

Cooxupé conquista pela primeira vez categoria Diamante do Prêmio Melhor Ar

Página 6

Frota própria passa a reforçar operações logísticas da cooperativa

Página 7

Especialíssimo 2026 recebe lotes de cafés dos cooperados até 3 de outubro

Página 9



FOLHA RURAL

DESDE 1970

EDIÇÃO 566 • ANO 56 • SETEMBRO 2026



COOPERATIVA REGIONAL DE CAFEICULTORES EM GUAXUPÉ LTDA.

COOXUPÉ AVANÇA E SE CONSOLIDA ENTRE AS MAIORES EMPRESAS DO BRASIL

Cooperativa chega ao grupo das 100 maiores no Valor 1000 e ocupa a 50ª posição na lista da Veja



Encontro apresenta novas tecnologias para a cafeicultura de montanha

Página 3



Cooperados ampliam conhecimentos com visitas à B3 e Veiling Holambra

Página 5



Dia de Cooperar reúne cerca de mil pessoas e arrecada alimentos em Guaxupé

Página 10

Palavra do Presidente



Nós, que integramos a família Cooxupé, temos um compromisso permanente com a seriedade e a qualidade, seja na lavoura, na produção do café ou nos processos do nosso trabalho. Juntos, celebramos o resultado de mais uma auditoria externa periódica realizada pela certificadora DNV, cuja análise terminou sem registro de não conformidades. Com isso, nossa cooperativa manteve a certificação do Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001:2015. Este resultado é de grande importância para todos nós, uma vez que a ISO é uma organização internacional responsável pelo desenvolvimento de normas e padrões adotados mundialmente.

Essa dedicação também foi reconhecida pelo Programa Brasileiro GHG Protocol. Conquistamos, pelo terceiro ano consecutivo, o Selo Prata após a publicação do nosso inventário de emissões de gases de efeito estufa (GEE) no Registro Público de Emissões. O levantamento referente a 2025 contou com uma amostragem mais representativa da produção de café.

Além disso, nossas ações de controle das emissões da frota levaram a Cooxupé a um novo patamar no Programa Despoluir. Depois de duas conquistas consecutivas na categoria Ouro, alcançamos, pela primeira vez, a categoria Diamante do Prêmio Melhor Ar – FETCEMG. Este é o nível máximo da premiação, que reconhece nosso trabalho e cuidado com o meio ambiente.

Os números alcançados e apresentados em nosso balanço, cultivados pela união e pela confiança entre a cooperativa e as famílias cooperadas, também colocaram a Cooxupé entre as 100 maiores empresas do Brasil, segundo os rankings elaborados pela Veja e pelo Valor Econômico. O que nos deixa muito felizes é acompanhar o avanço da cooperativa nesses levantamentos, resultado do comprometimento das famílias cooperadas e de nossos colaboradores com o crescimento constante da Cooxupé. Parabéns a todos nós!

Também compartilhamos uma novidade importante: a Cooxupé passou a contar com frota própria para oferecer maior suporte logístico, além de ser uma alternativa complementar que proporciona mais controle, flexibilidade, previsibilidade, agilidade e redução de custos em determinadas operações. A entrada efetiva da nossa frota nas estradas ocorreu em agosto, quando realizamos

a primeira viagem para a entrega de contêiner em um terminal na Baixada Santista, assim como a transferência de café do Cerrado Mineiro para o Complexo Japy.

A Cooxupé também participou de mais um Dia C, levando o espírito da cooperação e a força do cooperativismo às comunidades onde estamos presentes. É um dia em que celebramos os princípios cooperativistas, atuando junto à sociedade em ações alicerçadas na cidadania. Quando falamos em disseminação de conhecimentos, o cooperativismo também cumpre o seu papel. Os alunos da 7ª turma do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista viveram uma rica troca de experiências nas visitas técnicas realizadas à Bolsa de Valores B3 e à Veiling Holambra, cooperativa do setor de flores. O grupo vivenciou, na prática, os conteúdos abordados durante o curso sobre práticas de mercado, gestão e modelo cooperativista.

Outro ponto importante que quero destacar: vivemos um momento importante para a nossa democracia. Exercer o direito ao voto é um ato de cidadania que deve ser acompanhado de consciência e responsabilidade, pois cada escolha contribui para os rumos que queremos para o nosso país. A participação de cada um nesse processo é fundamental, sempre com respeito às diferentes opiniões e com o olhar voltado ao bem comum e aos próximos anos. Afinal, o futuro que desejamos também passa pelas escolhas que fazemos hoje.

Por fim, a colheita está chegando ao fim e é importante que nós, produtores, estejamos atentos aos tratos culturais das lavouras, preparando a terra para a próxima safra. Mas o trabalho realizado ao longo deste ciclo ainda nos reserva um momento muito especial: conheceremos os 50 melhores lotes de cafés especiais. O Programa Especialíssimo terá sua cerimônia de premiação no dia 19 de novembro. Já estamos nos preparando para este momento, que é sempre carregado de muita emoção e alegria. Será um dia especial para celebrarmos a qualidade dos nossos cafés e o trabalho das famílias cooperadas nessa grande celebração.

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), Caratinga (MG), Carmo do Rio Claro (MG), Carmo da Cachoeira (MG), Cássia (MG), Conceição da Aparecida (MG), Coromandel (MG), Elói Mendes (MG), Espírito Santo do Pinhal (SP), Guaranésia (MG), Guaxupé (MG), Ibiraci (MG), Itamogi (MG), Jacuí (MG), Lambari (MG), Machado (MG), Manhuaçu (MG), Monte Belo (MG), Monte Carmelo (MG), Monte Santo de Minas (MG), Muzambinho (MG), Nepomuceno (MG), Nova Resende (MG), Ouro Fino (MG), Patos de Minas (MG), Patrocínio (MG), Pedregulho (SP), Piumhi (MG), Rio Paranaíba (MG), Santo Antônio do Amparo (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: 22.651

Funcionários: 3.195

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
Daniel Silveira Faria Júnior
Araguari/MG

Sérgio dos Reis Oliveira
São Pedro da União/MG

Osmar Schincariol Júnior
Coromandel/MG

Suplentes
Leo Anísio de Souza
Alfenas/MG

Cleiton Luiz Pimenta
Rio Paranaíba/MG

Ronaldo Tadeu Carneiro
Caconde/MG

SUPERINTENDENTES
Deivison Ricciardi Ferreira
José Eduardo Santos Júnior
José Roberto Corrêa Ferreira
Luiz Fernando dos Reis
Maurício Ribeiro do Valle

56 ANOS

Tiragem: 16.000 exemplares
R. Manoel Joaquim Magalhães Gomes, 400
Caixa Postal 104 – Guaxupé (MG)
CEP 37.834-077

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

Colaboraram nesta edição
Karina Baldini, Queila Panhotta, Samia Borges, Vinicius Maia
Loreta Fagionato e Esther Couto.

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.

1º Encontro Técnico de Cafeicultura de Montanha é realizado em Guaxupé

Evento reuniu mais de 150 participantes e apresentou tecnologias para tornar viável a mecanização em áreas declivosas



Atividade de campo apresentou soluções voltadas ao planejamento e à mecanização de lavouras de café

A busca por alternativas que permitam aumentar a eficiência das operações em áreas de maior declividade reuniu mais de 150 produtores, técnicos, pesquisadores, professores e representantes de empresas e instituições no 1º Encontro Técnico de Cafeicultura de Montanha, realizado pela Cooxupé, em Guaxupé (MG), no dia 20 de agosto.

O encontro discutiu um dos principais desafios da cafeicultura em regiões montanhosas: como planejar e implantar lavouras considerando, desde o início, as possibilidades de mecanização.

Participaram da programação cooperados da Cooxupé, produtores não cooperados, profissionais do Departamento Técnico da cooperativa e representantes do SENAR, EPAMIG, IBGE, UFLA, EMATER e IFSULDEMINAS, além de empresas ligadas ao desenvolvimento de máquinas e tecnologias para o setor.



Tecnologias para lavouras em áreas declivosas foram apresentadas durante encontro em Guaxupé

PLANEJAMENTO DA LAVOURA É PONTO DE PARTIDA

A programação começou com a apresentação do Projeto Cafeicultura de Montanha, iniciativa da Cooxupé voltada ao desenvolvimento e à validação de soluções para o planejamento, implantação e mecanização de lavouras em terrenos declivosos.

O coordenador de Geoprocessamento da cooperativa, Guilherme Teixeira, apresentou as etapas do projeto, incluindo a padronização dos processos, implantação das áreas, custos e soluções que estão em avaliação.

A utilização de ferramentas de planejamento também foi demonstrada por João Camellini, que apresentou a aplicação do Agrocad em estudos planialtimétricos e na definição das linhas de plantio.

Durante a apresentação, foi ainda apresentada uma nova funcionalidade desenvolvida em parceria com a Cooxupé para atender às características da cafeicultura em

terrenos declivosos. A proposta é permitir que as condições necessárias para futuras operações mecanizadas sejam consideradas já no planejamento da lavoura.

MECANIZAÇÃO EXIGE ADEQUAÇÃO AO TERRENO

A mecanização em áreas de montanha foi tema da apresentação de André Reis, diretor comercial da Makreis. Foram discutidos diferentes níveis de mecanização e as operações possíveis de acordo com as características do terreno e da lavoura.

A abordagem mostrou que a adoção de máquinas em áreas declivosas não depende apenas da disponibilidade de equipamentos. O planejamento da propriedade, o sistema de implantação e a condução da lavoura também são determinantes para definir quais operações podem ser mecanizadas.

O consultor Guy Carvalho abordou outro desafio enfrentado pelos produtores: a renovação de lavouras antigas em regiões de montanha e a necessidade de adaptar sistemas produtivos já estabelecidos às novas possibilidades de mecanização.

O período da manhã terminou com uma mesa-redonda entre os palestrantes, com participação dos produtores, cooperados, técnicos e demais profissionais.

TECNOLOGIAS SÃO TESTADAS NO CAMPO

Durante a tarde, os participantes foram até a área de validação do CVT – Centro de Validação Tecnológica, onde acompanharam, na prática, algumas das soluções apresentadas durante a programação. Um dos destaques foi a inauguração do primeiro terraço implantado na área de validação, resultado dos trabalhos desenvolvidos em parceria com o IFSULDEMINAS.

A atividade de campo foi dividida em quatro estações técnicas, permitindo aos participantes conhecer diferentes etapas e tecnologias relacionadas à implantação e ao manejo de lavouras em áreas declivosas. A equipe do CVT apresentou a metodologia e os objetivos do projeto. Em seguida, a Bulldozer, do Grupo 3F, demonstrou a construção dos terraços e os critérios técnicos considerados na execução do trabalho.

EQUIPAMENTOS ADAPTADOS À CAFEICULTURA DE MONTANHA

Entre as tecnologias apresentadas esteve o trator Antonio Carraro, da Tramontini, desenvolvido para trabalhar em condições de maior declividade. Os participantes conheceram as características do equipamento e sua aplicação em terrenos com limitações para máquinas convencionais.

A Marispan apresentou ainda um protótipo de adubadora para operação em terraços, desenvolvido para ampliar as possibilidades de mecanização do manejo nessas áreas.

Outro destaque foi o lançamento regional do drone DJI Agras T55, equipamento que, segundo os participantes, apresenta características que podem favorecer operações em terrenos declivosos, especialmente pela facilidade de transporte e agilidade de operação em locais de acesso mais difícil.

PROJETO SEGUE EM FASE DE VALIDAÇÃO

Para o gerente do Departamento de Desenvolvimento Técnico da Cooxupé, Mário Ferraz de Araújo, os resultados do encontro reforçam a necessidade de tratar a mecanização das áreas declivosas como um conjunto de etapas.

“A mecanização das áreas declivosas precisa ser pensada como um sistema, começando pelo conhecimento detalhado do terreno e pelo planejamento da lavoura e avançando pela implantação, adequação da área, escolha das máquinas e definição das operações que poderão ser mecanizadas”, analisa.

Segundo ele, a participação dos produtores e da equipe técnica é fundamental para avaliar as limitações encontradas nas propriedades e contribuir para o aprimoramento das soluções.

Além de criar novas possibilidades operacionais, a sistematização das áreas de montanha pode trazer reflexos para a gestão da propriedade. Para Osvaldo Bachião Filho, vice-presidente da Cooxupé, o projeto apresenta possibilidades relacionadas à redução de custos, ao desempenho operacional e à produtividade.

“É muito importante discutir operações dentro da propriedade que tragam oportunidades de economia. Esse projeto de sistematização da montanha para o plantio e a implantação da lavoura de café traz a possibilidade de redução significativa de custos, de um resultado operacional melhor e, principalmente, de aumento do potencial de produtividade”, reitera.

De acordo com o vice-presidente, compartilhar esse conhecimento com os técnicos é um caminho para que as tecnologias e possibilidades relacionadas à mecanização de montanha cheguem aos cooperados.

“O que estamos tentando fazer é semear esse conhecimento entre os técnicos para que eles consigam apresentar aos nossos cooperados as possibilidades de cada propriedade e, ao longo dos anos, buscar o que há de mais tecnológico do ponto de vista da mecanização de montanha”, conclui.

O Projeto Cafeicultura de Montanha continuará com as etapas de implantação, acompanhamento e validação na área do CVT. A expectativa é gerar informações técnicas que auxiliem os cafeicultores na tomada de decisões e contribuam para o desenvolvimento de sistemas produtivos mais eficientes em regiões de maior declividade.



Encontro reuniu produtores e técnicos para discutir a mecanização da cafeicultura de montanha

Missão técnica do Norte de Minas conhece modelo cooperativista da Cooxupé

Representantes de municípios e da Emater-MG, além de produtores e empresários, visitaram a matriz para trocar experiências sobre cafeicultura e avaliar oportunidades para a região

Uma missão técnica formada por representantes de municípios e da Emater-MG, além de produtores e empresários do Norte de Minas, esteve na matriz da Cooxupé, em Guaxupé (MG), para conhecer o modelo cooperativista e trocar informações sobre produção, qualidade e comercialização de café. A visita foi realizada em 12 de agosto e reuniu integrantes de nove cidades.

A comitiva contou com participantes de Grão Mogol, Botumirim, Buritizeiro, Itacambira, Cristália, Francisco Sá, Bocaiúva, Francisco Dumont e São João da Lagoa, além do presidente da Emater-MG, Cláudio Augusto Bortolini, técnicos da instituição e representante do Banco do Nordeste. A iniciativa buscou conhecer a atuação da cooperativa e avaliar possibilidades para o desenvolvimento da cafeicultura no Norte de Minas.



A comitiva reuniu representantes de nove municípios do Norte de Minas e da Emater-MG

Durante a programação, o grupo participou de uma apresentação institucional e se reuniu com o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo; o vice-presidente, Osvaldo Bachião Filho; e superintendentes. A agenda incluiu ainda um tour pelas instalações da cooperativa.

“O cooperativismo se fortalece com a troca de conhecimento. Receber essa comitiva nos permite compartilhar a experiência da Cooxupé e conhecer as perspectivas da cafeicultura em outras regiões do Estado”, defende Carlos Augusto.

Para o gerente regional da Emater-MG em Montes Claros, José Arcanjo Marques Pereira, a missão aproximou o Norte e o Sul de Minas Gerais e promoveu o intercâmbio de conhecimento sobre a atividade. “Buscamos uma conexão entre as duas regiões para conhecer a experiência de Guaxupé na produção, comercialização, processamento e gestão do café. A visita também abre possibilidades para novas parcerias e cooperação técnica”, afirma.

COOPERATIVISMO E QUALIDADE

Entre os temas abordados no encontro estiveram o papel do cooperativismo na organização da produção e o acesso ao mercado. A comitiva também acompanhou processos relacionados à classificação e à qualidade do café.

Cícero Reinaldo Lima, agrônomo extensionista da Emater-MG em Francisco Sá, destaca que a programação

permitiu compreender etapas que vão além do trabalho no campo. “Conseguimos entender melhor o papel do cooperativismo e como a qualidade dos grãos e da bebida pode agregar valor ao café na comercialização”, explica.

Para o prefeito de Grão Mogol, Diego Antunes Braga Fagundes, o intercâmbio pode auxiliar produtores que estão ampliando ou iniciando a atividade. “Conhecer a experiência da Cooxupé e dos produtores do Sul de Minas trouxe informações que podem contribuir para o desenvolvimento da atividade na nossa região”, ressalta.

O encontro também abriu um diálogo sobre possíveis ações entre a cooperativa e os municípios do Norte de Minas. Ao final da programação, a comitiva convidou representantes da cooperativa a visitarem a região para dar continuidade às conversas iniciadas em Guaxupé.



