novembro de 2025.



Nossa cooperativa é formada, em sua maioria, por pequenos produtores, e trabalha para garantir que os cooperados possam se adaptar às exigências do mercado sustentável

NATALIA FERNANDES CARR
GERENTE ESG DA COOXUPÉ



Gerente ESG, Natalia Carr, apresentou o trabalho desenvolvido pela Cooxupé durante a Conferência



Brasil acumula 1,7 mi de sacas de café paradas nos portos

Gargalos logísticos seguem atrapalhando exportadores, que acumulam gastos portuários extras de R\$ 6,986 milhões; com o não embarque do café

Os exportadores brasileiros de café seguem enfrentando intensos gargalos logísticos neste ano devido à falta de infraestrutura adequada para cargas containerizadas nos portos do Brasil. Em 2024, por exemplo, os múltiplos atrasos e alterações constantes de escala de navios para exportação, fizeram com que o país acumulasse 1,717 milhão de sacas de café paradas – 5.203 contêineres – que não foram embarcadas até outubro, segundo o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé).

“Com um preço médio FOB de exportação de US\$ 285,21 por saca (café verde) e a média do dólar em R\$ 5,6235 em outubro, o não embarque dessas sacas de café implica que o país deixou de receber, nos 10 primeiros meses de 2024, US\$ 489,72 milhões, ou R\$ 2,754 bilhões, como receita cambial”, disse a entidade em nota.

O cálculo do Cecafé é de que os exportadores de café acumulam um “prejuízo portuário” de R\$ 6,986 milhões neste ano. A perda envolve gastos extras com armazenagens adicionais, detentions, pré-stacking e antecipação de gates.



De acordo com o Conselho, a infraestrutura portuária brasileira vem apresentando esgotamentos e é urgente serem adotadas medidas para melhorar as condições, com foco em eficiência e competitividade, aos exportadores. Além disso, há a necessidade de se investir em rodovias, ferrovias e hidrovias para estimular a diversificação de modais.

ATRASOS EM OUTUBRO

Segundo o Boletim Detention Zero (DTZ), elaborado pela startup ElloX Digital, em parceria com o Cecafé, 69% dos navios, ou 218 de um total de 317 porta-contêineres, tiveram atrasos ou alteração de escalas para exportar café, nos principais portos do Brasil, em outubro deste ano.

Ainda de acordo com o Boletim DTZ, em outubro, o Porto de Santos, ainda o principal terminal escoador dos cafés brasileiros ao exterior, com 67,4% de participação, registrou um índice de 74% de atraso ou alteração de escalas de navios. Aliás, esse percentual envolve 125 do total de 169 embarcações.

CAMPANHA DE ANÁLISE

FAÇA SUA ANÁLISE FOLIAR COM A COOXUPÉ!

Garanta a saúde da sua lavoura.

DEZEMBRO

20%
DE DESCONTO

JANEIRO

15%
DE DESCONTO

FEVEREIRO

10%
DE DESCONTO

Pagamento até: 11/09/25



O Laboratório de Análises da Cooxupé obteve 100% de acertos no Programa Interlaboratorial de Análise de Tecido Vegetal Biênio 2023-2024 ESALQ USP, portanto, reforça aos cooperados e clientes a confiabilidade e qualidade nos serviços prestados.



Laboratório da Cooxupé alcança excelência na análise de nutrientes para a cafeicultura

Serviço de Análise Foliar é considerado uma ferramenta essencial na lavoura e está disponível para os cooperados



O Laboratório de Análises João Carlos Pedreira de Freitas, da Cooxupé, alcançou um marco significativo ao atingir 100% de acerto no ensaio de proficiência em Análise de Tecido Vegetal da ESALQ/USP - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo. O resultado comprova a competência técnica da equipe e a tecnologia de ponta utilizada nas análises.

“O laboratório conseguiu atingir o resultado de sucesso, pois conta com um time de colaboradores qualificados e treinados para execução das análises, além de instrumentação tecnológica e adoção de práticas de qualidade como revisão periódica das metodologias de análises. O resultado é fruto da melhoria contínua nos processos de avaliação”, ressalta a analista da Cooxupé, Larissa Germano Fonseca.

Voltado ao atendimento dos cooperados, o laboratório oferece serviços como a potabilidade de água, análise de solo (química, física e bioanálise), nematoides, nutrição animal, fertilizantes e, especialmente, a análise foliar, que tem grande relevância no manejo do café.

Segundo Larissa, a análise foliar permite um diagnóstico preciso da nutrição das plantas, ajudando os cafeicultores a ajustarem as práticas de adubação e evitarem deficiências nutricionais, resultando em maior produtividade e qualidade dos grãos.

Os cooperados da Cooxupé podem entregar suas amostras nas unidades da cooperativa, sendo que o laboratório está localizado na matriz em Guaxupé. Para garantir a precisão nas análises, o setor orienta sobre o momento adequado da coleta das amostras, os critérios de escolha das folhas e os cuidados no transporte, como a entrega em até 48 horas.

“A análise foliar é essencial para ajustar a adubação e melhorar o manejo das lavouras de café. Ela também ajuda a evitar desperdícios e impactos ambientais negativos”, afirma a analista.

Para facilitar o acesso, a Cooxupé oferece logística de coleta de amostras das filiais para o laboratório. Com essa estrutura, os cooperados podem realizar uma análise precisa das condições do solo, das plantas e dos insumos utilizados, ajudando na tomada de decisões que visam aumentar a produtividade e a qualidade das lavouras.

SUSTENTABILIDADE

O Laboratório de Análises da Cooxupé não apenas ajuda os cooperados a melhorar a produtividade das lavouras, mas também contribui para práticas agrícolas mais sustentáveis. Ao otimizar o uso de fertilizantes e corretivos, a cooperativa reduz o impacto ambiental e promove o uso racional dos recursos, uma preocupação cada vez mais relevante no cenário agrícola atual.

Confira os principais serviços oferecidos pelo Laboratório de Análises da Cooxupé:

- **Análises de solo**
(químicas, físicas e bioanálises);
- **Análises de tecido vegetal;**
- **Análises de nematoides**
(em solo e raízes);
- **Nutrição animal;**
- **Suplementos minerais;**
- **Fertilizantes**
(minerais, orgânicos e organominerais);
- **Corretivos;**
- **Água para consumo humano.**

Cooperada de Caconde conquista vice-campeonato Nacional da Torrefação do Ano

Roberta Bazilli ainda se classificou para o Torneio Brasil-Japão de 2025

A cooperada de Caconde, Roberta Bazilli, é a vice-campeã do campeonato Nacional de Torra, do prêmio Torrefação do Ano Brasil 2024, realizada pela Atila Torradores. Ela é cafeicultora da quinta geração da família e fundadora das marcas Café Bazilli e Dino Coffee. Considerada acirrada, a disputa começou com 95 participantes, dos quais apenas 20 mestres de torra avançaram para a fase final. A premiação aconteceu durante a Se-

mana Internacional do Café, em Belo Horizonte.

Ao conquistar o vice, a cooperada garantiu sua vaga no Torneio Brasil-Japão de Torra, que será realizado em 2025. Roberta competirá com os mais renomados mestres de torra do país asiático.

Além do reconhecimento pela torra, o café Dino Coffee também conquistou o 2º lugar no prêmio de Melhor Design de Embalagem do Brasil.



Roberta Bazilli é cooperada de Caconde/SP



Alunos do Programa de Desenvolvimento fazem expedição pelo Cerrado Mineiro

Grupo com 60 integrantes conheceu propriedades rurais, unidades da cooperativa e centro de pesquisa da região



Expedição incluiu visita à unidade da cooperativa em Serra do Salitre

De 24 a 27 de novembro, 60 alunos das turmas 1 a 5 do Programa de Desenvolvimento de Gestão e Educação Cooperativista da Cooxupé participaram de uma visita ao Cerrado Mineiro, com o objetivo de expandir seus conhecimentos sobre a cafeicultura da região e fortalecer a cooperação entre os membros do curso.

A visita, que faz parte da continuidade do Programa, é uma das ações realizadas anualmente para promover a interação entre os alunos que já passaram pelos módulos acadêmicos e dar seguimento ao aprendizado sobre agronegócio, cooperativismo e gestão da propriedade.

Durante a expedição, os participantes conheceram importantes locais do Cerrado Mineiro, a unidade

da Cooxupé de Patrocínio de Serra do Salitre e Monte Carmelo, propriedades na região e o Centro de Pesquisa Mário Jordão. A agenda também incluiu uma palestra sobre a cafeicultura no Cerrado, com a presença de especialistas da área, como Edson Guerreiro e Rubens da Silva Neto.

Para Adriana Maria Procópio de Araújo, professora titular da FEARP-USP e coordenadora do Programa, o reencontro se destaca como uma etapa importante do curso, que já formou mais de 170 cooperados desde sua criação, em 2018. No caso da visita ao Cerrado Mineiro, ofereceu uma oportunidade ímpar de integração entre cooperados de diferentes regiões, permitindo que compartilhassem e compreendessem melhor as realidades de outras áreas em que a Cooxupé está presente.

“A visita é uma forma de incentivar a continuidade do aprendizado após o término dos módulos acadêmicos do Programa, permitindo que os participantes se mantenham atualizados e continuem aprimorando suas práticas no campo”, destacou Adriana.

Na viagem, houve também momentos de troca de experiências entre cooperados e a diretoria da Cooxupé, com a presença do presidente e vice-presidente da cooperativa, Carlos Augusto Rodrigues de Melo e Osvaldo Bachião Filho, visando fortalecer o trabalho em equipe e as boas práticas cooperativistas.

EXPERIÊNCIA

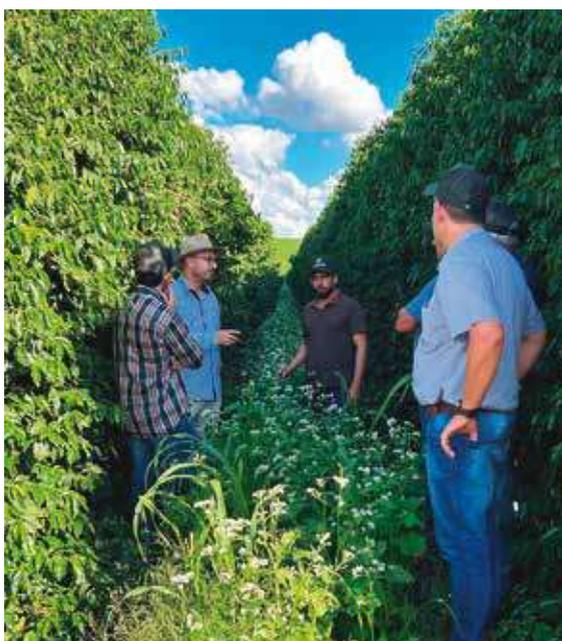
Para a cooperada e participante da expedição, Isaura Pesinato, a iniciativa da Cooxupé de reunir as turmas 1 a 5 no Cerrado Mineiro foi excelente, proporcionando



Diretoria Executiva da Cooxupé participou da ação junto com os alunos cooperados



Para o presidente Carlos Augusto, oportunidade foi muito importante para troca de experiência e de conhecimentos



Viagem ao Cerrado reuniu alunos das turmas 1 a 5 do Programa



Grupo conhece propriedades e lavouras no Cerrado Mineiro

nando aprendizado sobre a realidade da cafeicultura e a resiliência dos produtores.

“Durante a viagem, observamos desafios para a próxima safra, como o pegamento da florada, mas também comemoramos um dos maiores preços da história do café. Além disso, tivemos a oportunidade de conhecer as unidades de Serra do Salitre, a nova de Patrocínio e a principal do Cerrado, a de Monte Carmelo, destacando o tamanho e a solidez da cooperativa”, afirmou.

Adelber Vilhena Braga, cooperado e integrante do grupo, também compartilhou sua experiência vivenciada na viagem.

“Fomos calorosamente recebidos pelos produtores e colaboradores da Cooxupé. Observamos as principais diferenças em relação ao Sul de Minas, como o maior nível tecnológico e o porte das propriedades, com vastas plantações. Visitamos algumas propriedades e aprendemos sobre a ocupação da região nos últimos 40 anos, principalmente por imigrantes do Paraná, que fugiram das geadas da década de 1970. A troca de experiências nos ajudou a valorizar nossas práticas e a identificar novas oportunidades. Agradecemos aos diretores, professores e colegas pela parceria e aprendizado”, concluiu Braga.



Cooperados são premiados em concurso estadual

“Qualidade do Café de São Paulo” premiou os 10 melhores cafés em cinco categorias distintas



Premiação aconteceu em Campinas (SP)

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, por meio da CATI, realizou no dia 27 de novembro, na sede do Instituto Agrônomo (IAC), em Campinas, a premiação do 23º Concurso Estadual “Qualidade do Café de São Paulo”. O evento reuniu produtores, autoridades e profissionais do setor para prestigiar os melhores cafés paulistas em cinco categorias.

Nesta edição, seis cooperados da Cooxupé se destacaram no concurso, com três deles recebendo prêmios em mais de uma categoria. Os produtores premiados são de diferentes municípios do estado de São Paulo, como São Sebastião da Gramma, Divinolândia, São José do Rio Pardo e Monte Alegre do Sul.

Com a participação de mais de 300 amostras de cafés, o concurso premiou os 10 melhores cafés em cada uma das seguintes categorias: Coffea arabica – Convencional, preparado por via seca (café natural); Coffea arabica – Convencional, preparado por via úmida (café cereja descascado e/ou despulpado); Coffea arabica

– Convencional, preparado via fermentação induzida (café fermentado); Coffea arabica – Orgânico e Coffea canephora, independente da via de processamento de ambos.

A seleção dos vencedores utilizou a Metodologia SCA (Specialty Coffee Association), conhecida pela precisão e rigor na avaliação da qualidade do café. A premiação é considerada um importante reconhecimento aos cafeicultores que adotam boas práticas agrícolas e tecnologias inovadoras no processo produtivo, desde o plantio até a colheita.

Todos os participantes ainda recebem um certificado com o laudo e a pontuação dos seus cafés, como forma de valorização do trabalho e da qualidade da produção. Os três melhores cafeicultores de cada categoria foram premiados com troféus, enquanto os dez melhores receberam certificados e um reconhecimento especial.



