

Café

Painel de Inteligência Setorial



UCOP

Unidade de Competitividade
e Produtividade

SEBRAE

A força do empreendedor brasileiro.

© 2023. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE
Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610),

Presidente do Conselho Deliberativo

Idalberto Luiz Moro

Diretor Superintendente

Pedro Gilson Rigo

Diretor Técnico

Luiz Henrique Toniato

Diretor de Atendimento

José Eugênio Vieira

Gerente da Unidade de Competitividade e Produtividade

Christiane Barbosa e Castro

Gestor(a) da Unidade de Competitividade e Produtividade

Adriano Matos Rodrigues

Sumário

<u>Sobre o café no Brasil</u>	4
<u>Análise de mercado do café brasileiro</u>	5
<u>Volume de produção</u>	7
<u>Sobre a cafeicultura no Espírito Santo</u>	9
<u>Café Arábica e Café Conilon</u>	10
<u>Principais números do setor</u>	11
<u>Mapeamento de stakeholders</u>	12
<u>Análise SWOT da cadeia</u>	13
<u>Mapeamento da cadeia de valor</u>	14
<u>Mapeamento de gargalos da cadeia</u>	15
<u>Tendências para o segmento</u>	16
<u>Fatores críticos de sucesso para o segmento</u>	19
<u>Benchmarks e KPIs</u>	20
<u>Referências</u>	21

Painel de Inteligência Setorial

Sobre o Café no Brasil

O Brasil é o maior exportador de café no mercado mundial e ocupa a segunda posição, entre os países consumidores da bebida, responde por um terço da produção mundial de café, o que o coloca como maior produtor mundial, posto que detém há mais de 150 anos.

Conforme dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), a cafeicultura brasileira é uma das mais exigentes do mundo, em relação às questões sociais e ambientais, e há uma preocupação em se garantir a produção de um café sustentável. A atividade cafeeira é desenvolvida com base em rígidas legislações trabalhistas e ambientais. São leis que respeitam a biodiversidade e todas as pessoas envolvidas na cafeicultura, e que punem, rigorosamente, qualquer tipo de trabalho escravo e/ou infantil nas lavouras. As leis brasileiras estão entre as mais rigorosas entre os países produtores de café.

Brasil: Mapa representativo das Regiões produtoras de Café MINAS GERAIS: localizado na região Sudeste, Minas Gerais é o maior estado produtor de café do Brasil, responde por cerca

de 50% da produção nacional e é uma das principais fontes de cafés especiais do país. Praticamente 100% das plantações são de café Arábica, cultivado em quatro regiões produtoras: Sul de Minas, Cerrado de Minas, Chapada de Minas e Matas de Minas, que exportam seus cafés pelos portos de Santos, Rio de Janeiro e Vitória.

ESPÍRITO SANTO: o Espírito Santo é o segundo maior estado produtor de café do país e o principal produtor de Conilon (Robusta). Com plantações de café Conilon nas áreas mais quentes ao norte, região chamada de Conilon Capixaba, e de Arábica ao sul, região conhecida como Montanhas do Espírito Santo, o estado é grande fornecedor do mercado brasileiro e escoa seus cafés especiais pelo porto de Vitória.

SÃO PAULO: o estado de São Paulo é um dos mais tradicionais no cultivo de café. Sua produção é exclusivamente de Arábica, distribuída em duas regiões: Mogiana e Centro-Oeste Paulista, que alternam fazendas com pequenas propriedades e produzem cafés especiais em áreas específicas. São Paulo abriga o porto de Santos, que escoa cerca de 2/3 das exportações de café do Brasil.

Painel de Inteligência Setorial

BAHIA: o estado da Bahia está localizado na região nordeste do Brasil, de clima quente e temperaturas mais altas. São duas as regiões produtoras de café no estado: Planalto da Bahia e Cerrado da Bahia, onde se cultiva Arábica. Ao sul do estado também há áreas onde se produz café Conilon (Robusta).

PARANÁ: o Paraná é o estado produtor de café localizado mais ao sul do país. Apenas café Arábica é cultivado em plantações adensadas, que usam variedades adequadas ao clima mais frio da região. Outrora o maior estado produtor do país, vem recuperando sua produção com forte ênfase no processo de cereja descascado.

RONDÔNIA: o estado de Rondônia se localiza na região norte do país. Com uma produção anual de aproximadamente 2 milhões de sacas, o estado produz exclusivamente café Conilon (Robusta). A cafeicultura é tradicional e familiar, com pequenas propriedades.

Fonte: CONAB

Análise de mercado do café brasileiro

O Brasil exportou cerca de 38,4 milhões de sacas de café de 60 quilos no acumulado de janeiro a novembro de 2021, o que corresponde a um recuo de 2,2% na comparação com igual período do ano anterior.

Destaca-se que a exportação de café em 2020 atingiu o maior volume já registrado na série histórica (43,9 milhões de sacas), favorecida pelo recorde da produção brasileira naquele ano (63,1 milhões de sacas).

A produção elevada em 2020 permitiu que o Brasil mantivesse a exportação aquecida no primeiro semestre de 2021, no entanto a queda da safra atual e os gargalos logísticos no transporte marítimo internacional restringem as exportações de café no segundo semestre.