Missão técnica do Norte de Minas visitou a Cooxupé para conhecer o modelo cooperativista e trocar experiências sobre a cafeicultura

Cooperativa mantém certificação ISO 9001 após auditoria externa

Avaliação realizada pela DNV em Santos e Guaxupé teve resultado positivo e atestou a consistência dos processos do Sistema de Gestão da Qualidade

A Cooxupé concluiu, com resultado positivo, mais uma auditoria externa periódica do Sistema de Gestão da Qualidade ISO 9001:2015. Realizada pela certificadora DNV, a análise terminou sem registro de Não Conformidades (NC).

As vistorias foram conduzidas pelo auditor Alexandre Sato. O trabalho começou em Santos (SP), no dia 10 de julho, e prosseguiu em Guaxupé (MG), entre os dias 13 e 17, contemplando o Armazém Matriz, o Complexo Japy e a Unidade 3.

Durante a auditoria, as equipes apresentaram informações e evidências relacionadas aos procedimentos que integram o Sistema de Gestão da Qualidade. O relatório reconheceu o domínio operacional demonstrado pelos profissionais e a consistência na condução das atividades examinadas.

A trajetória da Cooxupé com a ISO 9001 começou em setembro de 1998. Desde então, são 28 anos de certificação e de dedicação contínua ao aprimoramento dos processos, à eficiência das operações e à manutenção dos padrões de qualidade.



Complexo Japy integra as operações da Cooxupé certificadas pela ISO 9001

“O resultado sem registro de não conformidades mostra a maturidade do nosso Sistema de Gestão da Qualidade e a consistência do trabalho realizado pelas equipes. Chegar aos 28 anos de certificação ISO 9001 representa uma trajetória construída diariamente, com atenção aos processos, à

qualidade e à evolução das nossas atividades. É uma conquista coletiva”, afirma Luiz Fernando dos Reis, superintendente comercial da Cooxupé.

QUALIDADE RECONHECIDA INTERNACIONALMENTE

A ISO (International Organization for Standardization) é uma organização internacional responsável pelo desenvolvimento de normas e padrões adotados mundialmente. Já a ISO 9001 estabelece critérios para sistemas de gestão da qualidade, com foco na organização dos processos, no atendimento aos requisitos estabelecidos e na melhoria contínua.

Na Cooxupé, a certificação contempla diferentes etapas das operações e integra uma rotina periódica de verificação. As auditorias permitem analisar o cumprimento dos requisitos previstos pela norma e a manutenção do Sistema de Gestão da Qualidade ao longo do tempo.

Cooperados ampliam conhecimentos com visitas à B3 e Veiling Holambra

Atividade da 7ª turma do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista aproxima conteúdo do curso de práticas de mercado e do cooperativismo



Cooperados da Cooxupé participaram de visitas técnicas à B3 e à Veiling Holambra

Produtores associados da Cooxupé participaram, nos dias 25 e 26 de agosto, de visitas técnicas à B3, a Bolsa de Valores do Brasil, e à Veiling Holambra, cooperativa do setor de flores. A atividade reuniu integrantes da 7ª turma do Programa de Desenvolvimento em Gestão e Educação Cooperativista.

As visitas fazem parte da formação oferecida pela Cooxupé, em parceria com a Fundace e o Sistema Ocemg/SescoopMG. A proposta é aproximar os conteúdos abordados no curso de diferentes práticas de mercado, gestão e cooperativismo.

A turma reúne cooperados de municípios da área de atuação da Cooxupé. O grupo foi acompanhado pela professora Dra. Adriana Procópio de Araújo, coordenadora do programa, e pelos colaboradores da Cooxupé Karina Maria Silva de Carvalho Baldini, analista de Comunicação e Marketing; Edir Antônio de Siqueira, analista de Relações Corporativas; Luiz Antônio Oliveira Alves, coordenador de Cadastros de Controladoria; Érica Cristina de Piza, analista Contábil; e Letícia Moraes de Oliveira Sandroni, analista de Custos e Orçamentos.

Para Adriana Procópio, a programação permite que os participantes relacionem o aprendizado do curso às experiências observadas nas visitas.

“É uma oportunidade para os cooperados associarem o conteúdo aprendido no curso à prática, tanto nas negociações em bolsa quanto no cooperativismo. A viagem também proporciona troca de experiências e integração entre os participantes”, afirma.

MERCADO FINANCEIRO E CAFÉ

Na B3, em São Paulo, os produtores acompanharam uma palestra sobre o funcionamento do mercado financeiro, a negociação de commodities agrícolas, os contratos futuros e a relação da Bolsa com o setor cafeeiro. O grupo também conheceu o Museu da B3, que apresenta a trajetória da instituição e sua participação no mercado brasileiro.

Cooperado do Núcleo da Cooxupé em Carmo do Rio Claro, João Carlos Silva destacou a importância de conhecer de perto uma estrutura relacionada à comercialização do café.

“É uma oportunidade de entender como funciona a Bolsa de Valores e como são negociadas as commodities,

entre elas o café, que é o nosso principal produto”, considera.

Para Léo Anísio de Souza, cooperado do Núcleo de Alfenas, a visita contribuiu para ampliar os conhecimentos adquiridos durante o programa.

“Conhecemos o funcionamento da Bolsa, sua história e como ocorrem as negociações das commodities agrícolas, principalmente do café. O curso também ampliou minha visão sobre o cooperativismo e a importância da cooperativa para o produtor rural”, pontua.

Ana Paula Marcelino, responsável pela área de relacionamento com empresas do agro da B3, ressaltou a importância da aproximação dos produtores com o mercado financeiro.

“A iniciativa da Cooxupé permite que os produtores conheçam o mercado financeiro, a Bolsa e entendam como funcionam o registro de ativos e as negociações de contratos futuros. É uma experiência que temos recebido de forma muito positiva”, conta.

”

Foi uma experiência muito boa acompanhar as regras e a organização da cooperativa.

Chamou a atenção a transparência do leilão, com tudo acontecendo ao mesmo

tempo e os produtores acompanhando as vendas.

Foi interessante conhecer de perto todo esse processo

ALESSANDRA FERNANDES
COOPERADA DE ARAGUARI

COOPERATIVISMO NA PRÁTICA

A viagem incluiu ainda um momento de diálogo dos participantes com Carlos Augusto Rodrigues de Melo, presidente da Cooxupé, Osvaldo Bachião Filho, vice-presidente e o gerente de Comunicação Corporativa, Jorge Florêncio.

Já no segundo dia da programação, os participantes visitaram a Veiling Holambra. Durante a atividade, os cooperados conheceram a trajetória da organização, seu modelo de gestão, as características do quadro social e a dinâmica de produção e comercialização de flores. A programação também apresentou o funcionamento do tradicional sistema de leilão reverso utilizado pela cooperativa.

Para Alessandra Fernandes, cooperada de Araguari, no Cerrado Mineiro, a experiência permitiu conhecer de perto a organização e o funcionamento da Veiling Holambra.



Cooperados participam de encontro com a diretoria da Cooxupé durante a visita técnica

“Foi uma experiência muito boa acompanhar as regras e a organização da cooperativa. Chamou a atenção a transparência do leilão, com tudo acontecendo ao mesmo tempo e os produtores acompanhando as vendas. Foi interessante conhecer de perto todo esse processo”, relata.

Jorge Possato Teixeira, CEO da Cooperativa Veiling Holambra, destacou a troca entre as duas organizações. “Foi um dia especial para receber a Cooxupé e seus produtores nessa intercooperação, que é fundamental para o fortalecimento do cooperativismo”, afirma.

“Essas experiências ampliam o conhecimento dos nossos cooperados sobre diferentes modelos de gestão, comercialização e cooperativismo. Essa troca contribui tanto para a atividade nas propriedades quanto para uma participação cada vez mais ativa na cooperativa”, avalia Carlos Augusto.



Visita à B3 apresentou aos cooperados aspectos do mercado financeiro e da negociação do café

Cooperativa conquista pela primeira vez categoria Diamante do Prêmio Melhor Ar

Reconhecimento valoriza trabalho de controle das emissões;
último ciclo contou com 1.097 aferições na frota

As ações de controle das emissões da frota levaram a Cooxupé a um novo patamar no Programa Despoluir. Após duas conquistas consecutivas na categoria Ouro, a cooperativa alcançou, pela primeira vez, a Diamante do Prêmio Melhor Ar – FETCEMG, nível máximo da premiação.

No último ciclo, foram realizadas 1.097 aferições. Os testes fazem parte de uma rotina de acompanhamento que contribui para o atendimento às exigências ambientais e está alinhada às práticas ESG adotadas pela cooperativa.

De acordo com Leonildo Daniel Pereira, gerente do Departamento de Transportes, a conquista reflete a regularidade das ações realizadas pela área e o envolvimento das equipes no acompanhamento da frota. “Esse reconhecimento demonstra nosso compromisso com as práticas ESG, a sustentabilidade e o controle das emissões dos nossos veículos. É fruto de um trabalho realizado de forma contínua, com acompanhamento e atenção para que os testes sejam feitos regularmente”, destaca.

Ele também ressalta a participação dos profissionais envolvidos e o suporte do SETSUL (Sindicato das Empresas de Transportes de Cargas e Logística do Sul de Minas Gerais) nas avaliações. “Agradecemos ao SETSUL pelo apoio nas aferições e à nossa equipe pelo comprometimento. A conquista da categoria Diamante valoriza esse esforço conjunto”, completa.

CUIDADO INCORPORADO À OPERAÇÃO

A Cooxupé participa do Programa Despoluir desde 2022, quando sua frota contava com mais de 700 caminhões movidos a diesel. Criado pela Confederação Nacional do Transporte (CNT), pelo Serviço Social do Transporte (SEST) e pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte (SENAT), o programa incentiva a adoção de práticas ambientalmente responsáveis no setor de transporte, com foco também na redução de impactos sobre a qualidade do ar.

A cada seis meses, são realizados testes com equipamentos como o opacímetro, utilizado para medir a opacidade da fumaça emitida pelos veículos, e o tacômetro, empregado na avaliação da aceleração e do ruído. Quando os parâmetros estabelecidos são atendidos, o caminhão recebe um selo de aprovação válido por seis meses. Caso seja identificada a necessidade de adequação, o responsável é orientado a realizar os ajustes.

Segundo Natalia Fernandes Carr, gerente ESG da Cooxupé, a premiação também traduz a integração entre as diferentes áreas em torno dos compromissos ambientais assumidos pela cooperativa. “A conquista na categoria Diamante mostra que a sustentabilidade está incorporada à rotina da operação. É resultado do empenho das equipes em aprimorar processos, buscar alternativas mais susten-

táveis e transformar esse compromisso em ações concretas. Esse reconhecimento também nos incentiva a seguir avançando, com o apoio do time de ESG, nessa agenda”, destaca.



Controle de emissões da frota contou com 1.097 aferições no último ciclo

Estudo aponta como café pode contribuir para saúde e envelhecimento

Pesquisa identifica mecanismo relacionado à ação de compostos presentes na bebida e seus possíveis efeitos na resposta ao estresse e na proteção das células



Estudos investigam a relação entre o consumo de café, saúde e envelhecimento

Um novo estudo aponta um possível mecanismo para explicar como o café pode contribuir para a saúde e o envelhecimento. A pesquisa, noticiada pelo site O Globo, foi conduzida por cientistas da Faculdade de Medicina Veterinária e Ciências Biomédicas da Texas A&M, nos Estados Unidos.

Segundo os pesquisadores, determinados compostos presentes no café podem ativar o receptor NR4A1, relacionado à resposta do organismo ao estresse e à proteção contra danos celulares.

“O café tem propriedades bem conhecidas de promoção da saúde. O que mostramos é que alguns desses efeitos podem estar relacionados à forma como compostos do café interagem com esse receptor, que participa da proteção do organismo contra danos provocados pelo estresse”, afirmou Stephen Safe, professor de Toxicologia Veterinária da Texas A&M, ao ScienceDaily.

CAFÉ, SAÚDE E ENVELHECIMENTO

O NR4A1 faz parte de um grupo de receptores nucleares que ajudam a controlar a atividade dos genes diante de situações de estresse ou lesões nos tecidos. Estudos anteriores já relacionaram sua atuação a processos como

inflamação, metabolismo e reparo celular.

Grandes pesquisas observacionais associaram o consumo de café a um menor risco de doenças como Alzheimer, Parkinson e distúrbios metabólicos. O novo trabalho busca avançar na compreensão dos mecanismos biológicos que podem estar envolvidos nessas associações.

Entre os componentes capazes de se ligar ao NR4A1 estão compostos polifenólicos, como o ácido cafeico. Em modelos de laboratório, essas substâncias reduziram danos celulares e retardaram o crescimento de células cancerígenas. Quando o receptor foi removido das células, os efeitos protetores desapareceram.

Os pesquisadores ressaltam que o café possui uma composição química complexa e pode atuar no organismo por diferentes mecanismos. A equipe agora estuda compostos capazes de ativar o NR4A1 de forma mais eficiente, com foco no desenvolvimento de possíveis tratamentos para câncer e outras doenças.

Cooxupé passa a contar com frota própria para ampliar suporte logístico

Primeira operação ocorreu em 10 de agosto de 2026, com a entrega de contêineres em terminal da Baixada Santista e o início das transferências de café do Cerrado para o Complexo Japy



Esq. p/ Dir.: Superintendente Deivison e o gerente Leonildo celebram a conquista que ampliará o suporte logístico da cooperativa

A Cooxupé iniciou uma nova etapa em sua operação logística com a atividade de sua frota própria. Estruturado ao longo dos últimos meses, o projeto passa a fazer parte do Departamento de Transportes, com veículos destinados à movimentação de café, contêineres e ao suporte a diferentes demandas da cooperativa.

A necessidade de contar com uma frota própria já vinha sendo apontada pelo Departamento de Transportes. Com os investimentos aprovados no final de 2025 pela Diretoria Executiva e pelo Conselho de Administração, o projeto começou a ser efetivamente estruturado no início deste ano pelo setor, com o apoio da Superintendência de Logística e Operações e das demais áreas da cooperativa envolvidas no processo.

O trabalho foi além da aquisição dos veículos e exigiu a preparação de toda a estrutura necessária para colocá-los em atividade. Segundo o gerente de Transportes da Cooxupé, Leonildo Daniel Pereira, a implantação envolveu novos processos, contratação e capacitação de motoristas, gestão de riscos, rastreamento, manutenção e abastecimento, entre outras frentes necessárias para garantir segurança e eficiência nas operações.

ATUAÇÃO DA FROTA E SUPORTE LOGÍSTICO

Neste primeiro momento, a frota conta com dez veículos/conjuntos destinados a três frentes de atuação. Cinco conjuntos rodotrens porta-contêiner realizam o transporte de contêineres com destino à Baixada Santista, contribuindo diretamente para a logística de exportação dos cafés comercializados pela Cooxupé e enviados a mais de 50 países.

Outros três conjuntos rodocaçamba são utilizados no transporte de café a granel para as transferências das filiais à Cooxupé. A estrutura inclui ainda dois caminhões truck, que terão atuação flexível conforme as diferentes demandas logísticas da cooperativa, entre elas a coleta de café, a entrega de insumos, as transferências e outras necessidades do Departamento de Transportes.

Leonildo explica que a iniciativa não pretende substituir o transporte terceirizado. Atualmente, mais de 900 motoristas prestam serviços à Cooxupé e continuam exercendo papel importante na logística da cooperativa. A frota própria chega como uma alternativa complementar, proporcionando mais controle, flexibilidade, previsibilidade e agilidade, além da possibilidade de redução de custos em determinadas operações.

“O projeto também nos permite conhecer ainda mais os nossos processos e amplia nossa capacidade de resposta nos momentos de maior movimentação. A frota própria chega para somar à estrutura que já temos e oferecer mais uma alternativa para nossas operações de transportes”, destaca.



Frota própria passa a integrar as operações logísticas da Cooxupé



Veículos da frota própria atuam no transporte de café, contêineres e outras demandas da cooperativa

PRIMEIRA VIAGEM MARCA NOVA FASE

Depois de meses de planejamento e preparação, o dia 10 de agosto de 2026 marcou a entrada efetiva da frota própria da Cooxupé nas estradas. Na data, foi realizada a primeira viagem para a entrega de contêiner em um terminal na Baixada Santista e a transferência de café do Cerrado para o Complexo Japy, inaugurando essa nova etapa da logística de transporte da cooperativa.

PLANEJAMENTO E EVOLUÇÃO

Para o superintendente de Logística e Operações da Cooxupé, Deivison Ricciardi Ferreira, colocar o projeto em prática representa a concretização de um trabalho desenvolvido ao longo dos últimos meses e o início de uma nova fase para a área.

“Ver a frota própria da Cooxupé nas estradas é motivo de muito orgulho. Foram meses de planejamento, trabalho e dedicação do Departamento de Transportes e de várias áreas para transformar esse projeto em realidade. Agora começa uma nova etapa, com muito aprendizado e evolução. Tenho certeza de que este é apenas o começo de uma nova história para a logística de transportes da cooperativa”, conclui o superintendente.