Cooperados da Cooxupé se destacam no 23º Concurso Estadual “Qualidade do Café de São Paulo”

Confira os produtores cooperados da Cooxupé premiados:

COFFEA ARABICA NATURAL

1º Manasses Sampaio Dias
Divinolândia – **87,58**

COFFEA ARABICA CEREJA

1º Homero Teixeira de Macedo Júnior
São Sebastião da Gramma – **87,25**

5º Patrícia Guerra Moreira de Mendonça
São Sebastião da Gramma – **84,67**

6º João Luiz Cobra Monteiro
São José do Rio Pardo – **83,33**

7º Tuffi Bichara
Monte Alegre do Sul – **82,58**

COFFEA ARABICA FERMENTADO

2º Patrícia Guerra Moreira de Mendonça
São Sebastião da Gramma – **86,00**

3º Manasses Sampaio Dias
Divinolândia – **85,92**

4º Adonis Serri
São Sebastião da Gramma – **85,63**

Cooperativa define datas para a Feira do Cerrado e FEMAGRI 2025

Eventos ocorrerão em fevereiro e março, oferecendo aos cooperados oportunidades para negócios e atualizações no setor cafeeiro

A Cooxupé anunciou as datas das suas tradicionais feiras de negócios - Feira do Cerrado e FEMAGRI - em 2025. Mais uma vez, elas acontecerão em fevereiro e março, respectivamente, e terão como tema "Agricultura e Mudanças Climáticas: Resiliência e Oportunidades".

A Feira do Cerrado ocorrerá nos dias 5 e 6 de fevereiro de 2025, no Núcleo da Cooxupé em Monte Carmelo/MG. O evento, que já se consolidou como uma das principais vitrines para a cafeicultura, contará com expositores de máquinas, insumos agrícolas e as últimas inovações para o setor. A Feira oferece uma excelente oportunidade de negócios para cooperados e produtores da região, além de ser uma plataforma de soluções e atualizações sobre novas tecnologias para o campo.

Na última edição, a Feira do Cerrado reuniu 64 expositores e atraiu mais de 4,5 mil produtores de café e visitantes. Com entrada e estacionamento gratuitos, o evento ocorre das 8h às 18h, às margens da Rodovia MG 190, Km 3, em Monte Carmelo.

Já a Feira de Máquinas, Implementos e Insumos Agrícolas da cooperativa será realizada de 19 a 21 de março de 2025, em Guaxupé/MG. A FEMAGRI também é uma vitrine para as últimas inovações e tecnologias voltadas para a cafeicultura, reunindo centenas de expositores e milhares de visitantes e cooperados interessados em aprimorar seus processos produtivos. Em 2024, a feira contou com a presença de 34,7 mil visitantes e mais de 10 mil orçamentos realizados.



Femagri será realizada em março, em Guaxupé



Feira do Cerrado acontece no núcleo da Cooxupé em Monte Carmelo



Hub do Café, da Cooxupé, é um dos ganhadores do Troféu Jatobá 2024

Portal de notícias e informações sobre o universo cafeeiro conecta a cooperativa aos seus mais de 20 mil cooperados e ao público em geral



Esq. p/ dir.: Roberto Francellino, Jorge Florêncio e Paulo Henrique Ferreira

O Hub do Café, portal da Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé com notícias e informações sobre o universo cafeeiro, foi um dos ganhadores do Troféu Jatobá 2024. O site é um projeto de Brand Publishing da Cooxupé e foi o case campeão, juntamente com a agência Barões Brand Publishing, do Prêmio de Excelência e Inovação em PR pela categoria Comunicação Digital/Agência-Butique. A premiação foi realizada na noite de segunda-feira, dia 2 de dezembro, em São Paulo.

O gerente de comunicação corporativa da Cooxupé, Jorge Florêncio, recebeu o prêmio ao lado do diretor executivo da Barões Brand Publishing, Paulo Henrique Ferreira. O Hub do Café é um case desenvolvido pela Barões, com gestão da Cooxupé, com produção de conteúdo autoral e curado pela Phábrica de Ideias, assessoria de comunicação integrada.

“Estou visivelmente emocionado com este prêmio. Somos uma cooperativa com mais de 20 mil cafeicultores do Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado Mineiro e mídia mogiana do estado de São Paulo. Vendemos café para mais de 50 países e essa comunicação acabou sendo uma necessidade para nós. Quero agradecer à Barões e à Phábrica de Ideias. Não fazemos nada sozinhos e estamos construindo uma comunicação de Guaxupé para o mundo junto com parceiros incríveis”, disse Jorge Florêncio.

Lançado em 2021, o Hub do Café publica notícias e informações do setor cafeeiro para as famílias cooperadas da Cooxupé e também para o público em geral interessado na cafeicultura e no cooperativismo. O objetivo do portal é fortalecer a comunicação da cooperativa com uma plata-

forma de mídia proprietária relevante para os públicos da marca, além de reforçar o posicionamento de liderança da Cooxupé no setor cafeeiro.

O Prêmio Jatobá é uma premiação anual que reconhece as melhores práticas em Relações Públicas e Comunicação Corporativa no Brasil e na América Latina. Neste ano, a 8ª edição contou com 336 cases inscritos, sendo 172 classificados para a final. O troféu é um dos mais respeitados do país e reconhece iniciativas e agências que são referência em inovação e eficácia.



Troféu para o Hub do Café e para a Barões veio pela categoria Comunicação Digital/Agência-Butique

GUINCHO FRONTAL BIG BAG RESULTADOS SUPERIORES NO MANUSEIO DE CARGAS PESADAS

Solução eficiente é aquela que melhora a logística da fazenda, priorizando o bem-estar do operador e a agilidade nas atividades.

O **Guincho Frontal Big Bag da Marispan** proporciona incontáveis ganhos, sem os desafios dos guinchos traseiros.



E acoplado em uma Série T, você ganha mais produtividade por muito menos!



Confira todas as soluções em **nosso novo site!**

marispanoficial

Marispan

marispan.com.br

MARISPAN

Soluções que multiplicam seus resultados.



Cooxupé recompensa cooperados por excelência na produção de café

Pagamento de R\$ 2,7 milhões contemplou 121 produtores que atingiram exigências padrão de qualidade e sustentabilidade Illy

A Cooxupé iniciou, no dia 11 de novembro, o pagamento da premiação para os cooperados que se destacaram pela produção de café cereja descascado, atendendo aos rigorosos critérios de qualidade e sustentabilidade Illy. No total, serão distribuídos R\$ 2.728.400,00 entre 121 produtores da safra de 2024.

O gerente comercial de mercado interno da Cooxupé, Marcos César Almeida, ressalta que a premiação Illy é um dos benefícios oferecidos pela cooperativa, que visa sempre agregar valor ao café produzido pelos seus cooperados e buscar novas oportunidades comerciais.

“A premiação é uma forma de reconhecer a qualidade do café produzido, mas também de premiar a fidelidade e o comprometimento dos cooperados. Aquele produtor que participa mais tem mais benefícios”, ressalta Almeida.

A premiação é um incentivo significativo, pois oferece aos cooperados a oportunidade de reinvestir na propriedade, permitindo o aprimoramento contínuo dos processos produtivos e, conseqüentemente, a elevação da qualidade do café. Segundo a cooperativa, isso também fortalece a parceria com a Illycaffè e contribui para o crescimento do setor.

Em relação ao pagamento, o gerente comercial da Cooxupé explica que os cooperados já haviam realizado a

venda do café antes e, agora, recebem um valor complementar.

“Começamos a pagar os cooperados em novembro. O valor adicional é, em média, de R\$ 100 por saca, além do valor já recebido pela venda do café no momento de negociação”, revelou Almeida.

O gerente também destacou que o ágio, valor adicional agregado ao café, foi resultado das operações de hedge realizadas pela Cooxupé.

“O valor que conseguimos agregar depende de diversos fatores do mercado, mas sempre repassamos ao cooperado o prêmio conquistado, garantindo que ele seja recompensado por seu comprometimento com a qualidade, sustentabilidade e com a cooperativa”, completou.

CONTEMPLADOS

Vicente de Paulo Silva, cooperado da unidade de Piumhi (MG), falou sobre a importância da premiação. “A maior conquista é o reconhecimento. Temos muito orgulho dessa parceria. Obrigado, Cooxupé e Illy, por mais um ano juntos”, declarou o cafeicultor que produz café nas fazendas Penedos e Santa Fé.

José Antônio Giannini, cooperado da filial de São José do Rio Pardo (SP), conta que sua experiência com a

Illy começou há alguns anos, por recomendação da área de comercialização da Cooxupé. “Tem sido muito produtiva para todos os envolvidos: produtor, Cooxupé e Illy. Os preços pagos, incluindo as bonificações, são compensadores e espero manter essa parceria, almejando aumentar as quantidades negociadas”, afirmou. Ele cultiva café nas fazendas Itapuã e Sítio dos Ipês.



José Antônio Giannini,
cooperado de São José do
Rio Pardo



Vicente de Paulo Silva,
cooperado de Piumhi

Prêmio Ernesto Illy tem 23 associados da cooperativa entre os 40 finalistas

Premiação acontece em maio de 2025

O 34º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso já tem seus 40 finalistas. A premiação promovida pela empresa illycaffè elege os melhores cafeicultores do Brasil. Da seleção final apontada pela Comissão Julgadora da Experimental Agrícola do Brasil Ltda / illycaffè, 23 amostras são de produtores cooperados da Cooxupé.

A divulgação e a premiação dos três melhores cafés brasileiros estão previstas para maio de 2025. O trio vencedor ganhará uma viagem ao exterior para participar do 10º Prêmio Ernesto Illy Internacional, ocasião em que será revelada a ordem de classificação entre eles (primeiro, segundo e terceiro colocados) e eleito o produtor campeão.

Para o 34º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade Sustentável do Café para Espresso foram recebidas 622 amostras de diversas regiões produtoras de café arábica no país. 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.

“A quantidade de amostras dessa edição

é bastante significativa. Neste ano, as peneiras estavam menores, com grãos miúdos, mas com boa qualidade. Também selecionamos excelentes cafés naturais. A cada edição do prêmio, a missão e responsabilidade da comissão aumentam à medida que suas escolhas contribuem para aquele que pode se tornar o melhor café de qualidade sustentável do mundo”, revela Dr. Aldir Teixeira, CEO da Experimental e presidente da Comissão Julgadora do Prêmio, desde sua primeira edição em 1991.

O concurso teve novamente a predominância do Estado de Minas Gerais, com produtores das regiões do Cerrado, Chapada, Matas de Minas e Sul mineiro.

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, comemorou a presença de cooperados entre os finalistas. “A cooperativa realiza um trabalho constante com seus produtores em busca da qualidade de excelência a cada safra. Estamos muito orgulhosos, pois nossos associados compõem mais de 50% deste ranking. Isto evidencia que estamos no caminho certo na produção de um café com qualidade diferenciada e que atenda ao padrão illy”, considera.

Armando Santos Junior – Muzambinho / Sul de Minas
Breno Correa Peres Neto – Carmo do Rio Claro / Sul de Minas
Carlos Augusto Rodrigues de Melo – Cabo Verde / Sul de Minas
Claudeci Divino de Araújo – São Roque de Minas / Sul de Minas
Décio Lopes – Presidente Olegário / Cerrado Mineiro
Felipe Grassano – Monde Santo de Minas / Sul de Minas
Fernando Noguez Beloni – Coromandel / Cerrado Mineiro
Francisco Moreira de Sousa Neto – Cabo Verde / Sul de Minas
Glaucio de Castro – Patrocínio / Cerrado Mineiro
Guy Carvalho Ribeiro Filho – Cabo Verde / Sul de Minas
Inácio Carlos Urban – Coromandel / Cerrado Mineiro
Janelive Sartini Muniz Garcia – Cabo Verde / Sul de Minas
Josiani Moraes da Silva – Paraguaçu / Sul de Minas
Leda Terezinha Castellani Pereira Lima – Monte Santo de Minas / Sul de Minas
Luis Manuel Ramos Fachada M. da Silva – Angelândia / Chapada de Minas
Maria Elizabeth Peres Vilela Jacob – Carmo do Rio Claro / Sul de Minas
Nelson Lacotisse – Guaxupé / Sul de Minas
Olga Maria Ferreira Tavares – Campestre / Sul de Minas
Paulo Veloso dos Santos – Carmo do Paranaíba / Cerrado Mineiro
Pedro Henrique Correa Peres – Carmo do Rio Claro / Sul de Minas
Rosa Maria Martins Vitral – Serra do Salitre / Cerrado Mineiro
Rose Mary Giacón do Valle – Guaxupé / Sul de Minas
Silvia Ivani Pedroza Ribeiro do Vale – Guaxupé / Sul de Minas



Cooxupé marca presença no Encontro Nacional das Mulheres Cooperativistas

Evento foi realizado em Florianópolis (SC) e contou com um grupo de 40 de cooperadas e colaboradoras



Evento reuniu cooperadas e colaboradoras da Cooxupé

Entre os dias 19 e 20 de novembro, o Costão do Santinho, em Florianópolis (SC), foi palco da 5ª edição do Encontro Nacional das Mulheres Cooperativistas (ENMCOOP), evento que reuniu mais de 650 mulheres de todo o Brasil, envolvidas em diversas funções dentro do setor agropecuário e cooperativo. A Cooxupé marcou presença com 40 cooperadas e colaboradoras que participaram ativamente das discussões e palestras focadas no fortalecimento da liderança feminina no cooperativismo.

Consolidado como um dos principais eventos cooperativistas do calendário nacional, o ENMCOOP 2024 abordou temas como o papel da mulher no cooperativismo, as perspectivas futuras para as cooperativas, o impacto das novas tecnologias no campo, como a inteligência artificial e a importância da comunicação eficaz dentro das cooperativas.

Elvira Alice de Paula, cooperada e conselheira fiscal da Cooxupé, acompanhou o grupo da cooperativa durante o evento e compartilhou sua visão sobre a experiência.