Apesar dessa redução da exportação em relação ao ano anterior, o volume de café exportado no acumulado dos onze primeiros meses de 2021 está 15,3% acima da média dos cinco anos anteriores (33,3 milhões de sacas)

Painel de Inteligência Setorial

O patamar elevado de exportação já era previsto em razão da conjuntura do mercado, com forte valorização do café no exterior e enfraquecimento do real em relação ao dólar em 2021. Nesse cenário, a oferta interna de café em 2021, já reduzida pela quebra da produção neste ano, é ainda mais restringida pela exportação aquecida.

O Brasil exportou café para 148 países no período de janeiro a novembro de 2021, sendo Estados Unidos e Alemanha os principais destinos, com respectivas participações de 19,8% e 17,3%, seguidos por Itália (7,1 %), Bélgica (7%) e Japão (6,5%).

Dois portos concentraram cerca de 91% dos embarques do café brasileiro para o exterior no acumulado dos onze primeiros meses deste ano, com participação de 76% do porto de Santos e 15% do porto do Rio de Janeiro.

Em se tratando de valores, a exportação de café no acumulado dos onze primeiros meses de 2021 atingiu

cerca de US\$ 5,6 bilhões, valor que representa um crescimento de 13% na comparação com igual período do ano passado e que já supera todo o ano de 2020.

Apesar do recuo dos volumes exportados no período, a alta dos preços do café no mercado internacional favoreceu o aumento dos valores de exportação do café.

Os maiores valores nesse período foram comercializados com os Estados Unidos (US\$ 1 bilhão), Alemanha (US\$ 958,3 milhões), Bélgica (US\$ 414,6 milhões), Itália (US\$ 398,8 milhões) e Japão (US\$ 393,2 milhões).

Painel de Inteligência Setorial

Volume de produção

O volume total de café produzido de arábica e conilon no país em 2021 foi de 47.716 mil sacas de café beneficiado, apontando uma diminuição de 24,4% em comparação ao resultado

apresentado na safra anterior. A área em produção também sofreu redução em relação à safra de 2020, totalizando 1.808,5 mil hectares, 4% menor que a safra anterior.



Arábica

Produção de 31.423,5 mil sacas, diminuição de 35,5% em comparação ao volume produzido na safra anterior.



Conilon

Produção de 16.292,5 mil sacas, incremento de 13,8% em relação ao resultado obtido em 2020.



MINAS GERAIS

PRODUÇÃO OBTIDA DE 22.142,3 MIL SACAS, REDUÇÃO DE 36,1% EM COMPARAÇÃO AO VOLUME TOTAL COLHIDO NA SAFRA ANTERIOR. COMO ESTE É UM CICLO DE BIENALIDADE NEGATIVA, OS EFEITOS FISIOLÓGICOS FICAM MAIS EVIDENTES NA FASE DE PRODUÇÃO, ESPECIALMENTE PARA O CAFÉ ARÁBICA, QUE É MAIS SENSÍVEL À BIENALIDADE EM COMPARAÇÃO AO CONILON.



ESPÍRITO SANTO

PRODUÇÃO DE 14.166 MIL SACAS. PARA O CAFÉ CONILON, A PRODUÇÃO FOI DE 11.221 MIL SACAS, INCREMENTO DE 22,1% EM RELAÇÃO À SAFRA ANTERIOR. ENQUANTO O ARÁBICA, A PRODUÇÃO FOI DE 2.945 MIL SACAS.

Painel de Inteligência Setorial



SÃO PAULO

PRODUÇÃO DE 4.007,2 MIL SACAS DA ESPÉCIE ARÁBICA, UMA REDUÇÃO DE 35,2% EM COMPARAÇÃO AO RESULTADO OBTIDO EM 2020.



BAHIA

PRODUÇÃO DE 3.469 MIL SACAS NAS REGIÕES DO CERRADO, PLANALTO E ATLÂNTICO, COM REDUÇÃO DE 13% EM COMPARAÇÃO À SAFRA ANTERIOR.



RONDÔNIA

PRODUÇÃO DE 2.263,1 MIL SACAS DE CAFÉ CONILON, DECRÉSCIMO DE 7,4% EM COMPARAÇÃO À SAFRA DE 2020.



PARANÁ

PRODUÇÃO DE 876,3 MIL SACAS DE CAFÉ ARÁBICA. A REDUÇÃO NA ÁREA PRODUTIVA E A FALTA DE CHUVAS IMPACTARAM DIRETAMENTE NA PRODUÇÃO.

Painel de Inteligência Setorial

Sobre a Cafeicultura no Espírito Santo

A cafeicultura é a principal atividade agrícola do Espírito Santo, desenvolvida em todos os municípios capixabas (exceto Vitória). Gera em torno de 400 mil empregos diretos e indiretos e está presente aproximadamente em 60 mil das 90 mil propriedades agrícolas do Estado.

Dados da produção

Dessa produção, em torno de 73% dos produtores capixabas são de base familiar, com o tamanho médio das propriedades em 8 hectares. Existem 131 mil famílias produtoras capixabas.

O Espírito Santo é o 2º maior produtor brasileiro de café, com expressiva produção de arábica e conilon. É responsável por mais de 30% da produção brasileira. Atualmente, existem 402 mil hectares em produção no Estado. A atividade cafeeira é responsável por 37% do Produto Interno Bruto (PIB) Agrícola capixaba.