Primeira operação ocorreu em 10 de agosto de 2026, com a entrega de contêineres em terminal da Baixada Santista

Cooxupé conquista novamente Selo Prata do Programa Brasileiro GHG Protocol

Cooperativa aprimora levantamento de emissões e avança na mensuração de dados da produção de café para orientar ações de descarbonização

A Cooxupé conquistou, pelo terceiro ano consecutivo, o Selo Prata do Programa Brasileiro GHG Protocol, após publicar seu inventário de emissões de gases de efeito estufa (GEE) no Registro Público de Emissões. O levantamento referente a 2025 contou com uma amostragem mais representativa da produção de café.

Realizado pelo Centro de Estudos em Sustentabilidade da Fundação Getúlio Vargas (FGVces), o Programa Brasileiro GHG Protocol disponibiliza metodologia para elaboração de inventários corporativos de GEE. O Selo Prata reconhece organizações que publicam inventários completos, com a contabilização dos Escopos 1 e 2. Além desses escopos, a Cooxupé também contabiliza as emissões indiretas do Escopo 3, ampliando a visão sobre os impactos associados à sua cadeia de valor.

A Cooxupé realiza a mensuração anual dos três escopos desde 2023. Eles abrangem as emissões diretas das operações, aquelas relacionadas à aquisição de energia e as indiretas associadas à cadeia de valor.

Segundo Cairo Rômulo, analista de Qualidade e Meio Ambiente da cooperativa, o inventário mais recente avançou na qualidade e no detalhamento das informações.

“O inventário de 2025 representa uma evolução na qualidade dos dados. Expandimos a amostragem relacionada à produção de café e aprimoramos a coleta de informações. A conquista novamente do Selo Prata confirma a continuidade e a transparência desse trabalho”, afirma.

PRODUÇÃO DE CAFÉ GANHA AMOSTRAGEM MAIS REPRESENTATIVA

Na Cooxupé, o Escopo 3 representa 99,3% das emissões inventariadas. A produção do café adquirido dos cooperados é o principal componente da categoria 1 - bens e serviços adquiridos, que corresponde a 85,2% do inventário de 2025.

Para aumentar a representatividade do levantamento, a amostragem passou de 11 propriedades, em 2023, para 45, em 2024, e 127, em 2025. A ferramenta utilizada na coleta das informações foi desenvolvida em parceria com o CEPAGRI/Unicamp e Embrapa.

“Para uma cooperativa como a Cooxupé, olhar somente para as emissões das operações próprias não é suficiente para compreender a pegada de carbono. A ampliação da amostragem busca representar melhor a realidade dos cooperados e orientar ações de melhoria junto aos produtores”, detalha Cairo.



Cooxupé conquista, pelo terceiro ano consecutivo, o Selo Prata do Programa Brasileiro GHG

ENERGIA E REDUÇÃO DE EMISSÕES

Em 2025, a Cooxupé registrou redução das emissões do Escopo 2, relacionadas ao consumo de energia elétrica. A energia adquirida no mercado livre representou 86% do consumo, enquanto a autoprodução fotovoltaica respondeu por 12%. Também houve redução de 11% no consumo total de energia.

No Escopo 1, houve aumento das emissões, com destaque para as emissões associadas à frota própria. “Somente medir e inventariar não é suficiente. É preciso transformar o dado em informação, definir prioridades, estabelecer um plano de ação e aprimorar o processo a cada ciclo”, destaca Cairo.

Entre as iniciativas adotadas estão a autoprodução de energia solar, aquisição de energia renovável, eletrificação de equipamentos e incentivo ao uso de combustíveis renováveis. Em 2025, foram incorporadas oito empilhadeiras elétricas, com previsão de outras dez em 2026. A cooperativa também estuda alternativas energéticas para os torradeiros.

COOPERATIVISMO NA AGENDA CLIMÁTICA

A mensuração das emissões de gases de efeito estufa também tem ampliado a participação do cooperativismo agropecuário nas discussões sobre a agenda climática. Neste ano, 13 cooperativas do ramo receberam apoio do Sistema OCB por meio da Solução Neutralidade de Carbono, do Programa ESG-Coop. Desse grupo, 12 publicaram seus inventários no Registro Público de Emissões e conquistaram o Selo Prata.

A Cooxupé integra esse movimento com um trabalho de mensuração que contempla os três escopos de emissões. O levantamento considera desde as emissões diretas das operações da cooperativa e aquelas relacionadas à energia adquirida até as emissões indiretas presentes na cadeia de valor.

A dimensão do Escopo 3 é um dos principais pontos desse processo. Na cooperativa, ele responde por 99,3% das emissões inventariadas. Por isso, ampliar a quantidade de propriedades analisadas tornou-se uma das frentes do levantamento. A amostragem da produção de café passou de 11 propriedades em 2023 para 45 em 2024 e chegou a 127 no inventário referente a 2025.

Essa experiência também foi apresentada no evento anual do Programa Brasileiro GHG Protocol, realizado nos dias 26 e 27 de agosto, na Fundação Getúlio Vargas, em São Paulo. Cairo Rômulo participou como painellista e apresentou a jornada de descarbonização da Cooxupé e os desafios para mensurar as emissões do Escopo 3 na cadeia produtiva do café.

Para os próximos ciclos, a cooperativa pretende aprimorar a qualidade dos dados, ampliar a representatividade da pegada de carbono do café, envolver os diferentes elos da cadeia e avançar nas ações de eficiência energética e substituição de fontes fósseis. O objetivo é fortalecer a base de informações para orientar as medidas de redução das emissões.

“Mais do que estabelecer metas sem uma base sólida, o momento é de fortalecer a mensuração, estruturar indicadores e ampliar nossa capacidade de transformar os resultados do inventário em ações concretas de redução”, conclui Cairo.



Cairo Rômulo, analista de Qualidade e Meio Ambiente da Cooxupé, apresentou a jornada de descarbonização da cooperativa durante painel

Especialíssimo 2026 recebe lotes de cooperados até 3 de outubro

Programa da Cooxupé e da SMC Specialty Coffees selecionará os 50 melhores cafés da safra e distribuirá R\$ 330 mil em premiações



Criado em 2016, o Especialíssimo completa uma década de incentivo à produção de cafés especiais entre os cooperados da Cooxupé

Os cooperados da Cooxupé têm até 3 de outubro para entregar lotes de café para o Especialíssimo 2026. Realizado pela cooperativa em parceria com a SMC Specialty Coffees, o programa selecionará os 50 melhores cafés da safra e distribuirá R\$ 330 mil em premiações. A negociação dos lotes deve ocorrer até 9 de outubro e a cerimônia que revelará os vencedores será realizada em 19 de novembro, em Guaxupé (MG).

O Especialíssimo incentiva a produção de cafés especiais e reconhece os cooperados que investem em qualidade, boas práticas agrícolas, manejo da lavoura, cuidados na pós-colheita e sustentabilidade. O programa também amplia as oportunidades de comercialização dos cafés que se destacam pela qualidade sensorial.

Os lotes selecionados passam a integrar o portfólio de cafés especiais da SMC Specialty Coffees, empresa responsável pela comercialização dos cafés especiais da Cooxupé. Os grãos também podem compor edições limitadas e blends especiais produzidos pela Torrefação Cooxupé.

“Além de reconhecer o trabalho dos nossos cooperados, o Especialíssimo incentiva a busca constante pela qualidade e pela adoção de boas práticas. O programa também mostra ao mercado a capacidade dos nossos produtores de atender aos padrões da cafeicultura mundial”, afirma Carlos Augusto Rodrigues de Melo.

CRITÉRIOS PARA PARTICIPAR

Para participar, o produtor deve ser cooperado da Cooxupé e manter o café depositado na cooperativa ou na SMC Specialty Coffees. Os lotes precisam ser da safra atual e atender aos requisitos técnicos estabelecidos pelo programa.

A seleção contempla as categorias cereja descascado e natural. Na avaliação sensorial, são analisados atributos como acidez, doçura, corpo, balanço e retrogosto, além da presença de aromas frutados, florais, caramelados e enzimáticos. Os cafés devem alcançar pontuação mínima

de 83 pontos pela metodologia da Specialty Coffee Association (SCA).

Entre os critérios físicos, os lotes devem apresentar peneira 16 acima, com mínimo de 40% para cafés naturais e de 50% para cerejas descascados. A umidade deve ficar entre 11% e 12%, com limite máximo de 4% de grãos brocados, ausência de defeitos extrínsecos e bom aspecto visual. O lote mínimo para participação é de dez sacas.

FIDELIDADE E BOAS PRÁTICAS

O Especialíssimo também estabelece critérios relacionados ao vínculo cooperativista e à sustentabilidade da produção. Para participar do ranqueamento, o cooperado deve apresentar índice mínimo de 80% de fidelidade na entrega de café para a Cooxupé e a SMC, em relação à produção obtida na safra. O mesmo percentual mínimo é exigido para a compra de insumos junto à cooperativa.

Outro requisito é o atendimento aos critérios míni-



Programa da Cooxupé e da SMC Specialty Coffees que seleciona e premia os melhores cafés dos cooperados está com novas regras

mos do Nível 1 do Protocolo Gerações, programa da Cooxupé voltado à adoção de práticas sustentáveis, condições de trabalho e gestão responsável das propriedades. O regulamento também considera requisitos socioambientais e operacionais.

Cooperados que conquistaram o primeiro lugar por duas vezes em edições anteriores não podem integrar o ranqueamento para premiação nos dois anos seguintes. Após esse período, voltam a concorrer.

SELEÇÃO DOS 50 MELHORES CAFÉS

Após as etapas de classificação e avaliação sensorial, os 50 lotes com as maiores pontuações serão selecionados para o ranking final do Especialíssimo 2026.

A análise será conduzida por um comitê formado por provadores certificados Q-Grader da Cooxupé, da SMC Specialty Coffees e convidados externos. O professor Flávio Borém, da Universidade Federal de Lavras (UFLA), atua como Head Judge do programa. Os julgamentos seguem metodologia reconhecida internacionalmente e são realizados por meio de provas cegas, assegurando imparcialidade durante o processo.

Cada cooperado poderá concorrer com apenas um



Os lotes inscritos passam por avaliações físicas e sensoriais conduzidas por um comitê formado por provadores certificados Q-Grader da Cooxupé, da SMC Specialty Coffees e convidados externos

lote, considerado aquele que alcançar a maior pontuação. Em caso de empate, serão utilizados critérios complementares, como fidelidade na entrega do café, fidelidade na compra de insumos, enquadramento no Protocolo Gerações e idade do cooperado.

PREMIAÇÃO CHEGA A R\$ 330 MIL

A edição 2026 distribuirá R\$ 330 mil aos produtores classificados. O campeão receberá R\$ 50 mil, enquanto o segundo colocado será premiado com R\$ 30 mil e o terceiro, com R\$ 20 mil. Os produtores classificados entre a 11ª e a 50ª posição receberão R\$ 4 mil cada.

Os vencedores serão conhecidos em 19 de novembro, durante a cerimônia de premiação do Especialíssimo 2026, em Guaxupé.



ESPECIALÍSSIMO 2026 EM NÚMEROS

Recebimento de lotes: até 3 de outubro

Negociação dos cafés: até 9 de outubro

Categorias: cereja descascado e natural

Pontuação mínima: 83 pontos SCA

Lote mínimo: 10 sacas

Selecionados para o ranking: 50 cooperados

Premiação total: R\$ 330 mil

Premiação: 19 de novembro, em Guaxupé

Avaliação: comitê de provadores Q-Grader

Dia de Cooperar reúne cooperativas e comunidade em Guaxupé

Evento reuniu cerca de mil pessoas em uma tarde de atividades para toda a família e arrecadou alimentos para instituição do município

No dia 30 de agosto, Guaxupé recebeu uma programação especial do Dia C – Dia de Cooperar, movimento que mobiliza cooperativas em ações voltadas à comunidade. Realizado no Centro de Eventos Nabih Zaiat, das 14h às 16h, o evento reuniu cerca de mil pessoas em uma tarde com atividades recreativas, apresentações culturais, serviços e ações de solidariedade.

A iniciativa contou com a participação de sete cooperativas do município: Cooxupé, Interativa, Recicla Guaxupé, Sicoob Acicredi, Sicoob Agrocredi, Sicredi e Unimed.



Registros do Dia C – Dia de Cooperar, que reuniu cerca de mil pessoas em Guaxupé com atividades para as famílias e ações de solidariedade

UMA TARDE DE INTEGRAÇÃO E SOLIDARIEDADE

A programação incluiu apresentação de dança de Willian Rocha, participação dos Desbravadores, teatro e dança com alunos da Interativa, além de atividades para crianças e famílias, como corrida de saco, quick massagem, bike suco, totem de fotos, jogos, pintura de rosto, tatuagem, amarelinha, basquete de ping pong, chute ao alvo, personalização de cofrinhos e bexigas modeladas.

Um dos destaques foi o trenzinho, que circulou pelo espaço como parte da ação solidária. Para participar do passeio, cada pessoa deveria doar 1 quilo de alimento não perecível. As doações serão destinadas à instituição Colo de Mãe, de Guaxupé. A ação social arrecadou 408 kg de alimentos e 223 litros de leite.

A Cooxupé também participou da programação com a Tenda Evolutto, que serviu 280 doses de café e 800 de cappuccino ao público. A cooperativa também mobilizou seus colaboradores durante o mês de agosto e, da arrecadação mencionada acima, 162 litros de leite e 10 cestas básicas foram doados pelos colaboradores Cooxupé.

Após o passeio de trenzinho, as crianças receberam um color goods personalizado, com ilustrações sobre a



Dia C reúne famílias em Guaxupé com extensa programação cultural, jogos e atividades recreativas para crianças



Cooperativas se unem no Dia de Cooperar para promover integração comunitária, voluntariado e impacto social na região

cooperativa e um texto adaptado ao público infantil, que apresenta, de forma lúdica, a história e a trajetória da Cooxupé.

Para quem participou, a experiência também foi uma oportunidade de aproximar as famílias dos princípios da cooperação.

“Participar do Dia C – Cooperar em Guaxupé foi uma experiência muito bacana e especial. Foi muito bonito ver as cooperativas unidas, proporcionando momentos de alegria, aprendizado e diversão para tantas crianças. A energia do evento foi contagiante e mostrou como pequenas ações podem fazer a diferença na comunidade. Foi um dia que, com certeza, ficará marcado com muito carinho”, avaliou Ana Clara Vieira Lopes.

“O Dia C, realizado em Guaxupé, foi uma experiência muito especial, reunindo sete cooperativas em atividades voltadas às crianças e à comunidade. Foi muito bacana acompanhar de perto essa iniciativa e ver o envolvimento de todos. Meu priminho, também chamado Pedro, participou e simplesmente amou! Eventos como esse mostram, na prática, a força da cooperação e o impacto positivo que ela pode gerar”, avaliou Pedro Henrique Francisco.



Atividades recreativas promovem lazer e integração infantil durante o Dia de Cooperar

Geana Aparecida Calixto participou da programação com a família e destacou a oportunidade de transmitir às crianças os princípios da cooperação. “No dia 30 de agosto, participei do Dia C – Dia de Cooperar e levei toda a minha família para prestigiar. Foi muito legal e gratificante ensinar a criança a compartilhar e a cooperar”, disse.

Ela também ressaltou a atividade preparada para o público infantil após o passeio de trenzinho. “Depois da volta do trenzinho, a criança ganhava um brinde, que era um livrinho para pintar e aprender sobre a Cooxupé, desde o seu início”, completou.

Luiz Guilherme de Paula Pereira, classificador provador do Controle de Qualidade da Cooxupé e voluntário na ação, também ressaltou a importância da união entre as cooperativas. “Foi muito gratificante poder contribuir e acompanhar de perto a alegria das pessoas durante as atividades. Essa experiência reforçou para mim a importância de cooperarmos e unirmos forças por um objetivo em comum”, afirmou.

A programação terminou com um show de mágica de JKarlus para as famílias presentes.



Cooperativas e voluntários mobilizam centenas de pessoas em grande ação solidária



Ação solidária do Dia C arrecada mais de 400 kg de alimentos e centenas de litros de leite para a instituição Colo de Mãe

AÇÕES TAMBÉM EM OUTROS MUNICÍPIOS

Além de Guaxupé, a Cooxupé participou de ações do Dia C em outros municípios. Em Cabo Verde, a cooperativa, em parceria com o Sicoob Agrocredi e a Secretaria Municipal de Saúde, promoveu uma manhã de atividades na praça em frente à Prefeitura, com espaço infantil, distribuição de brindes, aferição de pressão e glicemia e atualização do cartão de vacinas.