“Participar do ENMCOOP 2024 foi uma vivência transformadora, que fortaleceu nossa conexão com o agronegócio e o cooperativismo. Como mulher e cooperada há mais de 35 anos, sou grata pela oportunidade de estar ao lado de tantas mulheres ancestrais, moldando um futuro mais inclusivo e inovador no setor”, destacou.

Ainda segundo Elvira, a presença de mulheres da Cooxupé no evento é um reflexo do papel crescente que as cooperadas têm assumido dentro da cooperativa e no agronegócio em geral.

“Este evento não só ampliou nossos horizontes, mas também reafirmou o papel fundamental das mulheres no crescimento e fortalecimento das cooperativas, além de nos proporcionar um espaço de aprendizado e troca de experiências valiosas”, completou.

O evento também abordou questões como a sucessão familiar, gestão financeira e saúde emocional, além de permitir conhecer histórias inspiradoras de mulheres produtoras e cooperadas de todo o Brasil e fomentar uma rede de apoio e colaboração.



Dentre os temas, evento abordou o papel da mulher no cooperativismo

Torrefação está em Top 5 de ranking da Revista SuperVarejo

Indústria torrefadora da cooperativa é destaque na categoria “café moído”, na Região Sudeste, na terceira edição da pesquisa Líderes do Varejo On-line



Indústria torrefadora foi destaque na categoria “café moído”

No ano em que completa quatro décadas de atuação no varejo nacional, a Torrefação Cooxupé celebra mais uma conquista ao se destacar na terceira edição do ranking Líderes do Varejo On-line, realizado pela Revista SuperVarejo em parceria com a Scanttech Brasil. A pesquisa aponta os maiores fornecedores em faturamento do canal de e-commerce no país. A indústria torrefadora foi destaque na categoria “café moído”, integrando o Top 5 da Região Sudeste.

De acordo com a revista, o estudo teve como metodologia base a captura de tíquetes para obter os dados e a Scanttech analisou mais de 300 mil pontos de vendas. As principais métricas da pesquisa englobam vendas (faturamento em reais) on-line feitas pelo varejo alimentar em 50 categorias, no período de janeiro a julho deste ano, nas cinco regiões brasileiras (Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Nordeste e Norte).

O objetivo do ranking é demonstrar quais são as principais categorias para o universo digital em cada região. Além disso, o estudo indica as fabricantes com produtos mais buscados pelos consumidores nas plataformas de e-commerce do varejo alimentar do país. Outro ponto importante é que confirma que as compras pela internet são uma excelente oportunidade tanto para os supermercados quanto para as indústrias aumentarem seu faturamento e ampliarem a prestação de serviços.

“É uma honra figurar no ranking de uma revista tão prestigiada quanto a SuperVarejo, que sempre traz os maiores destaques do setor varejista brasileiro. Nossa linha de produtos fica mais fortalecida e ganha mais visibilidade junto ao nosso público. Os cafés da nossa torrefadora têm história, excelência e sustentabilidade”, resume Mário Panhotta da Silva, superintendente de Torrefação e Novos Negócios da Cooxupé.



Dia de Campo CVT Café promove difusão de tecnologia para o setor cafeeiro em Guaxupé

Evento apresentou informações sobre gestão financeira, desempenho de cultivares, impacto das condições climáticas e a importância da irrigação localizada



Dia de Campo promove difusão de tecnologia para o setor cafeeiro



Encontro destacou o papel da tecnologia na sustentabilidade e rentabilidade da cafeicultura

No dia 6 de novembro, o Centro de Validação Tecnológica (CVT) do Instituto Federal do Sul de Minas Gerais sediou o evento “Dia de Campo CVT Café”, promovido pelo Sistema FAEMG Senar, em parceria com a Cooxupé, Banco do Brasil, Sindicato dos Produtores Rurais de Guaxupé, CVT e IFSULDEMINAS. A iniciativa realizada na Fazenda Experimental de Guaxupé atraiu quase 200 pessoas, entre produtores, técnicos e lideranças, com o objetivo de compartilhar conhecimentos sobre práticas de gestão, novas cultivares, impacto climático e métodos de irrigação.

O encontro destacou o papel da tecnologia na sustentabilidade e rentabilidade da cafeicultura, reforçando o compromisso com o desenvolvimento rural. Carlos Augusto Rodrigues de Melo, presidente da Cooxupé, enfatizou a importância da parceria entre a cooperativa e o Instituto Federal do Sul de Minas, Campus Muzambinho, que vem transformando a Fazenda Experimental em um centro de referência em pesquisa. “Estamos orgulhosos por estabelecer uma parceria com o Instituto Federal de Muzambinho e acompanhar o desenvolvimento dessa fazenda. Foi uma decisão de muito sucesso, com expectativas superadas no sentido da validação de tecnologias, levando resultados promissores aos produtores. Então, encontros como esse, assim como os próximos, são muito importantes para os cooperados e para os produtores, que vêm até aqui em busca de novas informações”, disse.

O Centro de Validação Tecnológica (CVT) do IFSULDEMINAS é um espaço dedicado à pesquisa em cafeicultura, onde várias empresas podem estabelecer parcerias para testar e verificar a adequação de seus produtos para a correta recomendação aos produtores. O CVT é integrado ao Polo de Inovação do IFSULDEMINAS, e está localizado na Fazenda Experimental de Guaxupé, onde são realizados os experimentos científicos.

Para o diretor do Campus Muzambinho do IFSULDEMINAS, Renato Aparecido de Souza, a parceria com a Cooxupé já impactou positivamente tanto o setor produtivo, quanto o acadêmico, colaborando na formação dos estudantes. “Hoje, certamente, se nós temos a maior biodiversidade de cultivares de café do Brasil é porque o nome da Cooxupé foi associado ao nome do Campus Muzambinho e gerou confiança das empresas que depositam as suas tecnologias para que a gente possa validar”, destacou.

DIA DE CAMPO CVT CAFÉ

O Dia de Campo contou com palestras que abordaram temas como: programas de crédito rural, gestão financeira na cafeicultura, desempenho de cultivares de café no CVT, condições meteorológicas ocorridas e tendências climáticas e a importância da irrigação localizada para a cafeicultura.



Departamento de Geoprocessamento também esteve presente para falar sobre o clima e seus impactos na lavoura



Ação incluiu experiências e novos conhecimentos no campo

Para o gerente regional do Sistema Faemg Senar em Passos, Rogger Miranda Coelho, o evento foi muito oportuno para contextualizar os produtores e técnicos sobre os acontecimentos que impactaram as lavouras de café nos últimos tempos, sobretudo as questões climáticas, demonstrando também soluções e novas cultivares.

O presidente do Sindicato dos Produtores Rurais de Guaxupé, Mário Guilherme Ribeiro do Valle, o Maé, ressaltou a importância econômica do café para Minas Gerais e enfatizou as ações de capacitação e assistência aos produtores rurais. “O café é a principal fonte de receita desta região do sudoeste de Minas. Quando o café vai bem, a economia também vai bem”, apontou.

Já Thiago Zeraick Monteiro, gerente geral do Banco do Brasil em Guaxupé, reforçou o compromisso do banco com o setor agrícola, destacando os serviços disponíveis aos produtores.

PRODUTORES VALORIZAM CONHECIMENTO E TECNOLOGIA

O Dia de Campo CVT Café atraiu produtores de Guaxupé e de diversas cidades mineiras, interessados em aprender e aplicar novas práticas nas suas propriedades. O cafeicultor Silas Junior destacou a importância de se adaptar às mudanças climáticas e buscar inovações agrícolas. “A gente veio aprimorar mais o conhecimento, ver as variedades de café, a questão do clima. Tenho observado que as mudanças climáticas e as queimadas afetam a cafeicultura, então acredito que é necessário buscar variedades mais resistentes.”

Silvânia Maria da Silveira, que administra a própria produção de café em São Pedro da União, compartilhou sua experiência e o valor do conhecimento obtido no evento. “Eu mesma cuido de toda a produção do meu café, estou adorando o evento, gostei muito de conhecer as diferentes variedades de café e de reconhecer aqui a qualidade do meu próprio café.”

Jair de Sousa Santana Júnior, produtor da cidade de Botelhos, relatou os benefícios dos programas de capacitação do Senar para aprimorar a gestão de sua propriedade. “Participo do programa ATeG do Senar, que trouxe mudanças muito positivas para a nossa propriedade, especialmente na área de gerenciamento. Participei do Dia de Campo para conhecer novas cultivares de café.”

INOVAÇÃO PARA UM FUTURO

A Palinialves traz uma revolução
sustentável para o campo:

PA-BIOCHAR

BIOCHAR COMPACT

MAIS SUSTENTÁVEL

Assista e
descubra essa
INOVAÇÃO que
irá impactar o
futuro da
cafeicultura!



Promove a melhoria da
qualidade do solo.

Uso da palha do café como
matéria-prima, promovendo a
economia circular.

Promove o sequestro de carbono,
reduzindo a emissão de gases de
efeito estufa.

PALINIALVES
sempre à frente

Por que os lubrificantes Mobil™ são a melhor escolha?

A tecnologia Mobil™ não deixa
a sua produção parar.

No campo, cada minuto conta. Por isso, escolha
produtos desenvolvidos para garantir máxima
eficiência, proteger o desempenho do seu
maquinário e manter a colheita em movimento.

Mobil™



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



Se tem movimento, tem Mobil™.

© 2024. Todos os direitos reservados a Cosan Lubrificantes e Especialidades S.A. (Moove). Proibidas a reprodução e a 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.



Cooxupé recebe visita de diversos produtores e estudantes neste fim de ano

Programa Portas Abertas promove integração e conhecimento sobre modelo cooperativista

A Cooxupé recebeu, neste final de ano, diversas visitas pelo Programa Portas Abertas. O projeto promove maior integração entre a diretoria, cooperados, cafeicultores e os visitantes, bem como apresenta o modelo de trabalho da cooperativa.

Nestes encontros, os visitantes conhecem a matriz de Cooxupé, os laboratórios de Classificação e Controle de Qualidade e de Análise de Solo e Folha, a Torrefação, o Complexo Japy, a SMC Specialty Coffees, entre outros pontos. Ainda dentro da programação, trocam experi-

ências em bate-papo com o presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo, o vice-presidente Osvaldo Bachião Filho e outros integrantes da equipe da cooperativa sobre governança e o modelo de trabalho cooperativista.

Confira as visitas recebidas pelo Programa:

BOA ESPERANÇA

No dia 29 de outubro, a cooperativa recebeu cooperados e produtores da unidade de Boa Esperança/MG.

A cooperada Ana Tércia Massoli Vilela conheceu pela primeira vez a sede da Cooxupé. “Fiquei encantada com toda logística, organização e estrutura. É notório o comprometimento dos funcionários em cada setor e como eles vestem a camisa da cooperativa. Entrei como cooperada recentemente, após me aposentar e vir de Brasília, e posso reiterar que tudo aqui é fantástico”, disse.

O cooperado Joel Alberto Lara, de Licínia, demonstrou entusiasmo com o trabalho. “Fiquei feliz por conhecer todo o processo de trabalho da cooperativa e, inclusive, conversar com o presidente. Gostei de ver toda organização e a dimensão dessa matriz”, comentou.



Cooperados de Boa Esperança



Cooperada Ana Tércia Massoli Vilela



Cooperado Joel Alberto Lara

CABO VERDE

No dia 30 de outubro, a visita contou com produtores do núcleo de Cabo Verde/MG. Recepcionado pela analista de organização do quadro social, Érika Cristina Vilas Boas, e pelo gerente de comunicação corporativa, Jorge Florêncio, o grupo participou de uma palestra institucional sobre a cooperativa e governança, no auditório da matriz, além de conhecer as demais estruturas da Cooxupé.



Cooperados e produtores de Cabo Verde

ALPINÓPOLIS

O cooperado Edvanio Cristóvão da Cunha, dono de uma propriedade em Passos/MG, esteve com um grupo de produtores da região de Alpinópolis/MG, no dia 5 de novembro, na matriz da Cooxupé. “Sinto muito orgulho de ser um associado. Parabens toda administração por esse Complexo Industrial e pela transparência em seu trabalho”, afirmou.

Cooperada há mais de 20 anos, Cleide Cristina da Silva, de Alpinópolis, assumiu o comando da propriedade após o falecimento do marido. Ela apontou como positiva a visita à Cooxupé. “Aprendemos muito com essa visita na unidade, por conhecer o trabalho do Complexo Japy, Torrefação e dos laboratórios. Todo esse aprendizado será importante para colocarmos em prática para a melhora de nossa produção”, explicou.



Cooperados de Alpinópolis após bate-papo com a diretoria executiva



Cooperada Cleide Cristina da Silva



Cooperado Edvanio Cristóvão da Cunha

MACHADO

No dia 6 de novembro, a visita foi dos cooperados da unidade de Machado/MG.

Com 61 anos e cooperado há mais de 10, o produtor Ezequiel Carvalho Caproni, de Carvalhópolis/MG, esteve juntamente com o grupo na matriz. “Conhecemos todo o processo de trabalho e de processamento do café. Confesso que não imaginava que a visita fosse tão maravilhosa como foi. Só tenho a agradecer a cooperativa por tudo que ela tem prestado em benefício da cafeicultura e de nós, cooperados”, comentou.

Roberto Reiner Nery, cooperado de Machado/MG, destacou o incentivo que a cooperativa concede aos produtores para a produção do café. “A Cooxupé tenta fazer com que o produtor tenha incentivo para trabalhar, isso é muito importante. A qualidade do café influencia muito aqui, pois quanto melhor, maior o valor. Estou impressionado com equipamentos e maquinários da cooperativa, além da logística de entrada do café até chegar à Torrefação”, contou.



Cooperados e produtores de Machado visitam a Cooxupé



Cooperado Roberto Reiner Nery



Produtor Ezequiel Carvalho Caproni



OURO FINO

A Cooxupé recebeu, no dia 7 de novembro, cooperados e produtores do posto de atendimento de Ouro Fino/MG.

A cooperada Bernadette Aparecida dos Reis Barbosa destacou sobre a responsabilidade ESG e a cooperação dos cooperados para o crescimento do segmento. “O sentimento é de valorização de um trabalho feito com muito carinho. Porque produzir café especial tem que ser para gente especial, que queira entender o que é responsabilidade com o meio ambiente e a comunidade”, apontou.