O Espírito Santo deverá produzir 16 milhões de sacas de café (arábica + conilon) em 2022. A maior produção de conilon foi de em torno de 11,2 milhões de sacas em 2021. A maior produção de arábica chegou a 4.745 milhões de sacas em 2020.

A cafeicultura está em todas as regiões do Estado de maneira bastante diversificada. A diversidade começa nas espécies cultivadas no Estado: Coffea arábica e Coffea canephora (conilon). Além disso, a cafeicultura capixaba é praticada em diferentes altitudes, o nível tecnológico dos produtores é variado, o tamanho das propriedades é diverso (os pequenos produtores são maioria, mas há grandes empresas rurais na cafeicultura capixaba), e a qualidade do café produzido no Espírito Santo também é vasta. O arábica é mais cultivado em regiões de temperaturas mais baixas e altitudes acima de 500m. Já o conilon é de regiões mais quentes, normalmente plantado abaixo de 500m de altitude.

Café Arábica

O café arábica é a principal fonte de renda em 80% das propriedades rurais capixabas localizadas em terras frias e montanhosas. O ES é o terceiro maior produtor de arábica do Brasil, atrás apenas dos estados de Minas Gerais e São Paulo. Atualmente, existem 160 mil hectares de café arábica em produção no Espírito Santo, em 48 municípios, com 53 mil famílias na atividade. A cafeicultura de arábica gera em torno de 150 mil empregos diretos e indiretos.

Os maiores produtores capixabas de café arábica são os municípios de: Brejetuba, Iúna, Vargem Alta, Ibatiba, Muniz Freire, Irupi, Afonso Cláudio, Domingos Martins, Ibitirama, Castelo, Mimoso do Sul, Santa Teresa.

Café Conilon

O Espírito Santo é o maior produtor de café conilon do Brasil, responsável por aproximadamente 70% da produção nacional. É responsável por até 20% da produção do café robusta do mundo. O café conilon é a principal fonte de renda em 80% das propriedades rurais capixabas localizadas em terras quentes. É responsável por 37% do PIB Agrícola.

Atualmente, existem 283 mil hectares plantados de conilon no Estado. São 40 mil propriedades rurais em 63 municípios, com 78 mil famílias produtoras. O café conilon gera 250 mil empregos diretos e indiretos.

O Estado é referência brasileira e mundial no desenvolvimento da cafeicultura do conilon, com uma produtividade média que já alcançou 45,94 sacas por hectare (sc/ha). Muitos produtores tecnificados chegaram a colher mais de 180 sc/ha. A produtividade evoluiu muito nos últimos 26 anos, graças às tecnologias desenvolvidas pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) em parceria com diversas instituições.

Os maiores produtores de café conilon do Espírito Santo são os seguintes municípios: Rio Bananal, Vila Valério, Jaguaré, Vila Valério, Nova Venécia, Sooretama, Linhares, Rio Bananal, São Mateus, Pinheiros, Governador Lindenberg, Boa Esperança, Vila Pavão, São Gabriel da Palha, Colatina e Marilândia.

Painel de Inteligência Setorial

Principais números do setor

Café Conilon - 2021

- ✓ 248,9 mil ha de conilon;
- ✓ 11,2 milhões de sacas;
- ✓ Maior estado produtor da espécie no Brasil
- ✓ Conilon está presente em 67 dos 78 municípios capixabas;
- ✓ 49.005 estabelecimentos agropecuários com cultivo de conilon.

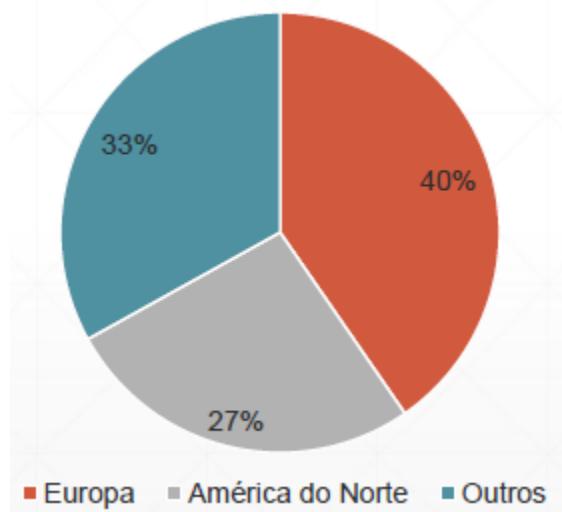
Café Arábica - 2021

- ✓ 151,6 mil ha de arábica;
- ✓ 2,9 milhões de sacas;
- ✓ (3º maior estado produtor da espécie no Brasil)
- ✓ Arábica está presente em 47 dos 78 municípios capixabas;
- ✓ 26.320 estabelecimentos agropecuários com cultivo de arábica.

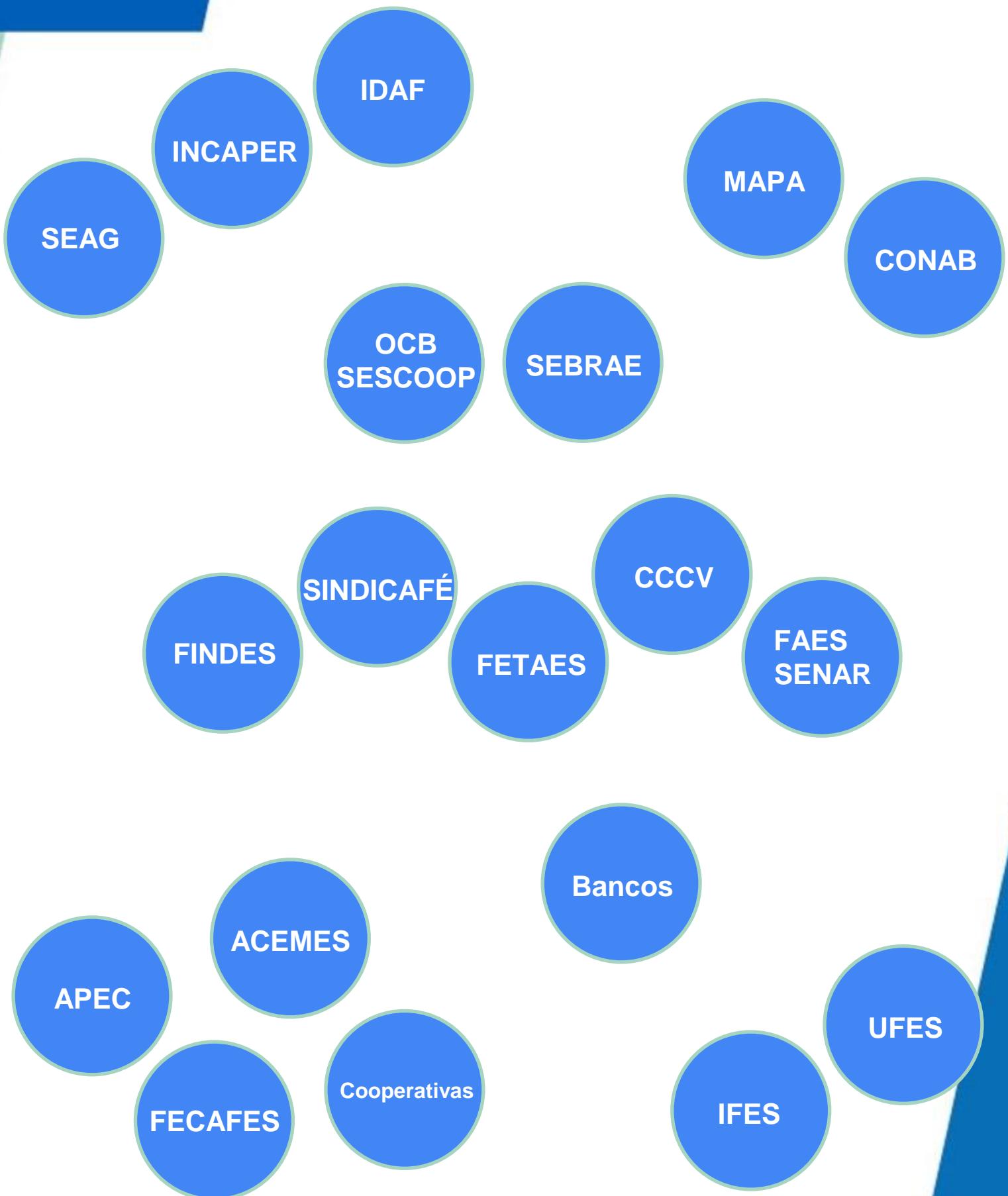
Cenário de Exportação - 2021

- ✓ 3,1 milhões de sacas de conilon;
- ✓ 1,02 milhão de sacas de arábica;
- ✓ 414 mil sacas de solúvel;
- ✓ Receita cambial de 513 milhões de dólares;
- ✓ Produto exportado para 61 países;

Principais continentes de destino do café verde exportado pelo Espírito Santo, 2020



Mapeamento dos stakeholders



Análise SWOT da cadeia



FORÇAS

- ✓ Maior produtor nacional da variedade conilon e o terceiro maior produtor da variedade arábica;
- ✓ Localização estratégica;
- ✓ Jovens enxergam futuro na cafeicultura;
- ✓ Organização/governança do Setor.



OPORTUNIDADES

- ✓ Crescente demanda por cafés (arábica e conilon) de qualidade superior “especiais”;
- ✓ Exportação do café conilon e arábica;
- ✓ Turismo rural;
- ✓ Tendência pelo consumo de produtos com sanidade, rastreabilidade e responsabilidade socioambiental;
- ✓ Crescente demanda pelo café conilon certificado.



FRAQUEZAS

- ✓ Maioria dos cafeicultores não faz manejo da irrigação para otimização do uso de água;
- ✓ Assistência técnica insuficiente;
- ✓ Baixo percentual de cafeicultores cooperados;
- ✓ Uso excessivo de agroquímicos;
- ✓ Maioria dos cafeicultores não vende com valor agregado;
- ✓ Baixo nível tecnológico dos produtores

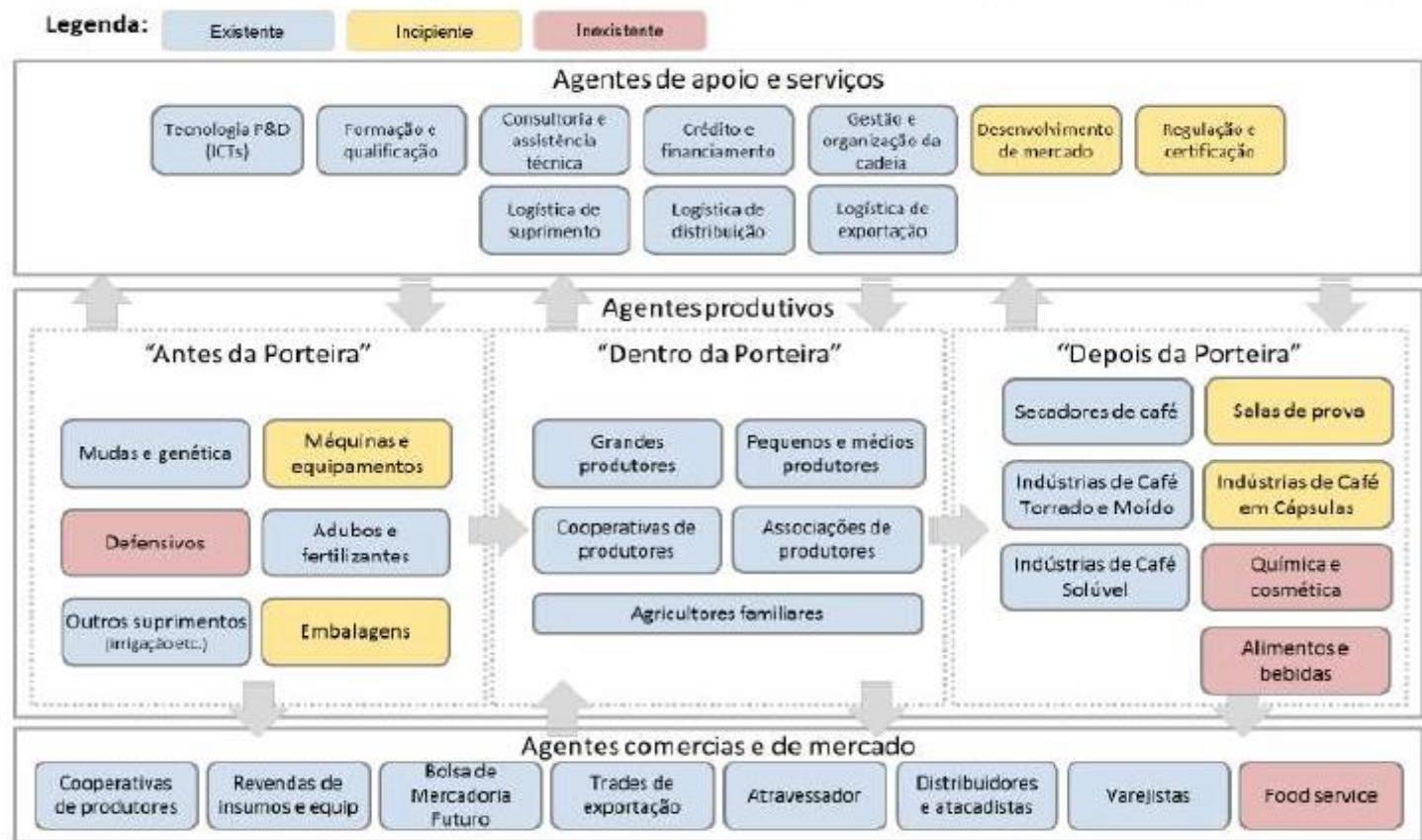


AMEAÇAS

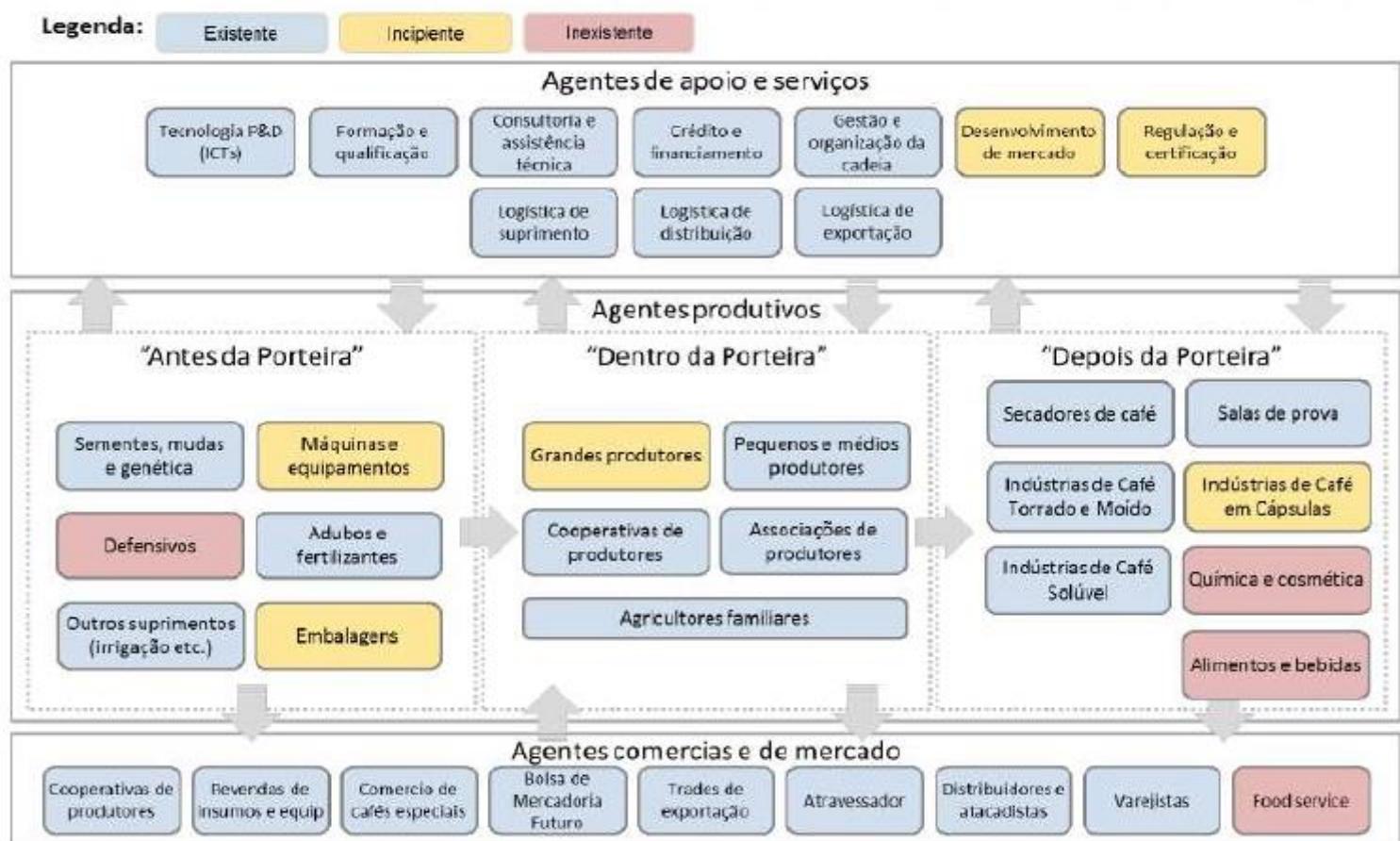
- ✓ Escassez da mão-de-obra;
- ✓ Mudanças climáticas;
- ✓ Escassez de água devido às mudanças climáticas.

Mapeamento da cadeia de valor e respectivos os gargalos da cadeia e operacionais

Cadeia de valor do café conilon



Cadeia de valor do café arábica



Mapeamento da cadeia de valor e respectivos os gargalos da cadeia e operacionais

Custo dos insumos

Falta de capital para investir

Assistência técnica

Mão de obra

Produtividade

Gestão das propriedades

Custo de produção

Tendências para o segmento

Café especial – Uma tendência que não para de crescer.

O mercado de cafés especiais vem se tornando uma potência para o setor cafeeiro do Brasil. É uma realidade para o produtor do Brasil falar que produz um café de qualidade. O Brasil, é líder absoluto em produção, exportação e pesquisa, cada vez mais avança também na produção e comercialização dos cafés de alta qualidade, tanto no mercado interno, mas também abrindo novos mercados no exterior.

A estratégia das marcas para alavancar as vendas nesse nicho é investir em segmentação, que pode ser por origem (IG); por modo de produção (café orgânico); por certificação (cafés certificados Rainforest Alliance ou Utz); por método (cafés fermentados); por causas (cafés produzidos por mulheres, indios); ou por embaixador (cafés assinados por chefs).

O Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo. Só em 2022 estima-se que foram colhidas 47 milhões de sacas e 8 milhões são de cafés especiais. Segundo a Federação dos Cafeicultores do Cerrado, o consumo de café especial no Brasil cresceu 15% no último ano, o que mostra que os consumidores estão cada vez mais exigentes. “A pandemia pode ter reforçado a procura por cafés especiais, pois com as cafeteria fechadas, as pessoas queriam ter a mesma experiência das cafeteria em casa”, acredita Haroldo Monteiro, da Red Coffee.

Para Fernanda Samaia, sócia e proprietária da Amor Espresso associa o aumento do consumo do café especial com o consumo consciente. “As pessoas não querem consumir apenas um café, querem saber qual a origem do produto, a região produtora, quem é o produtor e todo o processo que aquele café passou até chegar na xícara”

“A qualidade é o motor do consumo. Melhora a qualidade, aumenta o consumo”, diz Nathan Herszkowicz, diretor-executivo da ABIC. A entidade realiza pesquisas anuais, e dados recentes comprovam a tendência. “Há quatro anos, o espaço de prateleira destinado aos cafés superiores e gourmets, que são os melhores, girava em torno de 6%. No último ano, este volume cresceu para 12%”, afirma Herszkowicz.

Tendências de consumo de café no mundo

Em todo o mundo, não há como negar que os gostos dos consumidores mudam em todos os setores, desde alimentos e bebidas até moda, eletrônicos e mídia. Há novas direções para onde apontam as tendências de consumo. O café não é exceção.

Ao desenvolver novos produtos e serviços, as marcas podem capitalizar nas mudanças e conquistar a participação de seus clientes.

Algumas tendências do café no mundo

Tendência: café frio

Nos últimos anos nos Estados Unidos teve um crescimento no consumo de café frio, pois as pessoas em períodos mais quentes optam por bebidas geladas.

Tradicionalmente, o consumo de café caiu durante os meses mais quentes, já que os consumidores historicamente optaram por bebidas mais frias e refrescantes.

No entanto, nos últimos anos, essa queda foi coberta pela introdução e rápido crescimento de bebidas geladas, preparados a frio e outras opções de café frio.

Tendência: saúde, adequação e bem-estar

O café preparado a frio se tornou uma alternativa popular aos refrigerantes, pois está havendo um afastamento natural dos refrigerantes açucarados em favor de outras bebidas frias refrescantes.

A pandemia de Covid-19 influenciou naturalmente o comportamento do consumidor, levando as pessoas a buscar melhorar seu bem-estar físico e mental.

Muitas pessoas usam o café puro como um suplemento de exercício, pois dá a elas um impulso de energia para passar uma sessão de treino, mas é incrivelmente baixo em calorias.

Tendência: um foco sempre crescente na qualidade

O foco está cada vez maior na qualidade dos cafés e um crescimento na educação do consumidor elevaram

os padrões de qualidade a um novo nível no caso do café.

As pessoas querem conhecer a história completa, querem saber sobre tudo, desde a produção, processamento até a torrefação e preparo.

As cafeterias estão diversificando em uma gama de produtos diferentes com foco na qualidade do café.

Tendência: produtos fotogênicos

Os alimentos ou bebidas precisam ser fotogênicos, pois um número esmagador de pessoas postam fotos em redes sociais do que comem ou bebem.

As cafeterias estão priorizando o apelo estético de suas bebidas, bem como de suas instalações.

São usados recipientes apresentáveis, de preferência aqueles que combinam com o esquema de cores do café.

Muitas marcas personalizam seus equipamentos, com um visual inusitado ou artístico, e até mesmo equipamentos feitos à mão em alguns casos, para que os produtos e ambiente do estabelecimento sejam apresentáveis.

Tendência: pronto para beber

As bebidas de café prontas para beber (RTD - Ready-To-Drink) são uma das maiores novas tendências no setor cafeeiro. Consiste em bebidas que são vendidas em lata ou garrafa, prontas para o consumo.

Seu crescimento foi impulsionado por essas outras tendências, incluindo o foco nas tendências do café frio, conveniência e foco na saúde e bem-estar. De acordo com a Fortune Business Insights, o segmento de mercado de RTD pode exceder US\$ 26 bilhões em valor até o final de 2025.

Tendência: Impacto ambiental e social

De acordo com uma pesquisa de 2018 da Forbes, até 88% dos consumidores preferem que as marcas tenham uma pegada ambiental e social positiva. Essa vontade de investir em produtos sustentáveis e éticos afeta tudo, desde o carro que o consumidor dirige até os alimentos que ingere e o café que bebe.

Essa não é apenas uma mudança feita pelos cafeicultores, mas também está se tornando cada vez mais popular entre os consumidores, com os volumes de vendas de café Fair Trade, UTZ, Rainforest Alliance, orgânico e certificado 4C aumentando ano a ano, de acordo com o CBI (Centro para a Promoção de Importações de Países em Desenvolvimento, do Ministério das Relações Exteriores da Holanda)

- ✓ **Mercado de produtos orgânicos;**
- ✓ **Fair Trade** – movimento de consumidores dispostos a remunerar melhor os produtos que beneficiam as comunidades produtoras. Inclui a transparência de ganhos econômicos nas etapas da cadeia de valor;
- ✓ **Consumo de produtos locais** – para fortalecer a economia local;
- ✓ **Economia de Baixo Carbono** – movimento dos consumidores que buscam privilegiar o consumo de produtos com menor “pegada de carbono”;
- ✓ **Denominação de Origem** – tendência de mercado que remunera, de maneira diferenciada, produtos com uma certificação de origem reconhecida através de selo que assegura uma garantia de procedência;
- ✓ **Produtos da Agricultura Familiar** –tendência de mercado que dá preferência a produtos de agricultores familiares;
- ✓ **Produtos Naturais** – comercialização de produtos de que utilizam baixa quantidade de insumos químicos;
- ✓ **Processamento mínimo** – tendência de mercado que remunera, de maneira diferenciada, produtos que sejam minimamente processados;
- ✓ **Turismo rural** – demanda de vivência de estilos de vida e até de execução de atividades típicas do meio rural por cidadãos essencialmente urbanos.