Em Carmo do Rio Claro, a programação contou com a participação da Cooxupé, Sicoob Credicarmo, Sicredi e da Cooperativa de Ensino de Carmo do Rio Claro (IEC), dentro da proposta “Dia de Cooperar – Corrida da Cooperação”, com o tema “Movimente-se por um mundo mais solidário”.

A participação também teve caráter solidário, com a doação de 2 quilos de alimentos não perecíveis por participante. Ao todo, cerca de 5 toneladas de alimentos foram arrecadadas em diferentes frentes da ação e serão repassadas à Conferência Vicentina, entidade que atende famílias em situação de vulnerabilidade no município.

As iniciativas integram o Dia C – Dia de Cooperar, movimento que incentiva a atuação das cooperativas em projetos voltados às comunidades onde estão presentes, destacando o 7º princípio do cooperativismo – o interesse pela comunidade.

Cooxupé está entre as 50 maiores empresas do Brasil, segundo a Veja

Cooperativa avança 43 posições em relação ao levantamento anterior e passa do 93º para o 50º lugar na lista das mil principais companhias do país

Com receita líquida de R\$ 16,76 bilhões em 2025, a Cooxupé alcançou a 50ª posição no ranking “As 1.000 Maiores Empresas do Brasil”, publicado pela Veja. A cooperativa avançou 43 posições em relação ao ano anterior, quando ocupava o 93º lugar. As companhias que compõem o levantamento somaram R\$ 4,9 trilhões em receita líquida no período. O montante representa alta de 6,8%, enquanto o Produto Interno Bruto (PIB) avançou 2,3%.

De acordo com a publicação, a receita líquida da Cooxupé cresceu 58,8% na comparação com 2024. O patrimônio líquido somou R\$ 2,60 bilhões, enquanto o resultado líquido chegou a R\$ 380,66 milhões. A rentabilidade sobre o patrimônio líquido (ROE) foi de 14,6%.



Cooxupé registrou crescimento de 58,8% na receita líquida em 2025

COOPERATIVISMO E CAFEICULTURA

Fundada em 1932 e dedicada exclusivamente à cafeicultura desde 1957, a Cooxupé conta, atualmente, com mais de 22 mil cooperados e recebe cafés de mais de 370 municípios do Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Matas de Minas e Média Mogiana Paulista.

Para o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, a posição alcançada no levantamento reflete o trabalho desenvolvido de forma coletiva por cooperados e colaboradores.

“Chegar ao grupo das 50 maiores empresas do Brasil é resultado de um trabalho construído coletivamente pelos nossos mais de 22 mil cooperados e mais de 3 mil colaboradores. Temos uma base formada, em sua grande maioria, por mini e pequenos produtores, famílias que vivem da cafeicultura e encontram no cooperativismo condições para acessar mercados e gerar valor a partir de sua produção. Ao lado delas, nossos colaboradores são fundamentais para sustentar toda essa estrutura e atender às necessidades dos cooperados. Estar nessa posição demonstra como o trabalho conjunto, organizado pelo cooperativismo, expande a capacidade dos produtores e contribui para a relevância econômica da cafeicultura brasileira”, pontua.

Para atender aos produtores e conectar a produção aos mercados nacional e internacional, a Cooxupé mantém 49 Núcleos, Unidades Avançadas e Postos de Atendimento, além de lojas e armazéns em locais estratégicos e escritório de exportação em Santos (SP).

Na área logística, o Complexo Industrial e de Armazenagem Japy tem capacidade para armazenar 3 milhões de sacas de café em bags e a granel. A estrutura conta com granelização e automação dos processos e realiza a expedição e o embarque de cerca de 22 mil sacas por dia, volume equivalente a cerca de 60 contêineres diários.

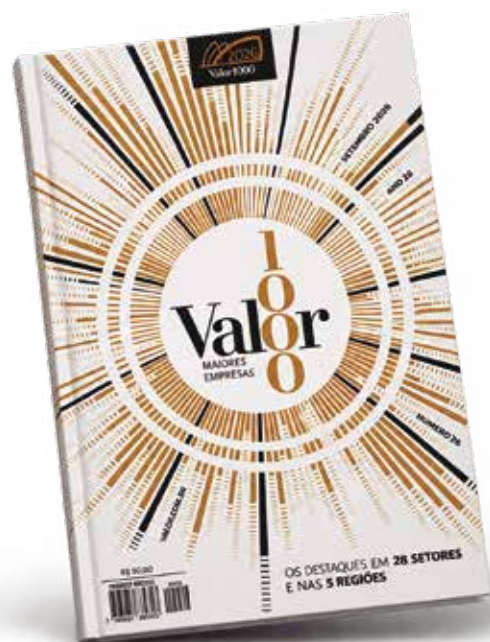
COOXUPÉ NO RANKING DA VEJA

Os indicadores apresentados pela publicação para a cooperativa em 2025 são:

- Posição no ranking: 50ª
- Posição anterior: 93ª
- Avanço no ranking: 43 posições
- Receita líquida: R\$ 16,76 bilhões
- Variação 2025/2024: 58,8%
- Patrimônio líquido: R\$ 2,60 bilhões
- Resultado líquido: R\$ 380,66 milhões
- Rentabilidade sobre o patrimônio líquido (ROE): 14,6%

Grupo das 100 maiores: Valor 1000 também destaca desempenho da cooperativa

Cooxupé ocupa o 84º lugar após avançar 45 posições no ranking e registra receita líquida de R\$ 16,997 bilhões



A Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé) está entre as 100 maiores empresas do Brasil, segundo a edição 2026 do ranking Valor 1000, publicado pelo Valor Econômico. A cooperativa alcançou a 84ª posição, avançando 45 colocações em relação ao levantamento anterior, quando ocupava o 129º lugar. No período, a receita líquida cresceu 59%.

O anuário chega à 26ª edição com uma análise das maiores companhias brasileiras. No caso da Cooxupé, a receita líquida foi de R\$ 16,997 bilhões, enquanto o lucro líquido chegou a R\$ 380,7 milhões, com crescimento de 17,6%.

Para a elaboração do Valor 1000, as empresas são classificadas de acordo com a receita líquida. A pesquisa é conduzida pela Serasa Experian, em parceria com o Valor, e conta com a homologação de critérios do Centro de Estudos em Finanças da FGV/SP.

De acordo com o presidente Carlos Augusto Rodrigues de Melo, a posição alcançada no Valor 1000 acompanha a evolução da cooperativa e a consistência do trabalho desenvolvido junto aos cooperados.

“Avançar 45 posições no Valor 1000 é um resultado expressivo para a Cooxupé. A chegada ao grupo das 100 maiores empresas do ranking mostra a solidez da cooperativa e a capacidade de um modelo construído a partir da união dos produtores. É uma conquista que nasce da confiança das nossas famílias cooperadas e do trabalho dos nossos colaboradores”, afirma.

COOXUPÉ NO VALOR 1000

Os indicadores apresentados pela edição 2026 para a cooperativa são:

- Posição no ranking: 84ª
- Posição anterior: 129ª
- Avanço no ranking: 45 posições
- Receita líquida: R\$ 16,997 bilhões
- Variação da receita líquida: 59%
- Lucro líquido: R\$ 380,7 milhões
- Variação do lucro líquido: 17,6%



FORESEEKERS

A Cooxupé recebeu, no dia 20 de agosto, integrantes da Foreseekers, empresa sediada em Xangai, na China, e que atua na conexão entre organizações brasileiras e o ecossistema chinês de inovação, tecnologia e negócios. Participaram do encontro Mila Ghattas, CEO da Foreseekers; Shuchang Lai, cientista e representante da Bluepha; e Elena Zeng, diretora de insumos agrícolas da Agradion Management.

A programação incluiu visitas ao Complexo Industrial Japy, à SMC Specialty Coffees e ao CVT, além de encontros com profissionais de diferentes áreas da cooperativa. A agenda proporcionou trocas de experiências e ampliou o contato com organizações ligadas ao ambiente de inovação e negócios da China.



HARVEN AGRIBUSINESS

Representantes do Grupo CREA Santa Isabel, da Argentina, estiveram na Cooxupé no dia 13 de agosto para uma agenda de conhecimento e intercâmbio. A comitiva, formada por integrantes de 11 empresas familiares, conheceu a estrutura da cooperativa, seu modelo de gestão e diferentes aspectos da cadeia produtiva do café.

A visita faz parte de um programa de aprendizado da Harven Agribusiness School e foi acompanhada pelo professor Rodrigo Amoroso Salgado. O encontro foi marcado pelo compartilhamento de conhecimento, pela conexão e troca de experiências pelos profissionais.

Cooxupé marca presença no 25º Congresso Brasileiro do Agronegócio

Evento da ABAG reuniu lideranças do setor para discutir integração entre agro e indústria, inovação e os caminhos para o desenvolvimento do agronegócio



Gerente de Comunicação Corporativa, Jorge Florêncio representou a cooperativa no evento

A Cooxupé esteve presente no 25º Congresso Brasileiro do Agronegócio (CBA), promovido pela Associação Brasileira do Agronegócio (ABAG), no Sheraton WTC, em São Paulo (SP). Realizado no dia 10 de agosto, o evento reuniu autoridades, lideranças empresariais e especialistas para discutir os desafios e as oportunidades para o futuro do setor.

Nesta edição, a integração entre o agronegócio e a indústria esteve no centro das discussões, com debates sobre inovação, desenvolvimento e transformação das cadeias produtivas.

Representando a Cooxupé, esteve o gerente de Comunicação Corporativa, Jorge Florêncio, que também integra a diretoria da ABAG no biênio 2026/2027. Durante o congresso, ele esteve ao lado de representantes de diferentes instituições, entre eles Ronaldo Scucato, presidente do Sistema Ocemg; Sílvia Maria Fonseca Silveira Massruha, presidente da Embrapa; Vanúsia Nogueira, diretora-executiva da Organização Internacional do Café (OIC); e Marcos Matos, diretor-geral do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé).

A programação do 25º CBA contou com painéis e debates sobre temas relacionados à produção, indústria, inovação, sustentabilidade, tecnologia e competitividade do agronegócio brasileiro.

“O Congresso é um espaço muito importante para a troca de experiências e para acompanharmos as transformações que estão acontecendo no agronegócio. Estar próximo de lideranças e instituições de diferentes segmentos permite ampliar o diálogo sobre os desafios do setor e os caminhos para seu desenvolvimento. Para

a Cooxupé, também é uma oportunidade de levar a visão do cooperativismo e da cafeicultura para essas discussões”, afirma Jorge Florêncio.



A Cooxupé participou do 25º Congresso Brasileiro do Agronegócio, promovido pela ABAG, em São Paulo

Programa Portas Abertas aproxima estudantes das atividades da cooperativa

Visitas apresentam processos logísticos, áreas técnicas e o modelo cooperativista a alunos do ensino médio e a universitários



Alunos de Engenharia Agrônoma da UFSCar participaram de visita à Cooxupé



Estudantes da Escola Estadual Américo de Paiva conheceram o Centro de Distribuição de Insumos da Cooxupé

O Programa Portas Abertas, da Cooxupé, promoveu duas ações para aproximar jovens das atividades da cooperativa e apresentar diferentes áreas de atuação. As visitas reuniram alunos de uma instituição estadual e também universitários.

No dia 3 de setembro, estudantes do 1º ano do ensino médio e curso de Logística da Escola Estadual Américo de Paiva, de Monte Santo de Minas (MG), participaram de uma visita técnica ao Centro de Distribuição de Insumos, em Guaxupé.

Durante a programação, a turma conheceu etapas como recebimento, armazenamento, controle de esto-

que, separação e expedição de materiais. As explicações foram conduzidas por Sandro Dias, gerente de Logística de Insumos da Cooxupé; Fernando Batista, supervisor de Distribuição; e Ricardo Silva, supervisor de Armazém.

A experiência permitiu aos estudantes relacionar os conteúdos aprendidos em sala de aula à rotina operacional do local.

ALUNOS DA UFSCAR

Em outra iniciativa do Programa Portas Abertas, realizada no dia 14 de agosto, a cooperativa recebeu alunos do curso de Engenharia Agrônoma da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), Campus Lagoa do Sino.

Os universitários foram recepcionados pelo analista de Relações Corporativas, Edir Antônio de Siqueira, e pela analista de Organização do Quadro Social, Érika Cristina Vilas Boas. No auditório da matriz, eles acompanharam uma apresentação institucional sobre a Cooxupé e o modelo cooperativista.

Na sequência, o grupo conheceu os laboratórios de Classificação, Controle de Qualidade e Análises de Solo e Folha, além do Complexo Industrial Japy.

Transforme café de chão em resultado. Conheça o Sistema para Café de Varrição Palinialves.

O café de chão não é sobra. É parte da sua safra! Em anos de muita chuva e maior queda de frutos, recuperar esse café com eficiência pode representar uma diferença importante no resultado final da propriedade.

O sistema Palinialves para café de varrição transforma perda potencial em produto aproveitável, com mais limpeza, separação e rendimento no pós-colheita.

Mais recuperação. Menos perdas. Mais valor para a sua safra.



Catador de Pedras

Peneirão 3 Estágios

Varreclean

Assista ao vídeo e conheça o processo de varrição a seco da Palinialves!



Cafés especiais conectam produtores da Cooxupé a clientes internacionais

Visitas promovidas pela SMC aproximam compradores de famílias cooperadas e mostram histórias, produção e relações construídas no mercado de cafés especiais



Yasu Izaki, da japonesa Honey Coffee, durante visita à SMC Specialty Coffees

A agricultura familiar presente entre os cooperados e cooperadas da Cooxupé também ganha visibilidade no mercado internacional de cafés especiais por meio da SMC Specialty Coffees, empresa controlada pela cooperativa. Clientes de diferentes países visitam propriedades para conhecer de perto a produção, as famílias e as relações que sustentam a cadeia.

Uma dessas experiências foi relatada por Jack Ravenscroft, trader da D.R. Wakefield, empresa sediada em Londres, na Inglaterra. Em artigo publicado em junho deste ano, ele aborda o significado do trabalho familiar a partir de uma viagem de uma semana pelo Brasil. Acompanhado por clientes da empresa e colegas de profissão, Jack visitou propriedades das quais adquire cafés especiais.

“A hospitalidade da própria empresa traduz esse sentimento de família. Nós fomos recebidos, acompanhados e apresentados aos produtores por pessoas que nos acolheram como parte desse círculo”, comenta.



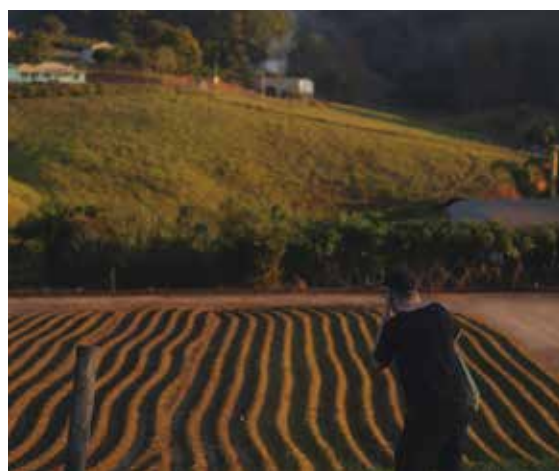
Yasu Izaki conhece propriedade cafeeira durante passagem pelo Brasil

GERAÇÕES CONECTADAS PELO CAFÉ

No primeiro dia, o grupo esteve em Nova Resende (MG), no Sítio Divisa, do cooperado Ronaldo Madeira. Em conversa com o pai do cafeicultor, os visitantes conheceram como funcionava a produção décadas atrás e as mudanças na relação entre as diferentes gerações e o mercado de cafés especiais.

“Ele nos contou que, antigamente, chegava a passar até três horas em um ônibus apenas para entregar amostras de café a um comprador que talvez nem tivesse interesse nelas. Hoje são os compradores que vêm até eles.”

Jack também destacou o senso de comunidade que encontrou na região, onde amigos e familiares compartilham conhecimento e esforços. “Talvez, não fosse pela SMC, histórias como essa não chegariam até nós”, relata.



Jack Ravenscroft, da D.R. Wakefield, durante visita a uma propriedade cafeeira

PARCERIA QUE CHEGA À LAVOURA

A visita seguinte ocorreu em Divinolândia (SP), no Sítio Três Barras, do produtor Manassés Sampaio Dias. A propriedade mantém uma relação comercial com a Coffee by Tate, que acaba de completar dez anos de existência.

A torrefação da Tate Gallery adquire alguns dos melhores lotes do sítio, que conquistou o 6º lugar no Cup of Excellence 2024, na categoria Experimentais. Para celebrar a parceria, Manassés preparou uma placa comemorativa. Joe, representante da torrefação, instalou a homenagem ao lado do produtor em um talhão dedicado à empresa.

MULHERES E CONTINUIDADE NO CAMPO

Em Areado (MG), a Fazenda Canta Galo também recebeu os visitantes para apresentar os processos produtivos e promover a troca de informações sobre o mercado.

Andreia Oliveira da Silveira está à frente da propriedade ao lado do irmão e dá continuidade ao legado dos pais. Ela integra o “Trio de Mulheres”, da Coffee by Tate, e participa do programa de equidade de gênero da torrefação, alinhado ao Donas do Café, desenvolvido pela SMC em parceria com a Cooxupé.

“Há um desequilíbrio de nível mundial quando se

trata da participação da mulher na cadeia produtiva, e Andreia comentou conosco que fazer parte do Donas do Café é também ir a favor de um movimento para reconhecimento justo para todos e todas. É nítido como a paixão dela pelo café é passada para as novas gerações – suas sobrinhas e filha já se veem interessadas na cultura e tudo que envolve o café especial, mas por agora, estão focadas primeiramente nos estudos, é claro”, conta Jack.

SMC COMO ELO ENTRE PRODUTORES E COMPRADORES

Para o trader, as visitas ajudam a mostrar como as relações construídas entre produtores, compradores e demais profissionais ultrapassam a comercialização dos lotes.

“A SMC é o elo que conecta todas essas pessoas. Relações como essas são, em muitos aspectos, a própria razão da nossa empresa existir”, afirma.

A percepção também é compartilhada por outros clientes da SMC. Yasu Izaki, da empresa japonesa Honey Coffee, destaca a importância de uma equipe engajada e consistente para proporcionar uma experiência completa a quem visita ou retorna às propriedades das famílias cooperadas.

“O time da SMC é incrível, todos muito amigáveis e bem organizado, com longo tempo de casa. Fica claro que são apaixonados pelo que fazem. Desde o atendimento até as amostras preparadas e a logística, é tudo perfeito”, afirma Yasu.



Manassés Sampaio Dias e família recebem visitantes no Sítio Três Barras, em Divinolândia (SP)



Visitantes conhecem os processos produtivos da Fazenda Canta Galo, em Areado (MG)



Acesse e confira na prática

RECOLHEMAX,
pra quem não quer
deixar dinheiro
no chão.

A recolhedora de café de chão da Pinhalense

www.pinhalense.com.br

COM O SICOOB AGROCREDI, VOCÊ TEM TUDO EM UM SÓ LUGAR!

Consórcio
Realize seus sonhos e conquiste o veículo que sempre desejou.

Financiamento de Veículos
Dê a partida no carro novo ou usado que você sempre quis.

Seguro Auto
Proteja seu caminho: segurança para você e seu carro em qualquer estrada.

Sicoob Tag
Pague pedágios e estacionamentos automaticamente, sem precisar parar.

*Sujeito a análise de crédito.

Ouvidoria Sicoob: 0800 725 0936

Crescimento sustentável com alta performance para o seu **café.**

Yoorin[®]
Fertilizantes

Quem produz café sabe que **produtividade**,
rentabilidade e qualidade começam no solo.

A **Yoorin**, empresa 100% brasileira, entrega
soluções **sustentáveis** e exclusivas de **nutrição**,
garantindo um crescimento mais forte,
produtivo e **saudável** para a sua lavoura
de café.

**Yoorin: Mais produtividade,
mais lucratividade, mais qualidade,
mais sustentabilidade, mais futuro
para o seu negócio.**

**Conheça
nossas soluções.**



 www.yoorin.com.br

 [@oorinfertilizantes](https://www.instagram.com/oorinfertilizantes)

Mancha de Phoma no cafeeiro: sintomas, identificação e manejo



Mancha de Phoma pode afetar diferentes partes do cafeeiro e comprometer o desenvolvimento da planta

A Mancha de Phoma é uma doença de grande importância na cultura do café, especialmente em condições ambientais favoráveis ao desenvolvimento do patógeno. A doença pode afetar diferentes partes da planta e causar prejuízos ao desenvolvimento vegetativo e à produção, principalmente quando ocorre em períodos de maior umidade e temperaturas amenas. É uma doença que ocorre principalmente em regiões de maior altitude.

Os principais sintomas são observados em folhas, ramos e frutos. Nas folhas, inicialmente podem surgir pequenas lesões de coloração escura nas bordas que, posteriormente, aumentam de tamanho e apresentam formato irregular. Com a evolução da doença, os tecidos lesionados podem sofrer necrose, levando à queda prematura das folhas. Em condições favoráveis, as lesões podem

comprometer significativamente a área foliar da planta.

Nos ramos, a doença pode provocar lesões e necroses, principalmente em tecidos jovens. Os sintomas podem causar a seca de ponteiros e comprometer o desenvolvimento de novos brotos. A ocorrência de lesões em regiões de crescimento ativo é particularmente importante, pois pode afetar a formação e o desenvolvimento da planta.

Já nos frutos, a infecção pode provocar necrose do chumbinho comprometendo a produtividade da lavoura diretamente.

IDENTIFICAÇÃO

A identificação da Mancha de Phoma em campo deve ser realizada por meio da observação cuidadosa dos sintomas e da distribuição das plantas

afetadas. Entretanto, os sintomas podem ser semelhantes à Mancha Aureolada, danos mecânicos ou condições ambientais adversas. A principal diferença entre a Mancha de Phoma e a Mancha Aureolada é que as lesões da Mancha Aureolada na folha possuem um halo amarelado ao redor da mancha.

Dessa forma, o monitoramento frequente da lavoura é fundamental para identificar os primeiros sintomas e acompanhar a evolução da doença. A observação de lesões em folhas, ramos e frutos, associada às condições climáticas e ao histórico da área, contribui para uma avaliação mais adequada da ocorrência da Phoma no cafeeiro.

CONTROLE DE PHOMA

O controle da Mancha de Phoma deve ser primordialmente preventivo, focado no manejo cultural, através da implantação de quebra-ventos em torno da lavoura e nas entrelinhas quando a lavoura ainda está em formação. É importante também que a adubação seja equilibrada tomando o cuidado para não aplicar nitrogênio em excesso, o que deixa as folhas mais suscetíveis à ocorrência da doença. Além disso, devem ser feitas pulverizações estratégicas de fungicidas como cúpricos, carbamidas, benzimidazóis e misturas de estrobilurinas e triazóis, além de alguns produtos biológicos, principalmente durante os períodos críticos de pré-florada, florada e chumbinho, especialmente em regiões mais frias, chuvosas e de alta altitude.

Para ajudar na definição de qual o produto mais indicado para cada situação, é importante verificar se a bula contém a indicação de uso para a doença. Para mais informações, procure o agrônomo do seu núcleo de atendimento da Cooxupé.



NUTRIÇÃO ANIMAL COM A QUALIDADE QUE VOCÊ CONHECE!

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

RAÇÕES, CONCENTRADOS, SUPLEMENTOS E PROTEINADOS



 cooxupé www.cooxupe.com.br

JÁ SEQUE O NOSSO PERFIL NO INSTAGRAM?
@puraorigemracoes



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

3 MEDIDORES DE LEITE USADOS – vendo medidores de leite, marca Waikato + 1 Medido novo da marca Milk Meter. Tratar com Robermg Rey, fone: (35) 99123-3825.

4 MOTORES MONOFÁSICO 12,5 CV Weg R\$ 5.000,00 cada, 1 bomba para irrigação na cor verde marca Imbil R\$ 4.800,00, 1 bomba para irrigação na cor azul marca Imbil. R\$ 4.200,00. Tratar com Rubens, fone: (34) 99801-1325.

ABANADOR DE CAFÉ Pinhalense ano 1987, RPM 370 - R\$ 3.500,00. Tratar com Christiano, fone: (35) 99128-9999.

ADUBADEIRA KAMAQ Modelo K 600 CARDAN S/ R00. Tratar com João Lucas, fone: (35) 99109-5674.

ADUBADEIRA MINAMI M535D – INOX – HIDRÁULICA – 1.500 KG. CARACTERÍSTICAS: Modelo Minami M 535 D Capacidade 1.500 kg; CONSERVAÇÃO: Máquina muito nova; pouquíssimo uso; Estrutura íntegra; Inox muito conservado; VALOR: R\$ 42.000,00 (negociável); LOCALIZAÇÃO: Campos Gerais/MG. Tratar com Maria Emília, fone: (35) 99729-0905 ou Clóvis, fone: (35) 98874-2112.

ADUBADEIRA JUMIL Modelo LIDER 2050TTD. Ótimo estado de conservação. Tratar com João Lucas, fone: (35) 99109-5674.

BALANÇA, vendo uma balança para pesar caminhões com capacidade para 30 T, marca CHIALVO. Eletrônica ou manual. Bom estado de conservação. Valor R\$ 22.000,00. Tratar com Sebastião Cerri, fone: (19) 98152-6410.

BURRINHO terraceador sem uso. Tratar com Junior, fone: (35) 99937-6296.

CARRETA DE 4000 LITROS (40 balaies de milho); encontra-se em ótimo estado de conservação. Tratar com Ivo da Cruz, fone: (35) 99937-2503.

CARRINHOS DE MÃO com pneus reforçados de aço. Tratar com Anísio, fone: (35) 99940-3933.

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

CONJUNTO VIA ÚMIDA Palini contendo: (1) Descascador metálico, tipo PA-DCC/12; (2) Moega de chapa metálica, capac. p/ 400L; (1) Rosca metálica transportadora, tipo RF/6; (1) Plataforma metálica, c/ guarda corpo; Elevador metálico tubular, tipo PA-ELEV/7; (1) Dreno para escoamento de água. Tratar com Rogério, fone: (19) 98236-7049.

COLHEDORA DE CAFÉ Case Coffee Express 100 tracionada (reboque), para trator 75 cv, dimensão 4,6x3,5x2,9 mts, ano 2012. R\$ 200.000,00. Tratar com Solano, fone: (35) 99235-8111.

COLHEDORA MAKREIS; modelo MC 1400; ano 2016. Super conservada e revisada. Tratar com Renato, fone: (35) 99924-5296.

ELEVADOR MONOFÁSICO COM MOTOR - Pinhalense, novo sem uso, tratar com Hélio Moreira de Araújo, fone: (19) 99824-8418.

ESQUEDREJADEIRA plaina, furadeira horizontal, serra elétrica, seminova. Tratar com Celso, fone: (35) 99961-1109.

ESTRIBO my road preto; compatível com os modelos: Fiat (Toro, Strada, Titano), RAM (1500, 2500, 3500, Rampage), Mitsubishi (L200 Triton), Ford (Mavericks) Chevrolet (S10), Amarok; R\$ 1100,00. Tratar com Christiano, fone: (35) 99128-9999.

ENCILADERIA C120 - Vendo enciladeira, Marca: JF - 12 facas – 1 linha. Tratar com Robermg Rey, fone: (35) 99123-3825.

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.

MÁQUINA DE BENEFICIAR CAFÉ Pinhalense 200 arrobas. Tratar com Leo Anísio, fone: (35) 98827-0049.

MÁQUINAS DE TORREFAÇÃO, torrador 120 kg Carmomaq, elevador café torrado, silo café torrado 600kg, moinho com elevador para 400 kg/hora, empacotadora semiautomática para café moído, depósito para pó 10.000 kg, pós-queimador ecológico, Valor R\$ 500.000,00. Tratar com Maria, fone: (35) 99746-0605.

MAQUINÁRIO COMPLETO DE TORREFAÇÃO de café CARMOMAQ ECOLÓGICA, com todas as máquinas praticamente novas. Principais máquinas: torrador 120 kg Carmomaq; elevador café torrado; 1 silo café torrado 600kg; moinho com elevador para 400 kg/hora; empacotadora semiautomática para café moído; depósito para pó 10.000 kg; pós-queimador ecológico; Valor R\$ 485.000,00. Tratar fone: (12) 99621-0506.

NIVELADORA MIAC NR18; Ano 2015 seminova; R\$ 16.000,00. Tratar fone: (16) 99111-2726.

ORDENHADEIRA MECÂNICA completa, com um conjunto, tanque Plurinox 1000 litros e bomba a vácuo. Pouco usada. Troco por bezeros. Em Alpinópolis. Tratar com Paulo, fone: (35) 98805-7752.

ORDENHADEIRA RPS700 - Vendo ordenhadeira, Marca: Westfalia – Circuito Fechado + 4 bicos + Motores. Tratar com Robermg Rey, fone: (35) 99123-3825.

PALINI & ALVES LTDA, ela foi comprada em 2009, é de 200@, limpa 8 scs hora, completa com catador de pedra, 2 elevadores e 3 motores monofásico. Tratar fone, (19) 97133-7612.

PICADEIRA: marca CID, 2 cv direto, tensão 127v, 50-60Hz, diâmetro máximo dos galhos = 30 mm, quase novo. R\$ 1.500,00 (novo = R\$ 1.950,00 - 2.950,00). ENFARDADEIRA FENO PRIMUS: fardos uniformes (30x40x60 cm) facilitando empilhamento e estocagem, operação simplificada, equipamento ergonomicamente correto, 120 fardos/dia de 10 a 15 kg, operação manual, quase novo. R\$ 1.600,00 (novo = R\$ 2.200,00). Tratar com Cléria, fone: (11) 99504-8268.

PLANTADEIRA 4 LINHAS JUMIL Modelo JM-2040 OBL CAB 3.00M. Ótimo estado de conservação. Tratar com João Lucas, fone: (35) 99109-5674.

PULVERIZADOR JACTO Modelo Arbus 400. Seminovo. Tratar com João Lucas, fone: (35) 99109-5674.

PULVERIZADOR KO de barras (12 metros), somente utilizado em 20 hectares de milho - seminovo. Valor: R\$ 20.000,00. Tratar com Joel, fone: (35) 99816-0815.

QUEIMADOR DE GÁS próprio para secar café e torrefação de café. Pouco uso. Tratar com Pedro, fone (35) 99983-8470.

RECOLHEDORA MIAC SLIM MASTER 2014. Único dono, com bastante melhorias. Tratar com Fábio Trindade, fone: (19) 98108-0104.

ROÇADEIRA ECOLÓGICA 2,60m KAMAQ Modelo KDD F 260 FLEX, ano 2018. Seminova. Tratar com João Lucas, fone: (35) 99109-5674.

ROÇADEIRA MOTORIZADA; motor gasolina 4 tempos, altura regulável, largura de corte 80 cm JC TRICICLOS; 6 horas trabalhadas, valor negociável. Tratar com Josias Soares Teixeira, fone: (35) 99939-5399.

SECADOR - Marca CASP, com secagem 15.000 kg por hora, com elevadores para carga e descarga e uma pré limpeza, marca CASP. Valor R\$ 60.000,00. Tratar com Sebastião Cerri, fone: (19) 98152-6410.

SECADOR DE CAFÉ Marca D'andrea 15.000 LT. Tratar com Jose Vitor dos Santos, fone: (35) 99950-3419.

SECADOR ROTATIVO Pinhalense 350 alqueires e 2 secadores de taça de 200 alqueires (50% do valor de um novo). Tratar com Paulo, fone: (19) 98301-6938.

SILADEIRA JF90 - 1996 - 10 facas - R\$ 15.000,00; Alpinópolis. Tratar com Paulo, fone: (35) 98805-7752.

TANQUE DE LEITE – vendo tanque de leite com capacidade de 1100 litros. Marca: LWS. Tratar com Robermg Rey, fone: (35) 99123-3825.

TRANSPORTADOR CHUPIM Palini 6x6,0mt com motor trifásico + 50 mt de extensão cabo PP, ano 2025. Tratar com Sérgio, fone: (35) 98862-0196.

TRATOR 68 CAFEIRO Ano 86, embreagem dupla, ótimo estado de conservação. Valor: R\$ 70.000,00. Tratar com Neylor ou João Paulo, fone: (11) 97982-0630 ou (35) 98834-6690.

TRATOR VALTRA BF75 traçado e reduzido, ano 2012, horímetro 12.000 horas. R\$ 140.000,00. Tratar com Solano, fone (35) 99235-8111.

TRATOR LS Plus 100 com 105 cv ano 2021, novo e com pneus da frente galocha. O Trator está em Patrocínio/MG. Valor R\$ 220.000,00. Tratar fone: (62) 99975-3447.

TRATOR Yanmar 2009; Cafeeiro; Traçado com redutor; 4 pneus novos; Mecânica toda nova. Tratar com Fernando, fone: (34) 99938-6071.

TRATOR MASSEY FERGUSON 235; Ano: 1978; Valor: R\$ 35.000,00. Tratar com Narciso Pinto Ribeiro, fone: (35) 99954-2198.

TRATOR CAFEIRO MF 50 X – Vendo trator cafeeiro MF 50 X, ano 1978, bom estado de conservação. Tratar com Conrado, fone: (35) 9863-6914.

TRATOR AGRALE, Ano 94, rotativa, tratar com João De Paula, fone: (35) 93300-9169.

TRATOR AGRALE 4118.4, ano 2014, com 2278 horas trabalhadas. Acompanha redutor de tomada de força. Excelente estado de conservação. Valor: R\$ 72.000,00. Tratar com Mateus, fone: (35) 99872-9434.

VÁRIOS: SELECIONADORAS eletrônica de grãos Marca: BUHLER; Marca: BUHLER; Modelo: Z; Quantidade de bandejas: 4; Situação das máquinas: 1ª (1 Módulo parado); 2ª (2 módulos parados); 3ª (em funcionamento). Valor: R\$ 100.000,00 cada. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: VARREDEIRA KARCHER 100/100 C/ Motor Glp; valor: R\$ 25.000,00. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: ESTEIRA TRANSPORTADORA HORIZONTAL: em funcionamento; 1 unidade de 4 m de comprimento; Acompanha: Motorização e lona. Valor: R\$ 4.000,00. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: CLASSIFICADOR DE CAFÉ Pinhalense; Empresa: Pinhalense; Modelo: PFA II 5; Ano: 2011; Peneiras: 8; R\$ 60.000,00. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: MINI TRANSPORTADOR de sacaria: 1º (em funcionamento; 1 unidade de 4 m de comprimento; sem as rodas); 2 (3 esteiras transportadoras inclinadas; 3,5 metros; em funcionamento). Valor: R\$ 4.000,00 cada. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: GUINDASTE ARTICULADO (com lança hidráulica); Ano 2008, Modelo PKB1000; Valor: R\$ 50.000,00. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: TORRES ESTRUTURADAS; Comprimentos diversos; Cantoneiras de 1 ½” e 2”; Valor do metro linear: R\$ 200,00. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: DISCO DE ARADO 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 fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: CAIXA DE EXAUSTÃO Medidas: 1,6 mts x 3 mts x 6 mts; Sem motor; Com hélice; Não acompanha filtro de manga. Valor: R\$ 10.000,00. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

VÁRIOS: EMPILHADEIRAS DE SACARIA, quantidade: 2 empilhadeiras; Altura: 6 metros; Estado: Funcionando. Valor: R\$ 6.000,00 cada. Tratar fone: (35) 3696-6098 ou (35) 99712-0536.

MOTOS E VEÍCULOS

F:1000 Ano 83; Direção hidráulica; Câmbio 4 marchas; Câmbio 4 marchas. Tratar fone: (35) 99987-1451.

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.

HONDA CRV, 2014, completa, 2º dono. Tratar fone: (35) 99925-4472.

KWID ZEN 1.0 flex manual, 2022/2023, cor prata, 19.000km, único dono, ainda na garantia, manutenção e documentos em dia, somente venda, preço FIPE mas analiso proposta. Tratar com Frederico Foureaux Freitas, fone: (31) 99130-0547.

PEUGEOT 208, Griffe 2015 - prata, ar dual zone, teto panorâmico, 100mil km, único dono. R\$ 45.000,00 Tratar com Paulo, fone: (35) 98869-9676.

4 BANCOS DE VAN (20 Lugares) Tratar com Marcio, fone: (11) 99110-1936 e (35) 98704-8198.

AVES E ANIMAIS

VENDA DE TOUROS Nelore e Gir leiteiros; Guaranésia. Tratar com João de Lorenzo, fone: (67) 99979-8424.

NELORE SANTA EFIGÊNIA Vendas permanentes de tourinhos nelore registrados; Nova Resende-MG. Tratar com Tião Mariano, fone: (35) 99718-6643; Dermival Madeira (Valzinho) (35) 99869-6457.

IMÓVEIS URBANOS

APARTAMENTO em Alfenas, 3 Dormitórios; sala, cozinha, lavanderia, banheiro; 1 vaga de garagem; (Rua 7 de Setembro nº 75, Apto 34, Centro). Tratar com Sérgio, fone: (35) 99103-8781.

APARTAMENTO residencial composto por 01 (uma) sala, 01 (uma) cozinha, 01 (um) banheiro, 01 (uma) área de serviço, 02 (dois) quartos; Carmo do Rio Claro. O Terreno mede 250 m², sedo a fração ideal de 14,13%. Tratar com Igor, fone: (35) 99237-9090.

APARTAMENTO Praia Grande; 2 quartos; 30m da praia. Tratar com Gisela, fone: (35) 99893-4860.

BARRACÃO - localizado em Botelhos (MG), em frente ao parque municipal, no centro, Sendo 170m² de construção em estrutura metálica. Tratar com Maria, fone: (35) 9974-60605.

BARRACÃO (galpão) localizado em Botelhos (MG), em frente ao parque municipal; 170 m² construídos estrutura metálica; ideal para comércio em geral; depósito de café. Tratar fone: (12) 99621-0506.

CASA - Vende-se casa com 2 quartos, 2 banheiros, sala, cozinha, garagem coberta para 1 carro e quintal. Todos os cômodos são grandes. Endereço: Rua Inês da Silva Vilela, nº 94, Bairro Jardim América. Carmo do Rio Claro. Tratar com: Jairo José Ferreira, fone: (35) 99952-4707.

CASA em Passos, 3 quartos, 2 banheiros, sala, cozinha, área de serviço, garagem 115m. Terreno de 474m. Ótima localização, ao lado da Av. Sabiá, bairro Nossa Senhora das Graças. Valor do imóvel: R\$ 380.000,00. Tratar com Elton, fone: (35) 99873-4617.

CASA a duas quadras da UNIFRAN (Faculdade de Franca), 3 quartos, suíte, sala e cozinha conjugadas. Tratar com Antônio, fone: (35) 99168-9870.

CASA com terreno, em Monte Santo de Minas, 03 quartos, sala, cozinha, banheiro, garagem coberta, varanda (Casa + terreno = 1.388 metros quadrados). Tratar com Jair Sebastião de Moraes, fone: (35) 99858-0996 ou (35) 99204-8205.

CASA de morada com área construída de 207,29 m² edificada no terreno constituído pelo Lote nº 10, da Quadra M, do loteamento denominado Pássaro da Ilha, na Rua Vereador Roque Delorenzo, nº 25, com as seguintes metragens e confrontações; garagem, varanda, sala, copa, cozinha, 1 banheiro, 2 quartos, 01 suíte com banheiro, área de lavanderia, churrasqueira e dispensa. Pavimento superior possui 1 quarto com banheiro e área de secagem de roupas. Valor: R\$ 440.000,00. Tratar com Selma, fone: (35) 3555-1786.

CASA 2 dormitórios, sala, cozinha, banheiro, área serviço, churrasqueira e 1 quarto p/ despensa. Guaranésia (MG), bairro Novo Horizonte. Tratar pelo fone: (35) 93300-9163.

TERRENO de 1800 m², 800 m² pavimentados, com galpão de 150 m², adaptado para torrefação de café, no Distrito Industrial próximo a Belo Horizonte/MG. Posso incluir CNPJ sem pendência e ainda uma Marca de Café Registrada. Ideal para funcionamento imediato. Tratar com Espedito, fone (31) 98834-4880.

TERRENO 4.000,00 M²; galpão 1.000,00 m² de área construída. saída para duas ruas. tratar com Luz, fone: (19) 99173-8854 ou Mirian, fone: (19) 99137-5586.

TERRENO para Construção, sob o nº "04", situado na Rua Afonso Pena (entre os nº 643 e 665) em Guaranésia-MG. Faz frente, para a citada rua, numa extensão de 10,00 metros, à direita em 22,80m confronta com o lote 03, à esquerda, confronta com o lote 05 em 20,00 m, e aos fundos, confronta com o remanescente pertencente a Maria de Souza Santos e Outros, numa extensão de 10,00 metros, encerrando a área total de 214,00 m². Inscrição municipal do imóvel: 01.03.039.0030.000. Valor: R\$ 120.000,00. Tratar com João Carlos, fone: (35) 98873-1298.

PRÉDIO E CASA, 2 terrenos anexos, no centro de Itamogi; excelente localização e grande potencial de renda. Oportunidade para investidores, comerciantes, construtores ou para quem busca um imóvel amplo, versátil e muito bem localizado. Venda conjunta de dois terrenos integrados, formando uma área ampla e funcional de aprox. 16,00 m x 18,00 m, situados em uma das esquinas mais importantes do centro da cidade. O conjunto conta com um prédio de 4 pavimentos e uma segunda casa localizada abaixo, em um terreno contíguo; 2 salões comerciais, 9 kitnets, residência ampla no pavimento superior. Casa adicional no segundo terreno. Valor: R\$ 3.5000.000,00. Aceita troca. Tratar com Luiz Antonio ou Raquel, fone: (35) 99802-5003.

IMÓVEIS RURAIS

15,8 ALQUEIRES, área rural produtiva em Jacuí/MG, sendo 8 ha de café (46 mil plantas), 7 ha de abacate, 17,4 ha para culturas anuais, 5,5 ha de mata e mata ciliar. Tratar com Marta. Fones: (35) 998395-489 e (35) 99718-6715.

131 HECTARES terra pra café/soja; à 20km do asfalto (em Coromandel/MG); 2 córregos, área toda aberta. Tratar com Oduvaldo M Pereira, fone: (34) 3841-1542.

34 HECTARES, vende-se ou aluga, com 500 pés de abacate; Área para café 10 hec; 1050 metros de Altitude. Km 4 Areado, Rod. Areado a Alterosa. Tratar com José ou Lilian, fone: (35) 99173-7155; (11) 99902-2573.

FAZENDA PALMITAL, oportunidade no município de Santo Antônio do Amparo (MG); Área: 42 hectares; 60% para mecanização e 40% manual; Altitude: 1.050 metros; Não tem sede. Energia com 10kva. Tratar com Alcides Borges Filho, fone: (35) 99824-8444 (35) 99989-4787.

FAZENDA em Cássia/MG, com ótima localização, 5 km da MG 444. Área adequada para plantio de café até 300 mil pés, 60% pasto formado e o restante nativo. A vazão da surgência de água mineral é de 24000L por hora e não apresenta variação ao longo do ano. Tratar com Vicente Bernardes, fone: (31) 99791-8381.

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.

SÍTIO localizado no município de Guaranésia/MG, com área total de 3 alqueires, contendo aproximadamente 23 mil pés de café já plantados, em área produtiva e bem formada. Propriedade ideal para quem busca investimento ou produção agrícola. Tratar com Fernando, fone: (35) 98895-2027.

SÍTIO no bairro Cunhas, em Monte Santo de Minas/MG, ao lado da fazenda Manacá, 14 Km da cidade. A propriedade mede 5 alqueires e tem 8 mil pés de café, 3 represas, 1 cachoeira, 250 covas de bananeiras já produzindo, 1 tulha e 1 casa de morada com energia própria. Documentação ok. Tratar com Antônio Ferreira da Silva, fone: (35) 99994-7087 ou Nivaldo, fone: (35) 99830-0723.

SÍTIO localizado na estrada de Guaxupé sentido à São Pedro da União; referência: em frente ao Sítio Jaboti, entrada à direita, + ou - menos 600 metros da BR 146, KM 418. A propriedade possui nascente de água passando pelo sítio, possibilidade para plantio de nas partes altas. Área total de 60.500 m² (2 alqueires e meio). Interessados tratar com João Carlos Gêrodo, fone: (35) 99712-0558.

VENDE-SE 4 MOTORES MONOFÁSICO 12,5 CV Weg R\$ 5.000,00 cada, 1 bomba para irrigação na cor verde marca Imbil R\$ 4.800,00, e 1 bomba para irrigação na cor azul marca Imbil R\$ 4.200,00. Tratar com Rubens, fone: (34) 99801-1325.

NEGÓCIOS E OPORTUNIDADES

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

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.

MUDAS DE ABACATE: Todas as variedades (Fortuna, Breda e Margarida). Interessados tratar com Gilson, fone: (35) 99889 9326 / (35) 99989 2598.

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

MUDAS DE CAFÉ, Variedade Arara; Paraíso; IPR98; Carmo do Rio Claro/MG. Tratar com Marcelo, fone: (35) 99985-5040.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO de limpeza e construção de Poços Artesianos. Tratar com Antônio, fone: (35) 99750-0304 ou (35) 98865-1079.

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE DRONES (pulverizações), Tratar com Cássio, fone: (35) 99965-1205 e Maik (35) 99913-3429.

POÇOS ARTESIANOS, assistência técnica e reservatórios metálicos. Tratar com Luís, fone: (35) 99950-3100 ou (35) 99919-3328.

SERVIÇO DE TORRA, moagem e empacotamento de café em Campo Belo/MG. Ponto de torra de acordo com a preferência do cliente, flexibilidade na quantidade mínima, embalagem com a marca do cliente. Tratar com Regina Zerbini, fone: (31) 99701-9852, Campo Belo (MG).

SILAGEM DE CAPIM CAMERON - Vendo silagem de capim, ~300/400 toneladas - localizado a 300m de Carmo do Rio Claro. Tratar com Robermg Rey, fone: (35) 99123-3825.

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

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

TELHAS ANTIGAS tipo "coxa" 4 milheiros; Fazenda Bálamo-Guaxupé/MG. Retirar no local. Aceito negociação. Tratar com Betânia, fone: (35) 99911-0031 ou (35) 98866-1561.

ALUGA-SE

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 (SP); Praia Grande; excelente localização à 80m da praia; 3 suítes; sala; copa; cozinha completa; churrasqueira e garagem para dois carros. Tratar com Adriana, fone: (35) 98861-3480.

ALUGA-SE FAZENDA para plantio de café, oportunidade no município de Bom Sucesso (MG); área plantável: aproximadamente 100 hectares; toda tratorável; altitude: 1.050 metros, ideal para café de qualidade; possibilidade de irrigação. Tratar fone: (35) 99962-2155.

ARRENDAR-SE ÁREA para plantio de café. Localização: Alto do Itajaó Mandembo - Carmo do Rio Claro. Interessados tratar com Sra. Concepcion. Fone: (35) 99974-4990 / (35) 33826 3551 / (35) 99838 1084.

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.

Acordo Internacional do Café 2022: aprovação no Senado não encerra o debate



A aprovação, pelo Senado Federal, em 3 de setembro de 2026, do Acordo Internacional do Café de 2022 (AIC 2022), que substituirá o acordo vigente desde 2007 (AIC 2007), não pode ser tratada como o ponto final de uma discussão, já que o novo Acordo traz mudanças importantes na estrutura e no funcionamento da Organização Internacional do Café (OIC). Algumas delas, entretanto, despertam preocupação e exigem atenção, sobretudo porque questões fundamentais ainda dependerão de entendimentos e construções políticas no âmbito da própria Organização.

Entre essas questões está a abertura para a participação de entidades privadas e da sociedade civil como membros afiliados da OIC. É preciso ter muito cuidado para que uma medida concebida para aproximar a Organização da cadeia cafeeira não produza justamente o efeito contrário: o enfraquecimento de sua identidade e de sua capacidade de defender os interesses da cafeicultura mundial.

O Conselho Nacional do Café (CNC) não questiona a importância do diálogo com o setor privado. No entanto, o que nos preocupa é uma abertura sem critérios suficientemente claros, que possa permitir uma presença

desproporcional de organizações não diretamente vinculadas à produção de café ou de grupos que, embora atuem em algum elo da cadeia, defendam interesses distintos ou até conflitantes com os dos produtores.

Não podemos correr o risco de transformar os espaços de discussão em um ambiente tomado por interesses externos, por organizações não diretamente ligadas à atividade ou por grupos que possam deslocar o foco das questões centrais da cafeicultura.

Essa preocupação se estende à eventual participação ampliada de ONGs, traders e outras organizações, mesmo sem poder de voto. A presença de diferentes vozes pode contribuir para o debate quando estiver acompanhada de equilíbrio e critérios objetivos. Mas, sem esses parâmetros, existe o risco de que interesses específicos adquiram influência maior do que aquela correspondente à sua efetiva participação na cadeia.

Abrir as portas da OIC não pode significar entregar a condução de sua agenda a interesses que não estejam comprometidos com o futuro da cafeicultura.

Também nos preocupa a forma como serão estruturados mecanismos como a Junta Consultiva do Setor Privado e o Grupo de Trabalho Público-Privado do Café. A

ausência de definições mais precisas sobre quantidade, critérios de ingresso, equilíbrio entre os participantes e limites de atuação pode levar a entendimentos que, na prática, funcionem como uma espécie de “acordo de cavalheiros”, sem a segurança institucional necessária para garantir continuidade e coerência às decisões.

Outro ponto que precisa ser colocado em perspectiva é a redução da contribuição financeira do Brasil à OIC, apresentada como uma das principais vantagens da nova metodologia de cálculo. A redução, de aproximadamente R\$ 2,53 milhões para R\$ 1,8 milhão, pode representar uma economia administrativa, mas está longe de constituir uma conquista capaz de alterar a realidade da cafeicultura brasileira.

Estamos falando de uma cadeia que movimenta R\$ 111 bilhões em Valor Bruto da Produção em 2026, segundo dados do Ministério da Agricultura e Pecuária. Diante da dimensão econômica, social e estratégica do café brasileiro, não será uma redução na contribuição à OIC que determinará os ganhos do Brasil.

Um acordo internacional que pretende tratar de volatilidade de preços, sustentabilidade, mudanças climáticas, rastreabilidade, comércio, segurança dos alimentos, crédito, condições de trabalho e desenvolvimento sustentável não pode ser construído distante de quem produz e de quem está diretamente submetido às consequências dessas decisões.

Não somos contrários à modernização da OIC. Ao contrário. A Organização precisa acompanhar as transformações pelas quais passa a cafeicultura mundial. Mas modernizar não significa abrir mão de sua identidade, de seus objetivos ou do equilíbrio entre os interesses que compõem o setor.

É isso que esperamos que seja considerado na regulamentação e na implementação do novo Acordo, durante a plenária de 2026, na Suíça. Antes que esses mecanismos sejam definitivamente consolidados, é fundamental estabelecer critérios claros para a participação de entidades privadas e da sociedade civil, preservando o equilíbrio e a finalidade da Organização.

Falecimentos

† OLGA DE CARVALHO RIBEIRO

Faleceu no dia 4 de agosto de 2026, aos 77 anos, a Sra. Olga de Carvalho Ribeiro. Natural de Cabo Verde (MG), era cooperada desde 2010 e proprietária do Sítio Bento Alves.

† ISMAR DE OLIVEIRA SIMÕES

Faleceu no dia 19 de agosto de 2026, aos 88 anos, o Sr. Ismar de Oliveira Simões. Natural de Serrania (MG), era cooperado desde 2013 e proprietário da Fazenda Santo Antônio da Estiva.

† JOSÉ MARCOS PELOSO

Faleceu no dia 28 de agosto de 2026, aos 76 anos, o Sr. José Marcos Peloso. Natural de Campo do Meio (MG), era cooperado desde 2016 e proprietário do Sítio Mata Santa Catarina. Deixa a esposa Rita de Cássia Rocha Peloso.

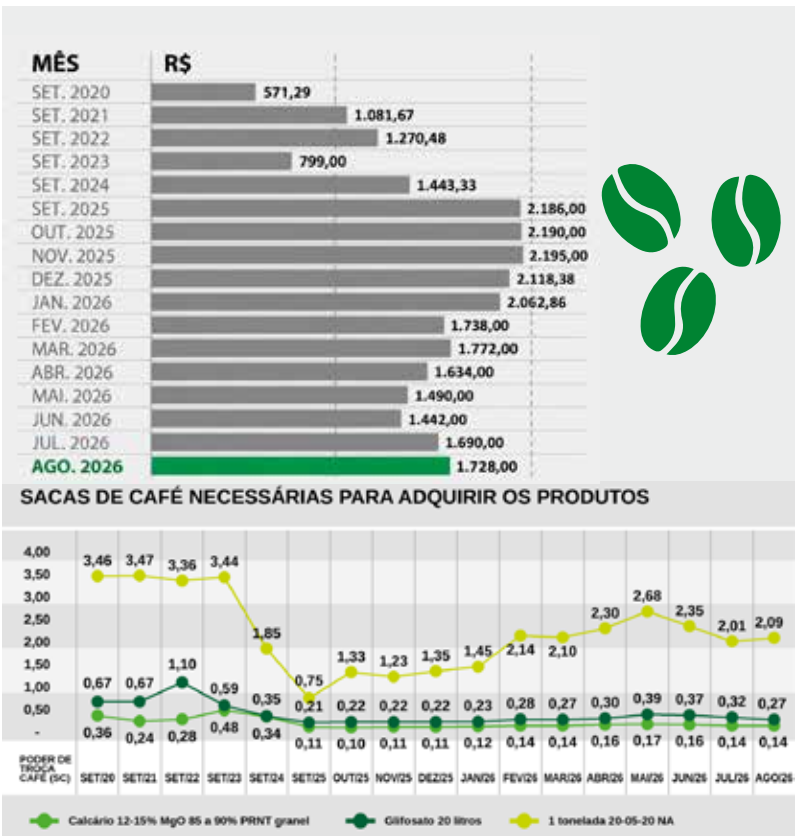
† SEBASTIÃO DE SOUZA

Faleceu no dia 1º de setembro de 2026, aos 84 anos, o Sr. Sebastião de Souza. Natural de Monte Belo (MG), era cooperado desde 1994 e proprietário do Sítio Palmital dos Costas. Deixa a esposa Maria Madalena Borges de Souza.

Indicadores

CAFÉ

PODER DE TROCA

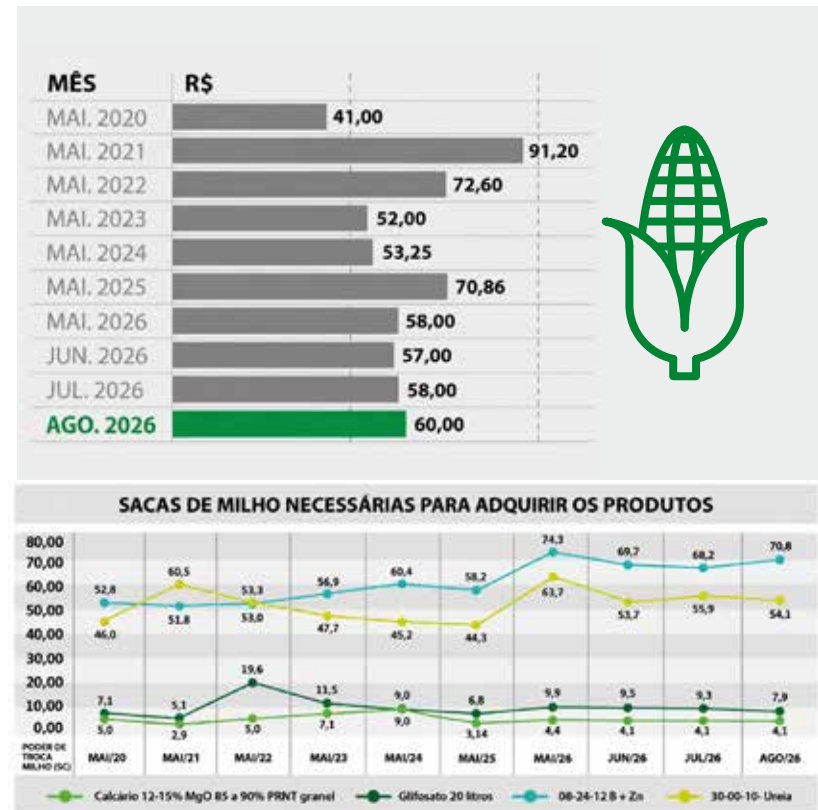


No cenário interno brasileiro, sustentados pelos estoques globais apertados e pela menor qualidade dos grãos finos nesta safra, as cotações médias do café arábica subiram, atingindo a média mensal de R\$ 1.770,88 a saca, o maior valor nominal em quatro meses. Nas bolsas internacionais (Nova

York e Londres), o preço futuro sofreu forte oscilação (vaivém entre 345 e 310 cents/lb), fechando o período sob pressão negativa devido às estimativas de uma safra global recorde e ao rápido fluxo físico de embarques.

MILHO

PODER DE TROCA

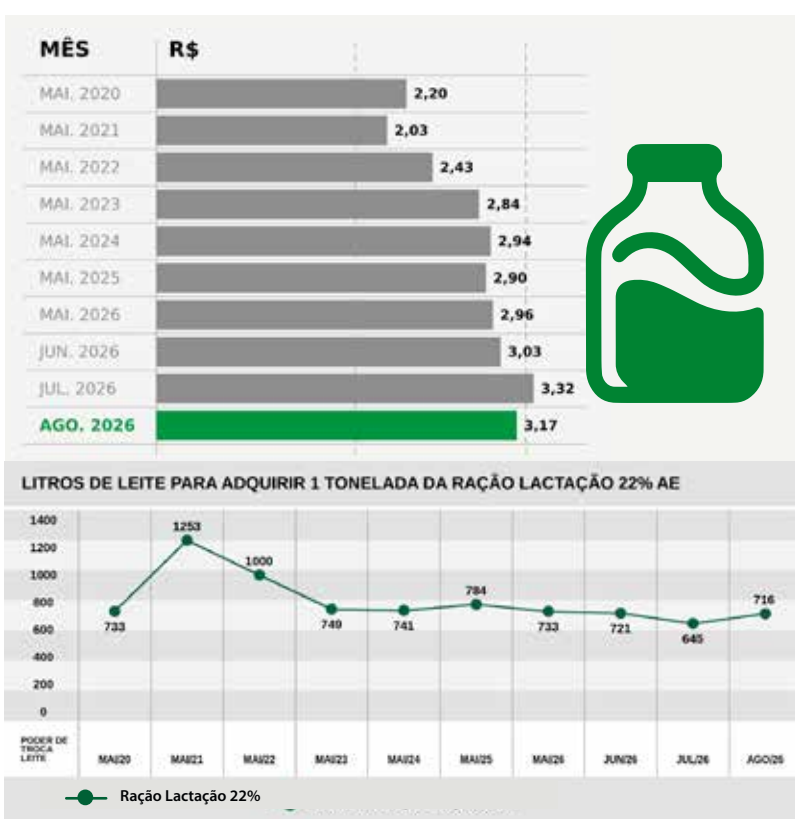


O mercado brasileiro de milho iniciou setembro com preços firmes, mantendo a alta de quase 6% registrada em agosto devido ao impasse entre compradores e vendedores. De um lado, os produtores retêm os lotes à espera de novas valorizações, motivados pela paridade cambial favorável e pelas incertezas climáticas. De outro, as indústrias e o setor de proteína animal resistem aos reajustes, limitando as compras ao curto prazo e consumindo estoques antigos ou contratos

antecipados. Na B3, os contratos futuros para o início de 2027 já superam R\$ 81,00, refletindo a previsão de menor oferta na virada do ano. Essa tendência é impulsionada pelos riscos climáticos do El Niño forte sobre a safra de verão 2026/27, cuja semeadura começou na Região Sul. Além disso, embora as exportações tenham desacelerado levemente em relação ao ano anterior, a forte demanda das usinas de etanol de milho segue enxugando a oferta interna e sustentando as cotações no país.

LEITE

PODER DE TROCA

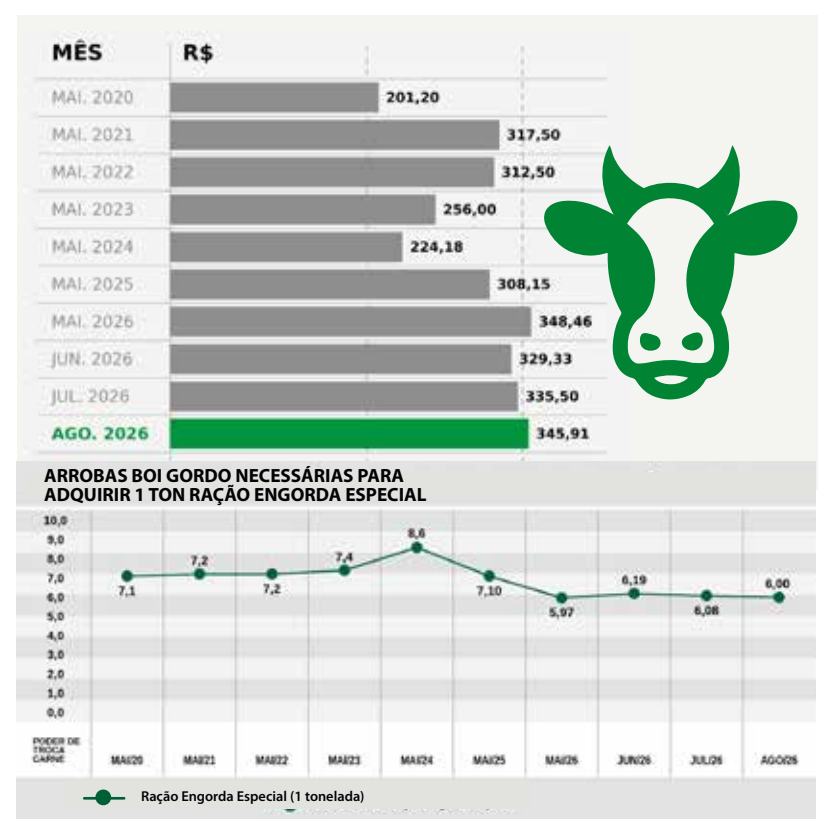


O preço do leite ao produtor manteve a trajetória de alta, impulsionado pela firmeza do mercado de derivados e pelo crescimento mais lento da captação em algumas regiões. Apesar da valorização, os preços ainda permanecem abaixo dos níveis do ano anterior. Ao mesmo tempo, o aumento das importações de lácteos trouxe impactos sobre as negociações internas,

especialmente de muçarela e leite em pó, enquanto o UHT apresentou valorização. Com estoques reduzidos e forte concorrência pela matéria-prima, a expectativa é de continuidade da alta no curto prazo, seguida de aumento gradual da oferta ao longo do terceiro trimestre.

CARNE

PODER DE TROCA



Em agosto, os preços do boi gordo e da carne bovina apresentaram comportamentos distintos. Enquanto o Indicador CEPEA/ESALQ do boi gordo em São Paulo registrou leve queda de 0,62%, a carcaça casada bovina avançou 0,93%, alcançando R\$ 24,00/kg. A menor necessidade de compra de animais pelos frigoríficos pressionou o preço do boi, embora as cotações permaneçam em patamares elevados. Já no mercado interno, o consumo mais

limitado e a concorrência com proteínas mais baratas, como frango e suíno, restringiram novas altas da carne bovina. No mercado externo, a demanda pela carne brasileira seguiu relevante, apesar dos desafios comerciais e da necessidade de diversificação dos mercados. Em agosto, o preço médio da carne bovina exportada foi de R\$ 31,81/kg, alta de 4,30% em relação ao mesmo período de 2025.



Agosto em fase final de colheita e início da nova safra de café

Agosto marcou o caminhamento para a fase final da colheita do café e também os primeiros sinais de um novo ciclo produtivo, com registros de florescimento pontuais em algumas regiões monitoradas pela Cooxupé. O mês apresentou dois momentos bastante distintos: os primeiros 20 dias foram predominantemente secos, favorecendo o avanço da colheita e varrição, enquanto as chuvas se concentraram principalmente no último decêndio. Outro destaque foram as temperaturas, que permaneceram acima da média histórica, acompanhadas de elevada amplitude térmica durante o mês.

Com relação às chuvas do mês de agosto (tabela 01 e 02), os maiores volumes se concentraram no terceiro decêndio e ocorreram de forma bastante irregular. Os maiores registros foram observados em Rio Paranaíba (35,2 mm), Manhuaçu (33,8 mm) e Coromandel (26,4 mm). Os menores valores foram registrados em Campos Gerais (4 mm), Alpinópolis (5,6 mm) e Nova Resende (7,6 mm). Além destes, Guaxupé (10,8 mm) e Caconde (16,8 mm) ficaram abaixo do histórico, enquanto os demais municípios permaneceram acima. Apesar das precipitações registradas, os volumes não foram suficientes para superar a demanda hídrica.

A ausência ou o baixo volume de chuva durante os dois primeiros decêndios, associados às temperaturas elevadas, contribuíram para o avanço do déficit hídrico e redução do armazenamento de água no solo. Alpinópolis apresentou o maior déficit mensal, com 50,3 mm. Quando considerado o déficit acumulado em 2026, os maiores valores foram observados no Cerrado Mineiro: Coromandel, com 190,3 mm; Monte Carmelo, com 162,5 mm; e Rio Paranaíba, com 150,0 mm. O volume de chuva registrado no terceiro decêndio contribuiu para a recarga hídrica do solo e para o aumento do armazenamento em algumas localidades no fim do mês, mas seus efeitos foram diferentes entre as regiões. No encerramento do mês, o armazenamento de água no solo variou de 9,9 mm em Manhuaçu e 12,8 mm em Coromandel, até 53,2 mm em São José do Rio Pardo. Essa diferença reforça que as condições hídricas não foram uniformes em toda a área monitorada.

As temperaturas foram outro destaque de agosto, com valores acima da média histórica em todos os municípios monitorados. Essa condição, associada ao déficit hídrico, pode intensificar o estresse das plantas e favorecer a desfolha pela indução do hormônio etileno. As temperaturas médias variaram entre 19,7 °C, em Cabo Verde, e 23,8 °C, em Monte Carmelo.

Entre os maiores extremos, foram registrados 36,1 °C em Monte Santo de Minas, 35,6 °C em São José do Rio Pardo, 35,2 °C em Guaxupé e 35,1 °C em Monte Carmelo. As menores temperaturas ocorreram em São Pedro da União, com 4,8 °C, e Cabo Verde, com 5,9 °C.

Para o cooperado, o cenário exige atenção estratégica. Os primeiros períodos sem chuva favoreceram o avanço da colheita e da varrição. Já as precipitações do final de agosto dificultaram temporariamente algumas dessas atividades, principalmente a varrição. Ao mesmo tempo, essas chuvas trouxeram uma mudança importante no cenário das lavouras ao estimular um novo período reprodutivo. Com o avanço das floradas, a atenção passa gradualmente da safra que termina para a formação da próxima. Nas próximas semanas, será importante acompanhar a regularidade das chuvas, as temperaturas e a disponibilidade de água no solo, principalmente nas regiões que apresentam maior déficit acumulado. No campo, o acompanhamento do vigor, desfolha, estado nutricional e sanidade das lavouras também será importante para reduzir riscos durante o florescimento, favorecer o pegamento das flores e sustentar a retomada do crescimento vegetativo da safra futura.

Neste período de transição entre o final de safra e o início de um novo ciclo produtivo, é fundamental direcionar a atenção para a recuperação e o preparo das lavouras. A correção do solo em profundidade contribui para favorecer o desenvolvimento radicular e ampliar o volume de solo explorado pelas plantas, aumentando a capacidade de aproveitamento de água e nutrientes. Da mesma forma, a adubação equilibrada, definida a partir de análises de solo e folha, associada ao manejo fitossanitário, é essencial para preservar a área foliar, sustentar a atividade fotossintética e favorecer o equilíbrio fisiológico e hormonal das plantas, especialmente durante as fases de florada e pegamento dos frutos. Práticas voltadas à conservação da água no solo também ganham importância neste momento, como a manutenção de cobertura vegetal, o manejo adequado das entrelinhas e o plantio de plantas de cobertura, que auxiliam na redução da evaporação, proteção contra erosão, melhoria da estrutura do solo e aumento da infiltração de água. A integração dessas práticas contribui para aumentar a resiliência das lavouras diante de períodos de maior restrição hídrica e cria condições mais favoráveis para o desenvolvimento da próxima safra.

CONSIDERAÇÕES GERAIS: AGOSTO 2026

- **Acentuada desfolha após colheita;**
- **Chuvas irregulares e concentradas principalmente no terceiro decêndio;**
- **Temperaturas médias acima da média histórica;**
- **Ocorrência de temperaturas mínimas baixas em alguns municípios do Sul de Minas;**
- **Colheita em fase final, com avanço favorecido pelo período mais seco no início do mês;**
- **Atenção para alto índice de café no chão, importante realizar a varrição;**
- **Registro de floradas de baixa intensidade;**
- **Atenção ao pegamento das floradas e à recuperação fisiológica das lavouras no período pós-colheita;**
- **Recomendamos o acompanhamento fitossanitário das lavouras.**

TABELA 1. DADOS CLIMÁTICOS DO MÊS DE AGOSTO DE 2026
DAS PRINCIPAIS REGIÕES CAFEIWEIRAS DA COOXUPÉ, EXTRAÍDOS DO BALANÇO HÍDRICO DECENDIAL SEQUENCIAL

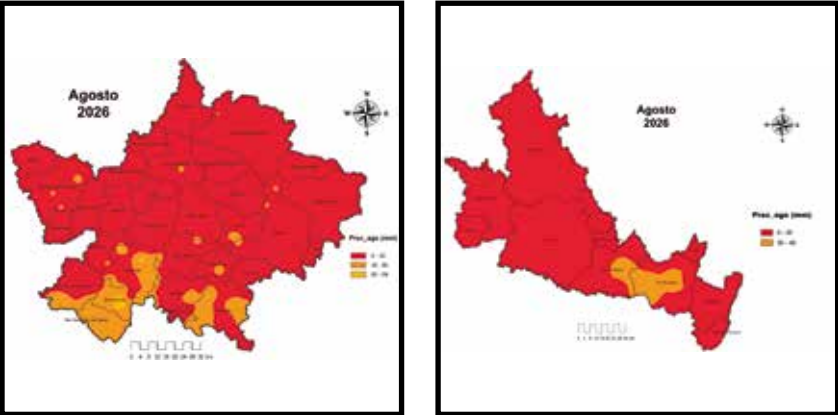
Região	TEMPERATURA °C				CHUVA		EVAPOTRANSPIRAÇÃO		ARMazenamento				Défícit Hídrico (mm)	Excedente Hídrico (mm)	ETP a partir de Outubro
	AGO/26	Histórico	Tmin	Tmax	AGO/26	Histórico	ETP	ETR	2026	2025	2024	Histórico			
	(°C)	(°C)	(°C)	(°C)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)	(mm)			
Alfenas	21,9	20,0	12,0	33,8	12,8	12,2	72,7	39,1	32,1	10,3	4,4	16,6	33,6	0,0	1.010,1
Alpinópolis	23,0	20,7	14,0	34,2	5,6	12,5	78,1	27,8	20,8	8,6	4,0	7,1	50,3	0,0	1.003,0
Cabo Verde	19,7	17,1	5,9	33,0	20,0	17,6	70,1	46,5	40,7	23,7	11,4	37,5	23,6	0,0	896,3
Caconde	21,2	19,0	8,1	34,3	16,8	22,2	69,4	47,9	44,9	32,7	8,4	36,9	21,6	0,0	987,6
Campestre	20,5	18,2	9,3	31,7	23,0	19,8	67,7	47,5	43,5	18,3	7,0	31,1	20,2	0,0	912,9
Campos Gerais	22,2	19,9	12,4	33,9	4,0	16,4	75,2	28,9	24,0	14,0	4,8	20,5	46,3	0,0	1.006,2
Carmo do Rio Claro	22,3	19,6	11,0	34,3	21,4	14,1	73,8	52,2	44,8	19,0	4,5	22,6	21,5	0,0	983,6
Conceição da Aparecida	22,3	*	12,7	33,7	5,2	*	74,9	37,0	31,6	*	*	*	37,9	0,0	332,3
Coromandel	23,7	21,5	13,9	33,6	26,4	4,4	83,9	36,4	12,8	3,1	4,5	9,9	47,6	0,0	1.050,2
Guaxupé	22,0	19,8	7,3	35,2	10,8	14,2	72,2	39,3	33,6	21,2	5,2	26,6	33,0	0,0	992,7
Manhuaçu	20,8	18,6	8,3	33,7	33,8	8,6	68,8	37,7	9,9	9,0	*	9,0	31,1	0,0	1.013,0
Monte Carmelo	23,8	21,4	13,4	35,1	12,0	7,2	82,1	34,5	22,2	6,9	4,4	12,8	47,5	0,0	1.061,7
Monte Santo de Minas	22,6	20,2	10,6	36,1	22,4	15,6	75,0	35,2	18,6	44,3	7,6	26,9	39,7	0,0	981,6
Nova Resende	21,7	18,8	12,2	32,6	7,6	14,8	72,1	46,0	42,4	28,4	13,2	27,8	26,1	0,0	933,0
Patrocínio	21,8	20,3	8,8	33,4	13,6	3,8	76,1	29,7	18,5	8,9	4,0	7,3	46,4	0,0	1.006,3
Rio Paranaíba	23,4	20,6	11,4	34,5	35,2	11,7	80,3	42,1	25,0	8,3	3,8	15,2	38,1	0,0	1.015,8
São José do Rio Pardo	22,4	20,1	8,8	35,6	21,4	20,5	74,3	58,5	53,2	9,0	5,7	32,0	15,8	0,0	1.021,7
São Pedro da União	20,0	18,1	4,8	32,8	17,8	17,0	66,2	44,8	43,4	35,9	6,7	21,0	21,4	0,0	918,6
Serra do Salitre	21,9	19,8	12,4	31,3	16,2	6,5	76,3	53,7	45,6	9,4	4,4	15,0	22,6	0,0	941,1

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

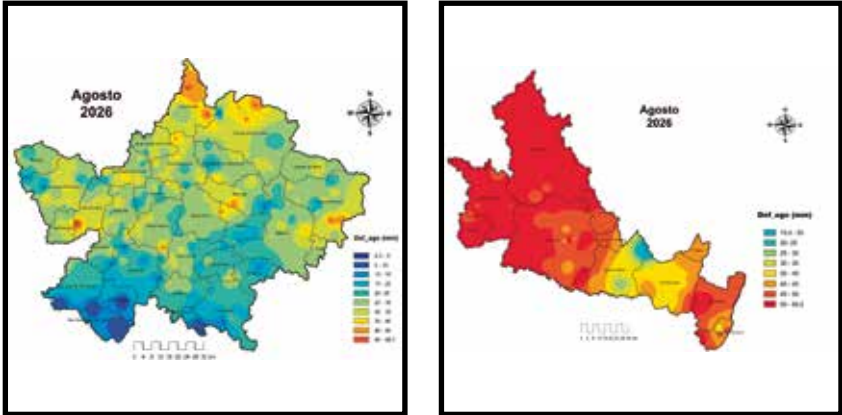
TABELA 2. DISTRIBUIÇÃO DA PRECIPITAÇÃO, DÉFICIT HÍDRICO E ARMAZENAMENTO DE ÁGUA NO SOLO DECENAL DE AGOSTO DE 2026 E O HISTÓRICO DO MÊS.

Município	PRECIPITAÇÃO DECENAL (MM)					DÉFICIT HÍDRICO DECENAL (MM)					ARMAZENAMENTO DECENAL (MM)				
	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.	HIST.	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.	HIST.	1º DEC	2º DEC	3º DEC	ACUM.	HIST.
Alfenas	0,0	0,0	12,8	12,8	12,2	10,5	14,6	8,5	33,6	44,9	46,9	36,5	32,1	32,1	16,6
Alpinópolis	0,2	0,0	5,4	5,6	12,5	14,7	18,4	17,2	50,3	54,0	33,9	26,1	20,8	20,8	7,1
Cabo Verde	1,2	0,2	18,6	20,0	17,6	9,8	11,2	2,6	23,6	26,2	52,7	42,6	40,7	40,7	37,5
Caconde	3,2	0,2	13,4	16,8	22,2	5,3	10,3	5,9	21,6	27,4	63,7	50,2	44,9	44,9	36,9
Campestre	1,4	0,4	21,2	23,0	19,8	7,2	11,4	1,6	20,2	28,7	56,2	44,7	43,5	43,5	31,1
Campos Gerais	0,2	0,0	3,8	4,0	16,4	12,8	16,6	16,8	46,3	40,3	38,9	30,2	24,0	24,0	20,5
Carmo do Rio Claro	0,6	0,0	20,8	21,4	14,1	6,8	11,5	3,2	21,5	37,5	61,1	47,6	44,8	44,8	22,6
Conceição da Aparecida	0,0	0,0	5,2	5,2	?	10,0	14,1	13,8	37,9	*	50,3	39,1	31,6	31,6	?
Coromandel	0,0	0,0	26,4	26,4	4,4	20,4	23,8	3,3	47,6	61,3	17,6	13,3	12,8	12,8	9,9
Guaxupé	3,0	0,0	7,8	10,8	14,2	8,1	13,6	11,2	33,0	37,1	51,5	40,1	33,6	33,6	26,6
Manhuaçu	0,0	8,4	25,4	33,8	8,6	18,3	12,9	0,0	31,1	60,0	11,2	9,7	9,9	9,9	9,0
Monte Carmelo	0,0	0,0	12,0	12,0	7,2	14,5	19,1	13,9	47,5	56,8	35,2	26,7	22,2	22,2	12,8
Monte Santo de Minas	0,0	0,0	22,4	22,4	15,6	15,9	20,3	3,6	39,7	36,3	25,2	19,4	18,6	18,6	26,9
Nova Resende	0,0	0,0	7,6	7,6	14,8	6,1	10,5	9,5	26,1	32,8	64,7	50,6	42,4	42,4	27,8
Patrocínio	0,0	0,0	13,6	13,6	3,8	15,9	19,2	11,3	46,4	60,4	27,5	21,4	18,5	18,5	7,3
Rio Paranaíba	0,0	0,0	35,2	35,2	11,7	17,0	21,2	0,0	38,1	51,0	25,2	19,2	25,0	25,0	15,2
São José do Rio Pardo	3,0	0,0	18,4	21,4	20,5	3,4	8,9	3,4	15,8	31,5	74,5	57,4	53,2	53,2	32,0
São Pedro da União	0,0	0,0	17,8	17,8	17,0	7,0	11,1	3,3	21,4	33,0	57,9	46,1	43,4	43,4	21,0
Serra do Salitre	0,0	0,0	16,2	16,2	6,5	6,1	10,6	5,9	22,6	49,1	65,8	51,0	45,6	45,6	15,0

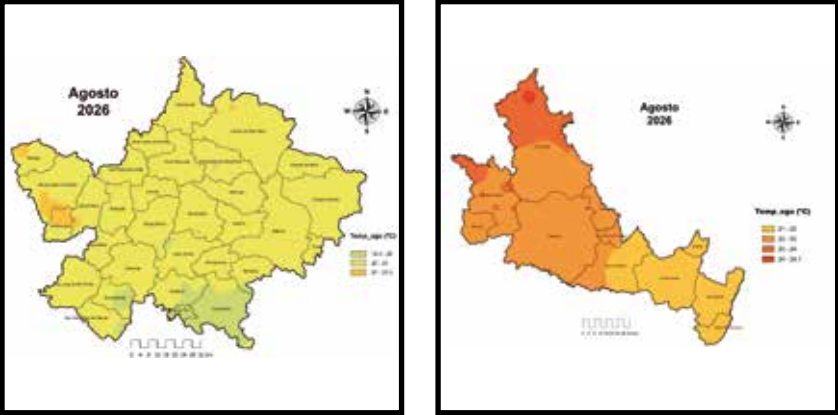
DISTRIBUIÇÃO DE CHUVAS NA ÁREA MONITORADA DA COOXUPÉ SUL DE MINAS E CERRADO NO MÊS DE AGOSTO 2026



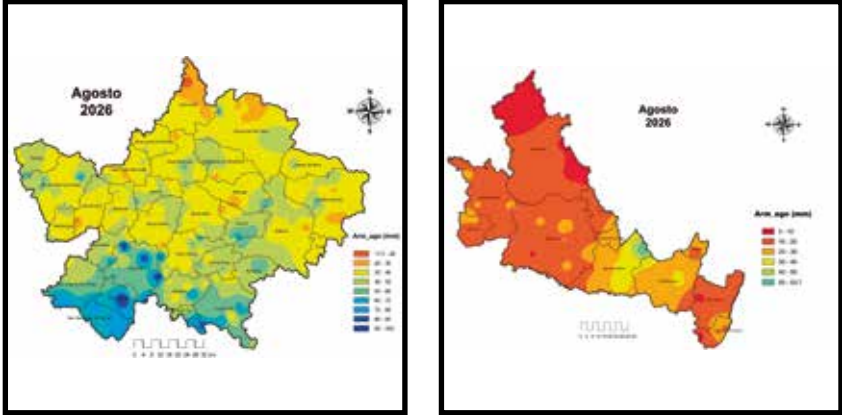
DISTRIBUIÇÃO DE DÉFICIT HÍDRICO NA ÁREA MONITORADA DA COOXUPÉ SUL DE MINAS E CERRADO NO MÊS DE AGOSTO DE 2026



DISTRIBUIÇÃO DE TEMPERATURA NA ÁREA MONITORADA DA COOXUPÉ SUL DE MINAS E CERRADO NO MÊS DE AGOSTO 2026



DISTRIBUIÇÃO DE ARMAZENAMENTO DE ÁGUA NO SOLO NA ÁREA MONITORADA DA COOXUPÉ SUL DE MINAS E CERRADO NO MÊS DE AGOSTO DE 2026



PROMOÇÃO PRÊMIOS EM FAMÍLIA

CAFÉ
Evolutto



3 CARROS
UM POR MÊS*
EM CERTIFICADO DE OURO



R\$ 10 MIL
TODA SEMANA*
EM CERTIFICADO DE OURO



+ DE 1.000
PRÊMIOS
INSTANTÂNEOS*

FÁCIL DE PARTICIPAR E MUITAS CHANCES DE GANHAR.



COMPRE QUALQUER
PRODUTO EVOLUTTO



CADASTRE
O CUPOM FISCAL



E BOA
SORTE!



PROMOEVLUTTO.COM.BR

(11) 92670-7963



*Promoções válidas para compras efetuadas entre 27/7/2026 e 2/11/2026 e cadastros a partir de 3/8/2026. Consulte condições de participação, regulamentos completos e Certificados de Autorização em www.promoevolutto.com.br. Verifique as características e os valores dos prêmios nos regulamentos. Imagens ilustrativas.