O cooperado Moyses Inácio Rodrigues esteve na cooperativa pela primeira vez e elogiou o tratamento recebido pelo programa Portas Abertas. “Saio daqui maravilhado com tudo que aprendemos. Desde maquinários a todo conhecimento da estrutura de trabalho da cooperativa com o nosso café. Posso dizer que foi um dia proveitoso e de aprendizado”, considerou.

Para o cooperado Angelino Tavares da Silva, do município de Inconfidentes/MG, a impressão é positiva. “Foi ótimo conhecer toda estrutura e ver como é gigantesco aqui. Além de todo ensinamento, palestra e conhecimento do processo, os funcionários são todos atenciosos. Saímos impressionados com essa visita”, disse.



Grupo participa de palestra institucional



Cooperada Bernadette Aparecida dos Reis Barbosa



Cooperado Angelino Tavares da Silva



Cooperado Moyses Inácio Rodrigues

SÃO PEDRO DA UNIÃO

Cooperados e produtores da região de São Pedro da União/MG visitaram a matriz, no dia 13 de novembro.

Segundo o cafeicultor Marco Rodrigues, a visita é fundamental para o cooperado conhecer todo o processo de circulação do café. “Conhecemos o trabalho da cooperativa, o processo da indústria, de logística do café, do recebimento, análise de solo, de prova e qualidade da bebida. A gente fica muito na lavoura e, às vezes, não consegue ter a visão de todo trâmite pela frente do café”, ressaltou.

Para Antônio Custódio Ferreira Júnior, também de São Pedro da União, este encontro é importante para fortalecer o cooperativismo para a região e para a agricultura de modo geral.



Grupo de visitantes de São Pedro da União



Cafeicultor Marco Rodrigues



Produtor Antônio Custódio Ferreira Júnior

ESTUDANTES

Estudantes do curso de Agronomia da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba estiveram na unidade da Cooxupé de Monte Carmelo, no dia 14 de novembro. Acompanhados pelo professor Flávio Lemes Fernandes, a visita teve como propósito conhecer o processo de preparação, qualidade e classificação dos cafés comercializados pela cooperativa.

Já no dia 28 de novembro, a matriz da cooperativa recebeu a visita de 21 alunos da Escola Estadual Mojar Luiz Zerbini, de Guaxupé (MG). Os estudantes participaram de uma palestra sobre o cooperativismo e conheceram os processos de classificação do café.



Alunos da Escola Estadual Mojar Luiz Zerbini, de Guaxupé



Alunos do curso de Agronomia da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba



SMC celebra conquistas alcançadas em 2024



Encontros que geraram conhecimentos e troca de experiências aconteceram ao longo de 2024 na SMC

Encerramos mais um ciclo com a sensação de dever cumprido e de que mais um capítulo de sucesso foi escrito por diversas mãos que colaboraram para que chegássemos até aqui. Mesmo frente às adversidades que marcaram 2024, com questões relacionadas tanto ao mercado de café quanto às dificuldades da safra, a SMC Specialty Coffees cumpriu o seu papel.

Mais de 1.400 famílias cooperadas tiveram seus cafés identificados pelo Especialíssimo, programa de cafés especiais da Cooxupé e SMC. Os lotes comercializados foram exportados para países como Japão, Inglaterra, Coreia do Sul, Estados Unidos, Austrália, Alemanha e Itália. Durante o período de safra, recepcionamos 53 empresas, cerca de 150 pessoas, que vieram conhecer o trabalho da

SMC e visitar as propriedades parceiras que têm investido tanto na produção de cafés de alta qualidade como em práticas sustentáveis.

Destaque também para o projeto Donas do Café e sua evolução ao longo dos anos. Relativo às negociações de 2023, durante nosso evento em março desse ano, tivemos 73 matrículas participantes e mais de R\$150 mil redistribuídos de acordo com a quantidade de sacas comercializadas. Os encontros abordaram temas pertinentes como manejo regenerativo, leis da EUDR, avaliação de cafés especiais, planejamento, empreendedorismo, entre outros.

Visando reverter uma parte dos resultados que conquistamos através do nosso trabalho e das diversas fami-

lias produtoras parceiras SMC, no primeiro semestre de 2024 distribuimos R\$ 60 mil proporcionalmente para 17 instituições diferentes, apontadas pelos 10 núcleos Cooxupé.

Pensando sempre em divulgar os cafés especiais produzidos por cooperados e cooperadas Cooxupé, a SMC esteve presente em seis feiras internacionais, além de promover sessões de degustação exclusivas com Dionatan Almeida para potenciais novos compradores. Quanto mais ações promovemos, maiores são as chances de conseguirmos boas oportunidades de negócio para quem produz cafés especiais.

Que em 2025 possamos seguir crescendo e nos aprimorando em coletivo, fazendo do café especial um agente de transformação para todas as pessoas envolvidas. Desde o campo à xícara, nós cultivamos a mesma paixão, compartilhando o melhor da nossa terra com o mundo.



SMC comemora conquistas e oportunidades de levar o café do cooperado para o mundo

Torrefação tem certificação de qualidade e segurança alimentar renovada

Auditoria foi realizada por empresa internacional que comprova a excelência dos produtos fabricados pela indústria de cafés torrados e moídos da cooperativa

A Torrefação Cooxupé renovou sua certificação de segurança alimentar, comprovando sua preocupação em oferecer produtos de extrema qualidade aos consumidores. A auditoria foi realizada nos dias 27 e 28 de novembro por uma empresa internacional, que confirmou a excelência dos cafés torrados e moídos fabricados pela indústria da cooperativa.

Nesses dois dias, a planta da torrefadora passou por auditoria externa periódica FSSC 22000 de transição para a versão 6.0 no Sistema de Gestão de Segurança do Alimento. O reconhecimento demonstra o compromisso da Torrefação com a segurança dos alimentos, qualidade, legalidade e melhoria contínua. Além disso, a FSSC

22000 é um esquema de certificação baseado na norma ISO 22000, reconhecida internacionalmente. A indústria torrefadora foi certificada pela empresa DNV através do auditor Caio Facioli.

“O resultado da certificação foi excelente e conseguimos alcançar altos padrões em diversos requisitos. Esta é uma grande conquista de toda a equipe da Torrefação. Com dedicação, empenho e compromisso, buscamos sempre a excelência. Seguimos firmes em nossa missão: fazer certo, seguro e continuamente melhor. Parabéns a todos que contribuíram para esse sucesso”, afirmou Raul Carvalho Borges Franco, coordenador de produção da indústria torrefadora.



Indústria Torrefadora da Cooxupé tem certificação de segurança alimentar renovada

MATO ALTO É UM PROBLEMA CABELUDO NA LAVOURA

TRINCHAS PINHALENSE

Martelo forjado em aço italiano de alta resistência.

Deslocamento lateral, agiliza o processo de manobras.

Triturador de mato e galhos de 2 a 6 cm de diâmetro.

 PINHALENSE

Um ano para
sonhar, cooperar
e realizar.

POR UM ANO NOVO
mais que feliz

Boas Festas

 **SICOOB**
Agrocredi

Mais que uma
Escolha Financeira.





Visitas



SENAR E ASSUL

No início de novembro, o vice-presidente da Cooxupé, Osvaldo Bachião Filho, recebeu a visita do gerente regional do Sistema FAEMG Senar em Passos, Rogger Coelho, e do presidente da Assul - Associação dos Sindicatos Rurais do Sul de Minas e do SPR - Sindicato de Produtores Rurais de Alterosa, José Eduardo Nunes de Souza. A reunião contou com a presença do gerente de desenvolvimento técnico da cooperativa, Mário Ferraz de Araújo, e do gerente de comunicação corporativa, Jorge Florêncio. No encontro, foram realizados alinhamentos de ações entre as organizações.



ORGÂNICOS COOPER

A Cooxupé recebeu, no dia 5 de novembro, o presidente da Orgânicos Cooper - Cooperativa do Vale do Paraíba - de Pindamonhangaba/SP, Marcos César Soares. Ele estava acompanhado das diretoras Ana Lucia dos Santos e Bruna dos Santos Cavani, e dos integrantes da equipe: Gisele Maria da Cruz Dias, Renato Lima de Souza, Maria Divani Garcia Soares e Florence Polegato Castelan.

Todos foram recebidos pelo presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo, vice-presidente Osvaldo Bachião Filho. Os visitantes conheceram as instalações da matriz, o Laboratório de Classificação de Café e Controle de Qualidade, o Complexo Industrial Japy e a SMC.



TARPON

Também no dia 5 de novembro, a cooperativa recebeu representantes da Tarpon, empresa gestora de investimentos. O encontro contou com a presença do co-fundador na Tarpon 10b Gestora de Recursos, Edsmar Carvalho Resende, que foi recepcionado pelo presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo, vice-presidente Osvaldo Bachião Filho, superintendente de finanças e desenvolvimento, Maurício Ribeiro do Valle, além do gerente de estratégia, inovação e desenvolvimento, Marcelo Augusto Pereira, e do analista de estratégia e inovação, Gabriel Franco.

A visita teve como objetivo troca de experiências e informações sobre os trabalhos desenvolvidos pelas instituições. Na reunião, o grupo discutiu sobre projetos e oportunidades de investimentos.



ARGENTINO

No dia 12 de novembro, a cooperativa recebeu o estudante do curso técnico em agropecuária, Yosue Hatim, da Escuela de Agricultura y Sacarotecnia da Universidad Nacional de Tucumán, Argentina. Durante intercâmbio no Brasil, o aluno conheceu as instalações da Cooxupé como o Complexo Japy, Núcleo de Educação Ambiental (NEA), Laboratório de Classificação e Controle de Qualidade, Laboratório de Análises e o setor de Geoprocessamento.



DIRETORIA ASSUL

O presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, recebeu no dia 13 de novembro o presidente do Sindicato Rural de Alterosa e da Associação dos Sindicatos de Produtores Rurais do Sul de Minas, José Eduardo Nunes de Souza, e outros representantes de sindicatos. A visita teve como objetivo o alinhamento de uma parceria para realização de uma convenção com presidentes dos sindicatos da Assul.

Participaram da reunião o presidente do Sindicato Rural de Nova Resende, Ronaldo Cardoso; o diretor do Centro de Excelência em Cafeicultura do Senar Minas de Varginha, Diógenes Caxim; a presidente do Sindicato Rural de Alfenas, secretária da Assul e membro do Conselho da Cooxupé, Elvira Alice; além dos presidentes dos sindicatos rurais de Monte Belo, Guaranésia e Muzambinho, Hugo Vítor Ferreira, Caio Risetti e Rodrigo de Almeida Machado, respectivamente.



YARA E ISHIMITSU

Também no dia 13 de novembro, a Cooxupé recebeu as equipes de sustentabilidade e comercial da empresa japonesa Ishimitsu, além de representantes da Yara. Estas organizações são parceiras em um projeto de carbono, atualmente em fase de desenvolvimento, que visa contribuir para a sustentabilidade da produção agrícola. Durante o encontro, as equipes realizaram uma série de visitas a produtores, trocando experiências e avaliando práticas sustentáveis implementadas no campo.



SICOOB NOSSO CRÉDITO DE SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO

Ainda no dia 13 de novembro, o presidente do conselho administrativo do Sicoob Nosso Crédito de São Sebastião do Paraíso/MG, Leonardo Lima Diogo; a diretora executiva de negócios, Vanderli dos Reis Amaral; o diretor administrativo, Rodrigo Moura Pimenta; além dos gerentes Pedro Borges e Flávio Mumiç visitaram a Cooxupé.

O grupo foi recebido pelo presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo, vice-presidente Osvaldo Bachião Filho, superintendente de finanças e desenvolvimento Maurício Ribeiro do Valle, superintendente de desenvolvimento do cooperado José Eduardo Santos Júnior e pelo gerente da filial de São Sebastião do Paraíso, Ketonny Alves Machado. O encontro teve como propósito fortalecer os laços e impulsionar os negócios entre a instituição financeira e a cooperativa.



MARUNIC TRADING

No dia 19 de novembro, a Cooxupé recebeu Eduardo Fernandes e Martin Greyvenstein, da Marunic Trading, empresa importadora de cafés especiais na África do Sul. Eles se reuniram com a equipe de mercado externo e embarque da cooperativa e, ainda, conheceram o Complexo Japy e fizeram prova de cafés no laboratório de Controle de Qualidade.



PLATAFORMA GLOBAL DO CAFÉ

A Cooxupé recebeu, no dia 26 de novembro, representantes da Plataforma Global do Café (GCP), associação com mais de 140 membros de todos os segmentos da cadeia produtiva cafeeira. Participaram do encontro a presidente do Conselho da Plataforma Global do Café, Adriana Mejía; o fundador e sócio da P&A e ex-presidente do Conselho, Carlos Brando; o gerente sênior de países e parcerias, Lauren Weiss; e o consultor da P&A e da Plataforma GCP, Eduardo Mataveli.

O grupo foi recepcionado pelo superintendente comercial, Luiz Fernando dos Reis, e pela equipe ESG da Cooxupé. Os visitantes foram até a propriedade do cooperado Laércio Aparecido Silva, em Guaxupé (MG), que integra um novo projeto, em parceria com a plataforma GCP, para adequação do sistema de esgotamento sanitário rural.



ABIC

No dia 26 de novembro, o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, recebeu o presidente da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), Pavel Cardoso, e o diretor Celírio Inácio. Eles visitaram as instalações da matriz, a Torrefação, o Complexo Japy e a SMC Specialty Coffees - casa de cafés especiais da cooperativa. Carlos Augusto agradeceu a visita e destacou a importância da ABIC no cenário cafeeiro do Brasil. O superintendente de Torrefação e Novos Negócios da Cooxupé, Mário Panhota da Silva, acompanhou os visitantes durante o 'tour'.



MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS

Broca do café: práticas são importantes para controle

Principal prejuízo é a destruição parcial dos grãos, que são perfurados e alimentados pelas larvas do inseto



contagem dos frutos ou armadilhas para acompanhar o controle comportamental da praga. O nível de controle é entre 3% a 5%, pois estão ocorrendo várias floradas no decorrer do ano, e é muito relevante esse olhar clínico para fazer as recomendações e ter uma melhor eficiência no controle.