Fatores críticos de sucesso para que o segmento seja mais competitivo



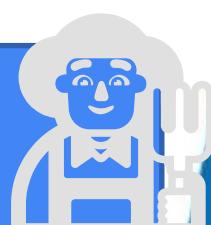
Déficit hídrico ou má distribuição hídrica;



Produtividade abaixo do potencial;



Redução da produção e Qualidade do café;



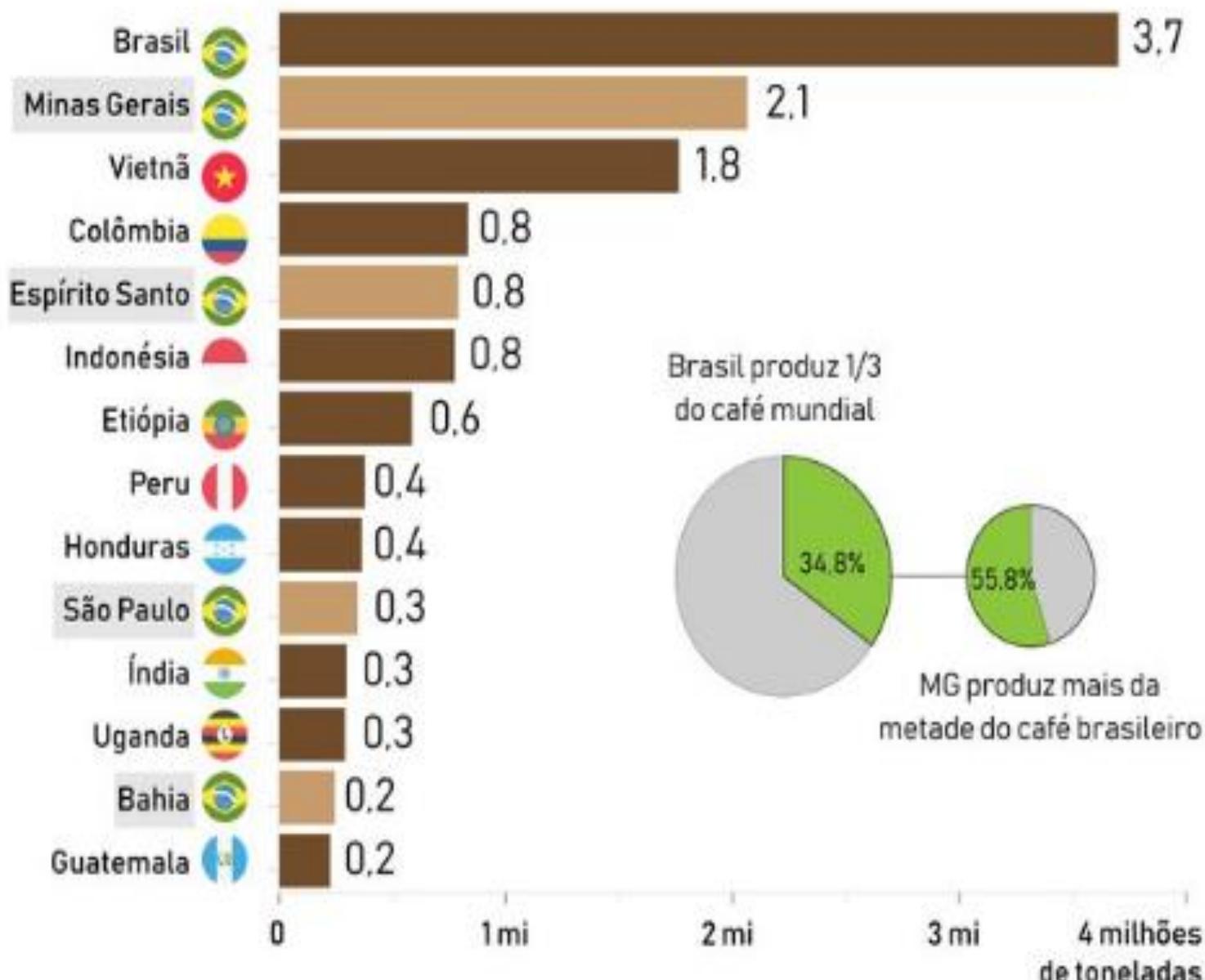
Dificuldade para contratação de mão de obra.

Apontamento dos benchmarks internacionais e nacionais e respectivos KPI



10 maiores produtores de café do mundo, comparados com estados brasileiros

Em milhões de toneladas de grão verde, em 2020



Fonte: FAO/Onu e IBGE

@gzanlorenssi

Fonte de pesquisa

Programa de Desenvolvimento da Cafeicultura do Espírito Santo - Planorural
Assistência Técnica e Planejamento Agropecuário SS Ltda -2021

<https://revistacampoenegocios.com.br/cafe-especial-uma-tendencia-que-nao-parade-crescer/#:~:text=S%C3%B3%20em%202022%20estima%2Dse,est%C3%A3o%20cada%20diz%20mais%20exigentes.>

<https://summitagro.estadao.com.br/canal-agro/especiais/qualidade-e-o-motor-da-alta-no-consumo-de-cafes-no-brasil/>

<https://perfectdailygrind.com/pt/2022/02/02/seis-tendencias-de-consumo-de-cafe-no-mundo/>

<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/a-qualidade-e-o-fator-chave-para-o-sucesso-no-mercado-do-cafe,bd31089f79d8e410VgnVCM1000003b74010aRCRD>

<https://incaper.es.gov.br/cafeicultura>

<https://www.abic.com.br/tudo-de-cafe/o-cafe-brasileiro-na-atualidade/>

<https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe>

UCOP

Unidade de Competitividade
e Produtividade



A força do empreendedor brasileiro.

es.sebrae.com.br | 0800 570 0800