O manejo cultural da lavoura vem de uma colheita bem feita, com a retirada de frutos da planta e do chão, reduzindo a possibilidade de sobrevivência dessa praga para a próxima safra e, também, evitar que o ciclo se complete, consequentemente, a população da praga na área será reduzida.

O controle químico deve ocorrer quando no monitoramento “Manejo Integrado Pragas” (M.I.P.) a infestação atingir o nível de controle. Dessa forma, tal controle deverá ser feito com inseticidas registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deve-se priorizar o uso dos produtos com maior eficiência de controle, com menor toxicidade e que ofereçam o menor impacto ao meio ambiente e ao aplicador.



A broca do café é uma praga de extrema importância que atinge todas regiões de café do mundo. Para controle, é muito importante, após a colheita, realizar a catação de frutos remanescentes nos pés de café, assim como fazer a varrição que consiste em juntar e recolher os frutos de café caídos ao chão.

A broca-do-cafeeiro (*Hypothenemus hampei*) é um besouro (Coleoptera: Scolyti dae). As fêmeas adultas medem aproximadamente 1,7mm de comprimento e 0,7mm de largura e são elas que atacam a coroa do fruto, fazendo galerias e perfurando os grãos. Assim, fazem ali a postura e depositam seus ovos. As larvas que nascem desses ovos comprometem e inviabilizam a qualidade da semente causando diversos prejuízos, como a queda prematura dos frutos quando perfurados, representando uma perda adicional na produtividade.

Outro prejuízo é com a perda de qualidade do café, pois os grãos brocados representam defeitos, significando uma qualidade inferior na hora da classificação e na comercialização. O ataque depende da época da floração, com preferências nos frutos chumbão para à granação.

O monitoramento deve começar quando os frutos atingirem as fases de expansão / granação, fazendo a



A observação da época de aplicação, dose recomendada, tecnologia de aplicação, período de carência são de grande relevância ao utilizar essas tecnologias. Sempre é recomendada a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (E.P.I.) para o aplicador. É importante relatar o treinamento dos aplicadores e o cumprimento das normas de armazenamento de produtos e descarte de embalagens vazias.

O controle biológico é uma prática de grande importância para controle da broca, favorece o meio ambiente e a manutenção dos inimigos naturais, beneficiando também o controle da praga. O grande destaque é a *Beauveria bassiana*, fungo que parasita mais de 200 espécies de artrópodes. Por meio do contato direto com o alvo, esse fungo germina na superfície do inseto, penetrando no tegumento e colonizando-o internamente, liberando toxinas e levando o inseto à morte.

Para mais informações sobre o manejo integrado de pragas procure um técnico da Cooxupé.



Princípio da sustentabilidade: a cafeicultura brasileira e seu compromisso social



CNC tem trabalho ativo para comprovar ao mundo a sustentabilidade da cafeicultura brasileira

O Conselho Nacional do Café (CNC), as cooperativas de produção e a cadeia representada no Comitê Técnico do Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC) têm trabalhado ativamente em busca de comprovar ao mundo que os princípios da sustentabilidade são tratados pela cafeicultura brasileira com absoluta responsabilidade. No que diz respeito à sustentabilidade social, o CNC vem apoiando o governo federal na divulgação do Pacto pela Adoção de Boas Práticas Trabalhistas e Garantia de Trabalho Decente na Cafeicultura no Brasil, assinado em 2023 (1º Pacto) e ampliado em

2024 (2º Pacto), que está avançando para a 3ª edição com maior abrangência.

Desde o primeiro pacto, reafirmamos nosso compromisso com a defesa dos interesses dos cafeicultores e com a promoção da sustentabilidade, entendida por nós como o equilíbrio entre as dimensões econômica, social e ambiental.

Queremos que o número de casos de trabalho análogo à escravidão na cafeicultura do Brasil seja zero. No entanto, os números são muito claros. Para se ter uma informação, em um universo de 330 mil produto-

res de café, foram encontrados 27 incluídos na relação publicada, representando 0,0082% dos produtores. Porém, a existência de qualquer número nessa relação não é admissível e pode impactar negativamente a percepção internacional da qualidade e ética da produção brasileira de café.

Recentemente, um ponto de destaque foi a publicação da Portaria Interministerial Nº 15, que trouxe avanços significativos no combate ao trabalho análogo ao de escravo, permitindo que empregadores flagrados em situações irregulares firmem um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC). Essa medida, defendida pelo CNC, tem sido uma importante ferramenta de ajuste para oferecer aos produtores a oportunidade de corrigir possíveis falhas, além de incentivar uma cultura de conformidade voluntária.

Sempre, o CNC continuará a defender a implementação da “Dupla Visita”, com uma abordagem que visa promover a orientação e a educação dos produtores, em vez de penalizações severas, fomentando um ambiente de trabalho mais harmonioso e produtivo.

No contexto da cadeia produtiva do café, a adoção de práticas socialmente responsáveis e ambientalmente sustentáveis não é apenas uma exigência ética, mas também uma demanda de mercado. O consumidor global está cada vez mais atento à origem dos produtos que consome, e casos isolados de inconformidade podem gerar reflexos negativos para todo o setor.

Nesse sentido, o CNC, as cooperativas e associações têm atuado como uma ponte entre os produtores e o mercado, destacando a necessidade de alinhar a produção – que é sustentável – às exigências de certificações internacionais e normativas ambientais.



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

Pura Origem

COLOSAL
SUPLEMENTO MINERAL PARA BOVINOS

cooxupé www.cooxupe.com.br

JÁ SEGUIE O NOSSO PERFIL NO INSTAGRAM? @puraorigemracoes





Falecimentos



✝ MARIA DO ROSÁRIO MARQUES DE FIGUEIREDO

Faleceu no dia 25 de outubro, em Areado (MG), a Sra. Maria do Rosário Marques de Figueiredo, cooperada desde 2001. Viúva, deixa filhos e netos.



✝ JOÃO FERREIRA NETO

Faleceu no dia 31 de outubro, em Alterosa (MG), o Sr. João Ferreira Neto, cooperado desde 2008.

Mensagem da Família: “Que o Pai Celestial acolha a tua alma em Teu infinito amor. Que encontre a paz e a felicidade que tanto mereceu em vida. Sua memória será uma eterna e doce lembrança para todos nós”.

“Ele dará vida eterna aos que, persistindo em fazer o bem, buscam glória, honra e imortalidade”. (Romanos 2:7)



✝ JOSÉ PIO FILHO

Faleceu no dia 4 de novembro, em Areado (MG), o Sr. José Pio Filho, cooperado desde 1990. Viúvo, deixa a filha Mariela e netos.

Mensagem da Família: “Embora seu sorriso tenha partido para sempre e sua mão não possamos mais tocar, ainda guardamos tantas memórias daqueles que amamos tanto. Deus o tem em seu cuidado; nós o temos em nossos corações”.



✝ PRISCILA MARIA DOS ANJOS ABRÃO

Faleceu no dia 4 de novembro, em Belo Horizonte (MG), a Sra. Priscila Maria dos Anjos Abrão, cooperada desde 2004.

Mensagem da Família: “Querida esposa, irmã, mãe, tia, amiga. Querida Priscila! Seu sorriso encantado ficará na memória de todos que conviveram com você e cruzaram o seu caminho. Você plantou flores em nossos corações e agora partiu, deixando saudades sem limites. Viveu um tempo certo para nos ensinar a sermos melhores. Sua presença só irradiou alegria entre todos. Você será sempre o amor de alguém que nunca te esquecerá e a melhor lembrança que podemos cultivar. Trilhe seu caminho reto e seguro rumo à casa do Pai. Deus tem você agora em seus braços e nós temos você eternamente em nossos corações. Agora, você está apenas do outro lado do caminho. Um dia nos encontraremos novamente. Fique em paz!”



✝ MAURO DOS REIS TOMÉ

Faleceu no dia 5 de novembro, em Nova Resende (MG), o Sr. Mauro dos Reis Tomé, cooperado há mais de 20 anos. Deixa a esposa Izabel Aparecida de Melo Tomé; os filhos Bruno e Rúbia; e os netos Maria Luiza, Bernardo e Olivia.

Mensagem da Família: “Soró foi um homem íntegro, honesto, trabalhador, sempre alegre e generoso! Ele deixou boas lembranças a todos que tiveram o privilégio de conviver com ele. Descanse em paz, nosso amigo Soró, ao lado de Deus Pai!”



✝ MARIA DE LOURDES ZAMPAR ZUANETTI

Faleceu no dia 8 de novembro, em Nova Resende (MG), a Sra. Maria de Lourdes Zampar Zuanetti, cooperada desde 1982. Deixa o esposo Orlando Maximiliano Zuanetti, cinco filhos, onze netos e sete bisnetos.

Mensagem da Família: “Eu somente passei ao outro lado do caminho. Eu sou eu, vocês são vocês. O que eu era para vocês, eu continuarei sendo. Me deem o nome que vocês sempre me deram, falem comigo como vocês sempre fizeram. Vocês continuam vivendo no mundo das criaturas, eu estou vivendo no mundo do Criador. Não utilizem um tom solene ou triste, continuem a rir daquilo que nos fazia rir juntos. Rezem, sorriam, pensem em mim. Rezem por mim. Que meu nome seja pronunciado como sempre foi, sem ênfase de nenhum tipo. Sem nenhum traço de sombra ou tristeza. A vida significa tudo o que ela sempre significou, o fio não foi cortado. Por que eu estaria fora de seus pensamentos, agora que estou apenas fora de suas vistas? Eu não estou longe, apenas estou do outro lado do caminho. Você que aí ficou, siga em frente, a vida continua, linda e bela como sempre foi”. (Santo Agostinho)



✝ ANTÔNIO MAURO DE FIGUEIREDO

Faleceu no dia 9 de novembro, em Divisa Nova (MG), o Sr. Antônio Mauro de Figueiredo, cooperado desde 2010. Deixa a esposa Jeanne Maria Lapa Figueiredo, e os filhos Alexandre Aparecido Figueiredo, Marciel Figueiredo e Ricardo Lapa Figueiredo.

Mensagem da Família: “Pai, sua ausência é profundamente sentida, mas suas lições de amor e coragem continuam a nos inspirar. Suas memórias são um farol de esperança em nossas vidas. Celebro as lembranças que temos e agradecemos por tudo o que você significou para nós. O melhor pai que já existiu”.



✝ TOMIRDES RIBEIRO DE SOUZA

Faleceu no dia 9 de novembro, em Nova Resende (MG), o Sr. Tomirde Ribeiro de Souza, cooperado desde 1984. O produtor deixa a esposa Nair; os filhos Ednilson, Adilson e Kerle; o genro Edson; as noras Alessandra e Elisandra; os netos: Thais, Stefany, Maria Eduarda, Ana Caroline, Ana Flávia, Edson Júnior, Sarah, Isaac, Estevão, Hygor, João Paulo; e uma bisneta, Ana Liz.



✝ CLEITON JOSÉ DE LIMA

Faleceu no dia 13 de novembro, em Carmo do Rio Claro (MG), Cleiton José de Lima, cooperado há mais de oito anos.

Mensagem da Família: “Você partiu e nos deixou um enorme vazio, mas você era tão bom que Deus o quis do lado Dele! Com toda certeza você deve estar espalhando alegria aí no céu! Jamais esqueceremos o jeito alegre, as suas palhaçadas, sua risada contagiante. Saiba que você nos deixou o exemplo do que é ter fé e acreditar nas maravilhas de Deus. Você foi e sempre será eternamente o nosso guerreiro! Te amamos a um céu de distância! Saudades eternas!”



✝ RAFAEL SEBASTIÃO DE OLIVEIRA

Faleceu no dia 14 de novembro, em Cabo Verde (MG), Rafael Sebastião de Oliveira, cooperado há cerca de 10 anos.

Mensagem da Família: “Para sempre lembrado, para sempre amado. Sua ausência é sentida a cada dia, mas suas lembranças permanecem vivas em nossos corações. Que o seu descanso seja sereno e que a sua memória continue a iluminar nossas vidas. Os momentos que compartilhamos são eternos. Sua presença trouxe luz às nossas vidas e sua ausência deixará saudade. Sua jornada neste mundo pode ter terminado, mas o impacto que deixou, permanecerá vivo em nossos corações. Seu legado é o exemplo de amor, sabedoria, companheirismo e de um servo fiel de Deus e de força que seguirá conosco para sempre”.



✝ NEUZA MARIA DE FREITAS MARTINS

Faleceu no dia 19 de novembro, em Nova Resende (MG), a Sra. Neuza Maria Freitas Martins, cooperada desde 2019. Deixa o esposo Hamilton Baquião Martins; os filhos Eduardo e Edson; e a neta Luiza.



Balcão de Vendas

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!

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS

1 REFEITÓRIO, capacidade para até 20 pessoas, valor R\$8.500,00. Tratar com Joaquim, fone: (35) 99846-3851.

2 BANHEIROS MÓVEIS, estrutura própria, R\$4.000,00. Tratar com Joaquim, fone: (35) 99846-3851.

ARRUADORES DE CAFÉ por R\$6.000,00 cada, Guaxupé (MG). Tratar com Antônio, fone: (35) 98877-1565.

ATOMIZADOR FMC Copling Super Turbo 2.000 litros para citros, abacate, etc. Tratar com João Carlos, fone: (35) 98837-0010.

BALANÇA ELETRÔNICA para suínos com capacidade de 1.500kg, computador, duas bases sensores e prancha de ferro de 1,5m. Valor: R\$2.950,00; São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Nelson, fone: (19) 99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

BRETE BOVINO E BALANÇA MECÂNICA Tratar com Gustavo, fone: (35) 98438-3865 ou (27) 98115-6736.

BOMBA COSTAL A BATERIA 2 Unidades à venda. Bomba Costal Manual 3 unidades à venda. Todas em bom estado. Tratar com Sérgio, fone: (11) 95327-2222.

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

CARRETA BASCULANTE CBH 5000, Santa Izabel, 5 toneladas. Valor: R\$16.650,00. Tratar com Sérgio, fone: (11) 95327-2222.

CARRETA PARA CARRO, documentada e bem conservada. Tratar com Rosa, fone: (35) 99998-1277 ou Antônio, fone: (35) 99779-0688.

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

CENTRIFLUX, seminova, uma única utilização, Divinópolis (SP). Tratar com Tércio Ferreira Junqueira, fone: (19) 98209-0555.

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

COLHEITADEIRA DE CAFÉ Case IH Automotriz, ano 2015, com 7.500 horas de trabalho. Valor R\$470.000,00. Tratar com Eduardo Lana, fone: (34) 99904-9643, em Serra do Salitre (MG).

DERRIÇADEIRA DE CAFÉ Jacto (coquinho) no valor de R\$25.000,00, Guaxupé (MG). Tratar com Antônio, fone: (35) 98877-1565.

ELEVADOR Pinhalense 18 metros, 2010 seminovo. Tratar com Antônio Carlos, fone: (19) 99627-5959 ou (19) 99900-9070.

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.

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

FÁBRICA DE RAÇÃO completa, 3 T/h, com chupim, Peneira automática, Triturador 20hp, rosca elevatória, silo pulmão 3T, 1 çambamba com balança, rosca de descarga, misturador 1.000k, 1 painel montado. São José do Rio Pardo (SP). Valor: R\$55.000,00. Tratar com Nelson, fone: (19)99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

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

GERADOR TRATORIZADO 60 KVA Tratar com Mário Antônio Zaghini, Monte Santo de Minas (MG), fone: (35) 99192-8239.

GUINCHO 2.000 kg roda louca. Valor: R\$ 23.000,00, Cambuquira (MG). Tratar com Larissa, fone: (31) 99392-4104.

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

LAVADOR seminovo da marca Palini e Alves; 10.000 litros. Município de Campos Gerais (MG). Tratar com Pedro Alves da Silva, fone: (35) 98812-1614.

MÁQUINA DE BENEFICIAR Pinhalense, na cor azul e cinza, ano 1998 para 20 sacas por hora. Foi realizada manutenção nos anos de 2021 e 2022. A máquina fica em um Caminhão Ford F600, ano 1979, com IPVA e licenciamento pago. Valor: R\$ 110.000,00. Fica em Itamogi (MG). Tratar com Aline, fone: (11) 99946-2012.

MARISPAN 2020 só com concha da série L/L15, compatível ao trator da linha Yanmar solis. Cidade Campos Gerais (MG). Tratar com Tiago fone: (35) 98845-4449 ou Hildo, fone: (35) 99942-9270.

MÁQUINA CENTRIFLUX, 1 colheita de uso, Divinópolis. Tratar com Tércio, fone: (19) 98209-0555.

MÁQUINA PLAINA DA MIAC; Ano 2015, modelo PR -18; Número de série 19044/2015; ótimas condições. Valor: R\$ 20.000,00. Tratar fone: (11) 99111-2726.

COMBINADO DE CAFÉ tipo 2, 10h capacidade, valor R\$30.000,00. Lavador de Café, valor: R\$25.000,00. Tratar com Mayra, fone: (19) 99722-5873 ou (19) 3445-5025.

ORDENHA MECÂNICA marca Sullinox para três conjuntos, porém, vai com dois conjuntos. Valor: R\$4.000,00 está em Iraí de Minas (MG). Tratar com Ricardo, fone: (34) 99900-9191.

ROÇADEIRA KAMAQ F17 ECOLÓGICA. Modelo Falcon F17. Desenvolvida para cafeicultura. Nota de fábrica, duas safras de uso. Tratar com Sérgio, fone: (11) 95327-2222.

RECOLHEDORA DE CAFÉ Swz 1200m C/ Depósito De Transbordo Hidráulico Swz - 2018. Valor: R\$80.000,00. Tratar Com João Paulo ou Neylor, fone: (35) 98834-6690 ou (11) 97982-0630.

ROSCAS/CHUPINS 2 de 10 pol x 10 m - R\$7.000,00, 1 de 4 pol x 5 m - R\$5.000,00, 2 de 6 pol x 6 m - R\$6.000,00, 1 de 4 pol 12 m - R\$6.000,00, 2 de 5 pol 6 m - R\$4.000,00. Cidade: São José do Rio Pardo (SP). Tratar com Nelson, fone: (19) 99669-9217 ou Carlinhos, fone: (19) 99951-7776.

SECADOR DE CAFÉ ROTATIVO, Marca Pinhalense, 15.000 litros com motores trifásicos, fomalha e alimentador de palha (não acompanha elevador). Excelente estado de conservação R\$ 45.000,00. Tratar com Luiz Mattos, fone: (19) 99826-8229.

SECADOR ESTÁTICO Pallini & Alves monástico, 15.000 Litros, completo com: elevador, pré-limpeza, bica de jogo, queimador de palha. Tratar com Marcos César, fone: (35) 99967-1383.

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

TANQUE Tropical 1200L Coagrill. Acompanha 6 bombas costais inox, pressurizadas de 14L. 1 ano e meio de uso. Muito novo. Tratar com Vinicius, fone: (19) 99121-0048.

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 Massey Ferguson 265 Agrícola; ano 1979; Carreta Basculante 4 T; Arado 3 discos; Grade aradora; Lâmina Dianteira e traseira. Tratar com Augusto, fone: (35) 99730-4655.

TRATOR YANMAR 1155 SE (super estreito), super redutor, 2014. Motor com menos de 1000 horas. Em ótimo estado de funcionamento. Único dono. Nota de Fábrica. Tratar com Sérgio, fone: (11) 95327-2222.

TRATOR New Holland TT4; Ano: 2002; Horas trabalhadas: 2300 horas. Tratar com Fernando, fone: (35) 98895-2027.

TRATOR LS 90 Plus com piloto Trimble, 400h de uso, Cambuquira. Tratar com Larissa, fone: (31) 99392-4104.

TRATOR 65x com concha e kit de bag 4 marchas; Pneus novos, ótimo estado. Valor a combinar. Tratar com Helder, fone: (35) 99880-7285.

TRATOR Valmet 65ID, ano 1978. Tratar com Gustavo, fone: (35) 98438-3865 ou (27) 98115-6736.

TRATOR Yanmar 1155, super estreito, ano 2011, comando simples e tração nas quatro rodas. Trator se encontra em Alfenas. Tratar com Mario, fone: (35) 98809-2433.

TRATOR Valtra A750, traçado, cafeeiro, ano 2017, 6 mil horas, único dono e bem conservado. Tratar com Kleber, fone: (35) 99192-1255.

TRATOR agrícola traçado, Marispan e carreta vasculante Santa Isabel. Dados do trator: Marca/Modelo Massey Ferguson/250 - Ano 2010, com 3.556 horas trabalhadas. Valor: R\$ 145.000,00. Tratar com Luciene, fone: (35) 99928-3036.

TRATOR John Deer 5060 EN cafeeiro, 2019. Trator em excelente estado de conservação, encontra-se na região de Paraguaçu (MG). Tratar com Osmariton, fone: (35) 98409-9877.

SERVIÇOS TRATOR - Plantio de café e manutenção. Todos equipamentos necessários: Gradão, grade (pesada, niveladora, leve), sulcador riscador, vincon para espalhar (calcário, palha de café), máquina para plantio de café em saquinhos, grade chega terra no café, roça linha de café com até 03 anos de vida, trincha, pulverizador tipo canhão, carretas diversas, tratores traçados tipo cafeeiro, vários. Região Guaxupé (MG). Valor: R\$ 200,00/h. Tratar com Marcos Adrião, fone: (35) 99848-0818.

SERVIÇOS TRATOR: Serviço de trator em geral (aração, preparação solo, plantio), adubação, pulverização, sulcagem, trincha, subsolagem, ensiladeira, furação de cerca. Experiência em cultivo de cereais, silagem, café. Santa Cruz da Prata (MG). Valor: R\$200,00/hora. Tratar com Adriano Henrique, fone: (35) 99719-7788.

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.

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, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: SELECIONADORA ELETRÔNICA DE CAFÉ; Empresa: SELGRON; Qtd: 5 máquinas; Modelo: Alpha II; Monocromática; Ano de fabricação: 2011 e 2012; Quantidade de bandejas: 5 em cada máquina. Valor R\$30.000,00 cada. Tratar com Luiz Felipe, fone: (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, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: PEÇAS da selecionadora eletrônicas de grãos; Modelo: TEGRA; Itens disponível no Almoarifado - CDI. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: BOMBA de nebulização do Silos do Milho. Defeito no 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, fone: (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, fone: (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, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: Esteira transportadora fixa; Acompanha: Motorreductor; Quadro de comando; Lona; Rodas; Medidas: 4,80 (C) x 1,40 (A) x 0,80 (L). Valor: R\$3.000,00. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

VÁRIOS: Esteira transportadora fixa; Acompanha: Motorreductor; Lona; Rodas; Medidas: 4,60 (C) x 1,50 (A) x 0,70 (L) Esteira transportadora fixa. Tratar com Luiz Felipe, fone: (35) 99811-5978.

MOTOS E VEÍCULOS

CAMINHONETE S10 CS diesel 4x2, ano 2007 com 160 km, cor prata muito bem conservada. Kit embreagem zero. Valor R\$ 55.000,00. Tratar com Osvaldo, fone: (19) 99775-5996.

CAMINHÃO IVECO Daily 70c17 ano 2016, 11.400 km rodados. Cambuquira (MG). Tratar com Larissa, fone: (31) 99392-4104.

COROLLA, automático, 2009. Tratar com Jair Ernesto, fone: (35) 99174-0737.

D-20 1993 cor branca R\$ 60.000,00. Carmo do Rio Claro (MG). Tratar com Dionísio de Faria Pereira, fone: (35) 99964-6309.



F4000 ano 86, motor Ford novo, bomba, bicos, embuchamento dianteiro, radiador, bateria, tudo novo, direção hidráulica, câmbio 5 marchas, documentos ok. Valor R\$74.000,00. Tratar com Camilo Machado, fone: (35) 998415-8344.

GOL, Geração 4, 2013, 4 portas, valor a combinar. Tratar com Tininha, fone: (35) 98874-1564.

HILUX 2018, SRX 2.8, 4x4, diesel, cabine dupla, automática, cor chumbo metálico, completa, pneus novos em ótimo estado. Aceita troca. Tratar com Fernando, fone: (35) 99974-1323.

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

MICRO ÔNIBUS Volkswagen, motor X10 turbinado, intercooler, ano 2004. Tratar com Mauro, fone: (35) 99879-9985.

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

TOYOTA BANDEIRANTE - Diesel, motor Mercedes OM314, Tração 4x4 com reduzida, caixa sincronizada, carroceria de madeira chassi longo, pneus cross e rodas Manguels. Toda reformada. Valor R\$47.500,00; aceita troca por Uno e Gol. Tratar com Cristiano, fone: (31) 99533-9544.

TOYOTA YARIS SEDAN 1.5, cor pérola, ano 2019/2019, flex, automático, 4 portas, vidro elétrico, película, 45 mil km rodados. Preço R\$75.000,00. Tratar com Thomaz Faria, fone: (31) 99764-6460.

TOYOTA SW4SRX Ano: 2019, cor prata, ótimo estado de conservação. Valor: R\$250.000,00. Tratar com Celio de Paula, fone: (35) 99913-0116.

AVES E ANIMAIS

30 VACAS LEITEIRAS GIROLANDAS com média de 20L. acima, interessados. Tratar com Amauri, fone: (35) 99833-1139.

MINI CABRAS BARREIRO - criação e vendas de mini cabras. Tratar com Alex, fone: (19) 98360-2397.

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

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

LIQUIDAÇÃO DE PLANTEL GIR LEITEIRO, Criador desde 1985. Tratar com César, fone: (19) 98143-8595.

VENDA PERMANENTE DE TOURO E MATRIZES NELORE PO da ABEC. Santo Antônio da Alegria (SP). Tratar com Leandro, fone: (16) 3656-3930 ou (35) 9991-3489.

IMÓVEIS URBANOS

APARTAMENTO com 3 quartos, 2 banheiros, 1 vaga de garagem no Centro de Machado (MG) à 2 quadras da Praça Antônio Carlos. Tratar com Paulo Henrique, fone: (35) 99906-0116.

APARTAMENTOS, já alugados; valor do aluguel R\$700,00 cada apartamento; valor do imóvel: R\$220 mil. Tratar com Evandro, fone: (35) 99909-7779.

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.

2 CASAS em Poços de Caldas (MG), Rua Major Joaquim Bernardes no Centro, tratar com Nilton Belgalli, fone: (35) 99146-8241.

1 CASA em Guaxupé (MG), 3 cômodos. Valor: R\$150.000,00. Tratar com Mariza de Fátima, fone: (35) 98898-7146.

1 CASA em Alfenas, vende-se no dinheiro ou troca o imóvel por café. Valor de venda: R\$335.000,00; 10% à vista ou considerável desconto para 100% à vista em dinheiro. Classificação do café: Duro para cima, (+). Tratar com Donisete, fone: (19) 99797-8245.

TERRENO de esquina de 365m² Residencial Ferreira em Carmo do Rio Claro (MG). Próximo ao centro da cidade. Tratar com Acir, fone: (35) 99890-9583 ou Ana Paula, fone: (35) 99929-4133.

IMÓVEIS RURAIS

106 HECTARES de terra cultura, própria para café, cereais e gado. Área de preservação ambiental: 17,88 hectares, nessa área está presente a árvore maior do sudeste brasileiro, local ideal para pousada, água boa, à 5km da rodovia. Tratar com Luiz, fone: (35) 99757-1617.

5 HECTARES com duas casas, não possui café, dois transformadores, duas águas na Mumbuquinha no município de Passos (MG) à 2km do afastamento. Valor a combinar. Tratar com João Rosa, fone: (35) 99726-1928.

FAZENDA, 30 alqueires de café, pastagem, área para grãos, entre as cidades de Andradas e Ibitiúra de Minas (MG), próximo ao asfalto. Propriedade completa com porteira fechada. Excelente oportunidade de investimento. Tratar com Thiago, fone: (35) 99813-5232.

PROCURA-SE CERCA DE 10 MIL PÉS DE CAFÉ para arrendar e trabalhar em parceria. Tratar com Ibiraci Ribeiro da Cunha, fone: (35) 3552-4129 ou (35) 99989-7951.

PROPRIEDADE excelente, localizada no Município de Alfenas (MG), próximo à cidade, beira de água; porteira fechada; 41 hectares. Tratar com Carlos Freitas, fone: (16) 98113-4339.

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 apenas 4km de Guaranésia (MG) com 6,1 alqueires, sendo 3 com café plantado e 2 com pastagem; 2 casas; terreirão cimentado e secador; Curral e embarcador. Rico em água; com localização, altitude e paisagem privilegiada. Tratar com Diogo, fone: (35) 99212-4381.

SÍTIO próximo ao Guataparã, a 4,5 Km de Muzambinho (MG), próximo à Churrascaria do Gaúcho. Sentido Guaxupé-Muzambinho; 40.000 metros quadrados; Casa Sede (fase de acabamento, já dá pra morar): 4 quartos sendo 1 suíte, 2 banheiros sociais; energia elétrica; pomar; 4 poços de pesca com variados tipos

de peixes; nascente de água (Água de Mina); pastagem e lugar para plantio; 2 Km do asfalto; Valor: R\$450.000,00. Tratar com Márcia ou José Carlos, fone: (35) 92002-7933 ou (35) 98834-6981.

SÍTIO em Guaranésia (MG). Área total = 12,5 alqueires; sítio com potencial para piscicultura, café, gado, apicultura, turismo, ranicultura, suinocultura. Área de sede cercada com 1200 metros de alambrado novo com poste concreto 23 mil pés de cafés. Tratar com Marcelo, fone: (35) 98812-8450.

SÍTIO localizado em Monte Santo de Minas (MG), no alto da serra, perto da fazenda Nossa Senhora do Rosário (Dona Alda). Estrada sentido Baú. 1 alqueire e uma quarta de terra. 10.000 mil pés de café, com produção média de 100 sacas de café por ano. Tratar com Luiz Paulo Machado, fone: (35) 99946-1341.

SÍTIO localizado no Bairro Cunhas no município de Monte Santo de Minas; 1 e ¼ ha, passa um córrego de água, 6 mil pés de café, mil pés de banana, não possui casa. Tratar com José (Zé da alface), fone: (35) 99722-5655.

TERRENO RURAL, à 1 km de Alterosa (MG). Terreno plano com área total de 230 m². Tratar com Heloísa, fone: (35) 99859-9808.

6,5 HECTARES, 100% mecanizado, 20 mil pés de cafés, 500 m Fernão Dias - Nepomuceno (MG) e Lavras (MG). Altitude 915 m. Tratar com 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 com José Vítor Barbosa, fone: (35) 99960-2967.

NEGÓCIOS E OPORTUNIDADES

VENDE-SE BALAIO DE BAMBU ARTESANAL. Tratar com Reginaldo José Sobrinho, fone: (35) 99104-2802.

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.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LIMPEZA E CONSTRUÇÃO DE POÇOS ARTESIANOS. Tratar com Antônio, fone: (35) 99750-0304 ou (35) 98865-1079.

MUDAS DE CAFÉ no Viveiro Muzambão. Mudanças selecionadas. Aceitamos encomendas para mudas e outras. Tratar com Sérgio ou Jeanete, fones: (35) 99935-3955 ou (35) 98813-7747.

MUDAS E FRUTAS (Abacate Viveiro Frutas Fortuna) em Nova Resende (MG), comercialização de mudas e frutas. Variedades de mudas de abacate enxertada e de pitaya. Tratar com Bruno, fone: (35) 99846-5358 ou (35) 99863-6037.

VENDE-SE MUDAS DE CAFÉ; Sementes Procafé e Epamig; Viveiro Registrado IMA e Ministério da Agricultura; Passos (MG). Tratar com José Luiz, fone: (35) 99981-1127.

SILAGEM DE MILHO, vende-se 102 carretas de silagem de milho. Alpinópolis (MG). Tratar com Carlos Paim, fone: (16) 99119-1753.

SILAGEM, vende-se silo de milho a granel, safra 22, ótima qualidade, região Guaxupé (MG). Tratar com João, fone: (35) 99889-6657.

SILAGEM MILHO Sacos de 30Kg, (R\$ 17,00) e a granel (400 toneladas), silagem de milho com grão de milho já curtido. Ideal para gado de corte e leite, cavalos. Frete a combinar. Região: Guaxupé. Tratar com Adrião, fone: (35) 99949-6975 (whatsapp).

SILAGEM DE MILHO Ótima qualidade e composto orgânico mineral a pronta entrega, em Guaranésia. Tratar com Guilherme Flauzino, fone: (35) 99147-8743.

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. Santa Cruz da Prata (MG). Valor: R\$ 200,00/hora. Tratar com Adriano Henrique, fone: (35) 99719-7788.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO TRATOR, plantio de café e manutenção. Todos equipamentos necessários: Gradão, grade (pesada, niveladora, leve), sulcador riscador, vincon para espalhar (calcário, palha de café), máquina para plantio de café em saquinhos, grade chega terra no café, roça café com até 03 anos, trincha, pulverizador tipo canhão, carretas diversas, tratores traçados tipo cafeeiro, vários. Região Guaxupé (MG). R\$ 200,00/h. Tratar com Marcos Adrião, fone: (35) 99848-0818.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO LIMPEZA DE FOSSA. Tratar com Maria de Fátima, fone: (35) 99859-9561.

ALUGA-SE

APARTAMENTO em Ubatuba (SP), 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 (SP); Praia Grande; localizado a 80m 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.

APARTAMENTO duplex em Ubatuba - Praia Grande (SP) - excelente localização a 80mts da praia, com 3 suítes, sala, copa, cozinha completa, churrasqueira e garagem para dois carros. Tratar com Adriana, fone: (35) 98861-3480.

ALUGA-SE Apartamento em Ubatuba (SP), Localizado no Condomínio Villa Costa Atlântica, Av. Atlântica, Praia grande (em frente ao mar). Capacidade para 06 pessoas (01 suíte, 01 quarto solteiro, 01 banheiro social, ar condicionado e Wi-Fi, 01 vaga na garagem, piscina, sauna e sala de jogos) Tratar com Vera ou Cássio, fones: (35) 99767-6161 ou (35) 99908-5858.

COMPRA-SE

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

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

ONDE TEM GENTE PRODUZINDO, TEM INOVAÇÃO STIHL

O novo gerador STIHL GR 80 garante a energia necessária para manter a iluminação ou o funcionamento de equipamentos essenciais. Seja em sua casa, empresa ou em locais onde não há rede elétrica, o GR 80 é a escolha ideal para viver sem interrupções.

 @STIHLBRASIL  STIHL BRASIL

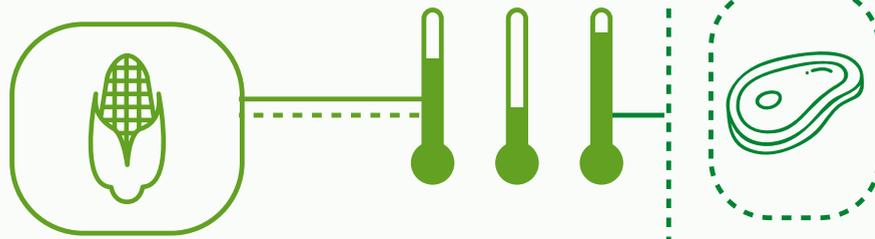
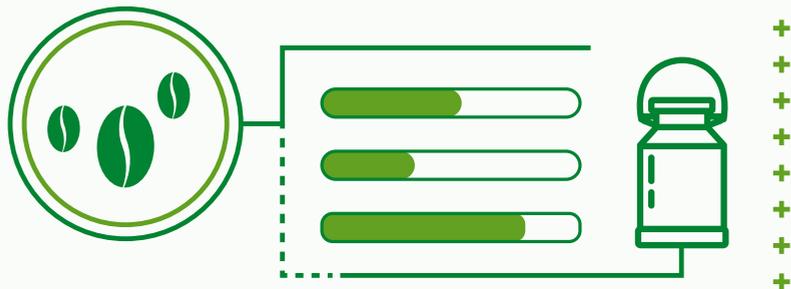
 @STIHLOFICIAL  STIHL BRASIL OFICIAL

STIHL.COM.BR



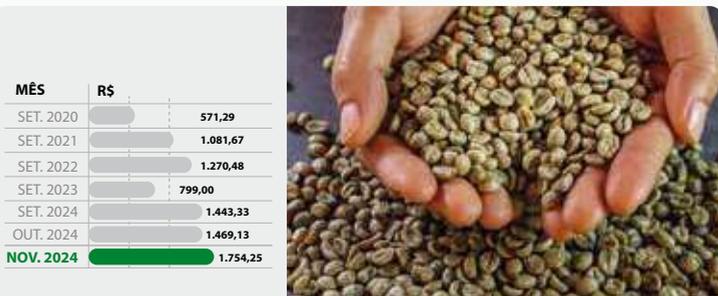


Indicadores

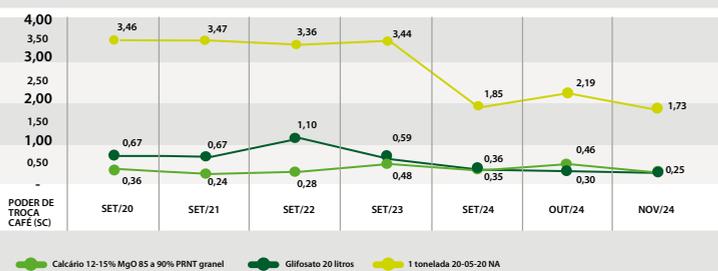


CAFÉ

PODER DE TROCA



SACAS DE CAFÉ NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS



O mês foi de altas expressivas, tanto para as cotações do café, nas bolsas, quanto para o câmbio, superando níveis históricos. Essa valorização dos preços do café segue relacionada, principalmente, à oferta restrita e a expectativa de como será a próxima safra. Além disso, mercado financeiro também tem grande peso na

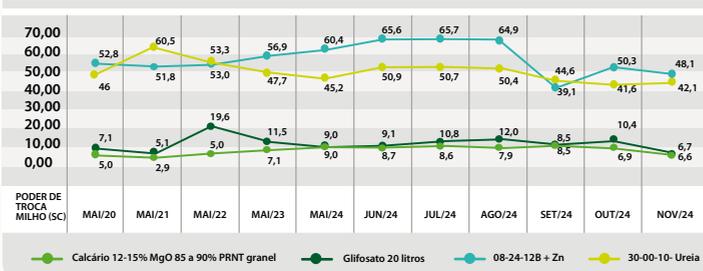
precificação. O dólar chegou a bater R\$ 6,11 no último dia do mês, e fechou a R\$ 6,0019 e a cotação do café, na Bolsa de NY atingiu o nível de USC 335,00 cents por libra peso mas perdeu força no final do pregão e encerrou em USC 321,65 cents por libra.

MILHO

PODER DE TROCA



SACAS DE MILHO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR OS PRODUTOS

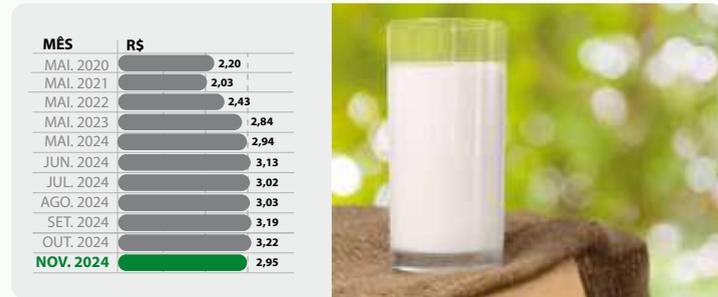


O mercado brasileiro do milho praticou preços firmes até a primeira quinzena de novembro. A partir daí, vem dando sinais de acomodação devido a evolução do plantio de milho da safra verão e consumidores com estoques bem posicionados. Segundo a Conab, o Brasil, terá a segunda maior safra de milho da sua história, cerca de 120 milhões de toneladas, nas últimas

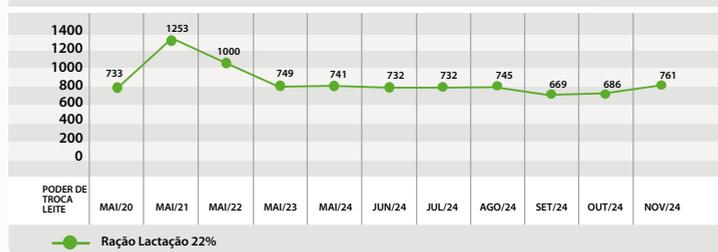
décadas a área plantada aumentou de 12,8 para 22,3 milhões de hectares, um crescimento de 74,6%. O crescimento das indústrias de etanol de milho e das fábricas de ração animal ajudaram a criar um ambiente mais atrativo para os agricultores, isso mostra o aumento da área plantada.

LEITE

PODER DE TROCA



LITROS DE LEITE PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO LACTAÇÃO 22% AE

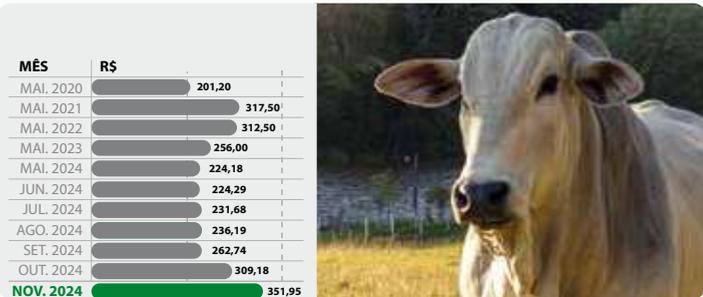


Sazonalmente, o retorno das chuvas da primavera melhora a disponibilidade e qualidade de pastagens, o que favorece a produção de leite. Além disso, pesquisas do Cepea mostram que a demanda por insumos ligados à nutrição animal seguiu elevada em outubro, o que tem mantido o ritmo de crescimento da oferta de leite cru. Ainda assim, a situação não é confortável para o produtor, tendo em vista que os custos com

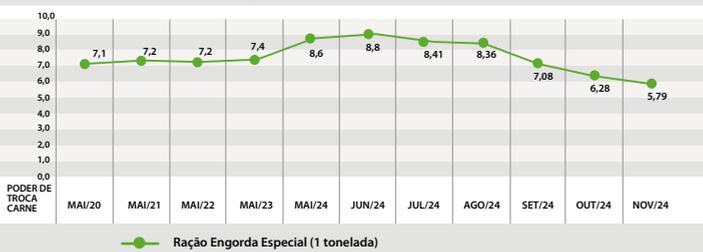
nutrição animal seguem subindo. O movimento de redução ganhou força, de modo que a média mineira caiu mais 6% na primeira quinzena de novembro, chegando a R\$ 2,96/l. Forma-se, assim, um iminente cenário de pressão para as cotações do leite cru, no campo, e para os lácteos, na indústria, que deve permanecer pelo terceiro trimestre.

CARNE

PODER DE TROCA



ARROBAS BOI GORDO NECESSÁRIAS PARA ADQUIRIR 1 TON RAÇÃO ENGORDA ESPECIAL



O cenário, ao longo do mês de novembro, foi de altas consistentes no preço da arroba. As exportações foram o grande fundamento para esse movimento de valorização nos preços, com o Brasil enfileirando recordes de embarques ao longo do ano.



Novembro com chuvas regulares e temperatura próximo a média histórica

As chuvas aconteceram de forma regular e bem distribuídas durante o mês de novembro. Em quase todos os municípios monitorados pela Cooxupé, o volume de chuva registrado foi acima da média histórica (tabela 01), com exceção a Monte Santo de Minas e Monte Carmelo, que tiveram respectivamente 1,7 mm e 7,9 mm abaixo do volume médio histórico do mês para os municípios. No geral, foi um cenário favorável após um longo período de seca registrado entre abril e meados de outubro, causando apreensão e incertezas com a produção cafeeira na safra de 2025, podendo acarretar perdas consideráveis e atraso para a retomada da fase vegetativa da safra 2026.

As chuvas foram distribuídas durante os três decêndios de novembro (tabela 02). Em Serra do Salitre, no cerrado mineiro, foi registrado o maior volume de chuva (378 mm), por outro lado em Monte Santo de Minas, no Sul de Minas Gerais, registrou-se o menor volume de chuva na área monitorada da Cooxupé (189,6 mm). Em todos os municípios foram apontados excedente hídrico (tabela 01), que corresponde ao volume de água que o solo não foi capaz de infiltrar e esta água escorre pela superfície, infiltrando em outro local ou depositando-se em algum curso de água. É importante a adoção de práticas conservacionistas e de manejo de solo, com o objetivo de controlar as enxurradas e minimizar os efeitos da erosão hídrica na lavoura. Recomendamos o uso do Mix de Plantas de Cobertura para entrelinha do café.

Com a retomada das chuvas, as plantas iniciaram suas atividades fisiológicas e observamos uma florada exuberante nas diversas regiões produtoras de café. Infelizmente, o longo período com acentuado estresse hídrico impactou negativamente no pegamento da florada, causando em muitas lavouras rosetas com poucos frutos e baixa carga pendente para safra 2025.

As lavouras retomaram o desenvolvimento vegetativo e reprodutivo que exige grande quantidade de água, nutrientes e proteção

contra pragas e doenças. A ocorrência de veranicos (falta d'água), altas temperaturas, fertilidade desequilibrada do solo e ataque de pragas e doenças podem comprometer o desenvolvimento dos frutos e a evolução da fase vegetativa das lavouras. Após abertura das flores, inicia-se a etapa de intensa divisão, multiplicação e diferenciação celular. Neste momento exige-se elevada demanda de energia (carboidrato). Deficiência energética somada ao autoconsumo de energia para reduzir o estresse das plantas podem ocasionar a redução na produção da safra.

Ainda em novembro, as temperaturas permaneceram ligeiramente próximas da média histórica em todos os municípios analisados (tabela 01), com exceção a Guaxupé com 1,4°C acima da média. Na média mogiana de São Paulo, São José do Rio Pardo registrou temperatura máxima de 35,8°C, enquanto Cabo Verde, no Sul de Minas Gerais, registrou 12,7°C de temperatura mínima, sendo a menor registrada na área monitorada pela Cooxupé. Todos os municípios analisados apontaram temperaturas máximas acima de 28,6°C e temperaturas mínimas abaixo de 18,4°C. Dessa forma, ocorreu alta amplitude térmica, que corresponde a grande diferença entre as temperaturas máximas e mínimas, fator que pode alterar o metabolismo das plantas causando um elevado consumo de energia, redução de carboidratos ou interferência no processo de divisão e diferenciação celular.

Apesar do alto volume de chuva durante o mês de novembro, alguns municípios registraram déficit hídrico abaixo de 5,6 mm (tabela 01), que é um fator indicativo de falta de água que as plantas foram submetidas, porém sem efeitos significativos. Ao fim do mês, todos os municípios permaneceram com armazenamento de água no solo acima de 70% de sua capacidade.

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

CONSIDERAÇÕES GERAIS: NOVEMBRO DE 2024

- **Chuvas regulares e acima da média histórica;**
- **Temperaturas próximas da média histórica;**
- **Registro de excedente hídrico, atenção para manejo de conservação do solo;**
- **Aumento do armazenamento de água no solo;**
- **Retomada do desenvolvimento vegetativo;**
- **Recomendamos atenção no manejo nutricional e fitossanitário.**



TABELA 1. DADOS CLIMÁTICOS DO MÊS DE NOVEMBRO DE 2024
DAS PRINCIPAIS REGIÕES CAFEEIRAS DA COOXUPÉ, EXTRAÍDOS DO BALANÇO HÍDRICO DECENDIAL SEQUENCIAL

| Região | TEMPERATURA °C | | | | CHUVA | | EVAPOTRANSPIRAÇÃO | | ARMAZENAMENTO | | | | EXCEDENTE HÍDRICO (MM) | DÉFICIT HÍDRICO (MM) | ETP ACUMULADO A PARTIR DE OUT. |
|-----------------------|----------------|-----------|------|------|--------|-----------|-------------------|-------|---------------|-------|-------|-----------|------------------------|----------------------|--------------------------------|
| | NOV/24 | Histórico | Tmin | Tmax | NOV/24 | Histórico | ETP | ETR | 2024 | 2023 | 2022 | Histórico | | | |
| | (°C) | (°C) | (°C) | (°C) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | (mm) | | | |
| Alfenas | 23,8 | 23,7 | 16,3 | 34,0 | 221,2 | 172,6 | 117,1 | 115,3 | 82,2 | 26,3 | 67,1 | 81,6 | 123,7 | 1,8 | 229,9 |
| Alpinópolis | 23,4 | 23,5 | 16,6 | 32,9 | 190,8 | 150,1 | 114,4 | 110,4 | 74,2 | 60,4 | 96,2 | 80,5 | 85,3 | 4,0 | 224,3 |
| Cabo Verde | 21,7 | 21,3 | 12,7 | 31,4 | 231,6 | 195,0 | 94,6 | 92,5 | 80,5 | 100,0 | 100,0 | 89,1 | 157,0 | 2,2 | 196,9 |
| Caconde | 23,4 | 22,9 | 16,4 | 32,8 | 226,6 | 213,0 | 114,7 | 114,7 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 95,1 | 111,9 | 0,0 | 225,5 |
| Campestre | 21,7 | 21,5 | 14,4 | 30,6 | 217,0 | 190,3 | 101,6 | 101,3 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 92,8 | 115,7 | 0,3 | 205,6 |
| Campos Gerais | 23,2 | 22,9 | 16,1 | 33,1 | 234,4 | 211,7 | 108,5 | 105,8 | 78,4 | 78,6 | 100,0 | 90,0 | 150,2 | 2,7 | 218,6 |
| Carmo do Rio Claro | 23,7 | 23,1 | 16,1 | 33,6 | 271,8 | 216,8 | 116,5 | 114,3 | 80,7 | 95,4 | 100,0 | 90,3 | 176,8 | 2,2 | 228,8 |
| Coromandel | 23,2 | 23,4 | 16,8 | 31,3 | 286,4 | 238,3 | 112,7 | 112,7 | 100,0 | 46,9 | 58,1 | 77,3 | 173,7 | 0,0 | 225,4 |
| Guaxupé | 24,4 | 23,0 | 17,0 | 34,4 | 258,3 | 189,7 | 118,4 | 118,4 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 93,7 | 139,9 | 0,0 | 229,3 |
| Monte Carmelo | 24,5 | 23,8 | 18,4 | 32,7 | 215,6 | 223,5 | 118,4 | 118,4 | 98,3 | 30,7 | 58,1 | 76,4 | 84,2 | 0,0 | 235,2 |
| Monte Santo de Minas | 23,2 | 22,8 | 15,9 | 32,3 | 189,6 | 191,3 | 114,1 | 108,5 | 70,2 | 100,0 | 100,0 | 90,5 | 111,0 | 5,6 | 225,5 |
| Nova Resende | 21,3 | 21,0 | 14,2 | 31,2 | 294,0 | 191,7 | 105,2 | 105,2 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 92,1 | 188,8 | 0,0 | 205,8 |
| Patrocínio | 23,3 | 24,0 | 17,2 | 31,6 | 193,6 | 82,4 | 112,9 | 112,4 | 90,5 | 15,7 | - | 15,7 | 73,0 | 0,5 | 223,8 |
| Rio Paranaíba | 22,9 | 22,4 | 15,4 | 31,6 | 284,2 | 245,0 | 110,2 | 110,2 | 98,0 | 82,1 | 100,0 | 88,0 | 161,4 | 0,0 | 219,4 |
| São José do Rio Pardo | 24,6 | 23,7 | 17,3 | 35,8 | 307,2 | 201,1 | 119,2 | 118,7 | 94,1 | 82,1 | 80,0 | 88,5 | 194,4 | 0,5 | 234,2 |
| São Pedro da União | 22,0 | 22,1 | 14,2 | 32,0 | 311,2 | 174,3 | 95,5 | 95,0 | 90,6 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 225,6 | 0,5 | 200,8 |
| Serra do Salitre | 21,0 | 21,3 | 15,2 | 28,6 | 378,0 | 270,5 | 101,3 | 101,3 | 100,0 | 100,0 | 94,2 | 98,2 | 276,7 | 0,0 | 204,2 |

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 2024 E O HISTÓRICO DO MÊS.

| Município | PRECIPITAÇÃO DECENDIAL (MM) | | | | | DÉFICIT HÍDRICO DECENDIAL (MM) | | | | ARMAZENAMENTO DECENDIAL (MM) | | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------|--------|-------|-------|--------------------------------|--------|--------|-------|------------------------------|--------|--------|-------|
| | 1º DEC | 2º DEC | 3º DEC | ACUM. | HIST. | 1º DEC | 2º DEC | 3º DEC | ACUM. | 1º DEC | 2º DEC | 3º DEC | ACUM. |
| Alfenas | 132,8 | 66,8 | 21,6 | 221,2 | 172,6 | 0,0 | 0,0 | 1,8 | 1,8 | 100,0 | 100,0 | 82,2 | 82,2 |
| Alpinópolis | 76,0 | 104,2 | 10,6 | 190,8 | 150,1 | 0,0 | 0,0 | 4,0 | 4,0 | 100,0 | 100,0 | 74,2 | 74,2 |
| Cabo Verde | 157,0 | 64,0 | 10,6 | 231,6 | 195,0 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 100,0 | 100,0 | 80,5 | 80,5 |
| Caconde | 130,8 | 39,4 | 56,4 | 226,6 | 213,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Campestre | 142,2 | 27,6 | 47,2 | 217,0 | 190,3 | 0,0 | 0,3 | 0,0 | 0,3 | 100,0 | 92,2 | 100,0 | 100,0 |
| Campos Gerais | 137,6 | 86,6 | 10,2 | 234,4 | 211,7 | 0,0 | 0,0 | 2,7 | 2,7 | 100,0 | 100,0 | 78,4 | 78,4 |
| Carmo do Rio Claro | 113,0 | 139,4 | 19,4 | 271,8 | 216,8 | 0,0 | 0,0 | 2,2 | 2,2 | 100,0 | 100,0 | 80,7 | 80,7 |
| Coromandel | 129,0 | 86,2 | 71,2 | 286,4 | 238,3 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Guaxupé | 113,4 | 70,5 | 74,4 | 258,3 | 189,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Monte Carmelo | 112,6 | 63,6 | 39,4 | 215,6 | 223,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 | 98,3 | 98,3 |
| Monte Santo de Minas | 108,2 | 76,8 | 4,6 | 189,6 | 191,3 | 0,0 | 0,0 | 5,6 | 5,6 | 100,0 | 100,0 | 70,2 | 70,2 |
| Nova Resende | 138,6 | 109,6 | 45,8 | 294,0 | 191,7 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Patrocínio | 94,0 | 70,8 | 28,8 | 193,6 | 82,4 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 100,0 | 100,0 | 90,5 | 90,5 |
| Rio Paranaíba | 142,8 | 105,0 | 36,4 | 284,2 | 245,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 | 98,0 | 98,0 |
| São José do Rio Pardo | 231,6 | 30,3 | 45,3 | 307,2 | 201,1 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 100,0 | 90,8 | 94,1 | 94,1 |
| São Pedro da União | 195,4 | 93,2 | 22,6 | 311,2 | 174,3 | 0,0 | 0,0 | 0,5 | 0,5 | 100,0 | 100,0 | 90,6 | 90,6 |
| Serra do Salitre | 89,6 | 198,0 | 90,4 | 378,0 | 270,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

MICROLOTE EDIÇÃO SUPER LIMITADA COM NOTA 87+
CAFÉS SELECIONADOS ENTRE OS MELHORES DA SAFRA 2024



AROMA FRUTADO, CORPO LICOROSO, NOTAS DE CEREJA E CHOCOLATE
E FINALIZAÇÃO LONGA COM NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS.

PRODUTORES SELECIONADOS



FERNANDO DE OLIVEIRA DE LIMA
Sítio Meu Paraíso • Poço Fundo / MG



SEBASTIÃO CURIMBABA
Fazenda Chapadão • Fortaleza de Minas / MG



WAGNER ODILON DE SOUZA
Sítio da Serra • Lambari / MG



ONDE COMPRAR:

