



Fernando Oliveira Baptista
Carlos Almeida Amaral
Joaquim Cabral Rolo
José Francisco Ferragolo da Veiga

O CAFÉ EM ANGOLA

um panorama socioeconómico

100 LUZ



Ficha Técnica

Título: O CAFÉ EM ANGOLA - um panorama socioeconómico
Autor: Fernando Oliveira Baptista, Carlos Almeida Amaral,
Joaquim Cabral Rolo e José Francisco Ferragolo da Veiga

Capa: João Branco | 100LUZ
Design: João Branco | 100LUZ
Retratamento digital dos mapas: António Peleja

Edição: 100LUZ | editora@100luz.pt | www.100LUZ.pt
Castro Verde - Alentejo (Portugal)

1ª edição: 2012

Impressão: 100LUZ \ Oficina Digital - Impressão e Artes Gráficas, Lda - Aveiro
ISBN: 978-989-8448-08-8
Depósito Legal: 341882/12

O CAFÉ EM ANGOLA

um panorama socioeconómico

Fernando Oliveira Baptista
Carlos Almeida Amaral
Joaquim Cabral Rolo
José Francisco Ferragolo da Veiga

1ª edição

100LUZ

Este trabalho foi elaborado no âmbito de um protocolo entre o Instituto Nacional do Café de Angola (INCA) e o Centro de Estudos Tropicais para o Desenvolvimento (CENTROP) do Instituto Superior de Agronomia/ Universidade Técnica de Lisboa.

O financiamento para a sua elaboração e publicação foi assegurado pelo Fundo de Desenvolvimento do Café de Angola e pelo INCA.

A elaboração deste trabalho contou com a colaboração técnica de Ana Maria Moreira da Silva.

Os autores agradecem ao Doutor João Ferreira da Costa Neto, Presidente do Instituto Nacional do Café de Angola, o apoio e a colaboração prestados.

ÍNDICE

11 - O CAFÉ EM ANGOLA – Um panorama socioeconómico

12 - Agricultores e plantações de café

13 - Tipos de café

15 - O CAFÉ EM ANGOLA. Panorama e potencial

15 - Panorama do café

18 - Potencial cafeícola e população

23 - AS REGIÕES DO CAFÉ

25 - Cabinda

25 - Caracterização agro-ecológica e potencial cafeícola

27 - Panorama da cultura do café

27 - O café das florestas do Noroeste: Uíge, Kwanza Norte e Bengo

27 - Caracterização agro-ecológica e potencial cafeícola

Uíge

36 - Panorama da cultura do café

Kwanza Norte

39 - Panorama da cultura do café

Bengo

42 - Panorama da cultura do café

43 - Kwanza Sul

- 43 - Caracterização agro-ecológica e potencial cafeícola
- 47 - Panorama da cultura do café

51 - O mundo do arábica

- 51 - Caracterização agro-ecológica e potencial cafeícola
- 61 - Panorama da cultura do café

61 - Huambo

65 - Bié

67 - Benguela e Huíla

68 - Os agricultores do café e os modelos de produção

77 - POLÍTICAS E PROJECTOS

- 77 - Comercialização e apoio à colheita
- 80 - Assistência técnica e apoio à produção
- 80 - Experimentação e investigação
- 82 - Mercados rurais
- 83 - Projecto Amboim
- 86 - Os cafeicultores do Projecto Amboim
- 91 - Projectos de Apoio ao Café Arábica

95 - ASSOCIAÇÕES E ENQUADRAMENTO INSTITUCIONAL

95 - Associações e Cooperativas

105 - Enquadramento institucional

105 - Instituto Nacional do Café de Angola

107 - Fundo de Desenvolvimento do Café de Angola

108 - Empresa Regional de Abastecimento do Sector Cafeícola

109 - Empresa de Rebenifício e Exportação de Café de Angola

110 - Siglas

111 - Notas

Índice das caixas

- 37 - Uíge: Regresso à cultura do café de filhos de grandes cafeicultores
- 38 - Uíge: A tradição do café resiste e renova-se
- 40 - Kuanza Norte: Os empresários de Golungo Alto
- 48 - Kuanza Sul: A fileira do café numa grande empresa privada
- 49 - Kuanza Sul: Um grande cafeicultor com esperança no futuro
- 50 - Kuanza Sul: Um grande cafeicultor não integrado no Projecto Amboim
- 63 - Huambo: Um cafeicultor da periferia da cidade
- 64 - Huambo: Um soba do Alto Hama
- 66 - Bié: Uma cafeicultora do Andulo
- 67 - Benguela: Uma plantação nova
- 76 - Os agricultores familiares de Mucaba
- 79 - A redescoberta do café: Os cafeicultores de Lavoko
- 88 - Projecto Amboim: 4.º Encontro de Planificação da Comercialização de Café
- 90 - Uma cafeicultora do Projecto Amboim
- 92 - Um cafeicultor do Projecto Cassongue
- 93 - Um cafeicultor do Projecto Caluquembe
- 100 - Uma cooperativa antiga: história e situação actual
- 104 - Uma associação do Projecto Amboim

Índice dos mapas

- 17 - Angola: Café – Distribuição das espécies, por município
- 19 - Angola: Potencial cafeícola, por município
- 21 - Angola: Densidade populacional, por município
- 26 - Cabinda: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 29 - Uíge: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 32 - Kuanza Norte: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 34 - Bengo: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 44 - Kuanza Sul: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 52 - Huambo: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 54 - Bié: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 57 - Benguela: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município
- 59 - Huíla: Zonas agroclimáticas e potencial cafeícola, por município



O CAFÉ EM ANGOLA UM PANORAMA SOCIOECONÓMICO

A informação reunida neste trabalho, reportada aos anos 2002-2010, visa contribuir, numa perspectiva socioeconómica, para um melhor conhecimento da produção actual de café em Angola, bem como do enquadramento institucional de que este tem beneficiado.

Optou-se por trabalhar com informação controlada pelos órgãos provinciais do Instituto Nacional do Café de Angola (INCA). Decidiu-se também fazer alguns inquéritos a cafeicultores, nomeadamente quanto às suas economias e ao modo como se relacionam com o mercado, com as políticas públicas e com o enquadramento institucional. Na selecção dos inquiridos procurou-se captar a diversidade da cafeicultura. Esta ambição foi, no entanto, limitada por falta de informação prévia que pudesse fundamentar a selecção e, também, pelas escolhas que foi necessário fazer relativamente aos locais onde se realizaram os inquéritos. O resultado obtido parece permitir, de qualquer modo, uma leitura mais aproximada do mundo do café. Com este mesmo objectivo inquiriram-se também algumas entidades ligadas ao sector.

A utilização, antes referida, da informação efectivamente controlada pelos órgãos provinciais do INCA é um critério discutível pois há, seguramente, zonas produtoras com que os serviços do INCA têm um contacto mais débil, dadas as próprias áreas de actuação das Brigadas Técnicas deste Instituto quando comparadas com os contornos históricos das manchas cafeícolas. Esta opção conduz ainda a desfasamentos entre os valores indicados por várias entidades e os que decorrem da recolha feita nas províncias.

A opção seguida pareceu, no entanto, ser a mais adequada para perceber, com informação fiável, as dinâmicas regionais da produção do café e a articulação dos cafeicultores com as políticas e com o enquadramento institucional.

A seguir a esta introdução o texto divide-se em quatro partes. Na primeira apresenta-se um panorama do café em Angola e uma estimativa do potencial cafeícola, por município. De seguida abordam-se as regiões do café, recorrendo à caracterização agro-ecológica e à apreciação da situação actual. Incluem-se ainda breves resumos de alguns dos inquéritos efectuados. Na terceira parte referem-se políticas e projectos destinados ao sector do café. Por último, traça-se um panorama do enquadramento institucional e analisam-se as questões das associações e cooperativas ligadas ao sector.

O estudo, que agora se publica, foi elaborado entre Abril e Outubro de 2010. O trabalho de inquérito nas províncias foi realizado nos meses de Junho, Setembro e Outubro.

Agricultores e plantações de café

Em Angola, a grande maioria dos cafezais são plantações antigas que têm mais de trinta e cinco anos. Depois de 2002, a área plantada – que se designa neste trabalho por *plantações novas* – é ainda muito escassa.

Das plantações antigas, uma parte não se encontra utilizada e mantém-se fora da produção: são as *plantações não reabilitadas*. Nas áreas em que o cultivo foi retomado, estão as *plantações reabilitadas*.

Nestas, muitos cafezeiros morreram e as densidades das plantações baixaram, mas, como notam alguns técnicos, as plantas que resistiram ganharam uma rusticidade que vem agora permitindo colher algum café, com cuidados culturais muito limitados. Na maior parte dos casos, estes limitam-se a uma ou duas capinas e a uma poda. É, de novo, como nos primeiros tempos da produção de café para o mercado, uma economia de recolocção. Sucede, de qualquer modo, que nalgumas unidades agrícolas tem havido a preocupação de ir adensando as plantações antigas, o que permite obter maiores produções e, eventualmente, um rejuvenescimento progressivo das plantações.

Os cafezais diferem ainda quanto à realização da colheita. Assim, o agricultor decide, por vezes, não colher por já ter produto armazenado, por falta de meios ou por qualquer outro motivo. Há, também, as *plantações em que há colheita* e aquelas em que esta operação não se verifica.

Cada agricultor pode, evidentemente, ter em simultâneo algumas das situações referidas, ou mesmo todas. Acresce ainda que cada detentor

de uma plantação de café, qualquer que seja a sua situação, pode ou não estar inscrito (ou recenseado) como cafeicultor numa Brigada do INCA. Esta entidade tem, de qualquer modo, um registo fiável dos cafeicultores em actividade (*plantações novas* e *plantações reabilitadas*) das zonas onde intervém a nível local.

Tipos de café

Os grãos tal como são colhidos das plantas constituem o café cereja. Depois de seco ao sol, em terrenos apropriados, obtém-se o café mabuba ou café coco. Seguidamente, quando é beneficiado, ao passar pelo equipamento de descasque, designa-se por café comercial.

Em geral 100 kg de café cereja correspondem a 40 kg de café mabuba e a 20 kg de café comercial.



O CAFÉ EM ANGOLA PANORAMA E POTENCIAL

Panorama do café

Se a nível da produção mundial a posição do café robusta é claramente secundarizada pelo arábica, em Angola a “grande maioria das áreas de plantação e da produção era e é”¹ de robusta, com uma quota na ordem dos 97-98%. Esta situação não é alheia às circunstâncias que se passam a enunciar².

Trata-se de uma espécie com alguns centros de origem no País e, como tal, não admira que, sabendo-se que as exportações se iniciaram pelo começo do século XIX, Angola possa ter sido um dos primeiros países a fazer uso do robusta para a produção de cafés com destino à exportação (em toneladas: 11 em 1808, 27 em 1845, 7.860 em 1898). Aliás, nos primórdios do seu cultivo “mais ou menos racional”, os primeiros agricultores colonos “nada mais fizeram, ao iniciar as suas fazendas, do que aproveitar os agrupamentos espontâneos de café robusta que, por vezes em quantidades inacreditáveis, vegetava nas matas do tipo *laurisilva* espalhadas por todo o Centro e Norte de Angola, ou implantar essas fazendas sobre manchas de «lavras» de cafeeiros pertencentes aos naturais”³. Vai ser, todavia, na década de 30 do século XX e, sobretudo, nos anos pós II Guerra Mundial, com o elevado crescimento do consumo de café, que o robusta tem um forte incremento ao passar a ser incorporado em proporções relevantes nos lotes de café com o arábica.

O robusta vegeta, pois, espontaneamente, fazendo parte do estrato arbustivo, na floresta densa húmida semicaducifólia que do Norte desce até à zona de *Libolo-Amboim* (vd. *infra*) – “cujo extremo sul, um pouco além do rio Balombo, corresponde, no continente africano, ao limite meridional” daquele tipo de comunidade vegetal, também designada por *mata cafeeira* ou por “floresta densa de chuvas e nevoeiros”⁴. Da *mata*, o seu cultivo alargou-se a áreas de savana circundantes.

E foram as árvores já existentes na “mata”, seleccionadas pelos desbastes, que passaram a exercer a função de sombreamento dos cafeeiros; acrescente-se, a este propósito, que a sombreadora mais utilizada nas plantações, de robusta e de

arábica, nas áreas de savana passou a ser a *Grevillea robusta*⁵.

Por conseguinte, o robusta encontra em Angola condições climáticas muito mais propícias às suas exigências do que o arábica. Essas exigências exprimem-se pelos seguintes parâmetros: climas quentes e húmidos, com uma estação seca de 3-4 meses; temperatura média anual entre 22 e 26° C (máxima de 30° C e mínima de 8-10° C); temperatura média mínima anual de 18-19° C; baixas amplitudes térmicas diárias e anuais; precipitação média anual entre 1.000 e 1.500 mm (ainda que se aponte como ideal os 2.000-2.600 mm), com a média anual mínima situada em 1.000 mm; ocorrência frequente de orvalhos e nevoeiros que se associa ao requisito de um nível de humidade relativa do ar acima de 80% durante todo o ano. Quanto aos solos, embora não seja irrelevante a sua riqueza em nutrientes assimiláveis, o fundamental das exigências (também para o arábica) prende-se com as características físicas (estrutura, textura e espessura). Assim, as condições mais favoráveis são para os solos de textura fina ou média-fina, profundos, bem drenados e com boa capacidade de retenção de água utilizável. O robusta encontra em Angola estas condições climáticas e pedológicas fundamentalmente nas Províncias de Cabinda, Uíge, Bengo, Kwanza Norte e Kwanza Sul⁶.

Acresce ainda que a supremacia do robusta face ao café arábica se reforça por ser menos atreito a pragas e doenças⁷.

Duas últimas notas sobre a diferenciação das duas espécies⁸: uma, relativa à estrutura vegetativa, outra, respeitante à influência da ecologia.

Quanto à primeira: no robusta, cujos cafeeiros são de maior porte, com folhas também de maior dimensão e de coloração verde menos intensa, predomina a polinização cruzada (no arábica, a auto polinização é da ordem de 93%) e a frutificação é mais precoce (ao 2.º ano, no arábica ao 3.º).

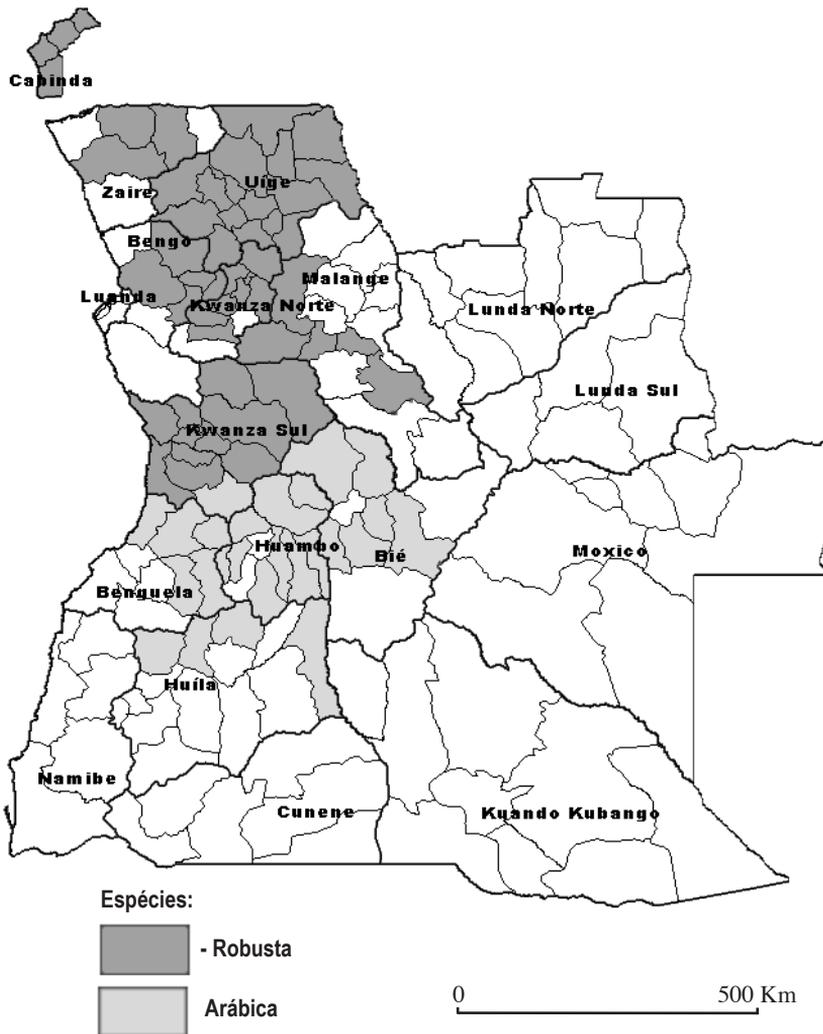
Depois, a influência da ecologia: ao contrário do arábica, no robusta o mesmo *fácies* ambiental (a “mata cafeeira”) em Angola gerou diferentes tipos de cafés, com características específicas, quer ao nível das variedades exploradas, quer ao nível do produto comercial, associados aos territórios de proveniência – *cafés Cabinda, Ambriz* (os do Uíge, Ambaca, Dembos, Ambriz e Zaire), *Cazengo* (Cazengo e Golungo Alto), *Amboim* (no Kwanza Sul)⁹.

Devido à melhor qualidade de cafés que proporciona e, por conseguinte, à superior cotação nos mercados, associada a impulsos momentâneos de crescimento da procura mundial, presume-se que as tentativas de introdução do arábica sejam longínquas. Todavia, tais tentativas não terão tido êxito e os resultados de implantação bem sucedidos apenas irão despontar na transição do século XIX para o XX¹⁰. Mas o incremento da sua expansão no planalto central

parece ter ocorrido, sobretudo, nos anos trinta do século XX. Um observador da época referia em 1936: “A cultura do «Arábica» que está tomando um certo incremento, sobretudo nas regiões planálticas, não assenta ainda em moldes definidos de exploração económica. Em geral, as plantações são estabelecidas a pleno ar e os fracassos devem ter fundamento na falta de resguardos contra os ventos, no esgotamento rápido do terreno e nos efeitos nocivos da geada”¹¹

Angola: café

distribuição das espécies, por município



Esta longa citação exige duas notas complementares. A primeira, para referir que este panorama traçado para meados da década de trinta contrasta com um testemunho de 1930 que assinalava a presença do café arábica “sobretudo nos contrafortes da Serra da Chela”¹², no interior da província do Namibe. Apesar desta ênfase na Serra da Chela, no mapa que acompanha o trabalho citado o seu autor marcou pequenas manchas de arábica entre a Huíla e a Chibia, próximo do Bucoio, a sul do Bailundo, em Caconda e numa faixa que, centrada no Kuito, acompanhava a linha do caminho-de-ferro para este e oeste.

A segunda nota é para destacar que, devido ao reconhecimento de que não se registavam as condições do meio mais adequadas para este café, se desenvolveu uma preocupação técnica relevante tanto para analisar as condições em que deveria ser cultivado¹³, como para apreciar a sua adaptabilidade a novas zonas¹⁴.

A expansão do arábica consolidou-se e, no final da década de cinquenta, as estatísticas oficiais assinalavam produção de arábica nas províncias do Namibe, Moxico, Huíla, Huambo, Benguela e Bié¹⁵. Aparecia, ainda, nas terras onde imperava o robusta, nomeadamente nas províncias do Kwanza Sul, Malange, Kwanza Norte e Uíge. A presença nestas últimas províncias pode, seguramente, associar-se, neste período, à alta da cotação do arábica no mercado internacional e à convicção, então existente, que era resistente à “morte súbita” do café que então dizimava anualmente “cerca de dois milhões de pés de robusta na área de mata”¹⁶.

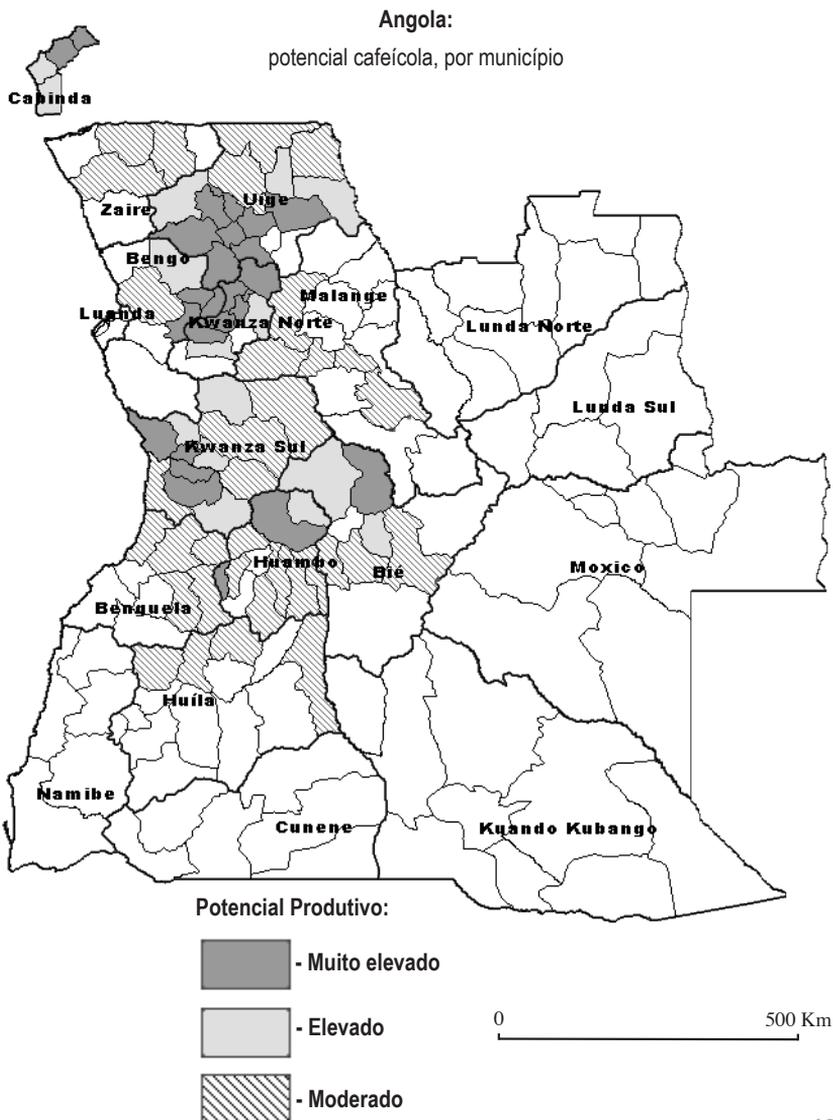
De qualquer modo, nesta época, a cultura do arábica já ganhara expressão sobretudo nas zonas da Ganda e na dos actuais municípios do Andulo e Nherea. Nos anos seguintes a sua expressão consolidou-se no planalto central, embora estes três municípios continuassem a destacar-se na produção obtida.

Comparativamente com o robusta, o café arábica sempre teve, em termos de produção, uma pequena expressão. A sua grande importância derivava de ser reconhecido como uma cultura de rendimento que favorecia a obtenção de numerário pelos camponeses das zonas onde se difundiu e onde era cultivado, em muito pequenas áreas, como um “pomar integrado no ambiente familiar”¹⁷.

Potencial cafeícola e população

Neste trabalho, o *potencial produtivo* do café, avaliado à escala dos municípios, é entendido como a expressão quer dos condicionalismos ecológicos quer dos factores socioeconómicos que envolvem a cultura. Expressão que

se objectiva congregando a trajectória histórica da implantação da cultura, consumada nos valores da produção nos anos iniciais da década de 1970, e as condições actuais ao nível do tecido produtivo e das estruturas institucionais de enquadramento para a recuperação e desenvolvimento do sector cafeeiro angolano. O potencial produtivo quantificou-se através de índices construídos com base nas estatísticas de produção de café e do número de explorações agrícolas familiares, aplicados aos municípios definidos pelo INCA para fomento da cultura e também àqueles que, não se integrando neste grupo, têm um histórico de produção de café¹⁸.



Um olhar ao Mapa do *potencial produtivo* permite, de imediato, segregar as províncias, pelos registos nos seus municípios dos níveis de *potencial muito elevado* e de *elevado*, que no seu todo são mais relevantes para o sector do café: Cabinda, Uíge, Bengo, Kwanza Norte e Kwanza Sul. É o espaço do café robusta. Para o café arábica a classificação de alguns municípios do Huambo e do Bié nas duas classes superiores de *potencial* não é suficiente para fazer emergir estas províncias, globalmente, no panorama cafeícola de Angola. Nas províncias do Zaire, Malange e Huíla o *potencial produtivo (moderado)* está longe do que se constata para os referidos espaços do robusta.

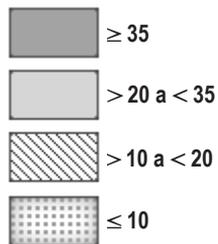
Ao *potencial produtivo* associa-se uma variável nuclear: a população, que aqui se exprime através do indicador densidade populacional (vd. Mapa)¹⁹. E a observação conjunta deste Mapa com o do *potencial produtivo* mostra à escala provincial as seguintes correspondências: se em Cabinda e no Uíge a classe de *elevado potencial* está em linha com uma muito forte presença humana por unidade de superfície (≥ 35 hab./km²), já no caso do Kwanza Norte, com um registo de *muito elevado potencial*, o nível populacional, ainda que acima da média nacional, é inferior àquele; mas o desencontro dos indicadores é sobretudo expressivo na província do Bengo (*elevado potencial* para uma densidade de população em torno da média nacional (16 hab./km²); no Kwanza Sul o escalão de *potencial elevado* coincide com o de densidade imediatamente acima da média do País. Anota-se, por fim, que nas províncias do Huambo e do Bié – os territórios do arábica – os respectivos valores médios de carga humana superam claramente o indicador nacional.

Angola:
densidade populacional, por município



(hab./Km²)

0 500 Km



 Limite das terras do café

Sucedo, no entanto, que a relação entre a cultura do café e a população tem de ser abordada com cautela dado que é uma problemática que atravessou toda a história desta cultura em Angola, evidenciando que não há uma correspondência entre a maior densidade populacional e a disponibilidade de trabalho assalariado para a cultura do café. Esta questão colocou-se sempre com maior evidência em áreas hoje integradas nas províncias do Uíge, Kwanza Norte e Bengo, onde antes o empenho dos numerosos cafeicultores não empresariais no amanho e colheita das suas próprias plantações não os levava, nem às suas famílias, a estarem disponíveis para trabalhar nas médias e grandes empresas. Assim, nos anos sessenta, nos então designados distritos do Uíge e do Kwanza Norte – que só em parte coincidem com as actuais províncias com os mesmos nomes – apenas 14% e 12%, respectivamente, do trabalho assalariado rural era prestado por mão-de-obra local²⁰.

A política colonial foi, sempre, forçar a vinda de mão-de-obra do centro do país para trabalhar na produção de café. Mesmo depois de 1975 houve a tentação de *encaminhar* mão-de-obra para a colheita deste produto para as, então existentes, empresas estatais²¹.

A relação entre a cultura do café e a população é assim um tema que tem que ser considerado nas opções sobre os modelos de produção de café.

AS REGIÕES DO CAFÉ

As terras de café, em Angola, repartem-se por onze províncias. Destas, apenas nove são actualmente consideradas como regiões produtoras. Para cada uma delas apresenta-se, de seguida, a caracterização agro-ecológica, o *potencial* cafeícola e um panorama da situação actual da cultura do café, numa perspectiva socioeconómica; nalguns casos publicam-se ainda breves sínteses de alguns dos inquéritos feitos a cafeicultores.

A caracterização agro-ecológica²², dadas as similitudes existentes entre algumas províncias, será feita em referência a quatro grandes manchas: Cabinda; o café das florestas do Noroeste (que reúne as províncias do Uíge, Kwanza Norte e Bengo); Kwanza Sul; o mundo do arábica (que agrupa as províncias do Bié, Huambo, Benguela e Huíla). As duas outras vertentes serão abordadas por província.

Malange e Zaire são as províncias das terras do café que não são actualmente consideradas regiões produtoras. Relativamente a cada uma delas regista-se, de qualquer modo, uma síntese da caracterização agro-ecológica, o mapa do potencial cafeícola, e, para Malange, acrescenta-se uma breve notícia sobre a situação socioeconómica actual. É isso que se deixa aqui exposto.

Dos três municípios cafeícolas do Zaire, de *potencial* moderado, N'Zeto conjuga as características agro-ecológicas²³ das zonas *Litoral de Luanda e Cafeícola Dembos-Uíge*, que adiante se explicitam; por sua vez, Tomboco e M'Banza Kongo, embora classificados no seu todo territorial, respectivamente, nas zonas *Litoral Norte e Subplanalto do Congo*, não deixarão de reflectir os traços da zona *Cafeícola Dembos-Uíge*. Em todo o caso, anota-se que no *Litoral Norte* o clima é tropical quente, com níveis de precipitação entre 600 mm no litoral e 800-900 mm no interior e a temperatura média anual a situar-se nos 25-26° C; do ponto de vista do coberto vegetal merecem referência, nos espaços que reúnem *condições favoráveis a uma concentração de*

humidade, os pequenos maciços de floresta higrófila e as notáveis manchas de floresta densa e húmida da área do Tomboco. Quanto ao Subplanalto do Congo (M'Banza Kongo), cujo tipo climático é também tropical quente, húmido e sub-húmido, realça-se: o mais elevado nível de precipitação (de 800-900 mm, na parte oeste, a 1.300 mm na periferia leste) e a presença de floresta densa húmida que, aqui, nos locais mais abruptos, constitui um prolongamento das vastas extensões que ocupa na zona Cafeícola Dembos-Uige.

Os municípios do café da província de Malange – Cacuso, Kambundo-Katembo, Kiwaba Nzoji, Massango e, principalmente, Kalandula – integram-se em quatro zonas agrícolas: *Baixa de Cassange, Lunda, Planalto de Malange e Alto Kwanza* (Kambundo-Katembo). A esta zona aludir-se-á mais à frente (província do Bié). Retêm-se, pois, de seguida alguns pontos da mesologia daquelas zonas²⁴.

A *Baixa de Cassange* (Quela), onde os rios Cambo, Luanda e Lui exercem importante influência, revela: valores médios de precipitação na estação das chuvas (Outubro a Abril) na ordem de 1.200-1.300 mm e de temperatura anual de 23-24° C; solos dominados pelo processo da ferralitização; traços mesológicos, em concreto nas faixas limítrofes do município de Quela, das zonas do *Alto Kwanza* e do *Planalto de Malange*; e como principais tipos de vegetação a *Floresta aberta*, os *Núcleos de floresta densa semicaducifólia* (escarpa do Quela) e as *Savanas com arbustos*.

O município de Quirina, que no seu território fronteiriço a norte não deixa de apresentar traços de *Alto Quanza*, espelha, sobretudo, as características da zona da *Lunda*: um clima tropical de altitude, chuvoso, quente e húmido, com precipitação elevada (1.300-1.400 mm) e uma estação chuvosa extensa; uma temperatura média anual a situar-se em 21-23° C – condições climáticas propícias à agricultura de sequeiro cuja expansão é, contudo, condicionada pelos solos. Nas formações vegetais, com a *floresta densa ripícola* a surgir apenas em *galerias estreitas*, emergem a *floresta aberta* e as formações savanóides.

Por fim, o *Planalto de Malange*, vasta aplanção (1.000 e 1.250 m de altitude média) com a mesma designação, onde se integram os municípios de Malanje, Cacuso, Kalandula e Kiwaba Nzoji. Neste conjunto de municípios, mercê da importante rede do Lucala, sobreleva-se a bacia hidrográfica do Kwanza. Nesta zona, a precipitação varia entre 900 mm, na faixa ocidental, 1.200 na oriental e 1.400 mm a norte, a temperatura média anual mede-se por 21-22 ° C e as geadas raramente ocorrem; a paisagem é modelada por dois grandes agrupamentos vegetais: a *floresta aberta* (a “mata de panda”) e a *savana com arbustos* – sendo, contudo, este que assume maior expressão na globalidade da

área dos municípios em apreço.

Uma última observação, no âmbito do actual panorama socioeconómico da cultura do café na província de Malange. Nos municípios cafeeícolos de Malange não há plantações novas e as antigas têm sombreamento e aparecem consociadas com mangueiras, abacateiros, palmar, citrinos e goiabeiras. As poucas plantações que estão em produção são conduzidas sem grandes cuidados: só a colheita ou só esta e uma capina.

A produção da província é, por enquanto, bem escassa e muito do café colhido fica armazenado. Em 2008, nos cinco municípios, existiam 52 toneladas de café nesta situação, das quais o INCA adquiriu 16,5 toneladas em Kalandula.

CABINDA

Caracterização agro-ecológica e potencial cafeeícolos

Integrada nas regiões de clima tropical quente, Cabinda é moldada por duas estações bem delimitadas no ano: a das chuvas, de Novembro a Abril no litoral aplanado e de Outubro a meados de Maio no interior montanhoso, e a seca ou do cacimbo nos meses remanescentes. A precipitação média anual varia entre 800 mm e mais de 1.400 mm, *nas maiores altitudes a nordeste*. O baixo grau de insolação, conjugado com a muito elevada humidade relativa do ar (acima de 80% ao longo do ano), reflecte-se, no período do cacimbo, no esbater da evaporação; esta circunstância, aliada aos nevoeiros matinais que então ocorrem, atenuam a quase inexistência de precipitações da estação seca. A temperatura média anual situa-se em 25-26° C – mínimas em Julho-Agosto (17-20° C) e máximas em Março-Abril (31-32° C).

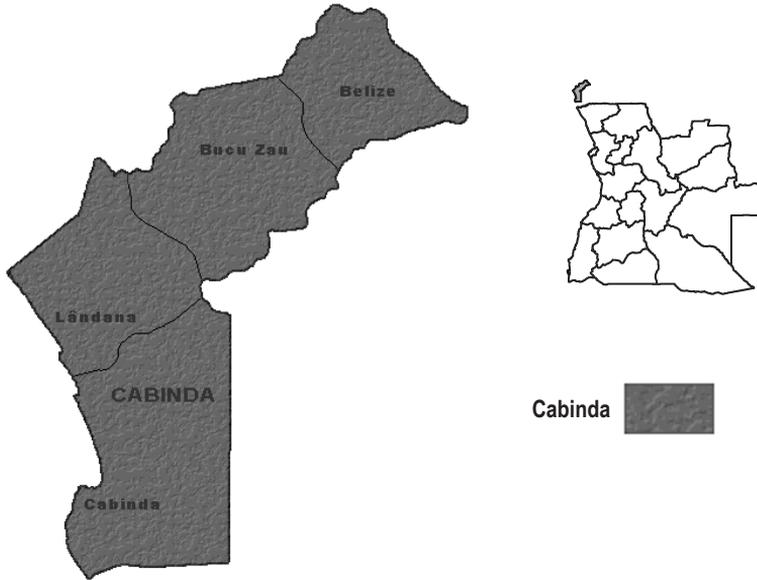
A bacia hidrográfica do Chiloango, onde confluem os rios Luango e Luali, domina o território.

Na perspectiva pedológica, o grande destaque²⁵ é para os solos *ferralíticos* e, sobretudo, para os *paraferralíticos* – em toda a área montanhosa, de clima húmido, *a ferralitização tem plena dominância*.

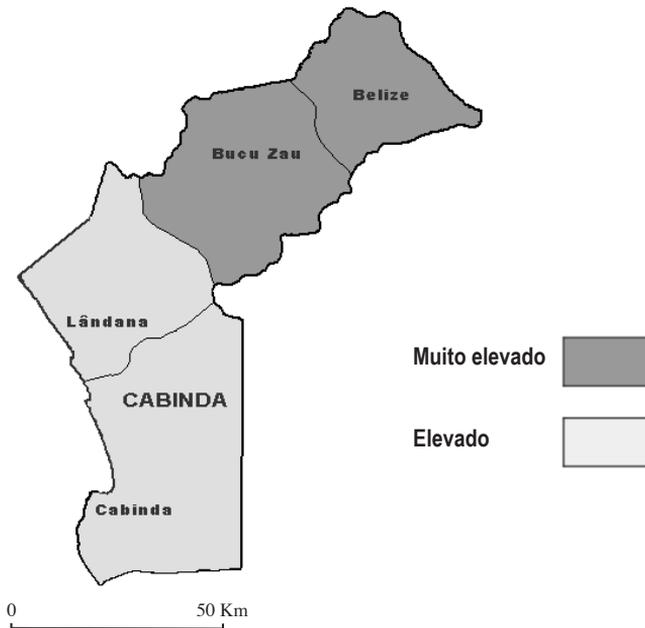
Dois grandes *agrupamentos vegetais* moldam a paisagem: a *savana com arbustos*, nos *largos espaços vazios de floresta*, na faixa litoral; e a *floresta densa húmida* (conhecida por *floresta de chuvas e nevoeiro*) do interior montanhoso. A este *agrupamento*, também designado por Maiombe, *liga-se intimamente a sua imensa riqueza floresta*.

Cabinda:

zonas agroclimáticas, por município



potencial cafeicola, por município



Panorama da cultura do café

Segundo o registo do INCA existem, na província de Cabinda, aproximadamente cinco mil agricultores com plantas de café, as quais ocupam uma área de 7.500 ha (hectares). No entanto, aquele Instituto só tem um relacionamento efectivo com 451 cafeicultores que, em conjunto, detêm 2.362 ha. Destes, apenas cerca de três centenas colheram em 2010, numa área total de 898 ha.

Nesta área obtiveram 113 t que contribuíram para aumentar a quantidade de café armazenado na província. De facto, em 2010 foram comercializadas 32,5 t e já se encontravam armazenadas, de anos anteriores, 295 t. Destas, o INCA guarda 90 t e os agricultores 205 t. Toda a informação sobre produção e armazenamento está expressa em café mabuba.

Este panorama indicia, com clareza, a dificuldade do escoamento pois, embora haja alguns comerciantes e candongueiros que comprem alguns sacos de café, tem sido sobretudo o INCA a assegurar aquisições com uma expressão significativa. O preço de compra ao produtor tem sido o preço mínimo recomendado pelo próprio INCA.

Na província existem dois equipamentos de descasque – um no município de Cabinda e outro no de Buco Zau – que estão “muito velhos”, já funcionam com dificuldade e, na opinião dos técnicos do INCA, podem mesmo considerar-se “paralisados”. Está, de qualquer modo, já atribuído a Cabinda um equipamento de descasque que apenas falta transportar para a província.

A situação actual, em particular a dificuldade de escoamento do café, não tem levado à instalação de plantações novas e aquelas em que agora se colhe café têm mais de 35 anos.

O CAFÉ DAS FLORESTAS DO NOROESTE: UÍGE, KWANZA NORTE, BENGU

Caracterização agro-ecológica e potencial cafeícola

A ampla região das florestas do Noroeste associadas à cultura do café abrange os municípios cafeícolas das províncias do Uíge, Kwanza Norte e Bengo. No plano agro-ecológico, o café aparece sobretudo associado

às zonas *Cafeícola Dembos-Uíge* (quatro municípios do Bengo, três do Kwanza Norte e cinco do Uíge) e ao *Planalto do Congo* (um município do Kwanza Norte e nove do Uíge). Além destas zonas há ainda a considerar a do *Cuango* (dois municípios do Uíge) e a do *Litoral de Luanda* (um município do Bengo).

De seguida, caracteriza-se cada uma destas zonas posto o que se apresenta, por província, a zonagem agro-ecológica, o potencial cafeícola e um panorama actual da cultura do café. Começa-se pela caracterização agro-ecológica.

Zona Cafeícola Dembos-Uíge. Na sua delimitação impõem-se, naturalmente, as referências ao café: a norte, o seu traçado é o da *limitação da cultura* do café robusta devido a *condicionalismos ecológicos*; a sul, segue o *contorno meridional da mata cafeeira a norte do Kwanza*.

Na zona de clima tropical quente e húmido e, portanto, com duas estações climáticas bem definidas, a precipitação, na estação das chuvas (Setembro-Outubro a Abril-Maio), varia entre 900 mm, no limite oeste, e 1.500 mm na periferia interior. A estação seca apresenta as características já descritas para Cabinda. Com valores médios mínimos de 13°-14° C nos meses mais frios do ano (Julho-Agosto), a temperatura média anual diminui de 25° C, na *orla mais baixa*, para 22° C no *limite interior, de altitude bem mais elevada*. A humidade relativa média anual supera os 80%.

Uíge:
zonas agroclimáticas, por município



potencial cafeicola, por município



Se o Lucunga drena, para o rio M'Bridge, a parte nordeste e norte, e o Lucala desempenha essa função no tocante ao *extremo sul*, já *pertença da bacia do Kwanza*, são, todavia, três bacias hidrográficas que percorrem quase todo o território da zona agrícola – as de *três importantes rios do norte de Angola*: Loge, Dange e Zenza.

Na vertente pedológica, menção aos solos *ferralsíticos tropicais* – com representação *nas orlas periféricas ocidental e meridional* e que são de *grande interesse agrícola* –, aos *ferralsíticos* e, em especial, aos solos *paraferralsíticos avermelhados* e *amarelados* que, quando *em áreas de relevo mais suavizado*, são solos profundos e de *boa capacidade produtiva*. Os *avermelhados* estavam, no tempo colonial, *na quase totalidade submetidos à exploração cafeeira, principalmente na área do Cazengo e na orla ocidental da mancha de floresta densa húmida dos Dembos*. Por sua vez, os *amarelados*, cuja importante representação na zona constitui *talvez no seu conjunto a mais vasta do território angolano*, emergiam, naquela época, como suporte da *maior parte da produção cafeeira a norte do Kwanza* – a sua *aptidão para esta cultura, nomeadamente no que se refere aos mais bem estruturados, é verdadeiramente notável*. Também os solos aluvionais e coluvionais que, com frequência, ocorrem em *plena mancha dos solos paraferralsíticos*, surgiam, então, utilizados com plantações de café, cujo desenvolvimento atingia *grande vigor vegetativo*.

No âmbito da *grande região fitogeográfica guineana*, onde se enquadra a zona agrícola, demarcam-se dois grandes agrupamentos vegetais: a *savana com arbustos* e, *na extensa superfície de transição da peneplanície litoral para o planalto interior*, a *floresta densa húmida semicaducifólia*. A N-NW e a SE da zona ambas se entrecruzam sob a forma de mosaico – naquele contorno a floresta é *semicaducifólia*; a sudeste, em galerias de linhas de água, é *sempervirente*. Como componente do estrato arbustivo da *floresta densa húmida semicaducifólia* releva-se a ocorrência do cafeeiro espontâneo. A sua exploração conduziu a *intensa degradação da formação florestal*. E, assim, da floresta primitiva restou, além do cafeeiro, *um coberto mais ou menos ralo com a finalidade de proporcionar sombreamento àquela rubiácea, constituído pelas espécies do estrato superior julgadas mais apropriadas ou favoráveis para o efeito*. Entretanto, o cafeeiro espontâneo foi sendo substituído *por plantações ordenadas de café robusta, sempre sob o mesmo coberto de arbóreas da mata primitiva*, mas a expansão da cafeicultura levou, como já se referiu, à redução substancial de *manchas integrais de floresta densa húmida*.

Planalto do Congo. Duas estações bem definidas caracterizam climaticamente a zona: a das chuvas (meados de Setembro a meio de Maio), quando as precipitações máximas nos meses mais quentes (Março-Abril) se cifram entre 1.300 mm (Maquela do Zombo) e 1 600 mm (Negage), e a do cacimbo com humidade relativa em redor de 75%, nível que atenua a ausência de chuvas. A temperatura média anual fixa-se em 21-23° C, com valores mais baixos na *parte planáltica S-SW de altitude média mais elevada*; e as oscilações térmicas no ano, mais expressivas na estação seca, são *menos acentuadas do que nas regiões planálticas de idêntica altitude que se desenvolvem a sul do Kwanza*.

Do ponto de vista morfológico, e *dentro do todo planáltico*, duas grandes unidades se podem delimitar *pela linha de fecho que separa a bacia hidrográfica do Kwanza (Lucala) da do Zaire (Zadi e Cuilo)*.

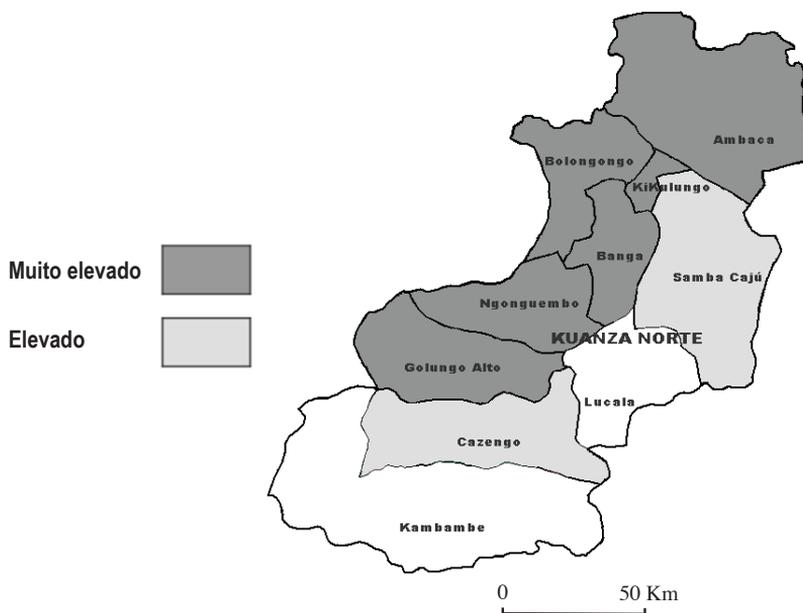
Também no que respeita aos solos, duas grandes categorias os podem reunir: os *psamíticos*, na maior parte da zona, e os *argiláceos*. Numa outra escala, assinalam-se os *psamíticos* e, circunscritos às margens dos rios, também os *hidromórficos das baixas*, os *paraferralíticos* e os *ferralíticos argiláceos*. Releva-se que os *solos paraferralíticos*, de *modesta representação* na zona, podem considerar-se, na óptica do valor agrícola, *como dos solos mais dotados de todo o Planalto do Congo*, mormente para a utilização com *a cultura do café robusta, sombreado artificialmente*.

Kuanza Norte:

zonas agroclimáticas, por município



potencial cafeicola, por município



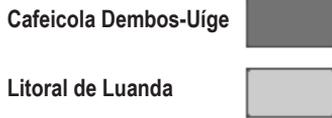
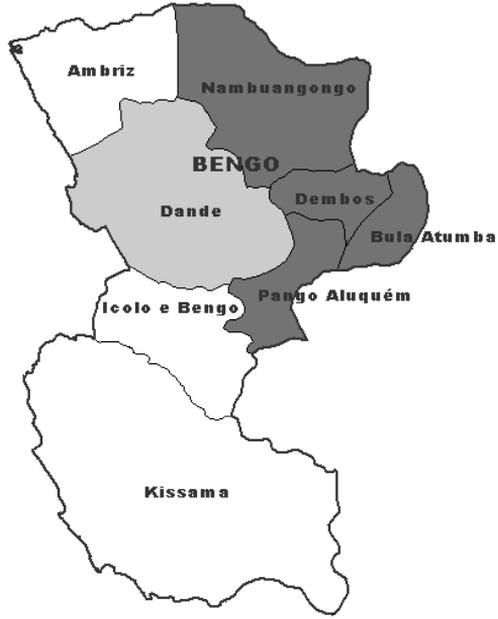
Quanto às *comunidades vegetais* dominantes assinalam-se: *mosaico de savanas com arbustos ou arborizadas e floresta densa semi-seca, mosaico de floresta aberta e savana bosque, savana com arbustos e árvores, savana com arbustos e mosaico de savana com arbustos e galerias de floresta densa húmida*. De uma forma mais genérica a fisionomia vegetal da zona pode sumariar-se: em contraponto a uma *faixa periférica E-NW* e aos *fundos de vale, em que as formações de tipo guineano surgem com aspectos de marcada evidência*, a parte substancial do território *relaciona-se com tipos de vegetação secos ou semi-secos*.

Cuango. Apenas os municípios de Quimbele e Milunga são englobados na zona do *Cuango*. De clima tropical quente e húmido e, por conseguinte, com duas estações bem definidas, a das chuvas (1.400-1.500 mm) e a seca (fraca ou nula precipitação, compensada por elevada humidade relativa acima de 80% ao longo do ano), a sua paisagem é intensamente vincada pelo rio, importante afluente do Zaire, que lhe dá a designação e respectiva bacia hidrográfica (Cuílo e Cugo). Com fracas oscilações térmicas anuais, a temperatura média anual situa-se em 23-24° C.

As características climáticas impõem a ferralitização como processo pedogenético dominante. Destaque para a circunstância dos *solos ferralíticos* sob coberto florestal denso apresentarem *quantitativos de matéria orgânica por vezes elevados* e, daí, serem *muito procurados pelos agricultores*. Para lá deste aspecto, assinalam-se como relevantes, em particular na área dos municípios em referência, os *solos aluvionais*, nas margens dos cursos de água e, *de larga dominância*, os *psamíticos*. Duas grandes comunidades fitogeográficas marcam a paisagem da zona e dos dois municípios do Uíge que dela fazem parte: a primeira engloba *as formações de floresta densa húmida semicaducifólia, as galerias ripícolas e as savanas herbosas* (nas baixas adjacentes do Cuango); a segunda, que corresponde à região fitogeográfica *sudano-zimbeziaca*, integra a *floresta densa seca, a savana bosque, as comunidades savanóides arbustivas e arborizadas e as formações rasteiras de pseudoestepe*. De aludir à ocorrência da *floresta densa húmida semicaducifólia, em diversos locais da zona do Cuango*, em especial na área de Milunga-Quimbele. Esta comunidade florestal – onde é *notável a presença, por vezes abundante, do café espontâneo* – apresenta *aspecto fisionómico e composição florística semelhantes aos da floresta cafeeira dos Dembos*.

Bengo:

zonas agroclimáticas, por município



potencial cafeicola, por município



0 100 Km

Litoral de Luanda. Dos municípios cafeeícolas da Província do Bengo, apenas Dande não se classifica na zona *Cafeícola Dembos-Uíge*, cujas características mesológicas já acima ficaram anotadas. O município de Dande integra-se, genericamente, na zona *Litoral de Luanda*. Aqui, as precipitações – com *acentuado grau de variabilidade* – oscilam entre os 350 mm, no litoral, e os 700 mm no interior e a temperatura média anual situa-se em 25-26° C. As condições de aridez marcam o litoral e atenuam-se para o interior, de clima já sub-húmido seco.

A inclusão de Dande no espaço cafeeícolas angolano dever-se-á, assim, à faixa de transição fronteiriça com os municípios da zona *Cafeícola Dembos-Uíge*. Com efeito, nesta *faixa periférica interior* da zona assumem expressão, enquanto *agrupamentos vegetais*, as *galerias florestais edáficas*. Estas, em correspondência com solos *coluvionais ou aluvio-coluvionais*, constituem como que *prolongamentos da floresta de chuvas e nevoeiros – Laurisilva – que reveste continuamente as formas acidentadas de relevo da zona contígua a leste*.

Panorama da cultura do café

UÍGE

Na província do Uíge estão recenseados pelo INCA 7.224 cafeicultores. Destes, 4.260 registam actividade e 2.781 devem colher café em 2010.

As plantações de café têm em geral idade superior a 35 anos estando reabilitados 24.624 hectares. Estima-se ainda que há mais de 155 mil hectares com plantações antigas e não reabilitadas. O maior grau de abandono regista-se nas antigas grandes e muito grandes plantações, com área de café superior a 50 hectares. Nos últimos cinco anos, 41 cafeicultores fizeram novas plantações com uma área total de 178 hectares. A produção de café mabuba foi, em 2009, de 1.382 toneladas.

Tanto as plantações reabilitadas como as plantações novas têm sombreamento com espécies arbóreas e estão geralmente consociadas com fruteiras: bananeiras, abacateiros e mangueiras.

O descasque do café mabuba é uma grande limitação na província. Dos sete equipamentos de descasque existentes só quatro estão em funcionamento, mas com avarias sucessivas. Os equipamentos de descasque em funcionamento estão concentrados na cidade do Uíge, existindo apenas um noutra município (Sanza Pombo).

Em 2009 a comercialização do café tendeu a normalizar-se após o esforço do INCA, nos anos 2007 e 2008, de incentivo aos comerciantes para a recolha do café armazenado e da reabilitação pelo Governo da Província de vias de acesso aos locais de produção. Apesar deste esforço existem ainda muitos locais inacessíveis por viatura. De qualquer modo, estima-se que o café armazenado pelos agricultores em 2009 não ultrapasse as 22 toneladas.

Apesar das iniciativas do INCA, designadamente o incentivo aos comerciantes e a realização de um mercado/feira, em 2009 e 2010, o escoamento do café no mercado ainda não é considerado satisfatório pelos cafeicultores, nomeadamente, no que se refere ao preço do café mabuba que não ultrapassa o indicativo mínimo estabelecido pelo INCA.

O baixo preço do café, a relação deste com os preços dos outros produtos agrícolas, a dificuldade no acesso ao crédito, o custo da mão-de-obra assalariada, associado à sua escassez, e o preço das ferramentas de trabalho, são factores que estão a dificultar o desenvolvimento da produção de café no Uíge.

Uíge

Regresso à cultura do café de filhos de grandes cafeicultores

José Pedro Kamuanda. Vive no Bairro Aldeia Quitexe e tem uma fazenda com 200 hectares, a uma distância de cerca de 10 km da sua casa.

Tem 54 anos e vive com a mulher e os filhos mais novos. Dos quinze filhos, cinco estão já a trabalhar fora, nas cidades do Uíge e de Luanda.

O pai foi produtor de café, estava licenciado pelo antigo ICA, tinha crédito dos comerciantes para fazer a cultura do café e com os rendimentos obtidos pôs os filhos a estudar. O José Pedro estudou agronomia, tem conhecimentos sobre a qualidade dos solos e tirou cursos profissionais de motorista e mecânico. Trabalhou no Comércio Interno no fim dos anos 1970 e mais tarde, nos anos 1980, trabalhou como motorista e mecânico no Bispado. Em 2002, recuperou a fazenda e passou a dedicar-se apenas à agricultura.

Tem 70 hectares de café, dos quais reabilitou 20 com poda de recuperação e plantou 2 novos hectares este ano. O seu projecto é substituir as plantas antigas com a plantação de novas. O sombreamento é feito com espécies arbóreas e nalgumas manchas tem o café consociado com bananal.

Começou a colher o café há dois anos, altura em que recebeu uma carrinha do INCA, no âmbito da campanha de comercialização do café de 2008. Sente dificuldades na comercialização e o café desta primeira campanha esteve um ano armazenado em más condições, dadas também as dificuldades de armazenagem que tem. Na última campanha colheu 10 sacos (600 kg) de café mabuba que vendeu a comerciantes do Uíge, credenciados pelo INCA.

Recorre a trabalho assalariado: 10 trabalhadores para as capinas e 14 trabalhadores na colheita. Tem a sua actividade como cafeicultor limitada por falta de crédito que lhe permita desenvolver a cultura e reabilitar uma área maior.

Diz que o café dá muito trabalho e o rendimento que retira é muito baixo, as outras culturas alimentares “é que o estão a aguentar”. A mandioca, por exemplo “dá duas vezes”.

Garcia Panza Júnior. Nasceu em Mucaba há 60 anos, tem o 11.º ano de escolaridade e vive com a mulher e sete filhos na cidade do Uíge. Tem mais dois filhos que vivem e trabalham na cidade de Luanda.

O pai era produtor de café, daí o seu interesse pela cultura. Desde 2007 está reformado da função pública como chefe de secção, lugar que ocupou durante 18 anos.

Possui, desde 1990, uma fazenda com 160 hectares que dista 18 km da sua casa.

Tem 60 hectares de café, dos quais reabilitou 40 com poda de recuperação e plantou 4 novos hectares. O sombreamento é feito com espécies arbóreas e em certas áreas faz consociação com bananal.

Na última campanha colheu pouco mais de 75 sacos (4.500 kg) e nesta campanha prevê colher 100 sacos (6.000 kg). Vendeu o café mabuba, em Setembro, à empresa de torrefacção SOICAFÉ.

Desloca-se numa carrinha já velha e utiliza o trabalho de nove familiares, que repartem o trabalho por talhões. Faz “convites” a trabalhadores de Mucaba a quem paga em espécie, “bebida e comida”, organizando em geral um grupo de 12 trabalhadores.

As culturas alimentares que produz (mandioca, milho, feijão e bananas) destinam-se ao auto consumo e para pagamentos aos trabalhadores familiares e convidados.

Já recebeu crédito mas foi insuficiente – necessita de montantes muito superiores. Faz café porque tem esperança no futuro – “o café não está a dar dinheiro”. Vive sobretudo da reforma que tem.

Uíge

A tradição do café resiste e renova-se

Barroso Tunga. *Tem setenta anos e exerceu a profissão de pedreiro mas também foi sempre agricultor, mesmo no tempo da guerra. Reside na aldeia de Caricari no município do Songo com a mulher. Tem oito filhos que já não residem com os pais.*

Tem uma fazenda com 20 hectares, próxima da casa, para a qual se desloca a pé por não ter meio de transporte. Nesta, explora 10 hectares com cafeeiros reabilitados mas que vai renovando. Nos últimos anos instalou 1.100 plantas. O sombreamento é feito por espécies arbóreas e consocia com bananal para poupar nas capinas. Produz 25 sacos (1.500 kg) de café mabuba que vende em Setembro a comerciantes do Uíge.

Trabalha com a mulher e recorre a trabalho assalariado para fazer as capinas e a colheita do café.

Vive só do rendimento que obtém da agricultura, mas nota que o café dá pouco rendimento.

Ernesto Castelo. *Tem 34 anos e vive na aldeia de Denga, vizinha da aldeia de Caricari, também no município do Songo. Trabalha com os 10 irmãos e recorre a “convite” quando necessita de mais trabalhadores a quem paga com “bebida e comida”, ou, em caso de necessidade mais urgente ao “biscate”, neste caso pagando ao dia.*

Tem uma fazenda com 30 hectares, dos quais 25 hectares são de café reabilitado. Produz 25 sacos (1.500 kg) de café mabuba que vende a comerciantes do Uíge.

“O café sempre dá algum rendimento, mas é insuficiente”. Faz café porque é uma tradição.

KWANZA NORTE

Esta província foi o primeiro centro do café em Angola onde se iniciou, com significado, a sua colheita nas plantas que se disseminavam espontaneamente pelas matas, e onde se instalaram as primeiras fazendas desde a terceira década do século XIX. Cazengo, Golungo Alto, Ambaca e Dembos (actualmente na província do Bengo), delimitam a zona onde primeiro se impôs a exploração comercial do café²⁶. Em Setembro de 1854, quando Friedrich Welwitsch, o grande naturalista austríaco que efectuou um notável reconhecimento botânico em Angola, recebeu o famoso explorador Livingstone em Golungo Alto, já a cultura do café sobressaía nas florestas desta região²⁷.

Actualmente, nesta província, estão inscritos no INCA 4.350 cafeicultores, mas destes apenas cerca de dois milhares estão em actividade e só, aproximadamente, um milhar (23%) colhe café em 2010. A produção em 2009 foi de 250 toneladas de café mabuba. As plantações que se encontram em produção têm mais de 35 anos. Apenas se registam, no município do Cazengo, menos de uma centena de hectares de novas plantações que só vão entrar em produção em 2011. A área reabilitada é de cerca de 10 mil hectares.

Tanto as plantações novas como as reabilitadas têm sombreamento. Nestas últimas regista-se também, de modo generalizado, a consociação com palmar (mais frequente), citrinos, abacateiros e abacaxi. Alguns cafeicultores fazem ainda feijão nas entrelinhas dos cafeeiros.

No Kwanza Norte há apenas três equipamentos de descasque industriais em funcionamento: no Cazengo, Samba Cajú e Quiculungo. O preço de utilização destes equipamentos corresponde a 10% da quantidade descascada. O pequeno número de equipamentos de descasque na província foi apontado como “uma situação difícil”: por um lado, há compradores que só estão interessados em café comercial, por outro, dada a diferença de preço entre este e o mabuba, o agricultor não pode beneficiar da vantagem de vender o café já descascado.

Além destes aspectos, a dificuldade de acesso de viaturas a muitas unidades produtoras provoca dificuldades na comercialização. Das 250 toneladas de café produzidas em 2009, estima-se que apenas foram vendidas 150 toneladas. As outras 100 toneladas continuam armazenadas nos agricultores. É certo que ter café armazenado pode, por vezes, ser uma

estratégia para obter melhor preço ou para apenas vender com um objectivo determinado (comprar um equipamento, uma despesa familiar, ...). Parece, no entanto, que no Kwanza Norte, em 2009, pesou sobretudo a dificuldade de comercializar.

Ainda um apontamento sobre a qualidade do café: esta não é actualmente uma preocupação dos produtores e esta atitude é bem visível, por exemplo, no momento da colheita. Na fazenda Caricoto, nas imediações do aglomerado de Golungo Alto, no terreiro onde secava o café era bem visível a cor verde de muitas das cerejas que tinham sido colhidas. Repete-se, de algum modo, a situação que Grossweiler constatara em 1922: “Não tenho conhecimento que no Kwanza Norte tivesse havido, nos anos passados, cuidado especial com o café de exportação”. Afirmava ainda Grossweiler, nove anos depois, que a maior cotação nos mercados dos cafés do Kwanza Sul se devia aos cuidados com a qualidade.²⁸

Actualmente, de acordo com a avaliação que foi possível fazer, no Kwanza Sul mantem-se uma maior preocupação com a qualidade do café. Está-se, de qualquer modo, bem longe da escolha de café, grão a grão, que Grossweiler referia em 1933.

Kwanza Norte Os empresários de Golungo Alto

Os três entrevistados fazem parte do pequeno grupo de titulares de fazendas, “quatro ou cinco”, que, na avaliação da autoridade municipal, “já fazem alguma coisa”. Um dos principais motivos apontado para a situação das fazendas no município, além da “falta de iniciativa”, é a dificuldade ainda existente de acesso por carro. No caso dos três empresários a que se refere esta nota, estas dificuldades encontram-se superadas. Estão, de qualquer modo, em situações diferentes face à produção de café.

Manuel de Almeida. Tem 80 hectares de café numa área total de 120 hectares. Em 2008 produziu 6 toneladas e o café constitui o seu principal produto de rendimento: “faço dinheiros com os outros, em particular com os abacates, mas o café são toneladas”. Queixa-se do preço. Tem conseguido vender, mas não percebe a inexistência de um equipamento de descasque no município que lhe permitiria vender café comercial – com melhor preço – e não café mabuba; além do mais também lhe facilitaria a venda, “pois há muitos compradores que só querem café comercial”.

A fazenda de **Francisco Tandala Lopes** só há pouco tempo tem acesso por viatura. Foi o empresário e a família que, com catanas, abriram a picada que agora chega próximo da exploração. Tem 100 hectares, dos quais 20 com café. No último ano produziu 50 sacos (60 kg o saco) de café mabuba que ainda não conseguiu vender. As suas principais fontes de rendimento são, por ordem, aguardente de banana e também de cana, palmar, abacate e mandioca.

D. Nanda, de seu nome Antónia Manuel – “toda a gente me conhece por Nanda” – tem um total de 150 hectares, dos quais 7 com café (2 com plantações novas e 5 reabilitados). Tem produzido 20 a 30 sacos de café por ano que depois faz descascar manualmente no pilão. Obtém assim café comercial que, depois, vai vender a Luanda. O seu principal rendimento vem da mandioca, mas também têm relevo a banana, o abacate, e outras fruteiras, como o limoeiro.

O café nas três fazendas tem sombreamento e está consociado com fruteiras (abacateiros, bananeiras, citrinos, mangueiras), mas também com cola, palmar, mandioca e *sape-sape*.

Um problema que têm em comum é o dos transportes. Manuel de Almeida tem uma carrinha, que lhe foi entregue a crédito pelo INCA, mas no momento da entrevista encontrava-se avariada. A D. Nanda e o Francisco Tandala Lopes não têm transporte motorizado. Vão e vêm das respectivas fazendas a pé. A D. Nanda demora cerca de uma hora de casa para a fazenda. Francisco Tandala Lopes demora, aproximadamente, duas horas. Todos moram na Vila de Golungo Alto.

Os três empresários recorrem a trabalho assalariado e, a este propósito, perguntou-se o número de trabalhadores que tinham no momento da entrevista (realizada aquando da época da colheita do café). Manuel de Almeida empregava 33 trabalhadores (12 mulheres e 21 homens). D. Nanda tinha 15 assalariados (4 mulheres e 11 homens). Na fazenda de Francisco Tandala Lopes havia 7 assalariados mas, neste caso, dois dos seus sete filhos também ajudam nos trabalhos.

A relação com as fazendas vem de há algumas décadas. Manuel de Almeida, que tem 65 anos e 11 filhos, mas só dois ainda estão com ele, disse que estava aqui há mais de trinta anos. Os avós e os pais já trabalhavam com o café, mas foi ele que começou a trabalhar com a fazenda.

Francisco Tandala Lopes, com 69 anos, foi peremptório: “estou aqui desde 1978”; “sempre me mantive aqui”.

D. Nanda só veio tomar conta da fazenda há 9 anos. Tem dois filhos, um com 24 anos e o outro com 21 que estudam na Universidade, em Luanda. Está aqui com uma irmã.

Antes, vivia em Luanda e tinha um negócio de costura onde “empregava muita gente”. Com a crescente importação, em Angola, de roupa de fardo (usada) o negócio ressentiu-se. Sucede também que o pai, que já faleceu há 18 anos, lhe tinha deixado esta fazenda. A conjuntura do negócio de costura e o interesse em “pegar nas coisas” do pai, levaram-na a deixar Luanda e vir para aqui. O dinheiro que já investiu na fazenda ainda provém do negócio anterior. Não está arrependida da opção que tomou.

BENGO

Estão registadas no INCA 1.025 unidades com plantações de café. Destas, 301 são fazendas e 824 explorações de pequena e média dimensão. Em 2010 só colheram café cerca de duas centenas de unidades deste último grupo que obtiveram aproximadamente 60 toneladas de café mabuba. A área colhida foi de cerca de 6 centenas de hectares. Os números que se acabam de referir têm de ser tomados com precaução dada a dificuldade de avaliar, nesta província, o desacerto entre os números *formais* e a realidade da província.

O escoamento no mercado não tem sido difícil e chegaram, em 2010, a 50,2 toneladas de café mabuba armazenado e proveniente de colheitas anteriores. O preço no produtor, em 2009, seguiu, em geral, o preço mínimo indicativo fixado pelo INCA.

Outra limitação, segundo os responsáveis regionais, prende-se com os equipamentos de descasque, dado que os dois existentes – um em Caxito e outro em Quibaxe – são insuficientes para permitirem o acesso, em condições favoráveis, a muitos cafeicultores. Convém ainda acrescentar que há um outro equipamento, ainda por montar, destinado ao município de Nambuangongo.

Apenas há 8,2 hectares de plantações novas - todas as outras têm mais de trinta e cinco anos.

KWANZA SUL

Caracterização agro-ecológica e potencial cafeeiro

No Kwanza Sul todos os municípios têm *potencial cafeeiro*, prevalecendo o café robusta, excepto no município de Cassongue onde se encontra o arábica. A região do robusta reparte-se pelas zonas agrícolas do *Litoral-Sul do Kwanza*, do *Libolo-Amboim* e da *Transição Centro-Noroeste*. O município de Cassongue pertence já ao mundo do café arábica e integra-se na zona agrícola do *Planalto Central* que será apresentada mais adiante.

Litoral-Sul do Kwanza. Zona, globalmente, de clima tropical quente e semiárido, em que os municípios da orla marítima são já marcados pelas características de clima árido e, por conseguinte, neles a cultura do café vai remeter-se à respectiva fachada fronteiriça com os municípios vizinhos do interior mais afastados do litoral – em concreto, na confluência com as zonas de *Libolo-Amboim* e do *Planalto Central*. A estação das chuvas (seis meses: Novembro a Abril, coincidindo com o período mais quente) é aqui menos prolongada do que nas zonas demarcadas no Kwanza Norte e as precipitações médias anuais também são bem inferiores (400 mm no litoral, próximo de 1.000 mm na *periferia interior* – em contraponto a Dezembro e Janeiro, Março é o mês mais chuvoso). A temperatura média anual situa-se entre 23° C, ao longo da *escarpa do Amboim*, e 25° C, numa *área central do interior norte*. A humidade relativa regista valores elevados, da ordem de 75-80%.

Kuanza Sul:

zonas agroclimáticas, por município



potencial cafeicola, por município



0 100 Km

No domínio pedológico, as condições de aridez, denotando uma acentuada deficiência de água tornam prevalecte a influência da rocha-mãe na formação do solo. Em conformidade, perante a diversidade de formações geológicas que ocorrem na área, são bastante heterogéneos os solos da zona: dos aluvionais fluviais, aos barros, dos fersialíticos tropicais aos calcários pardos e vermelhos – de considerável representação na zona, revelam-se de características físicas muito aceitáveis e, sem o condicionalismo físico dos Barros, constituem óptimas terras de cultura.

No que respeita aos tipos de comunidades vegetais característicos da zona – todos eles reflectindo, em geral, condições de deficiência de água no solo durante grande parte do ano – retêm-se: formações florestais secas de folhagem caduca e associadas normalmente a solos fersialíticos, dão lugar, nas ravinas ou fundos de vale (em solos colúvio-aluvionais), a galerias de mata que adquirem quase fisionomia de floresta densa húmida semicaducifólia; mato de “mutolo” em solos grosseiros de musseques; savanas arborizadas que revestem mais extensas superfícies da zona agrícola e se relacionam com solos pardos ou avermelhados; savana herbosa associada aos barros, parabarros e solos calcários.

Libolo-Amboim. Uma zona, cujo extremo sul, como já se salientou, marca o limite meridional da floresta densa húmida que, nos anos de 1970, se individualizava vincadamente das zonas agrícolas circunvizinhas. Tal advinha do facto de envolver a parcela do território angolano que, a sul do Kwanza, tinha a sua actividade económico-agrícola ligada à exploração do café robusta²⁹. Com efeito, foi nesta parcela – onde se inscrevem os pólos do Libolo, Amboim e Seles – que, primitivamente e durante longas décadas, a exploração daquela rubiácea esteve confinada (nas manchas de floresta densa húmida, como componente que era do estrato arbustivo). Depois, transpondo os seus limites naturais, o cafeeiro espraiou-se largamente pelas áreas cobertas de formações savanóides que lhes ficam adjacentes e, assim, emergiram as bem arreigadas expressões regionais: “cafezal da mata” e “cafezal da savana”³⁰. O clima da zona classifica-se como tropical quente e chuvoso. A estação das chuvas – com precipitações (máximas em Novembro e Março) entre 900 e 1.000 mm – estende-se de Outubro a Abril. A estação seca (em que Julho e Agosto são os meses mais frios) apresenta, na maior parte da área da zona, as características da mata cafeeira: um grau de insolação baixo e nevoeiros quase persistentes, com saturação em humidade durante a noite e a manhã. No decurso do ano, a humidade relativa média

mede-se por 75 a 85% e a temperatura média fixa-se acima de 20° C.

Na vertente pedológica salienta-se que aos solos *paraferralíticos* cabe a maior representação, *segundo-se-lhes os ferralíticos, os litossolos e solos litólicos, estes dois últimos também com fracção argilosa constituinte de carácter ferralítico.*

No tocante aos agrupamentos vegetais que caracterizam a paisagem da zona distinguem-se, como já se aludiu, a *floresta densa húmida semicaducifólia* – a mata que representa aqui o limite meridional da sua ocorrência na parte ocidental do continente africano – e as *formações de savana com arbustos e árvores e de savana bosque* e, ainda, a *floresta aberta*. De salientar que a mata, associada aos solos *paraferralíticos profundos e de horizontes superficiais húmidos mais ou menos bem desenvolvidos*, tão só num ou noutro local mais *inacessível* mantém a fisionomia primitiva: a *exploração cafeeira conduziu à sua degradação sistemática*, sendo apenas poupadas as espécies arbóreas, com destaque para as *albizias*, utilizadas no sombreamento do cafezal.

Transição Centro-Noroeste. Circunscrita pelo rio Kwanza, a norte e a leste, e pelas zonas de *Libolo-Amboim* e do *Planalto Central*, a oeste e a sul, respectivamente, a zona está *envolvida integralmente em clima tropical húmido*, caracterizando-se, pois, pela alternância de duas estações, que são *muito bem definidas*. A estação das chuvas (Março e Novembro são os meses mais chuvosos) prolonga-se de Outubro a Abril, com pluviometrias da ordem de 1.000 mm a 1.300-1.400 mm. A temperatura média anual situa-se, em geral, entre 20° e 21° C e a humidade relativa média anual mede-se por 70-80%.

Os condicionalismos climáticos são decisivos no processo pedogenético. É assim nas *áreas graníticas e gnáissicas*, na mancha de *rochas sedimentares arenáceas* (solos de *carácter psamítico*) ou, ainda, no *processo da ferralitização*. Registam-se, então, as grandes unidades pedológicas mais significativas da zona: *paraferralíticos*, em particular, pela *representação e valor agrícola que possuem, os “solos dos sopés de encosta”, ferralíticos*, sendo os alaranjados e amarelados os de maior representação; *solo das baixas (os hidromórficos húmidos)* – anota-se que nesta zona correm os *importantes rios Cubal, Queve, Nhia, Longa e Gango*.

Quanto aos agrupamentos vegetais característicos da zona referem-se: a *floresta aberta* (“mata de panda” ou “floresta clara”); as *formações savanóides*; e os *núcleos de floresta densa húmida* – em ravinas, de *solos de colúviação*, surgem estes núcleos de floresta verdejante, os “muxitos”.

Panorama da cultura do café

Como já se referiu, na província do Kwanza Sul coexistem as culturas de café arábica e de café robusta. As plantações de café robusta concentram-se principalmente nos municípios do Amboim, Quilenda e Libolo. No município de Cassongue cultiva-se café arábica.

As plantações de café têm em geral idade superior a 35 anos, estando já reabilitados 18.293 hectares. Registam-se também 3.000 hectares de novas plantações que devem entrar em produção em 2011.

No Kwanza Sul as plantações de café estão, com frequência, consociadas com palmar e fruteiras. Muitas vezes faz-se ainda mandioca e feijão nas entrelinhas dos cafezeiros. As plantações, novas e reabilitadas, têm sombreamento. No caso das plantações reabilitadas o sombreamento tem, nalgumas manchas, origens diferentes. Assim, por exemplo, na região do Amboim coexistem duas áreas bem diferenciadas: uma, mais próxima do litoral, em que o sombreamento tem origem na floresta existente e, outra, na expansão da cultura do café para a savana mais interior, em que as árvores de sombra foram plantadas com o café. Apesar desta diferença, nos anos sessenta reconhecia-se que “as condições ecológicas destes dois tipos de habitat para o cafeeiro são pouco diferentes”³¹.

Segundo o recenseamento do INCA existem na província 6.143 cafeicultores; em 2010 todos devem colher café. A produção foi, em 2009, de 4.400 toneladas de café mabuba das quais cerca de 800 toneladas são provenientes de grandes empresas. De facto, no Kwanza Sul há já um núcleo de grandes empresas, sobretudo no município do Libolo onde quatro destas unidades detêm 4.000 ha de café. O peso da área das grandes empresas na área de café é de 22% e na produção situa-se em 18%. A produção de arábica representa para as mesmas variáveis 1% e 0,1%, respectivamente. As explorações integradas no Projecto Amboim, designação que se aplica ao Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas em Pequenas Unidades de Produção Familiar (município do Amboim), pesam 30% em área e 52% em produção. Convém, finalmente, esclarecer que os cafeicultores que participam neste projecto podem ainda ter áreas e produções de café fora do perímetro do projecto. A este último universo — cafeicultores de robusta que não foram classificados como grandes empresas e com plantações fora do Projecto Amboim — cabe 47% da área e 30% da produção.

A província tem 22 equipamentos de descasque operacionais, em grande parte distribuídos pelo INCA a entidades privadas e localizados nos municípios do Amboim, Libolo e Quilenda. A capacidade instalada é suficiente para a produção da província apesar de se registarem problemas com as avarias frequentes.

A comercialização do café nas últimas campanhas tem vindo a decorrer com normalidade. O café armazenado em 2009, 602 toneladas de café comercial, está na sua quase totalidade na posse de comerciantes e torrefactores. Na produção estima-se que se mantém apenas 1 a 2% do total colhido, conservado por razões de oportunidade de mercado e como estratégia para a obtenção escalonada das receitas.

O mercado do café robusta no produtor tem vindo a evoluir de forma muito favorável, uma vez que o preço médio praticado para o café mabuba se tem situado muito acima do preço mínimo fixado pelo INCA. O mercado do café arábica é ainda muito pequeno, mas também não tem havido dificuldades no escoamento.

A melhoria do preço do café e os incentivos do INCA, nomeadamente as actividades integradas no Projecto Amboim e no Projecto de Fomento da Cafeicultura no Sector Familiar (município de Cassongue), têm contribuído para o desenvolvimento do sector na província. A escassez de crédito para reabilitação de plantações e financiamento da cultura é, actualmente, apresentada como uma grande dificuldade.

Kuanza Sul

A fileira do café numa grande empresa privada

Fazenda Cabuta. Esta fazenda, propriedade do Grupo Cabuta, desenvolve actividades na agricultura, indústria e hotelaria.

A sua área total é de 2.700 hectares, repartidos pelas culturas do café (1.200 ha) e de citrinos (1.500 ha). Os citrinos são comercializados em fresco. Dispõe de um hotel e tem em construção apartamentos e instalações para lazer, desporto e animação turística.

No sector do café a Fazenda Cabuta tem organizada toda a fileira: da produção à preparação do produto final para venda ao consumidor.

Produz café robusta em plantações reabilitadas. Optou pela reabilitação para minimizar o investimento e porque as plantas existentes são produtivas e muito resistentes às doenças e pragas. Tem, de qualquer modo, adensado as plantações e, neste processo, instalou 180 mil plantas novas.

Colheu 485 toneladas em 2009 dos quais obteve 200 toneladas de café comercial e estima colher 600 toneladas de café cereja em 2010. Faz a secagem em terreiro adequado, descasca e beneficia o café, faz a torrefacção, a moagem e

o embalamento do café em grão e moído. Usa a marca comercial Bela Negra e vende três tipos: Orgânico, Café Torrado e Moído.

Na plantação de café não utiliza adubo, nem rega e segue as normas da certificação do café orgânico (biológico). Tem um projecto para instalar um novo equipamento de descasque uma vez que o actual é antigo.

A Fazenda emprega 600 trabalhadores permanentes e na altura da colheita do café atinge os 1.000 trabalhadores. Os trabalhadores eventuais recebem em função do café que colhem, colhendo um trabalhador, em geral, um saco de café por dia, produtividade considerada muito baixa pelo que procuram incentivar os trabalhadores para a aumentar.

Desenvolve também uma acção social importante. A Fazenda tem um posto de saúde e uma escola, com 200 alunos, além de uma carpintaria e de um gerador para distribuição de energia.

Em termos económicos, o facto de integrar toda a fileira permite-lhe uma maior valorização do café que produz.

Kuanza Sul

Um grande cafeicultor com esperança no futuro

Bernardo Casimiro Sobral. Tem 61 anos e vive com a mulher e nove filhos na vila de Calulo no município de Libolo. Tem ainda um outro filho, com 41 anos, que é médico veterinário.

A fazenda que recebeu dos pais e que nunca abandonou terá uma área superior a 40 hectares, mas de momento apenas trabalha 26,5 hectares. Dista 9 km de casa e desloca-se numa carrinha de 3,5 toneladas que lhe foi atribuída pelo INCA.

É agricultor desde os 14 anos e conheceu bem o que era a vida do cafeicultor: os pais já produziam café e com o rendimento deste tinham uma boa casa e carro. Tem esperança de poder vir a ter uma vida assim.

Tem 25 hectares de café, dos quais 1,5 hectares são de plantação nova. Tem renovado a plantação reabilitada: nos dois últimos anos plantou 1.800 plantas. O sombreamento é feito com espécies arbóreas e não consocia o café com outras culturas.

Na última campanha colheu 26 toneladas de café cereja e prevê colher na presente campanha 30 toneladas. Vendeu o café mabuba em Setembro e Outubro e não tem café armazenado. O ano passado vendeu a um comerciante que o descasca e leva para Luanda. Considerou o preço muito baixo, dada a diferença para o preço de compra do café comercial. Há três anos descascou o café, mas agora não o pode fazer porque só há um equipamento de descasque na zona que cobra um preço muito elevado.

Tem um gerente com 47 anos que trabalha há 14 anos na fazenda e contrata 25 a 30 trabalhadores eventuais para as capinas e colheitas.

Além do café tem palmar e produz culturas alimentares, milho, mandioca, e animais para auto consumo. Também comprou uma loja para comércio, mas ainda não está a funcionar por falta de financiamento para a reabrir.

A principal dificuldade advém da falta de crédito, que já recebeu, mas em quantitativo que considerou insuficiente. Gostaria ainda de adquirir um tractor e respectivas alfaias.

Afirma que faz café por tradição e porque “tem esperança”.

Kuanza Sul

Um grande cafeicultor não integrado no Projecto Amboim

Ramiro Anacleto. Nasceu no Assango há 61 anos, tem a 5.^a classe e vive com a mulher e 5 filhos na aldeia de Beu, comuna e município do Amboim. Tem mais 3 filhos, dois a viver e trabalhar em Luanda e uma filha já casada.

É pastor da Igreja Pentecostes Deus é Amor e começou como agricultor em 1978.

Tem uma fazenda com 100 hectares que recebeu do Estado. Destes, 47 ha estão ocupados com café: 5 ha são plantações novas e os restantes têm mais de 35 anos. Tenciona reabilitar, com café, a área total da fazenda.

O café tem sombreamento e algumas áreas estão consociadas com bananal. Tem também palmar, mas fora das áreas de café.

Na campanha de 2009 colheu 4.000 kg de café comercial. Na presente campanha gostava de alargar a colheita mas está com dificuldades para pagar aos trabalhadores.

Paga o descasque do café mabuba e vende o café comercial. Antes entregava-o a um comerciante que lhe dava um adiantamento para a cultura e a quem pagava no fim da campanha com a entrega do café. Agora este comerciante já não compra, mas não tem tido dificuldades no escoamento e não tem café armazenado.

Recorre a trabalhadores assalariados, tem dois trabalhadores permanentes e contrata “biscateiros” para as capinas (10 homens por hectare). Na colheita, paga por sacco colhido. Um trabalhador colhe um sacco por dia.

Produz também, para venda e para auto consumo, milho, hortícolas, bananas, porcos, cabras e ovelhas e obtém ainda rendimentos do palmar.

Gostava de ter também uma cantina para servir a aldeia, mas não tem recursos para isso. O seu único modo de vida é ser agricultor.

Por ter sido considerado um grande agricultor não foi integrado no Projecto Amboim, o que, entre outras limitações, não lhe permitiu ter acesso ao crédito. Já o solicitou, por outras vias, mas até á data sem sucesso. Esta falha é, agora, a maior limitação para poder desenvolver a sua actividade. Refere, ainda, outros meios de produção de que necessita: uma motobomba, um meio de transporte, pois tinha um tractor, mas já está fora de uso, ferramentas de trabalho (catanas, enxadas, machados).

O MUNDO DO ARÁBICA

Caracterização agro-ecológica e potencial cafeeíola

O café arábica está sobretudo associado à zona do *Planalto Central*: nove municípios da província do Huambo, dois do Bié, dois de Benguela, um da Huíla e, ainda, o já antes referido município de Cassongue da província do Kwanza Sul. Numa síntese, talvez demasiado esquemática, pode ainda acrescentar-se que é o modo como se reflectem noutras zonas os condicionalismos edafo-climáticos do *Planalto Central* que trazem outros municípios para a mancha cafeeíola do país. Começa-se, assim, pela província do Huambo e pelo *Planalto Central*.

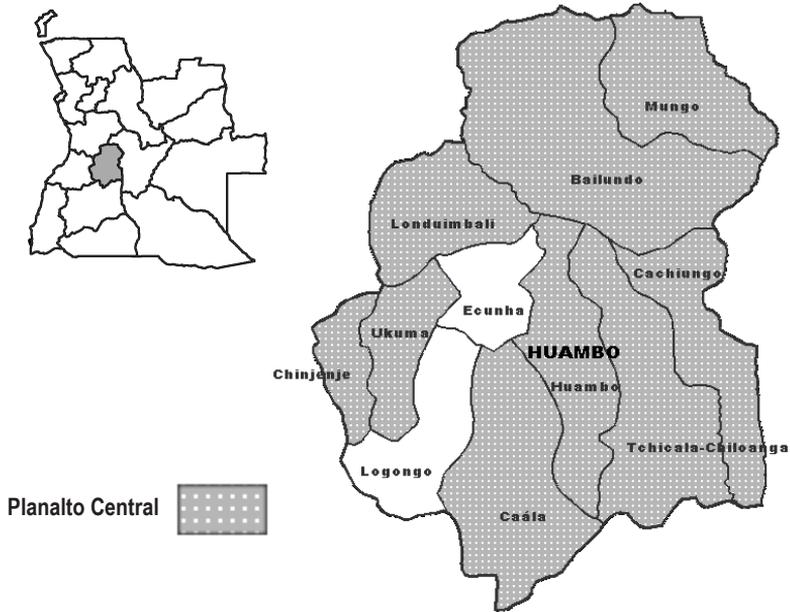
Planalto Central. Na plenitude da sua área territorial a província do Huambo integra-se, pelas suas características mesológicas, na zona do *Planalto Central*. Situada, em grande parte, *acima da curva de nível dos 1.500 m*, a zona engloba a *superfície planáltica de maior altitude do território angolano*.

Devido à altitude, o clima pode classificar-se como temperado quente: temperatura média anual de 19-20° C (média das máximas entre 25 e 27° C e a das mínimas entre 11° C e 13° C); estação das chuvas com duração de fins de Setembro a meio ou final de Abril; precipitação (em geral, o mês mais chuvoso é Dezembro) entre 1.100 mm, a sul-sudoeste, e 1.400 mm *no topo planáltico centro-oeste*; na estação seca, *não se registam precipitações, são muito raros os nevoeiros* e o grau de insolação é elevado; ocorrência de geadas nos meses de Junho a Agosto, altura em que, nos espaços de mais elevada altitude, se registam *temperaturas mínimas absolutas próximas dos 0° C*; a média anual da humidade relativa (com máximo em Janeiro, 75-80%, e mínimo em Agosto, 35-40%) oscila entre 60 e 70%.

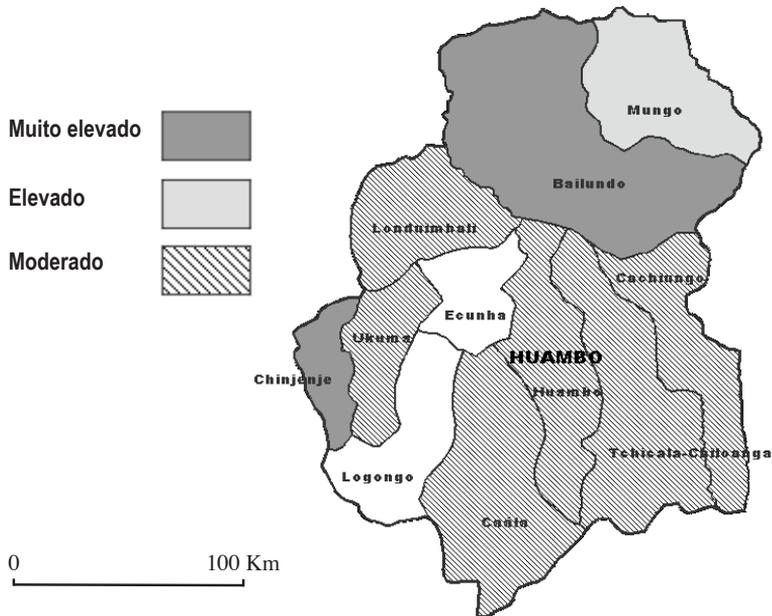
Para além das características climáticas, o tipo de relevo desponta *como um dos factores que mais flagrantemente interfere* na formação e evolução do solo. É assim que, em termos dos conjuntos pedológicos mais representativos, os *solos ferralíticos são largamente predominantes*. Os solos ferralíticos de “mata de panda” suportavam pelos anos de 1970, na designada *lavra do alto, a actividade agrícola de grande parte da população rural*. Depois, nas superfícies do *extremo nordeste, onde os rios circulam quase ao nível da aplanção*, encontram-se *extensões apreciáveis de solos oxialíticos pardo acinzentados*. Emergem ainda, para além dos *hidromórficos* (nas depressões de vale), os *solos psamíticos, de baixa ou muito baixa capacidade produtiva* e os *paraferralíticos*, cuja utilização agrícola é quase *limitada aos sopés de encosta e aos locais de ondulação menos pronunciada* – as características do meio (com solos *paraferralíticos*) da *bordadura planáltica nordeste, relacionados com a pré-escarpa do Uminho-Capeio*, são propícias à cultura do café arábica.

Huambo

zonas agroclimáticas, por município



potencial cafeicola, por município



Em correspondência com os solos *ferralíticos* e o clima tropical de alternância de estações chuvosa e seca bem definidas, a *floresta aberta*, ou as *suas gradações do tipo savana bosque*, constitui a *formação climática, que primitivamente revestia toda a superfície planáltica*. A zona caracteriza-se, assim, pelas seguintes comunidades vegetais principais: *mosaico de floresta aberta e savana bosque; floresta aberta* que ocupa as *extensas áreas a nordeste, já de transição para a aplanação do Kwanza*; e diversos mosaicos de *savana bosque, savana com arbustos e comunidades savanóides induzidas de mata de panda*.

Alto Kwanza. Na província do Bié, para além da presença das características do *Planalto Central*, já enunciadas, há ainda quatro municípios (Kuito, Nharea, Camacupa e Catabola) englobados na zona do *Alto Kwanza* que numa *larga faixa de transição entre as regiões planálticas de maior altitude, a oeste, e as extensas superfícies arenosas do Kalahari, a leste*, tem, em particular no território dos municípios agora em apreço, a influência do rio Kwanza e do seu importante afluente o Luando, a modelar a sua paisagem.

Das duas zonas agrícolas por que se repartem os municípios do café da província do Bié vão agora anotar-se as características mesológicas do *Alto Kwanza*.

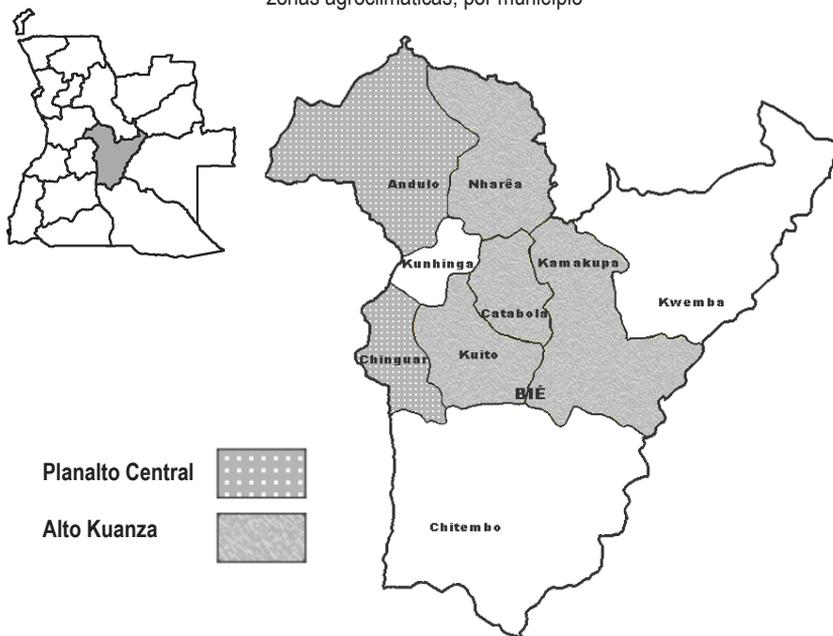
De clima tropical húmido, com a estação seca a prolongar-se de Maio a fins de Setembro, as médias anuais de precipitação e de temperatura situam-se entre 1.100 e 1.300 mm e 20 e 22° C, respectivamente; a humidade relativa persiste, ao longo do ano, acima de 60% e as geadas são muito raras.

As características climáticas do *Alto Kwanza* impõem-se aos factores litológicos e, assim, prevalece na génese do solo o processo de ferralitização. Para além dos *aluvionais hidromórficos* e dos *oxisialíticos*, em correspondência com as *superfícies aplanadas adjacentes aos rios*, referem-se como solos mais representativos na área dos municípios em apreço, os *ferralíticos* e os *paraferralíticos*.

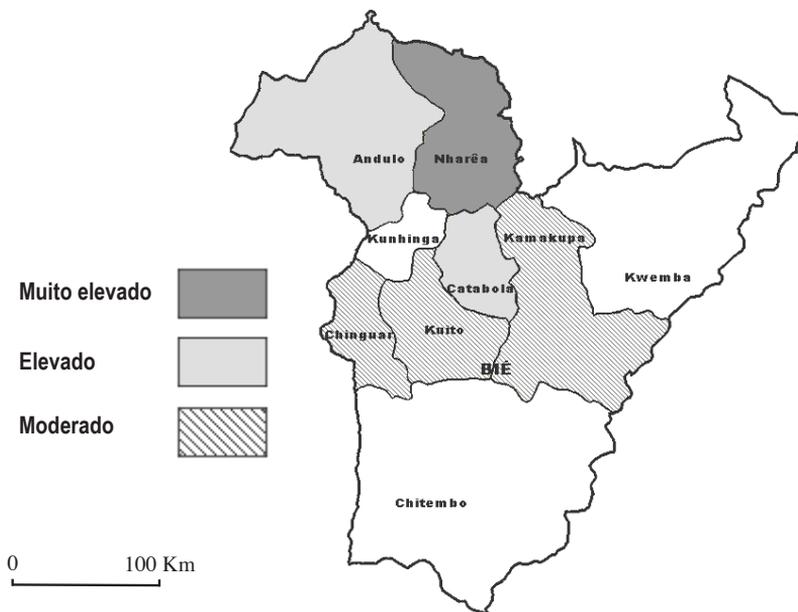
No que respeita às formações vegetais sobreleva-se a que *primitivamente recobria a maior parte da zona: a do tipo floresta aberta ou floresta clara*.

Bié:

zonas agroclimáticas, por município



potencial cafeicola, por município



Os municípios do café de Benguela classificam-se em três zonas agrícolas: *Planalto Central* (Ganda e Balombo), já acima descrita, *Litoral-Sul* (Lobito) e *Transição Centro-Oeste* (Cubal e Bocoio). A vertente cafeeíola do Lobito advém da sua faixa limítrofe com os municípios da zona de *Transição Centro-Oeste*. É esta que agora está no centro da síntese agro-ecológica que se segue.

Transição Centro-Oeste. Com altitudes médias entre os 800 e os 1.200 m, a zona em apreço integra-se *quase inteiramente na região subplanáltica centro-oeste do território angolano*. Nesta peneplanície ondulada levantam-se, *com particular intensidade nas áreas de Cubala e Bocoio, imponentes monólitos desnudados*, assim como *montes-ilha* (morros) *por vezes até de porte montanhoso* (Ulombo, Chivanda, no Bocoio e Chimboa, já junto da Ganda, com altitudes superiores a 1.800 m).

Zona de transição climática dos espaços de clima húmido (planaltos do interior) para os de clima quente e seco (litoral), a estação das chuvas estende-se de Outubro a Abril com precipitações a situarem-se entre 800 e 1.200-1.300 mm. A temperatura média anual oscila entre 21° C e 23° C e a humidade relativa, mais baixa do que nas *zonas planálticas interiores de maior altitude*, é elevada ao longo do ano (70%).

Os solos marcantes da zona assentam a respectiva diferenciação sobretudo na variabilidade climática e de relevo. Assim, destacam-se *dois principais conjuntos de solos*: os *ferralíticos e afins* na faixa oriental da zona (clima tropical húmido); os *fersialíticos e os solos com eles correlacionados*, na parte ocidental da zona. Referem-se, então, os solos em presença com maior representação: *fersialíticos tropicais, paraferalíticos e ferralíticos*.

Quanto aos agrupamentos vegetais que se distinguem mencionam-se: *floresta aberta, savana com arbustos*, formações florestais com a presença do embondeiro, *formações de mata densa seca* e os *muxitos* - os núcleos de floresta, encaixados em *vales e ravinas de declives pronunciados*, similares às *formações da floresta densa húmida semicaducifólia* da zona do *Libolo-Amboim*.

Já no rebordo meridional da mancha cafeeíola de Angola e, por conseguinte, adentro do mais baixo nível de *potencial* expectável da cultura, é clara a heterogeneidade do território do café na província da Huíla (o conjunto dos quatro municípios delimitados) quanto à respectiva inserção nas zonas agrícolas: *Planalto Central, Transição Centro-Sul, Terras Altas da*

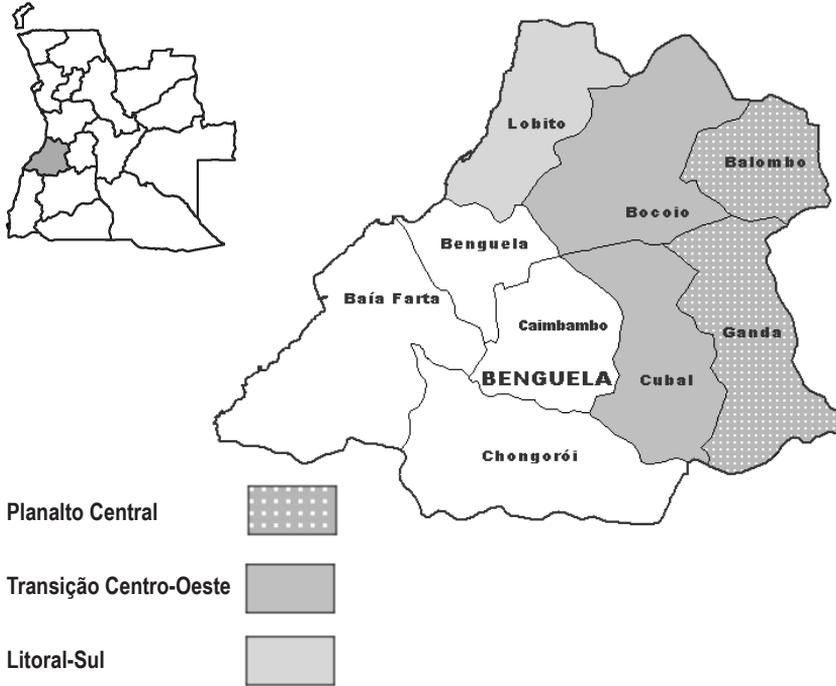
O CAFÉ EM ANGOLA

Huíla-Quilengues, Canguelas. Ressalta como notório a fluidez da fronteira, na perspectiva cafeeíola e em termos agro-ecológicos, com os municípios das províncias do Huambo, Bié e Benguela. Os condicionalismos edafoclimáticos característicos do *Planalto Central* reflectem-se, por certo e em boa medida, nos espaços que trazem os municípios em referência para a mancha cafeeíola angolana.

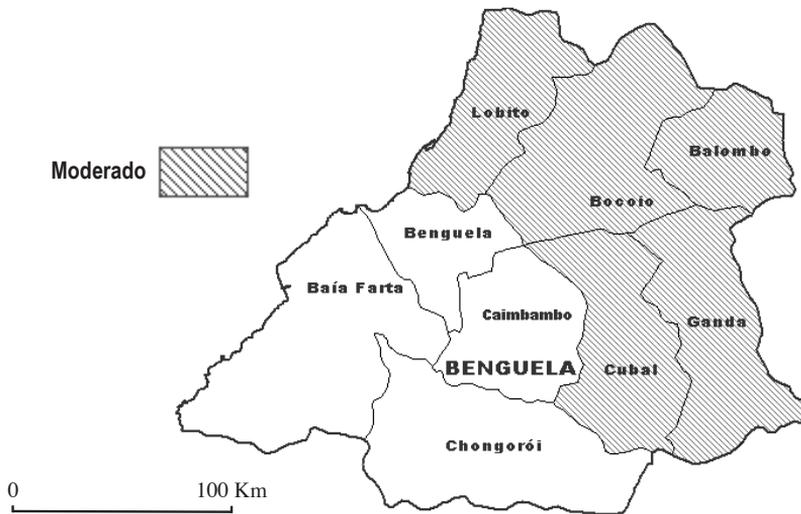
Contudo, vale anotar os principais traços das zonas agrícolas referenciadas e ainda não objecto de descrição.

Benguela:

zonas agroclimáticas, por município



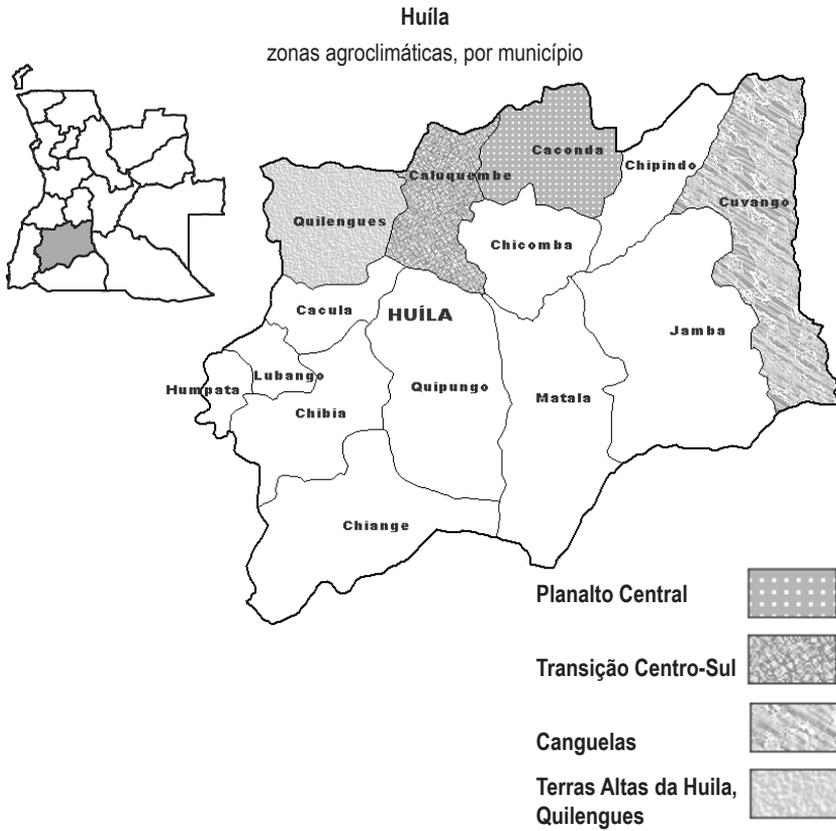
potencial cafeicola, por município



Canguelas. Onde se integra, pelos seus grandes traços, o Kuvango, individualiza-se como área de transição do *Planalto Central* para as «Terras do Fim do Mundo» (Cuando-Cubango) – aqui, em linha com o que se regista naquele município, sobressai como elemento importante a rarefação populacional, o que contrasta com os três outros municípios cafeícolas da província. *Canguelas* faz parte das regiões de clima tropical chuvoso: uma estação das chuvas bem definida, a época mais quente, de cerca de seis meses, de meados de Outubro a meados de Abril, e uma estação seca no resto do ano. O registo de precipitações anuais é da ordem dos 1.100 mm e o de temperaturas médias anuais de 19,5° C. A zona agrícola é tocada, nos meses de Junho-Julho, por frequentes geadas e as médias anuais da humidade relativa rondam os 60%. Envolvida na bacia hidrográfica do Cubango, afora a parte ocidental, englobando o município do Kuvango, incluída na bacia do Cunene, *Canguelas* é perpassada por linhas de água sempre de caudal permanente.

Das duas grandes unidades pedológicas, a de *solos fundamentalmente argiláceos* é, porventura, a mais representativa. A outra unidade é definida, sobretudo, pela relação estreita com os *depósitos de areias eólicas do Kalahari*. Na situação do Kuvango, releva-se a expressão dos solos *ferralíticos (fracamente ferrálicos)*; referência ainda aos solos psamíticos. Em termos de grandes comunidades vegetais, sendo a *floresta aberta* o tipo climácico regional – com as naturais diferenciações mercê de condicionalismos orográfico-climáticos –, destaca-se no caso ocidental da zona agrícola a «*mata de panda*» do *planalto, estreitamente relacionada com os solos fracamente ferrálicos argiláceos*, a qual, face à intervenção humana, vem revestindo cada vez mais *aspectos de comunidades savanóides*.

O entrosamento das características das zonas agrícolas *Terras Altas da Huila* e *Quilengues* manifesta-se no município de Quilengues.



Quilengues. Zona de clima tropical quente, os valores médios anuais da temperatura do ar superam os 20° C e os máximos de precipitação – na estação chuvosa, o período quente, que decorre de Novembro a Abril – oscilam entre os 600 e os 900 mm (na faixa limítrofe com as províncias de Benguela e do Namibe); a humidade relativa mede-se por 60 a 70%. Todavia, o mais marcante é a irregularidade, mensal e inter-anual, da distribuição das chuvas, aspecto que se atenua na área do município de Quilengues, a que acresce uma mais elevada quantidade de precipitação.

No auge da seca, os principais rios, de regime torrencial e correndo em leitos largos, têm caudais reduzidos.

A zona *integra-se no extenso afloramento eruptivo de natureza granítica que ocupa grande parte do centro-sul e sudoeste de Angola.* Do ponto de vista pedológico, e como referência mais específica para o município de Quilengues, cabe aludir aos *solos fersialíticos tropicais* e, não tanto pela extensão, mas, sobretudo, pelo seu elevado potencial produtivo, aos *solos aluvionais*.

Para além das *galerias de floresta ripícola*, associadas aos *solos aluvionais*, em matéria dos grandes agrupamentos vegetais – com a *mata densa seca* como a *mais representativa e característica da zona* e que assinala a transição de clima húmido para clima seco – menciona-se no município em apreço o agrupamento vegetal *floresta aberta*.

Terras Altas da Huíla. Tal como na zona de *Quilengues*, também aqui o traço relevante, do ponto de vista climático (com duas estações bem definidas: meados de Outubro a meados de Abril, a das chuvas, o período quente, e a seca nos restantes meses), é o da irregularidade do regime pluviométrico, *não só de ano para ano, como ao longo dos meses*, o que, naturalmente, se reflecte de modo negativo nos *resultados da agricultura de sequeiro*. A precipitação média anual acerca-se, a norte, dos 1.200 mm e o valor da temperatura média anual ronda os 19° C (9-11° C são as médias das temperaturas mínimas anuais). No decurso do período frio, em particular em Junho-Julho, são frequentes as geadas. A humidade relativa média anual situa-se nos 50-60% (25-35% no período frio e 60-80% no período quente).

A irregularidade e a frequente insuficiência de chuva originam que a ocupação agrícola se manifeste *mais incisivamente ao longo dos rios e principais linhas de água*.

Dois bacias hidrográficas – a do Calonga e a do Caculuar, pertencentes à bacia do Cunene – dominam a maior parte da área das *Terras Altas da Huíla*.

De aludir às duas grandes unidades pedológicas: a dos *solos ferralíticos*, que ocupam cerca de $\frac{3}{4}$ da área da zona, e a dos *solos fersialíticos*.

Dos agrupamentos vegetais delimitados na zona, emerge a importância no município de Quilengues da *mata de panda*, relacionada com os *solos ferralíticos muito espessos e tipos climáticos húmido e sub-húmido*.

Transição Centro-Sul (município de Caluquembe), uma das zonas agrícolas de Angola com os *limites mais fluidos*, é ladeada, na perspectiva cafeeíola, pelas zonas do *Planalto Central*, de *Quilengues* e de *Terras Altas da Huíla* – esta, de *características específicas, diferentes* das da zona em apreço. Integrada na *grande superfície planáltica do interior de Angola*, na bacia hidrográfica do Cunene, a zona é marcada pela transição do clima húmido e chuvoso para os espaços de clima semiárido. O registo de precipitação médio anual, a norte – abrangendo, portanto, Caluquembe –, ascende a 1.200 mm, mas tal limiar declina progressivamente, para sul. Ali, a temperatura média anual situa-se nos 20° C. Na estação seca, os valores mínimos da humidade relativa descem abaixo de 40% e torna-se *muito frequente a ocorrência de geadas*.

Quanto aos solos relevam-se, face à situação de Caluquembe, os *solos ferralíticos e os psamo-ferrálicos*.

Da vegetação característica da zona – *a comunidade cerrada, densa e seca, caracteristicamente xerofítica*, da parte meridional, em contraponto, na metade N-NE, ao domínio das formas, de *fácies savanóide*, que resultaram da *floresta aberta* –, realce, na circunstância, para a floresta aberta que reveste as *superfícies de solos ferralíticos argiláceos e uma boa parte dos psamo-ferrálicos*.

Panorama da cultura do café

HUAMBO

Na província do Huambo há 147 cafeeiros recenseados pelo INCA. Destes, 130 localizam-se em redor da cidade do Huambo, num círculo de raio não superior a 3 km.

Na Chipipa, que também se localiza no município do Huambo, encontram-se três fazendas. Uma, conhecida como Fazenda Tchissola, tem 30 hectares de café. As outras duas são propriedade da sociedade “Faça tudo pelo tempo” e têm, em conjunto, 20 hectares de café.

Finalmente, no município de Londuimbali, estão inscritos mais 14 produtores. Um localiza-se no Alto Hama e tem uma plantação de 2 hectares, feita em 2004. Os outros treze são de Kuketa, plantaram em 2009 e em conjunto reúnem cerca de 13 hectares.

Os 130 cafeicultores da periferia do Huambo são conhecidos como agricultores de *otchumbo*, ou seja, que têm a lavra à volta da casa. Em média cada um tem 0,5 hectares de café pelo que, em conjunto reúnem 65 hectares.

Estas plantações foram feitas em 1999/2000, na sequência de uma iniciativa do Engenheiro Lutucata, então Secretário de Estado do Café, que pretendia levar, de novo, o café arábica ao Planalto Central. Depois, com a guerra, restaram os cafeeiros em torno da cidade do Huambo. As plantas resistiram desde então, mas os seus proprietários só voltaram a colher café quando começou o programa de apoio do INCA que lhes permitiu venderem o produto. Em 2009, o INCA comprou nesta área café mabuba. Os produtores receberam o dinheiro no momento da entrega do produto.

Nesta zona o café tem sombreamento, sobretudo de mangueiras e abacateiros e é bem visível a presença de ferrugem. Os cafeicultores não fazem qualquer operação cultural e limitam-se a colher o café.

Uma parte destes 130 agricultores tem outras ocupações, mas muitos deles vivem apenas da agricultura. Estes, que incluem bastantes explorações encabeçadas por viúvas, cultivam além da parcela em torno da casa, *nakas* situadas já longe da cidade.

A Fazenda Chissola tem 30 hectares de café arábica, sem sombreamento, plantados desde há quatro anos (2006) e conduzidos com rega e adubação, bem como com os devidos cuidados culturais. A plantação ainda não está toda em produção.

As duas fazendas da Sociedade “Faça tudo pelo tempo” têm, em conjunto, como já se referiu, 20 hectares também sem sombreamento. São plantações recentes e ainda não entraram em produção.

O agricultor do Alto Hama tem 2 hectares de café arábica, sem sombreamento. Não rega, mas espalha no solo palha de feijão, estrume de bovinos e algum adubo. Faz, também, feijão nas entrelinhas do café. Em 2009, o INCA comprou-lhe café mabuba da colheita do ano e do que tinha armazenado.

Os treze agricultores de Kuketa plantaram, em 2009, um total de 13 hectares (aproximadamente 1 hectare cada um), sem sombreamento e cultivando feijão nas entrelinhas. O INCA incentivou esta iniciativa, forneceu as plantas e dá assistência técnica.

Aos cafeicultores já existentes, juntou-se agora (Setembro de 2010) a iniciativa da Cooperativa Agro-Pecuária Ussinda-Catota (município de Tchicala-Chiloanga) que solicitou apoio ao INCA para que os seus associados plantem café. Este apoio está já a ser disponibilizado e prevê-se que 77 associados da Cooperativa venham a efectuar plantações.

Na província há um renascimento, ainda que modesto, da cultura do café, que se deve sobretudo à aquisição que o INCA efectuou em 2009 e 2010. Adquiriu, com o apoio do Fundo do Café, 4,8 toneladas de café mabuba que ainda mantém armazenadas. Até esta intervenção os produtores não conseguiam vender, dado que as pequenas quantidades produzidas não tornavam atractiva a deslocação de comerciantes ao Huambo. A este factor, acresce ainda que, devido à falta de um equipamento de descasque, era o café mabuba que se apresentava para venda, sendo que muitos dos compradores preferem adquirir café comercial. A decisão recente (Outubro de 2010) do INCA de disponibilizar um equipamento de descasque para a província pode assim contribuir para fortalecer a expansão da cultura no Huambo.

Huambo um cafeicultor da periferia da cidade

Joel Chiteculo. O Pastor da Igreja Protestante, Joel Chiteculo nasceu há 72 anos no município do Mungo (Huambo). Agora vive na cidade do Huambo com a mulher, dois filhos, cinco netos e uma sobrinha.

Do Mungo foi depois estudar para o Dondi. Feita a sua formação exerceu como pastor no Mungo, Dondi, Bave, Benguela e, desde 1986, no Huambo. Por todos os sítios onde passou, excepto em Benguela, dedicou-se à agricultura. O pastor Joel referiu mesmo que “para mim a agricultura é um alívio espiritual, quando estou cansado com o povo vou para a agricultura”.

Tem uma parcela de 0,5 hectares, com café, em Vila Graça, na periferia da cidade do Huambo. Adquiriu-a, em 1989, a um português. Nessa época, a parcela só tinha duas plantas de café e foi ele que nos últimos dez anos alargou a plantação. Hoje tem 600 plantas de café arábica consociadas sobretudo com mangueiras e abacateiros, que também sombreiam o café. Não dedica qualquer cuidado às plantas e limita-se, quando é caso disso, a fazer a colheita. A plantação apresenta um estado que se pode qualificar como razoável embora sejam evidentes os sinais de ferrugem. Em 2009, devido à garantia de compra que recebeu do INCA organizou a colheita do café que foi feita por trabalhadores a quem pagou salários.

Tem uma longa tradição familiar com a produção de café pois quando nasceu, no Mungo, “já aí encontrou café” de que o pai se ocupava.

Além desta parcela na periferia da cidade tem uma unidade agrícola de maior dimensão (35 hectares) também na província do Huambo. Nesta exploração faz diversas culturas de que se destacam o milho, a batata rena e, sobretudo, a cebola, o repolho e o tomate. Estas três últimas culturas são as que lhe proporcionam maior

rendimento. O milho utiliza-o, agora, para fazer ração para os suínos que cria para venda. Faz também apicultura e consegue vender o mel com facilidade.

Para os trabalhos nesta exploração aluga, com frequência, um tractor e tem sete trabalhadores permanentes. Utiliza adubos e compra sementes.

Já teve uma carrinha, mas actualmente não tem transporte próprio e, sempre que necessita, aluga um carro para transportar os produtos para o mercado do Huambo, onde os vende.

Nenhum dos membros da família trabalha directamente a terra, seja na parcela da periferia da cidade, seja na exploração de 35 hectares.

Pensa, um dia, pôr café nesta última. É uma cultura com que nasceu e em que “ainda tem fé”. Tem sido, de qualquer modo, até ao presente, uma fé sem grande rendimento. Este consegue-o de dois lados, da sua função como pastor e das principais produções que recolhe na exploração de 35 hectares. Na agricultura ganha mais dinheiro, mas ser pastor, em tempos de paz, facultar-lhe um montante mais seguro.

Huambo Um soba do Alto Hama

José Seteculo. Vive em Chimbonge (Alto Hama, município de Londuimbali), onde é soba desde 2006. Nasceu há 63 anos e vive com a mulher e sete filhos.

Tem “muita terra”, na sua própria expressão: 14 *lavras* e mais algumas *nakas*; no total são 89,5 hectares. Do pai só herdou 5 hectares; foi ele que reuniu toda a outra terra.

Agora só cultiva 7 hectares, em que faz café, milho, feijão, batata rena, laranja, repolho e cebola. Esta última é a cultura que lhe proporciona maior rendimento, seguida do repolho, batata rena e feijão. O café não faz parte desta lista.

Possui ainda cinco bovinos que utiliza para a tracção animal e aluga, por vezes, algumas horas de tractor. Tem recebido do Instituto de Desenvolvimento Agrário (IDA) sementes de feijão, de milho e algum adubo. Em 2009, o IDA não lhe entregou adubo e teve de o comprar.

Além da terra e dos bovinos, tem uma pequena moagem hidráulica onde mói o seu milho e o de muitos vizinhos. Cobra a cada um cerca de 14% do total móido.

Nas actividades da família trabalham quatro dos membros do agregado doméstico e doze trabalhadores, 10 homens e 2 mulheres, aos quais paga ao dia.

O café ocupa 2 hectares e, entre as suas linhas, cultiva feijão. Não tem sombreamento. A plantação foi feita em 2004 e reparte-se por duas parcelas, não é regada, mas pelo solo é distribuída palha de feijão, estrume de bovino e algum adubo. O cafezal apresenta um aspecto vegetativo razoável, mas está muito atacada pela ferrugem. Neste estado, sem sombreamento, com as plantas expostas ao sol, transmite uma imagem de fragilidade que leva a recordar as impressões, recolhidas há mais de cinquenta anos (em 1957), pelo então Director Geral do Instituto Francês do Café e do Cacau quando se deteve na apreciação do percurso do café arábica em Angola. Depois de notar que “o arábica, pela sua falta de rusticidade, a sua sensibilidade às doenças e aos parasitas, os cuidados constantes que exige, etc. ... não pode ser cultivado com êxito salvo em condições ecológicas muito favoráveis” referia depois que, em

Angola, apesar de não estarem reunidas estas últimas condições o cultivo do arábica podia ter sucesso devido ao modo como era cultivado, onde destacava os meios simples que eram empregados: “empalhamento do solo, sombreamento, poda, etc. ...” Destes cuidados, nesta plantação de Chimbonge, apenas há registo da fertilização do solo.

José Seteculo crê, de qualquer modo, que o seu café não precisa de sombreamento e afiança esta convicção no seu já longo conhecimento desta planta. O pai não fazia café, mas ele em 1966 já andava a fazer plantações. As guerras, depois, destruíram tudo, mas há quatro anos decidiu, sem qualquer apoio financeiro, fazer esta plantação porque sabe que “o café tem o seu valor”

Até agora nunca vendeu café a comerciantes. Em 2009, foi o INCA que lhe comprou 1.500 kg. Destes, 660 kg correspondem à produção do ano e o restante proveniente de colheitas anteriores, estava armazenado.

Gosta do seu estatuto de soba, mas afirma que ganha bem mais na agricultura do que no exercício daquela função.

BIÉ

Nesta província estão recenseados pelo INCA 230 cafeicultores. Destes, a grande maioria concentra-se nos municípios do Andulo e de Nharea, onde se encontram 75 agricultores com actividade efectiva no cultivo do café. Parece, assim, que do total dos produtores inscritos há, ainda, uma parte que não se tem ocupado, de facto, da produção.

Vinte e dois dos agricultores inscritos no INCA têm plantações novas que ainda não estão em produção: um tem um hectare e ao conjunto dos outros vinte e um cabem 1,5 hectares. Nestas plantações, nos dois primeiros anos, cultivou-se milho e feijão nas entrelinhas.

As plantações têm sombreamento, as *antigas* com *arvoredo*, e também com bananeiras e abacateiros. Nas novas só com estas duas fruteiras, sobretudo com bananeiras. Na generalidade dos casos apenas se faz uma capina e a colheita. Não se fertiliza, nem se rega.

O descasque e a comercialização apresentam dificuldades. Na província não existe nenhum equipamento de descasque industrial e alguns cafeicultores, que pretendem valorizar a sua produção e vender café comercial, têm recorrido ao pilão tradicional, em que as mulheres convertem manualmente café mabuba em café comercial.

A comercialização também não tem favorecido os produtores. Aparecem alguns comerciantes na região mas, com frequência, oferecem preços muito

inferiores ao preço mínimo publicado pelo INCA. Alguns produtores, dada a pressão da necessidade de dinheiro, são obrigados a vender, outros armazenam o café e esperam que o INCA o possa comprar, como aconteceu em 2008. Neste ano, com os recursos disponibilizados pela *Campanha de colheita e comercialização*, o Departamento Provincial do INCA comprou 3 toneladas de café mabuba. Esta quantidade foi adquirida aos 23 agricultores apoiados no âmbito daquela *Campanha*, os quais também beneficiaram de crédito (\$USA 100/agricultor). Este dinheiro não viria a ser reembolsado. Os agricultores que beneficiaram da *Campanha* eram todos antigos cafeicultores cujas plantações estavam sem actividade e que em 2008 reencontraram, depois de muitos anos, um estímulo para, de novo, se sentirem cafeicultores.

Além desta compra directa o Departamento Provincial do INCA procurou actuar como intermediário entre os produtores e empresas. Escoaram-se, assim, 4 toneladas de café comercial em 2008 e 3 toneladas de café mabuba em 2009. O excessivo pormenor deste relato permite, de qualquer modo, pôr em evidência a pequenez das quantidades envolvidas e, afinal, toda a reduzida dimensão actual da economia cafeícola no Bié.

Bié

Uma cafeicultora do Andulo

Esperança Namuke. Vive e é agricultora em S. Pedro, embala de Condovene no município do Andulo. Tem pouco mais de cinquenta anos, vive com dois netos, só do seu lado, e com o marido. Os netos são dois rapazes, um de 11 anos e o outro de 14. O marido tem 70 anos, trabalha na agricultura e é também catequista católico. No momento da entrevista estava, precisamente, no Andulo em actividades da Igreja.

O marido não recebe qualquer remuneração pelo trabalho como catequista e o rendimento da família vem apenas da agricultura. As terras que cultivam e a casa onde vivem foram herdadas pelo marido.

Têm 3 cabras e 1 porco, e cultivam milho, mandioca, batata rena, feijão, hortícolas e café. Cultivam, ainda, numerosas fruteiras (limoeiros, abacateiros, mangueiras, bananeiras) que estão dispersas pelas suas lavras, nomeadamente pela plantação de café, com que estão consociadas e que também sombreiam. Com este último objectivo existem também algumas mulembeiras. O café e, sobretudo, as fruteiras são as principais fontes de rendimento em dinheiro. As frutas são vendidas no mercado do município.

Todo o trabalho é manual e beneficiam do apoio de familiares e vizinhos a quem pagam em espécie (frutas). Não usam adubos, mas distribuem palha no solo da plantação do café, que também capinam. A Senhora Esperança vai apanhar lenha a cerca de hora e meia de casa e descasca o café, manualmente, no pilão.

Em 2008 venderam o café ao INCA, de quem também receberam crédito no âmbito da *Campanha de colheita e comercialização do café*. No ano seguinte, venderam 120 kg de café comercial a um *candongueiro*. Em 2008 fizeram uma plantação nova de café com 0,25 hectares. Acreditam que vai haver compradores.

BENGUELA E HUÍLA

Nestas duas províncias a cultura do café verifica-se actualmente nos municípios da Ganda, Cubal, Caluquembe e Caconda. São municípios confinantes que, em conjunto, delimitam uma mancha de café arábica.

Trata-se de uma mancha onde coexistem duas realidades distintas: as plantações integradas nos projectos que, por iniciativa da organização não governamental MAFIKU, se desenvolvem nos municípios de Caluquembe, Ganda e Caconda; e outras plantações.

Estas últimas estão actualmente muito reduzidas. Para Caluquembe só foi possível registar a existência de 38 cafeicultores deste grupo. Para o conjunto da Ganda e do Cubal, obteve-se informação mais pormenorizada.

Nestes dois municípios existe cerca de uma dezena de cafeicultores com produção que, em conjunto, obtêm aproximadamente sete toneladas de café. A par destes há algumas novas plantações, com cerca de uma dezena de hectares, que ainda não entraram em produção.

Da dezena de cafeicultores com produção, quatro concentram mais de noventa por cento do café colhido. O maior produtor, que é comerciante e agricultor, colhe em plantações velhas com sombreamento, agora reabilitadas. Os outros três têm plantações recentes — quatro a cinco anos — em que após as primeiras chuvas fazem feijão nas entrelinhas dos cafezeiros. Depois colhem o feijão e aguardam o café. Nenhum deles é apenas agricultor e todos dispõem de capital exterior ao cultivo da terra.

Todo o descasque é feito manualmente. É difícil vender o café no município mas é fácil, e remunerador, fazê-lo no “corredor do Lubango”, com destino à fronteira Sul. É uma opção que exige transporte mas que se vem revelando a mais vantajosa.

Os projectos de apoio promovidos pela MAFIKU que mais adiante se referem com pormenor, são a outra dimensão do café arábica nas províncias de Benguela e da Huíla. Até agora (Outubro de 2010) levaram à plantação de, aproximadamente, 339 hectares pertencentes a 614 famílias. São plantações muito recentes que só agora começam a entrar em produção, mas que constituem uma efectiva reintrodução, numa escala significativa, do café nestas províncias.

Benguela Uma plantação nova

Agostinho Chimba. Tem 60 anos, vive no Alto Catumbela (município da Ganda) e é funcionário da Celulose do Alto Catumbela, cuja parte fabril está agora desactivada.

Emprega 20 trabalhadores numa exploração de 10 hectares, em que utiliza tracção animal e onde cultiva banana e abacaxi para vender. Há dois anos pôs 1.600 plantas de café arábica. Tomou esta decisão porque é uma cultura “que dá rendimento durante muito tempo”.

Os agricultores do café e os modelos de produção

Nas páginas anteriores apresentou-se um panorama, a nível de província, da situação socioeconómica da cultura do café. Foi elaborado a partir da informação colhida junto dos responsáveis provinciais do INCA e, nalguns casos, também nos contactos com os chefes das brigadas deste organismo³². Os elementos registados foram fornecidos com base nos registos dos departamentos provinciais, em estimativas justificadas dos técnicos do INCA e no conhecimento qualitativo que têm das zonas onde trabalham. Não foi utilizada a informação avaliada como duvidosa, pelo próprio corpo técnico do INCA.

A origem dos registos existentes são as guias do controlo da comercialização de café, as listas de beneficiários da assistência técnica e das políticas que o INCA promove e/ou aplica, e o cadastro dos cafeicultores que, para terem acesso aos apoios, têm de se registar nas brigadas do INCA. Este registo é feito por declaração do cafeicultor, não tem qualquer verificação no terreno e tem de ser considerado com precaução.

Convém ainda acrescentar, repetindo uma indicação já antes dada, que a informação recolhida apenas se refere às zonas em que o INCA intervém. É uma delimitação que não abarca a totalidade da produção de café embora se estime que a parte não abrangida seja diminuta.

Utilizou-se também a informação recolhida junto dos projectos que decorrem nos municípios de Amboim, Cassongue, Caluquembe, Ganda e Caconda. A recolha desta informação foi sempre efectuada em colaboração com técnicos do INCA.

Foram também os responsáveis provinciais do INCA e os coordenadores dos Projectos que contactaram com as entidades e os agricultores que foram inquiridos. Estes têm, em quase todos os casos, uma dimensão superior aos indicadores médios (hectares/cafeicultor ou produção/ cafeicultor) que se podem calcular com os valores globais indicados para cada província.

Postos estes elementos introdutórios vão abordar-se, em síntese, aspectos que decorrem da informação recolhida e que são relevantes no panorama actual do café em Angola.

Começa-se pelas zonas do café robusta, que são responsáveis por mais de 97% da produção do país. O quadro que se insere abaixo sintetiza alguns indicadores calculados a nível de província, excepto para o Kwanza Sul onde se separou a informação relativa ao Projecto de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas em Pequenas Unidades de Produção, que se centra no município do Amboim e que vem sendo designado por

Projecto Amboim. A informação que se refere para o Kwanza Sul também não engloba, além deste projecto, os valores referentes a quatro grandes empresas e os relativos ao café arábica do município de Cassongue.

Refira-se ainda que para calcular as despesas admitiu-se que um trabalhador colhe 60 kg de café cereja por dia³³, o que equivale a 24 kg de café mabuba, e que os encargos com a produção são a colheita e outras despesas (eventualmente uma capina, secagem, ensacamento e armazenamento) que se estimaram em 20% do custo da colheita. Para o Projecto Amboim, dada a maior intensidade do cultivo, aceitou-se que esta percentagem fosse de 50%.

Apesar da diferença, muito significativa, que se verifica na produção por hectare³⁴ entre o Uíge e o Kwanza Sul, a separação a fazer parece situar-se entre o modelo mais extensivo do conjunto das províncias e os valores encontrados para o Projecto Amboim. Vai começar-se pela primeira situação.

Nas zonas onde predomina o modelo mais extensivo, apesar de já existirem algumas centenas de hectares de novas plantações, a cultura do café assenta principalmente em plantas com mais de trinta e cinco anos, que sofreram um longo abandono e cujo cultivo se vem agora retomando. São plantas que adquiriram uma grande rusticidade e que permitem a colheita de algumas dezenas de quilos de café por hectare. Embora haja casos em que se verifica o adensamento destes cafezais com plantas novas, na situação mais generalizada apenas se procedeu à limpeza do terreno para poder efectuar a colheita nas velhas plantas. Por vezes, faz-se também uma poda.

Colheita e produção de café. Indicadores

Indicadores ⁽¹⁾	Cabinda	Uíge	Kwanza Norte	Bengo	Kwanza Sul ⁽²⁾	Projecto Amboim ⁽²⁾
Produção café mabuba (kg/ha)	126	86	109	98	153	414
Preço do café no produtor (kz/kg)	30	30	30	30	40	40
Salário na colheita do café (kz/dia de trabalho)	350	300	300	300	250	250
Despesa com 100 kg de café mabuba	1.750	1.500	1.500	1.500	1.250	1.563
Rendimento líquido (kz/ha) ⁽³⁾	1.575	1.290	1.635	1.470	4.207	10.091
Rendimento líquido obtido por cada 100 kz de despesa (%)	71	100	100	100	220	156

(1) – A informação apresentada foi colhida no momento em que se fez o inquérito em cada província: Uíge, Kwanza Norte e Kwanza Sul, em Junho de 2010; Cabinda e Bengo, em Setembro de 2010. A informação obtida em Junho refere-se à colheita de 2009, e a de Setembro à de 2010. Anota-se que a conversão cambial era em Setembro de 2010 (dia 20), 1 kz = 0,010989 dólares USA = 0,008403 euros.

(2) – Os valores apresentados para o Kwanza Sul não englobam: quatro grandes empresas (4.000 hectares de café e uma produção de 800 toneladas de café mabuba); a informação relativa ao Projecto Amboim e ao Projecto de Fomento da Cafeicultura no Sector Familiar (que se desenvolve no município de Cassongue e se dedica ao café arábica).

(3) - O rendimento líquido é a diferença entre o produto obtido (produção multiplicada pelo preço ao produtor) e a despesa.

Este é um quadro genérico e sem cambiantes, que não capta a diversidade de situações existentes, mas que, seguramente, corresponde à realidade mais generalizada. É um modelo que configura uma economia de recollecção, em que a operação com maior peso é a colheita feita com trabalho assalariado ou, nas unidades familiares, recorrendo ao trabalho da família. Nestas últimas, o limiar das possibilidades do cultivo é definido pela avaliação subjectiva, feita pelo agricultor, entre o trabalho despendido e o produto obtido. Nas que recorrem a trabalho assalariado o limiar, numa economia onde não se investe e apenas se colhe com trabalho manual, é dado pela relação entre o preço do produto e o montante dos salários. O nível dos salários também proporciona às unidades familiares um indicador do custo de oportunidade do trabalho, que pode ser um referencial para a referida avaliação subjectiva.

Nas regiões do robusta há um pequeno punhado de grandes fazendas e alguns cafeicultores familiares, mas o tipo mais frequente de cafeicultor recorre a trabalho assalariado, nomeadamente para a colheita. Como já se explicitou, este perfil decorre da recolha feita, em cada província, junto dos responsáveis do INCA e dos inquéritos directos feitos a agricultores.

As variáveis a considerar, pelo agricultor, neste modelo são o preço de venda, os salários, o risco de não vender e a disponibilidade de capital. A relação preço/salários condiciona a rentabilidade do modelo. Para o capital tem de se ponderar a rentabilidade em aplicações alternativas. A avaliação do risco associado à comercialização é também um factor a considerar. Como antes se notou, a propósito de cada província, há, em cada campanha, cafeicultores que decidem não colher. Esta decisão pode decorrer de falta de capital para financiar a colheita, mas está igualmente associada, conforme afirmaram os inquiridos, à avaliação da possibilidade de venderem, de facto, o café.

Neste modelo as plantações não são um investimento, mas apenas um recurso a utilizar enquanto a actividade for rentável, como agora sucede. No plano económico, na perspectiva individual de cada agricultor, é uma opção lógica e racional.

As economias familiares, nos últimos anos, não têm sido compatíveis com este modelo produtivo. Por um lado, não dispõem de capital que lhes permita colher café como uma cultura especulativa. Por outro, não podem correr o risco, muito provável, de não venderem o produto. Convém, a este propósito, recordar que o café é uma cultura para o mercado. Ao ficar armazenado pode constituir uma reserva, mas não tem uma utilização alternativa na alimentação da família. Sucede, ainda, que as economias camponesas não conseguem, geralmente, gerar excedentes que possam aproveitar a prazo, dado que as necessidades da família (auto consumo e produtos adquiridos fora) exigem que todo o trabalho familiar se concentre em produções alimentares e em culturas de fácil escoamento no mercado. Acresce, ainda, que, nos últimos anos, na avaliação subjectiva dos camponeses, a relação entre o trabalho despendido e o rendimento obtido com o café era menos favorável do que a obtida com outros produtos.

Uma maior fluidez do mercado e o aumento do preço ao produtor podem, no entanto, alterar esta situação. É já o que se verifica pontualmente nalgumas zonas onde a confluência destes dois factores – mercado e preço – diminuíram o risco de colher café e tornaram mais atractiva a avaliação entre o trabalho despendido e o rendimento obtido. As economias familiares podem, assim, tomar interesse pela recolecção de café.

De qualquer modo, o café ainda aparece associado sobretudo à disponibilidade de algum capital e ao trabalho assalariado, e tem menor presença nas pequenas economias assentes somente no trabalho familiar. Quando a produção de café correspondia ao cultivo intensivo de uma plantação, decorrente de um investimento na cultura, as elevadas produções obtidas justificavam a opção por esta actividade que, além do mais, tinha a comercialização assegurada. Neste modelo, dado o trabalho exigido, cada família não cultivava, em geral, mais de um hectare de café³⁵. Comparando a área média de café por agricultor, nos anos sessenta, na então designada “agricultura tradicional”, e actualmente – não considerando as grandes empresas – verifica-se, de facto, que, em geral, as áreas médias por cafeicultor são actualmente bem mais elevadas.

Passa-se, agora, à outra situação: o Projecto Amboim, que mais adiante se apresenta em pormenor. Este projecto corresponde a um modelo mais intensivo, em que há um adensamento das velhas plantações e em que as operações culturais (poda, capinas e secagem) são mais cuidadas e mais constantes. Constitui uma transição das velhas plantações para um modelo mais intensivo em que o esforço de investimento se faz progressivamente, nomeadamente na plantação. A produção obtida por hectare é bem superior à do conjunto das províncias.

A comparação entre o Projecto Amboim e o conjunto das províncias passa também pelo rendimento e pela remuneração do capital adiantado para a cultura.

Nesta análise, um primeiro aspecto a destacar é a diferença nos salários – mais baixos no Kwanza Sul e mais elevados em Cabinda; com uma posição intermédia nas outras três províncias – e também nos preços ao produtor: mais 10 kz/kg no Kwanza Sul relativamente aos 30 Kz/kg nas outras quatro regiões. Convém salientar que os 30 Kz/kg são, nas campanhas agrícolas a que se referem os inquéritos, o preço mínimo que o INCA aconselhava aos cafeicultores para a venda e também um referencial para o funcionamento do mercado.

Destaca-se, também, o rendimento líquido por hectare obtido no Projecto Amboim. No entanto, quando se comparam as remunerações do capital já se verifica uma maior proximidade dos valores obtidos e regista-se, mesmo, na comparação do projecto com o Kwanza Sul que, aqui, a remuneração é superior. Recorde-se que são dois casos com idênticos valores nos preços no produtor e nos salários. As outras províncias, em que

o indicador remuneração do capital é inferior ao do Projecto Amboim, têm salários mais elevados e o preço ao produtor é menor. Esta constatação é relevante dado que uma variação no preço ao produtor pode alterar o panorama apresentado no quadro. Assim, nos mercados rurais realizados em Setembro de 2010 nos municípios de Songó e de Mucaba, da província do Uíge – que adiante se referem – o preço do café mabuba já atingiu os 40 kz/kg. Para este preço, a situação no Uíge continua a proporcionar um rendimento líquido por hectare bem inferior ao do Projecto Amboim – 2.150 kz e 10.091 kz. Já no que se refere ao capital as posições invertiam-se: 167% no Uíge e 156% no Projecto.

Apesar das debilidades da informação utilizada e das hipóteses admitidas no cálculo das despesas, parece poder concluir-se que o modelo predominante nas zonas do café robusta é o mais rentável para o capital aplicado e que, além do mais, não implica investimento. Não é, no entanto, como evidencia o Projecto Amboim, o que proporciona maior rendimento por hectare.

Como é evidente, o futuro destes modelos produtivos depende do contexto económico, da relação entre os salários e os preços ao produtor, da própria dinâmica produtiva das velhas plantações, da orientação das políticas públicas e, sobretudo, da lógica económica dos envolvidos na cultura do café, nomeadamente de disporem de terra suficiente para poderem obter um determinado nível de rendimento, ou se, para o conseguirem, têm de sacrificar a rentabilidade do capital de que dispõem e de intensificar a produção. Exemplificando: um cafeicultor do Kwanza Sul que colhe dez hectares de café consegue um rendimento de 42.070 kz. Para obter este mesmo montante no modelo do Projecto Amboim apenas necessitava de cultivar 4,2 hectares, mas teria de aplicar mais 42% de capital, cuja rentabilidade seria menor, como o quadro evidencia.

Convém ainda salientar que a tímida intensificação do sistema produtivo no Projecto Amboim está ainda muito distante do potencial cafeeiro de Angola. No final dos anos sessenta, no inquérito mundial da FAO³⁶, a produção de café comercial por hectare era de 380 kg. Note-se ainda que, em 2008, a produção média de África era de 484 kg/ha e a do Mundo de 846 kg/ha³⁷.

Angola confronta-se assim com vários modelos produtivos. Hoje, nas manchas do robusta, o modelo mais frequente é a recollecção associada à disponibilidade de capital e de terra com velhas plantações. A par deste,

emerge uma baixa intensificação associada ao adensamento das plantações reabilitadas e a uma melhoria dos cuidados culturais. Este modelo pode expandir-se e, eventualmente, tender para sistemas bem mais intensivos. Finalmente, deparam-se-nos as novas plantações que, por alguns indícios que se puderam verificar, podem não dar lugar a sistemas intensivos. Há já casos em que apenas se regista uma baixa intensificação – tipo Projecto Amboim – e, dado que muitos hectares foram plantados com custos muito limitados para os seus proprietários, pode mesmo vir a aparecer a tentação da economia de recollecção. É, de qualquer modo, um futuro que depende muito do contexto socioeconómico e da intervenção pública.

No mundo do arábica o panorama existente ainda só justifica uma breve síntese. Constatou-se, de modo esquemático, a existência de três tipos de cafeicultores. Um núcleo reduzido de unidades de maior dimensão, um grupo diminuto de pequenos cafeicultores que retomaram as suas velhas plantações e, finalmente, um movimento com alguma dimensão, mas muito recente, de novas plantações de café arábica. Este movimento, dinamizado por projectos desenvolvidos nos municípios de Cassongue, Caluquembe e Caconda já levou à plantaçãõ de 599 hectares pertencentes a 1.131 famílias. É, no entanto, necessário que estes cafezais entrem, de facto, em produção para que o café arábica ganhe, de novo, uma expressão que mereça ser avaliada.

Depois da análise da produção vão ainda apresentar-se outros pontos conclusivos. O primeiro refere-se ao tema do trabalho já antes claramente referido no ponto dedicado à população, onde se evidenciou o desajuste histórico, nalgumas regiões, entre a produção de café e a mão-de-obra. Esta é uma questão que tem de ser devidamente equacionada nas opções sobre os modelos de produção a privilegiar. A sua abordagem tem implicações regionais e na ponderação sobre o tipo de unidade que melhor se adequa à produção de café, ou seja, explorações familiares ou empresas patronais.

Refere-se, de seguida, o descasque do café. A insuficiência dos equipamentos existentes foi mencionada em muitas províncias como um estrangulamento ao desenvolvimento da cultura. É um tema relevante, com duas dimensões. Uma reporta-se à capacidade, ao número de equipamentos e às condições de acesso (distância e custos de utilização) dos agricultores. A outra respeita à manutenção dos equipamentos que estão muitas vezes, e por largos períodos, parados por avaria.

Para a economia do cafeicultor o descasque industrial do café mabuba é relevante dado que há muitos compradores que só estão interessados

em café comercial e o preço deste é mais vantajoso. Nos inquéritos feitos no Kwanza Sul verificou-se que vender café comercial pode permitir ao agricultor um ganho significativo relativamente ao café mabuba.

Os circuitos de comercialização foram outro tema mencionado. Como se refere no ponto dedicado às políticas, o INCA tem desenvolvido algumas acções na comercialização, quer promovendo a compra do produto, quer procurando activar a procura dos agentes privados. Há, no entanto, dois outros aspectos que têm dificultado a comercialização. Um refere-se ao difícil acesso às unidades de produção; a sua resolução depende, sobretudo, da rede de vias de comunicação que, convém sublinhar, tem sido continuamente alargada e melhorada nos últimos anos. O segundo é a qualidade do café. A valorização deste produto e a sua exportação exigem uma melhoria de qualidade que passa, antes do mais, pelos cuidados na sua colheita e posterior selecção e manuseamento. Muitas vezes são cuidados elementares, mas decisivos para a obtenção de um produto com qualidade. Por agora, apenas no Kwanza Sul parece haver alguma atenção a este tema.

Finalmente, tem de destacar-se que os inquéritos mostraram que os agricultores têm respondido favoravelmente às iniciativas e às políticas públicas que têm procurado apoiar a produção de café.

Os agricultores familiares de Mucaba

Em Mucaba (Uíge), nas terras do robusta, foi possível encontrar alguns agricultores que se ocupam do café e que vivem da terra que trabalham só com a família, sem recurso a assalariados.

Entrevistaram-se, assim, em conjunto, cinco cafeicultores. **Memanga Mahungo** era o mais velho do grupo. Tem 70 anos e uma longa relação com a cultura do café, em que trabalha desde 1952. As suas plantas têm “mais de cinquenta anos” e em 2010 colheu algum café que ainda não estava ensacado. Referiu, de qualquer modo, que tem cafeeiros que lhe teriam permitido conseguir uma quantidade bem maior. Em 2008 obteve 65 sacos de mabuba (cada saco = 60 kg) que vendeu, com dificuldade, à Procafé. No ano seguinte não colheu.

Francisco João tem 39 anos. Em 2010 colheu 2,5 sacos. Poderia ter chegado aos 9 ou 10. Antes não tinha colhido café nos seus cafezeiros.

Ernesto Manuel (59 anos) e **Narciso Paulo** (40 anos, trabalha com um irmão) têm uma situação similar. Este ano (2010) o primeiro reuniu quatro sacos e o segundo três. Qualquer deles poderia ter colhido uma quantidade bem maior. Nos últimos anos não tinham colhido café.

Finalmente, **João Mendes Mandango**, de 46 anos, colheu este ano sete sacos e, em 2009, já tinha colhido cinco, que não conseguiu vender. Apesar disso decidiu arriscar, de novo. Em qualquer dos anos poderia ter colhido quantidades superiores.

Além de viverem da terra que trabalham com as famílias e desta relação hesitante com a colheita do café, estes camponeses têm também em comum uma memória (vívida ou herdada) deste produto: “vem dos mais velhos”; “o café é que antes mandou fazer as casas”. Esta memória não bastou, no entanto, para que tenham dado continuidade à cultura. Se agora ensaiam, de modo hesitante, um regresso é porque “parece que se começa a conseguir vender” e, “mesmo ao preço que está”, é mais favorável do que o feijão. Este dá maior rendimento mas exige muito mais trabalho.

POLÍTICAS E PROJECTOS

Comercialização e apoio à colheita

O clima de paz que, depois de 2002, se foi progressivamente impondo trouxe uma maior normalidade à vida social e económica das aldeias e comunas. Questões que antes surgiam como inevitáveis pareciam agora ter uma solução possível. Abriam-se novas perspectivas e, acompanhando estas, também novas tensões, nomeadamente na relação com o mercado. Assim, os agricultores começavam a procurar vender os seus produtos, mas ainda num contexto em que se iniciava a reconstrução das vias de acesso nos principais itinerários e os fluxos comerciais tinham dificuldade em ganhar fluidez.

O café guardado, em muitos casos há bastantes anos nas casas dos agricultores, deixava de ser apenas uma reserva e começava, para muitos, a ser encarado como uma fonte possível de proveitos monetários, mas para o concretizar era necessário vendê-lo.

A esta situação procurou responder o Ministério da Agricultura, através do INCA, em 2007, com o *Programa de emergência de comercialização do café de produção camponesa*. Este *Programa* propunha-se assegurar condições aos comerciantes que actuavam ao nível das aldeias para que pudessem comprar o café armazenado, antes da colheita de 2007. O objectivo era contribuir para a melhoria das condições de vida e para o fortalecimento das economias camponesas, para resolver algumas tensões que começavam a despontar na relação dos agricultores com o mercado e para revitalizar a produção do café pois, com frequência, a existência do produto armazenado desmotivava a realização de novas colheitas.

O *Programa* previa assim a distribuição aos comerciantes de meios de transporte e de um fundo monetário que lhes permitisse comprar o café

armazenado e, simultaneamente, constituir a base para ir dando continuidade ao escoamento da produção. Esperava-se, assim, que ao venderem, posteriormente, o produto comprado aos camponeses refizessem o fundo monetário que lhes permitisse efectuar, em cada ano, a aquisição do café.

Este *Programa* veio a ter incidência nas províncias do Bengo, Bié, Cabinda, Huambo, Kwanza Norte e Uíge, e traduziu-se na aquisição de 2.753 toneladas.

A preocupação com a produção e a comercialização do café manteve-se no ano seguinte (2008), e concretizou-se com o lançamento da *Campanha de colheita e comercialização do café* que, por um lado, previa a concessão de crédito aos agricultores, em particular para a colheita e, por outro, continuava o apoio à comercialização.

Relativamente ao crédito, vieram a ser beneficiados 575 agricultores e cada um recebeu, em média, 22.923 Kz. Estava previsto o reembolso, em duas prestações, a regularizar no prazo de dois anos.

Nesta *Campanha*, a compra do café aos produtores veio a ser feita directamente pelo INCA, em *colaboração com o Fundo do Café, Cafangol e Procafé*, nas províncias em que esta política teve incidência: Bengo, Bié, Huambo e Kwanza Norte.

Além destas políticas de apoio à comercialização também o Fundo do Café, por vezes, facultava meios que permitem ao INCA intervir na comercialização. Foi, por exemplo, o que sucedeu na província do Huambo, em 2009.

Estas políticas de crédito e de apoio à comercialização, apesar da sua expressão limitada relativamente ao potencial da cafeicultura de Angola, tiveram grande importância pois levaram a reavivar, no mundo rural, a memória do café como uma cultura de rendimento, a que se associa um modo de vida. O café, com frequência, não é, de facto, uma cultura entre outras possíveis, pois vinha identidades e formas de relacionamento com o trabalho agrícola e com a própria terra.

A redescoberta do café Os cafeicultores de Lavoko

Aurélio Sokupa (nasceu em 1933), **Isaias Capingala** (1942), **Job Valentino Savalo** (1965) e **Mário Silva Dundo** (1968), são agricultores de Lavoko, embala de Candovene, município do Andulo. Pertencem a gerações diferentes, mas todos guardam, os dois primeiros por vivência directa, a memória do café como sinónimo de desafogo e bem-estar.

O café arábica foi difundido no Planalto Central, em meados da década de trinta, do século XX, por missionários protestantes. Foi-se impondo como uma cultura que proporcionava, de forma segura, um bom rendimento e assegurou aos cafeicultores algumas décadas “de estabilidade económica e, até certo ponto, de prosperidade”. Mesmo no final da década de sessenta, quando a economia agrícola dos ovimbundu já se encontrava incapaz de assegurar, de modo generalizado, a manutenção das famílias com o cultivo das lavras, ainda um observador atento e qualificado salientava: “de considerar sempre o facto de os ovimbudu da área cafeeíola estarem, (...) numa situação privilegiada em comparação com as populações do resto do Planalto Central angolano”³⁸.

Depois do longo período de guerras e de abandono da cultura do café, o apoio que os cafeicultores de Lavoko receberam, em 2008, no âmbito da *Campanha de colheita e comercialização do café* levou à redescoberta do café. O apoio consistiu na concessão de um pequeno crédito a cada agricultor, que nunca veio a ser reembolsado, e na compra do café pelo INCA, a um preço favorável.

Os agricultores voltaram a sentir-se cafeicultores. Retomaram as velhas plantas e puseram mesmo, de novo, alguns cafeeiros. É um entusiasmo que agora se encontra expectante do modo como venham, ou não, a continuar a ser apoiados.

O renovado interesse no café ultrapassa, mesmo, o círculo dos cafeicultores. Um representante da autoridade municipal notou que a cultura do café teve sempre grande importância no Andulo “desde os tempos remotos, na era colonial”. Também Marcelino Félix Kassinda (responsável no Andulo pela UNACA – União Nacional dos Camponeses Angolanos), que acompanhou a entrevista com os cafeicultores, salientava que “o café sempre foi rentável, criou sempre um suporte de sustentabilidade”.

Assistência técnica e apoio à produção

O INCA, através das suas Brigadas e dos seus Departamentos Provinciais, procura assegurar acções de assistência técnica e de apoio à produção. São actividades que decorrem das suas funções e a que tem procurado dar continuidade. As principais linhas de acção que têm sido concretizadas são:

- distribuição aos agricultores de plantas e sementes de café, bem como de árvores sombreadores, de fruteiras e de outras culturas praticadas nas regiões cafeeiras;
- promoção e apoio técnico à criação de viveiros comunitários;
- assistência técnica às novas plantações e à reabilitação das antigas;
- apoio à constituição e funcionamento de cooperativas e associações;
- contribuição para resolver as questões associadas ao descasque e à comercialização do café.

Além destas actividades, as Brigadas do INCA asseguram também funções associadas à regulação do sector do café:

- recenseamento dos cafeicultores, bem como dos outros agentes que intervêm na fileira do café;
- registo das quantidades de café produzido e comercializado;
- acompanhamento da actividade socioeconómica do sector.

A acção do INCA nestes domínios, mesmo se ainda modesta em relação ao panorama cafeeiro de Angola, é de grande relevância pois, no actual contexto institucional, é o organismo que, a nível local, procura contribuir para o fortalecimento e dinamização do sector.

Experimentação e investigação

Em 2002, os meios humanos e as estruturas materiais em que podiam assentar a investigação e a experimentação no sector do café estavam largamente erosionados: faltavam investigadores e técnicos; as construções e equipamentos estavam destruídos ou muito danificados. Paralelamente, a importância da experimentação e da investigação para a reconstrução da economia cafeeira de Angola era reconhecida de modo consensual.

Face a esta dupla constatação – erosionamento e importância – o INCA foi definindo uma política para a investigação e a extensão que se pode sintetizar em três pontos:

- criar condições para que possam ser realizados trabalhos de investigação e de experimentação que contribuam para o desenvolvimento da cafeicultura em Angola. Com este objectivo prosseguiu uma política de formação de investigadores e de técnicos, e decidiu a reconstrução das estruturas. Foram assim reabilitadas as Estações Experimentais do Amboim e do Uíge e iniciou-se a reconstrução da Estação da Ganda;
- dar prioridade a trabalhos que contribuam para a salvaguarda do património genético dos cafés de Angola e para a reabilitação das plantações existentes;
- apoiar, na medida da capacidade actual das Estações Experimentais, a distribuição de plantas e de sementes aos agricultores.

A investigação e a experimentação, como é bem conhecido, requerem, para além das condições materiais, uma cultura de trabalho com competência, rigor e criatividade, que exige uma consolidação progressiva e paciente, e a continuidade das condições necessárias para o trabalho científico. Para tudo isto é preciso tempo. Este processo está agora a ser iniciado em Angola, em particular, através das Estações Experimentais do INCA.

Actualmente, as actividades nestas Estações dão os primeiros passos³⁹. Na do Uíge estudam-se técnicas de adensamento do café robusta (variedade Ambriz) associadas à reabilitação das plantações.

Na Estação Experimental do Amboim seguem-se duas linhas de trabalho:

- manutenção e renovação da colecção de variedades de café arábica;
- recolha e selecção de sementes, e produção de sementes e de plantas de café arábica e de café robusta (variedade Amboim). No âmbito desta actividade a Estação vem distribuindo plantas e sementes aos agricultores.

Na Estação da Ganda, trabalha-se na manutenção da colecção de café arábica, e no Centro de Estudos do Kimlombo (que pertence ao Instituto de Investigação Agrária de Angola, com o qual o INCA tem uma parceria para os trabalhos deste Centro), assegura-se a manutenção de variedades de café robusta.

Mercados rurais

Uma das orientações que o INCA procura aplicar para favorecer a comercialização do café é a realização de mercados rurais⁴⁰, onde se possam encontrar cafeicultores e comerciantes⁴¹. Estes mercados, a decorrer em meio rural, visam promover o escoamento do café, em particular em zonas onde este é mais difícil.

Em 2009 decorreu um mercado rural de café em Kinioma (município de Songó). Este ano (2010) repetiu-se nesta aldeia e realizou-se outro em Caondo (município de Mucaba). Ambos tiveram lugar na primeira quinzena de Setembro, ou seja, depois da colheita e antes das chuvas.

O INCA empenha-se na realização destes mercados. Primeiro, é necessário sensibilizar os potenciais intervenientes – comerciantes e cafeicultores – para o interesse que podem ter em participar. Neste processo de sensibilização procura-se envolver as autoridades tradicionais – regedores, sobas e seus adjuntos, *séculos* – a fim de se conseguir uma maior adesão e participação das comunidades rurais e para tomar a decisão sobre o melhor local para realizar o mercado. Paralelamente, o INCA faz o levantamento dos cafeicultores da zona e procura estimar a quantidade de café que aguarda uma oportunidade de comercialização.

Depois de criadas as condições favoráveis para promover o mercado começam a dar-se os passos que a sua concretização exige. Nesta fase, o INCA distribui sacos de juta aos cafeicultores para que o café possa ser levado para o mercado e prepara, em colaboração com as comunidades rurais, o terreno onde este irá decorrer. Procede, depois, ao transporte do café das casas dos agricultores para o local do mercado.

O mercado não é apenas um terreiro onde se vende e compra café. É também uma festa. Há som e música, instalam-se barracas com comidas e bebidas, e muitos outros pequenos comerciantes que se dedicam aos mais variados negócios (peixe, frangos, roupas usadas, tecidos). É neste cenário que se encontram cafeicultores e comerciantes.

Em 2010, no conjunto dos mercados de Kinioma e de Caondo participaram 316 agricultores. A grande maioria levou para vender menos de dez sacos (cada saco tem 60 kg). Os comerciantes que acorreram podem dividir-se em dois grupos: formais e informais. Os primeiros estão legalizados e credenciados; os informais não estão inscritos como comerciantes, negoceiam em pequena escala e, geralmente, dedicam-se a vários ramos

de actividade. Muitos vêm vender roupas ou alimentos e compram também café. No Caondo estiveram 6 comerciantes formais e 210 informais; em Kinioma participaram 6 e 30, respectivamente.

Os grandes compradores foram os comerciantes formais. O INCA também adquiriu, no conjunto dos dois mercados, 9.150 kg para evitar que alguns cafeicultores voltassem para casa sem terem vendido os seus lotes. Resta acrescentar que, em Kinioma e Caondo, foram comercializadas 138 toneladas.

O preço médio no mercado foi de 40 kz/kg de café mabuba, o que corresponde a um grande aumento relativamente aos 30 kz/kg que se praticaram, na província do Uíge, na campanha de 2009. O facto de o café que foi ao mercado ser do ano e não armazenado de anos anteriores, confere-lhe uma maior qualidade, o que permitiu aos cafeicultores negociarem a um preço mais elevado.

Do lado da oferta os mercados tiveram um âmbito local. Ao de Kinioma acorreram agricultores da regedoria de Kavunga a que esta aldeia pertence. No de Caondo a situação foi similar: vieram também da regedoria em que esta aldeia se integra. Do lado da procura teve um âmbito regional. Os comerciantes presentes eram, em ambos os mercados, originários de quatro municípios da província do Uíge: Mucaba, Negage, Songo e Uíge.

A multiplicação deste tipo de mercados pode constituir um estímulo importante para o café em Angola, dado que contribuem para favorecer a comercialização que vem sendo, em muitas zonas, um obstáculo ao desenvolvimento da produção. Tem de qualquer modo que se repensar o modelo organizativo procurando alargar a rede dos que se empenham na realização dos mercados rurais do café. Em abono desta necessidade pode referir-se que, em Kinioma e Caondo, o INCA despendeu na organização 7 kz por quilograma de café comprado pelos comerciantes.

Projecto Amboim

O Projecto Experimental de Reabilitação de Fazendas de Café Abandonadas em Pequenas Unidades de Produção Familiar – o já acima referido como Projecto Amboim – foi proposto pelo Governo de Angola à Organização Internacional do Café (OIC) que o acolheu e propôs para financiamento ao Fundo Comum para os Produtos de Base.

Era objectivo do Governo aumentar a produção de café, através da

distribuição a pequenas unidades familiares de fazendas abandonadas para reabilitação e, em simultâneo, viabilizar o reassentamento de famílias deslocadas no município do Amboim.

Formulado o projecto foram estabelecidos como objectivos gerais: aumentar a produção de café e o rendimento das famílias que o produzem; facilitar o reassentamento das famílias.

Estes objectivos foram por sua vez desagregados em objectivos específicos: aumento da produção e da produtividade, melhoria da qualidade do café na área e no país, aumento do preço do café a partir do camponês/ produtor; prestação de serviços de extensão rural, de facilidades de crédito e de serviços de marketing aos pequenos produtores; reassentamento de famílias deslocadas atribuindo-lhes parcelas das fazendas de café abandonadas; desenvolvimento das capacidades técnicas do pessoal e instituições envolvidas no Projecto a fim de garantir a sustentabilidade futura deste e de outros projectos.

Para atingir estes objectivos, gerais e específicos, foram estabelecidas sete componentes ou eixos de desenvolvimento, cada um dos quais composto por objectivos operacionais ou metas a atingir, indicadores de cumprimento das metas e listagem das actividades a realizar.

As componentes ou eixos de desenvolvimento são: produção (reabilitação) do café; comercialização; reassentamento das famílias deslocadas; serviços de apoio; apoio institucional, assistência técnica internacional; gestão do projecto.

A execução do Projecto iniciou-se em 31 de Março de 2006 e a sua duração estava inicialmente prevista para três anos, mas foi mais tarde prorrogada para cinco anos, prevendo-se a sua conclusão em 2011.

O financiamento está assegurado pela contribuição do Fundo Comum para os Produtos de Base em 55,7% e pelo Governo de Angola em 44,3%, com um investimento total previsto de 8,53 milhões de dólares americanos. A contribuição do Fundo Comum para os Produtos de Base assume a forma de donativo (41,9%), crédito à produção e desenvolvimento (50,5%) e crédito à comercialização (7,6%).

O INCA é o organismo responsável pela implementação técnica e financeira do Projecto que é gerido por uma Unidade de Gestão, dirigida por um Coordenador técnico, assessorado pela CLUSA (CLUSA International - NCBA - National Cooperative Business Association) na componente de organização das associações e cooperativas. O micro-crédito é concedido através do BPC (Banco de Poupança e Crédito).

Os resultados mais importantes já alcançados nas várias componentes ou eixos de desenvolvimento do projecto podem sintetizar-se nos indicadores que se apresentam a seguir (vd., também, supra, Os agricultores do café e os modelos de produção).

A produção registou um aumento de 162% como resultado directo e indirecto do projecto. De uma produção inicial de 439 toneladas de café comercial passou-se para uma produção de 1.150 toneladas em 2009.

O material de plantação atingiu uma produção de mudas de 7,2 milhões, das quais 5,4 milhões foram plantadas. Foram reabilitados 2.400 hectares com poda adequada.

A comercialização de café tem vindo a ser melhorada com a recolha e divulgação de informações do mercado do café, registando-se uma melhoria nos preços ao produtor e uma crescente diferenciação do preço em função da qualidade do café produzido. Os preços praticados na campanha de 2009 foram de 45 a 50 kz/kg de café mabuba e 80 a 125 kz/kg de café comercial.

Os beneficiários directos do projecto são as 4.956 famílias que beneficiaram de assistência técnica e de micro-crédito. Estas famílias estão organizadas em 101 associações e 13 cooperativas. Cada família, através de um seu representante, é simultaneamente membro de uma associação e de uma cooperativa. O micro-crédito é por sua vez concedido a grupos pequenos com responsabilidade solidária, designados Grupos Solidários, constituídos com o apoio das associações. O montante do micro-crédito já concedido é de 2,3 milhões de dólares americanos.

As associações e cooperativas têm vindo a intervir progressivamente na comercialização do café – em 2009 comercializaram 300 toneladas de café comercial, o que representa 26% da produção total desse ano.

O projecto instalou 1 campo de ensaio e 20 campos de demonstração para a pesquisa participativa e transferência de tecnologia à produção. Por outro lado, em termos sociais melhorou 4 escolas, com 16 salas e capacidade para 1.440 alunos em dois turnos, e reabilitou 1 posto médico na zona mais carenciada do município do Amboim.

No âmbito das actividades do projecto têm vindo a ser promovidos Encontros de planificação das campanhas de comercialização do café. Em 30 de Junho de 2010 realizou-se o 4.º Encontro.

Os cafeicultores do Projecto Amboim

Com base na informação compilada pelo INCA relata-se aqui a situação actual do Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas em Pequenas Unidades de Produção Familiar (município do Amboim). O descritivo e os objectivos deste projecto foram expostos atrás. Neste ponto, após um panorama geral dos resultados obtidos no período 2007-10, dá-se conta, sobretudo, de alguns traços dos agricultores envolvidos.

Os agricultores mobilizados pela cultura do café, num total de 4.956, têm em exploração terras, na área do perímetro do projecto, cuja extensão total se cifra em 17.500 hectares. Destes, a cultura do café ocupa 57%, repartidos entre plantações reabilitadas e plantações novas. Destas últimas, a maior parte da área ainda não está em produção

Na área com café, o esforço empreendido entre as situações de partida e actual exprime-se por um acréscimo na extensão de cafezal de cerca de 125%. Esforço esse que se traduz ainda pelo seguinte: o total de bolsas repicadas elevou-se acima de 7,4 milhões (em redor de 85% das bolsas distribuídas para o efeito); foram instaladas um pouco mais de 5,2 milhões de plantas; a quase totalidade dos agricultores (99%) beneficiou de micro-crédito, proporcionado em duas fases, que, em média, se cifrou em 35.560 kz por cafeicultor. O trabalho de reabilitação superou, de longe, o correspondente à renovação⁴². Por escalões de número de plantas distribuídas, em média, aos agricultores, o mais relevante (pelo nº de plantas e pela área de plantação) foi o de 1.000 a 2.000 (em redor de 70%), seguido pelo escalão de 800 a 1.000.

Mais dois apontamentos: um relativo às estruturas de enquadramento; o outro, mais específico, sobre os cafeicultores envolvidos.

Nas estruturas de enquadramento (101 associações, congregadas em 13 cooperativas, como já se tinha explicitado) estão inscritos a quase totalidade dos cafeicultores: a importância relativa⁴³ dos que não são membros de associação/cooperativa não vai além de 1%. Retendo na circunstância apenas as cooperativas, destaca-se a hierarquia pela respectiva importância relativa: Assango Sede – 28%, Carlaongo (Zunzua) – 10,7%, Weria Pungo (Mocuco) – 10%, Sangue do Povo (Quipuco) – 8,2%, Nzoy (Xieto) – 7,5%, Soba Sabonete (M. Ganza) – 7,2%. A comparação inter-cooperativas mostra que a área média total dos agricultores oscila entre 2,9 ha e 4,6 ha, mas a que corresponde à actual extensão de cafezal é de elevada uniformidade:

situa-se, em geral, nos 2 ha – bem acima dos 0,5 ha dos agricultores não inseridos nas estruturas de enquadramento. Também o nível de apoio institucional às cooperativas se apresenta com elevada homogeneidade: os valores do índice⁴⁴ que para o efeito se construiu não se afastam, genericamente, do respectivo valor ao nível global do projecto. Assinalam-se, contudo, níveis de apoio inferior à média – para além dos agricultores que estão à margem das estruturas de enquadramento – na cooperativa Soba Sabonete (M. Ganza) e francamente superior na cooperativa Binga Leriongo (Nhuma); nesta, porventura, tal advirá da sua reduzida importância no quadro do Projecto (um significado que se fica em redor de 1,5%).

Agora, o segundo apontamento relativo ao perfil dos cafeicultores. A reabilitação, como já se referiu, tem sido privilegiada face à renovação; com efeito, pode-se agora adiantar que a importância relativa daquela se mede por um índice de 93%. A avaliação do tipo de cafeicultores em função da área de terras que cultivam revela o predomínio claro dos 2 ha de extensão de cafezal (um peso relativo que se abeira de 90%) e, por sua vez, a conjugação desta variável com a dimensão total de terras cultivadas faz emergir a seguinte hierarquia (estratos de área total e 2 ha de cafezal): 3,5 ha (31%), 3 ha (24%), 4 ha (24%), >4 ha (6%), <3 ha (4%) – o que congrega 89% das situações do universo abrangido pelo projecto. A intensidade dos níveis de apoio para aqueles estratos de cafeicultores fixa-se, naturalmente, em torno do valor médio global do projecto, situando-se, entretanto, acima e abaixo, para os estratos em causa, mas com área actual de café nas classes, respectivamente, de menos de 2 ha e de mais de 2 ha. Por fim, a junção da variável idade dos agricultores faculta um retrato mais completo do perfil actual dos agricultores do projecto (vd. quadro seguinte). Do que ilustra o quadro releva-se: (i) a estrutura etária, avaliada pela importância relativa de cada um dos três grandes grupos: com um significado de 48%, o grupo dos 30 a 50 anos; 39% para a classe com mais de 50 anos; sendo, por conseguinte, minoritários os jovens cafeicultores (os de 18 a menos de 30 anos); (ii) o impacte dos agricultores com 3 a 4 ha de superfície total, com 2 ha de cafezal e com idades compreendidas entre os 30 e os 50 anos (41%).

Um retrato dos cafeicultores do Projecto Amboim

Classes	ha total	<3		≥ 3 a ≤4			>4 ha		Total
	ha café	<2	2	<2	2	>2	<2	2	
Idade dos agricultores		Com 18 a menos de 30 anos							
ha/agricultor	Total		2,0	3,3	3,4			4,7	3,4
	Café		2,0	1,5	2,0			2,0	2,0
Importância (%) ⁽¹⁾			0,5	0,2	10,9			0,9	12,7
Nível de apoio ^{(1) (2)}			±	++	-			±	±
Idade dos agricultores		Com 30 a 50 anos							
ha/agricultor	Total	2,0	2,0	3,2	3,4	4,0	5,0	4,8	3,5
	Café	1,5	2,0	1,4	2,0	2,8	0,5	2,0	2,0
Importância (%)		0,1	1,2	1,4	40,8	0,2	0,0	4,3	48,4
Nível de apoio		++	++	++	±	-	++	±	±
Idade dos agricultores		Com mais de 50 anos							
ha/agricultor	Total		2,0	3,3	3,5	4,0	6,0	4,8	3,6
	Café		2,0	1,5	2,0	2,5	1,3	2,0	2,0
Importância (%)			1,0	0,4	33,1	0,2	0,1	4,1	38,9
Nível de apoio			++	++	±	-	++	++	±

(1) Vd. notas 41 e 42.

(2) ± = em torno da média; - = abaixo do valor do índice médio do projecto; ++ = nível de apoio acima da média.

Projecto Amboim

4.º Encontro de Planificação da Comercialização de Café

Realizou-se no dia 30 de Junho de 2010 na Estação Experimental da Gabela o 4.º Encontro de Planificação da Comercialização de Café com o objectivo de fazer o balanço da campanha de 2009 e planificar a campanha de comercialização de 2010.

O programa do Encontro constou de duas partes distintas. Uma primeira parte em que o Coordenador Técnico do Projecto e o Presidente da Comissão de Gestão das Cooperativas do Município do Amboim (COGECOOP) apresentaram o balanço da campanha de produção e de comercialização de 2009 e o representante da CLUSA apresentou uma comunicação sobre as tendências do mercado nacional

e internacional do café. Uma segunda parte em que se planificou a campanha de comercialização de 2010, estabelecendo-se um diálogo entre os representantes dos produtores, dirigentes de associações e cooperativas, e os representantes das empresas comerciais convidadas. No fim foi estabelecida a estratégia a adoptar na comercialização do café pelas associações e cooperativas.

O Encontro foi aberto pelo Director Provincial de Agricultura e encerrado pelo Director Adjunto do INCA.

No balanço da campanha de 2009 referiu-se que as condições de pluviosidade e de insolação não foram as mais favoráveis para a produção, mas registaram-se melhorias significativas nos cuidados culturais, resultantes da assistência técnica continuada do Projecto e de uma maior estabilidade social nas comunidades locais.

Quanto à comercialização foram considerados como positivos o número elevado de empresas que se envolveram na compra de café, o papel crescente das “quitadeiras” na compra de café, a subida dos preços do café e a entrada das cooperativas na comercialização do café, nomeadamente com a estratégia de realização de mercados/feiras nas aldeias. Como menos positivos foram apontados o preço ainda relativamente baixo do café na produção, as avarias constantes dos equipamentos de descasque, a pouca divulgação dos mercados/feiras, a existência de café ainda por comercializar e a falta de crédito bancário às empresas comerciais.

No debate realizado aprofundaram-se os aspectos positivos e menos positivos da campanha e concluiu-se com um relativo optimismo quanto à evolução do mercado do café a nível local, nacional e internacional.

A planificação da campanha de comercialização do café de 2010 começou com a apresentação de uma previsão das quantidades de café que as associações e cooperativas podem comercializar. Esta previsão, que estima um crescimento de 70% em relação à campanha anterior, ficou no entanto condicionada à obtenção de crédito de comerciantes e/ou do sector bancário, e ao compromisso dos comerciantes presentes de que vão comprar o café.

De seguida foram apresentados os comerciantes presentes que manifestaram as suas intenções de compra e deram algumas indicações de preços futuros.

O BPC, também presente, expôs as condições de concessão de crédito aos comerciantes privados, no âmbito do Projecto em que também está envolvido.

Finalmente foram equacionadas, com o apoio da CLUSA, as estratégias para a comercialização em moldes associativos e cooperativos. Foram apresentadas duas estratégias distintas, já em curso na campanha anterior, e inquiridas as associações e cooperativas sobre qual pretendiam adoptar. As estratégias são: (1) a realização de mercados/feiras, concentração do café num dia e num local a acordar entre todos, produtores e comerciantes; (2) “a compra” do café pelas cooperativas com fundos próprios e/ou com o recurso ao crédito. Houve manifestações de interesse para ambas as estratégias.

O técnico da CLUSA propôs então um calendário cujas fases mais importantes são: informação aos membros das associações e cooperativas das conclusões do Encontro, elaboração dos pedidos de financiamento, preparação e implementação da campanha de comercialização do café, nela incluída a formação dos gestores das cooperativas. A abertura da campanha ficou acordada para o dia 15 de Agosto de 2010.

Uma cafeicultora do Projecto Amboim

Ermelinda Januário. Tem 43 anos, “frequentou a alfabetização”, vive com o marido, que tem 54 anos e que trabalha nos correios, e com 7 filhos. Tem mais uma filha já casada. Os filhos mais velhos já trabalham com a mãe. Nasceu e reside na aldeia de Kipindo, comuna e município do Amboim.

Tem uma fazenda com 23,5 hectares dividida em 4 parcelas: duas herdou da avó e do pai, e comprou as outras duas.

Os pais já faziam café. Começou a trabalhar na agricultura aos 16 anos e agora voltou à cultura do café com o Projecto Experimental de Reabilitação de Lavouras de Café Abandonadas em Pequenas Unidades de Produção Familiar. Além da fazenda tem três parcelas que lhe foram entregues pelo Projecto.

Tem 13 hectares de café, 7 dos quais são plantações novas. Destes, 3 hectares foram plantados em 2006 e estão já em produção. Os outros 4 hectares foram plantados no âmbito do Projecto. Recebeu 5.000 bolsas. Faz sombreamento com banzes e consocia algumas áreas com bananal e feijão.

Na última campanha colheu 89 sacos de café mabuba (5.340 kg), ou seja, 40 sacos de café comercial (2.400 kg). O café mabuba fica armazenado durante 4 meses, depois é levado ao descasque, e é vendido a um comerciante que tem uma loja e que paga de acordo com a qualidade do café. Não tem café armazenado.

O trabalho é familiar e recorre a trabalhadores assalariados, em número correspondente a 2 trabalhadores permanentes.

Produz também culturas alimentares para auto consumo e para venda: batata-doce, mandioca (que vende pouco), abacaxi, bananas, milho e feijão. Tem ainda animais, cabras e galinhas, que, por vezes, também vende.

Do Projecto recebeu instrumentos de trabalho (catanas e um regador) e, sobretudo, crédito que está a reembolsar. A última prestação do primeiro montante recebido vence em Dezembro de 2010. Tem continuado a ser financiada pelo Projecto, mesmo com quantias maiores, mas afirma que precisava de mais dinheiro para contratar mais trabalhadores e aumentar a produção.

É associada na Associação de Kipindo que formou três Grupos Solidários para receberem o crédito.

Vive principalmente da agricultura pois o ordenado do marido representa pouco no conjunto do rendimento familiar.

Projectos de apoio ao café arábica

Nos municípios de Cassongue, Caluquembe, Ganda e Caconda, desenvolvem-se quatro projectos de apoio ao café arábica financiados pela OIKOS Alemã. O de Cassongue é promovido pela ADD (Acção Angolana para o Desenvolvimento) e os outros três pela MAFIKU (Associação para o Desenvolvimento Comunitário).

São projectos com a mesma estrutura e objectivos que, por este motivo, se optou por apresentar em conjunto, diferenciando depois para cada projecto aspectos particulares e resultados obtidos.

Os objectivos gerais dos projectos são aumentar o rendimento das famílias, nomeadamente através da produção de café, e melhorar a qualidade de vida local.

Estes objectivos foram desagregados nos seguintes objectivos específicos: introduzir a cultura do café arábica nas unidades de produção familiares e desenvolver serviços de apoio à agricultura familiar e às comunidades locais.

Para atingir estes objectivos específicos, e por sua vez os objectivos gerais, foram estabelecidas as seguintes seis componentes: constituição de grupos de contacto, elos de ligação com a gestão do projecto, que deverão evoluir para a formação de associações e cooperativas; distribuição de *inputs* e instrumentos de trabalho agrícola; construção de “viveiros comunitários” de plantas de café; acompanhamento técnico e prestação de alguns serviços; distribuição de moinhos para fabrico de farinha de milho; distribuição de pequenos equipamentos e ferramentas para artes e ofícios.

Os projectos têm uma equipa em cada município e para a sua execução são constituídos a nível das aldeias grupos de contacto, que também podem ser designados como associações, que elegem uma Comissão de Gestão ou uma Direcção.

As famílias são depois apoiadas tecnicamente e com a disponibilização de meios de trabalho, incluídos os necessários para a construção dos viveiros comunitários e para a plantação de café.

Para além do café, preocupação central dos projectos, o apoio estende-se também a outras produções (cereais, hortícolas). São também distribuídos motobombas e moinhos para a produção de farinha de milho.

Apresentam-se, de seguida, informações específicas relativas a cada projecto.

Projecto de Fomento de Cafeicultura no Sector Familiar (município de Cassongue). O projecto iniciou-se em 2007 e, depois de uma primeira fase de dois anos, foi prolongado até 2010. Para a sua execução foi estabelecido um protocolo de colaboração com o INCA. A equipa do projecto é composta por três elementos: dois técnicos e um tractorista.

Constituíram-se 23 grupos de contacto, em 23 aldeias, cada um dos quais dotado de uma Comissão de Gestão composta por um coordenador, um secretário, um chefe de produção e um tesoureiro. Estas comissões são assessoradas por dois ou três conselheiros entre os quais se inclui o Soba.

Foram distribuídos 10 moinhos e, em relação ao café, o projecto beneficiou já 517 famílias que plantaram 416.130 plantas, o equivalente a 260 hectares (1.600 plantas por hectare). Uma média de 0,5 hectares por família. Nas quatro últimas campanhas a produção evoluiu já de 1,5 toneladas de café comercial em 2007, para 3 toneladas em 2008, 4 toneladas em 2009 e estima-se, com a entrada em produção de novas plantações, 15 toneladas em 2010.

Um cafeicultor do Projecto Cassongue

Clemente Eduardo – Projecto de Fomento da Cafeicultura no Sector Familiar (município de Cassongue). Tem 56 anos, não andou na escola, nasceu e vive com a mulher e oito filhos na aldeia de Chitumbo na comuna e município de Cassongue. O filho mais velho tem 21 anos e trabalha com os pais.

Tem uma fazenda com 25 hectares onde cultiva milho e feijão (9 ha), hortícolas (6 ha), bananal (4 ha), abacaxis (2 ha), estando os restantes 4 ha destinados à plantação de café arábica, integrados no Projecto de Fomento da Cafeicultura no Sector Familiar. Comercializa os produtos hortícolas, as bananas e abacaxis no mercado informal grossista de Luanda alugando transporte para o efeito. Queixa-se da grande oscilação dos preços por falta de regulação desse mercado.

Começou a trabalhar na agricultura com 10 anos: participava no cultivo do trigo e guardava os animais. O pai já produzia café, daí também o seu interesse pela cultura.

Na campanha anterior colheu 900 kg de café, de 800 plantas: 300 que recebeu do pai e 500 de um tio. Ainda tem o café armazenado pois só vende em Janeiro.

Tem as plantas de café no “viveiro comunitário” para iniciar a plantação dos 4 hectares na próxima época. Pretende fazer sombreamento com espécies arbóreas e árvores de fruto, por exemplo abacateiro, e consociar com feijão.

Utiliza a tracção animal: tem duas vacas e um boi. O trabalho é essencialmente familiar, mas recorre a trabalhadores eventuais, cerca de 15 pessoas durante um mês.

Tem dificuldades com a aquisição de adubo para as culturas hortícolas e com a tracção animal, pois necessita de mais animais e de alfaias novas porque as que tem são muito velhas.

Relativamente ao café refere que é importante que todos tenham um viveiro e que há falta de bolsas. Revela entusiasmo com esta cultura e com o apoio do Projecto para o transporte.

Projecto de Revitalização da Cafeicultura no Município de Caluquembe.

A equipa do projecto é composta por seis pessoas: uma supervisora, dois técnicos e três outros elementos (uma senhora para trabalhos gerais e dois guardas). O projecto beneficia ainda da colaboração do órgão local (Estação de Desenvolvimento Agrário) do Instituto de Desenvolvimento Agrário (IDA) e de um técnico do INCA. Este Instituto também já cedeu ao projecto um equipamento de descasque, de pequena dimensão.

Para desenvolver o projecto, constituíram-se Associações por aldeia. Cada Associação elegeu, depois, uma direcção composta por quatro pessoas.

O projecto desenvolveu-se em duas fases e iniciou-se em 2006. Até 2010 foram distribuídos 13 motobombas e 15 moagens. Foram também plantados 299 mil cafezeiros, ou seja, aproximadamente 187 hectares, que beneficiaram 427 famílias, o que corresponde a uma média de 0,44 hectares por família.

Um cafeicultor do Projecto Caluquembe

Lucas António. Vive da terra que cultiva com a mulher e os oito filhos que “mesmo pequenos sempre ajudam”. Tem 55 anos e pôs, em 2002, 3.000 plantas de café arábica. Tomou esta decisão porque “os outros o faziam”. Depois, aderiu ao “Projecto de Revitalização do Café em Caluquembe” e com este apoio plantou, em 2007, 500 cafezeiros, que este ano (2010) colheu pela primeira vez.

No café faz duas capinas por ano e não conseguiu combater a broca do tronco que está a afectar gravemente a plantação de 2002. Esta praga explica a sua baixa produção, que foi de apenas 100 kg de café comercial.

O descasque do café é manual – com o pilão – e a venda foi fácil, feita a “comerciantes que aparecem”.

Cultiva também milho, feijão e hortícolas, mas o café é a cultura que lhe dá um rendimento mais favorável.

Projecto de Revitalização da Cafeicultura no Município de Caconda.

Este projecto iniciou-se em 2009 e prevê-se que a primeira fase se conclua em 2011. Até 2010, distribuiu sete moagens e sete motobombas e promoveu a plantações de 243 mil pés de café, ou seja, aproximadamente 152 hectares de café que se repartem por 187 famílias, o que se traduz numa média de 0,8 hectares por família.

Projecto de Revitalização da Cafeicultura no Município da Ganda.

Este projecto iniciou-se em Janeiro de 2010 e prevê apoiar 475 famílias. Até Outubro de 2010, tinha-se limitado a distribuir 3 moagens e 2 motobombas.

A actividade do projecto concentra-se em três aldeias da comuna de Chicuma, a sede, Cassipeira e Capala.



ASSOCIAÇÕES E ENQUADRAMENTO INSTITUCIONAL

Associações e Cooperativas

A organização dos produtores de café é condição indispensável para regular as relações internas e estabelecer o interface com o exterior, de forma a facilitar, acelerar ou melhorar a sua integração no mercado e na sociedade em geral.

Nas relações internas as comunidades rurais têm uma longa experiência de formas de organização e práticas de cooperação e ajuda mútua, que lhes têm permitido prevenir e resolver conflitos e garantir a continuidade das condições de produção e reprodução das famílias, minimizando os riscos.

Já nas relações com o exterior, com o mercado e com a sociedade em geral, a experiência é menor e as dificuldades e os riscos são mais difíceis de determinar e ultrapassar. Com frequência as relações estabelecidas com o exterior são desiguais, apresentando-se as comunidades rurais e os produtores numa posição de fraqueza face ao maior poder e melhor acesso à informação dos seus interlocutores externos.

As necessidades dos produtores são, em termos genéricos, as de modernização e inovação tecnológica, de aquisição de *inputs*, ferramentas e equipamentos, de acesso ao crédito, de transformação e comercialização dos produtos e, em simultâneo, de promover e defender os seus interesses em pé de igualdade com as outras categorias socioprofissionais.

Para dar resposta a estas necessidades e defender os seus interesses no mercado e na sociedade os produtores necessitam de criar organizações próprias, diferentes das organizações tradicionais muito viradas para o interior, que lhes permitam reforçar o seu poder negocial e participar nos debates sociais e políticos a nível nacional e internacional.

Contudo, a importância da organização dos produtores coloca-se não só para os próprios produtores como também para o Estado, na execução das políticas públicas de desenvolvimento, para as organizações não governamentais (ONG) e outras entidades civis que desenvolvem actividades no meio rural e, de certo modo, também para os agentes do mercado, face ao número e dispersão dos produtores e das comunidades rurais.

As formas organizativas que têm vindo a ser promovidas em Angola à escala nacional e com ligação à escala internacional são a associação e a cooperativa, que se encontram regulamentadas em legislação específica. Num contexto menos formal tem também sido promovido o *grupo*, de que são exemplos o “grupo de contacto” e o “grupo solidário”,

Grupos, associações e cooperativas são entidades de natureza diferente prosseguindo objectivos também diferentes, muito embora na prática possam existir sobreposições geradoras de dúvidas quanto ao uso mais adequado de cada uma delas.

Os grupos são um primeiro elo de ligação com ou do exterior. O grupo de contacto tem um carácter informal e é em geral promovido pelo Estado ou pelas organizações não governamentais da sociedade civil com a finalidade de facilitar a execução das suas acções e projectos de assistência humanitária, de extensão e de desenvolvimento. As entidades promotoras dessas acções e projectos necessitam de ter um interlocutor único que estabeleça a ligação com os produtores e com as comunidades rurais. O grupo solidário é uma forma particular de grupo destinada, neste caso, a facilitar o acesso e a concessão de crédito bancário. O crédito é individual, mas a responsabilidade é colectiva, facultando assim as garantias necessárias para a sua concessão.

As associações são entidades formais com personalidade jurídica que estão mais vocacionadas para a representação e defesa de interesses profissionais – área socioprofissional – podendo, no entanto, prestar também um conjunto de serviços que não exijam a realização de actos comerciais por conta própria de grande monta, pelo facto de não serem empresas e, por consequência, não estarem dotadas de capital social. As associações podem ser polyvalentes, contribuindo para estruturar as relações da comunidade com o exterior, ou ter um carácter mais especializado, prestando serviços técnicos, serviços de experimentação, demonstração e extensão agrária, ou serviços de natureza pública ou para-pública, gestão de infra-estruturas e equipamentos colectivos, gestão de recursos naturais.

As cooperativas são também entidades formais com personalidade

jurídica, mas mais complexas na sua formalização do que as associações. Com a sua dupla natureza de associação de pessoas e empresa, estão mais vocacionadas para desenvolver actividades económicas em benefício dos seus membros – área socioeconómica. Estão dotadas de capital social e realizam actos comerciais por conta própria. As cooperativas podem ser também polivalentes, prestando um conjunto diversificado de serviços aos seus membros, ou ser especializadas por tipo de serviço.

As figuras associação e cooperativa não são originárias dos modelos de organização tradicionais, são formas modernas que surgiram no Norte da Europa no século XIX. A introdução destas formas de organização em contextos diferentes a nível mundial tem sido sempre objecto de adaptações às condições locais, ao conhecimento e experiências acumuladas e às diferentes estratégias dos indivíduos, das famílias e de outros agentes, entre os quais o Estado. Provocam mudanças, mas são elas próprias também modificadas em função do meio económico e social onde são introduzidas.

A constituição destas formas organizativas tem tido uma origem, em Angola e muitos outros países, essencialmente externa aos produtores e comunidades rurais. O Estado, as organizações não governamentais (ONG) e outras entidades ligadas ao desenvolvimento rural são quem mais as têm promovido, com frequência com uma visão instrumental. O movimento associativo e cooperativo, à medida que se vai fortalecendo, também propicia novas dinâmicas de constituição de associações e cooperativas.

A visão instrumental por parte dos Estados, em relação às associações e cooperativas, criou no passado dificuldades no relacionamento com os movimentos associativo e cooperativo. No caso das cooperativas procuraram enquadrá-las na formulação e execução das políticas públicas de crescimento económico e de regulação dos mercados, de factores e de produtos, apoiando a criação de certos tipos, desincentivando ou mesmo impedindo outros, e exercendo uma tutela que lhes retirou a autonomia e levou os cooperadores a confundirem as cooperativas com empresas do Estado.

Nos últimos anos, como consequência do fenómeno da globalização, os movimentos associativos e cooperativos começaram a libertar-se da tutela dos Estados. Assim, tem-se vindo a assistir a uma explosão de constituição principalmente de associações, mas também de cooperativas, nos mais diversificados domínios.

Nas circunstâncias particulares de Angola, fases de forte dinâmica associativa têm alternado com fases de estagnação, resultantes de

mudanças profundas nas opções e intervenções do Estado, na estabilidade/instabilidade política e social, na intervenção das organizações não governamentais internacionais e nacionais, nas estratégias das famílias e das comunidades rurais. Na segunda metade dos anos 1970 e início dos anos 1980, período pós-independência, o Estado privilegiou a forma cooperativa de produção colectiva considerando a associação como uma forma embrionária da cooperativa, uma forma de cooperação mais simples. O processo organizativo iniciava-se então com a criação de uma associação, eventualmente a partir de um grupo de contacto, com funções de prestação de serviços e fornecimento de bens de consumo às famílias e culminava, logo que estivessem reunidas as condições necessárias, com a formalização de uma cooperativa, com a função principal de produção colectiva.

Perante as dificuldades para a sua implementação e com a mudança de orientação política entretanto ocorrida, este modelo veio a ser posto de parte no fim dos anos 1980 e início dos anos 1990. As associações e cooperativas começaram a ser todas entendidas como cooperativas de serviços e o Estado deixou de privilegiar a produção colectiva.

A diversidade de associações e cooperativas é hoje muito grande e o meio rural assemelha-se a um laboratório de experiências passadas e presentes.

No meio destas experiências, a forma associação, na maioria dos casos ainda com um carácter informal, tem vindo a revelar-se como uma forma bem adaptada e de fácil integração no meio rural angolano, não necessitando de se ajustar à forma de cooperativa de serviços.

Apesar disso predomina ainda a visão de que todas as associações se devem formalizar sob a forma de cooperativa de serviços para poderem aceder ao crédito, sendo exercidas pressões várias e por razões distintas para que o movimento cooperativo cresça rapidamente, sem ter em conta a realidade no meio rural e que os processos de organização social, para serem sólidos, são necessariamente lentos.

A dinâmica associativa no meio rural integra, no entanto, outras visões pelo que experiências diferentes começam a surgir, usando as formas jurídicas de associação – Lei das Associações (Lei n.º 14/91, de 11 de Maio) – e de cooperativa (legislação vária) para fins diferentes. É esse o caso, que mais à frente se descreve, do Projecto Amboim.

Entretanto, importa sublinhar que a partir de 2002, com os acordos de paz, o contexto geral tornou-se mais favorável e o movimento associativo e

cooperativo ganhou nova dinâmica, reactivando, reconvertendo e criando novas organizações.

Hoje o movimento associativo e cooperativo tenta desenvolver-se em Angola a nível da base e dos graus superiores, com a criação de uniões, federações e com o reforço da Confederação Nacional e das ligações ao nível internacional.

A UNACA é a entidade que representa os interesses das associações e cooperativas a nível nacional, estando reconhecida como organização de utilidade pública pelo Estado.

De cada fase histórica por que o movimento passou vão ficando organizações marcadas por essa fase, que se procuram adaptar com maior ou menor dificuldade às novas circunstâncias.

No sector do café subsistem cooperativas constituídas no período antes da independência, numa fase em que o apoio do Estado era fornecido a nível dos investimentos a realizar em construções e equipamentos, mas que, em contrapartida, era muito selectivo e tinha associado uma tutela que coarctava a autonomia. Hoje essas cooperativas têm muita dificuldade em manter as suas instalações e equipamentos em funcionamento, dados os grandes investimentos de renovação necessários, incompatíveis com as economias dos produtores associados, pelo que continuam a apelar para a intervenção do Estado.

Uma cooperativa antiga história e situação actual

A Cooperativa Agrícola de Banza Quinguangua foi constituída em 1971 para responder às necessidades das famílias. Os sobas das seis aldeias da regedoria juntaram-se e contactaram o antigo ICA de quem receberam apoio para a sua constituição e investimento nas instalações e equipamentos. Sebastião da Silva, Soba Grande (Regedor) ficou como Presidente da Direcção, cargo que apenas deixou nas últimas eleições em 2009, para passar a ocupar o cargo de Presidente da Mesa da Assembleia Geral.

No início tinham 150 associados, 141 homens e 9 mulheres, aos quais prestavam serviços de descasque de café, moagem de fuba, carpintaria e aluguer de máquinas agrícolas, em edifício e com equipamentos próprios que incluíam também uma residência e um terreiro para secar o café cereja. Tinham seis trabalhadores permanentes, um operador das máquinas, quatro estivadores e um trabalhador para a limpeza da fábrica.

Hoje mantêm o mesmo número de associados, alguns já descendentes (herdeiros) de associados iniciais. Dadas as dificuldades que atravessam não podem integrar mais cooperadores. Têm uma Associação de Camponeses com 284 chefes de família que pedem para se associar.

Na altura da guerra as instalações foram vandalizadas, levaram o motor que fazia funcionar os equipamentos de descasque e de moagem e todo o equipamento da carpintaria.

Na actualidade têm as instalações em bom estado, receberam do INCA um equipamento de descasque novo, mas que não chegou a laborar 50 sacos de café mabuba porque se avariou logo e ainda aguardam a sua reparação. Alugaram espaço à PROCAFÉ para instalação de um outro equipamento de descasque de café, mas este encontra-se também avariado. Têm também um tractor que receberam do MINADERP (Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas) mas que está também avariado – aguardam que chegue o mecânico da marca que deve vir de Luanda. O terreiro está em mau estado e a residência já não pertence à cooperativa.

Os trabalhadores não podem assim estar em permanência pelo que são contratados apenas nos períodos em que os equipamentos estão operacionais e em laboração.

Têm uma conta bancária onde depositam as receitas com o aluguer de espaço à PROCAFÉ; o descasque de café mabuba, em que cobram 12 kw/kg; e os serviços de tracção mecânica (lavouras e gradagens), cuja contrapartida oscila entre 10 a 15.000 kz/ha.

Emprestam dinheiro aos associados, 5.000 kz no máximo, com um prazo de reembolso médio de 3 a 4 meses, 6 meses no máximo.

Um técnico do INCA, António Calayani, presta apoio à Cooperativa, mas “estão à espera” de muito mais ajuda – “sozinhos já não vamos conseguir”. Podem vir a receber 1.000 sacos de café, mas necessitam de mais apoio e incentivo – “os mais velhos é que estão a produzir café, há novos mas são poucos”.

Retoma-se, agora, na óptica do modelo organizativo, o designado Projecto Amboim que o INCA está a promover, no município do Amboim, com a assessoria da CLUSA. Tal modelo organizativo articula as diferentes formas já mencionadas – grupos solidários, associações e cooperativas – para diferentes fins mas que se complementam entre si. Cada produtor é membro de um grupo solidário, de uma associação e de uma cooperativa.

A nível das aldeias a associação é reconhecida como a figura que melhor se tem adaptado à realidade angolana. Com efeito, as associações têm vindo, ao longo dos anos, apesar das mudanças de orientação política a nível nacional, a enraizar-se nas comunidades locais, nas instituições e cultura locais. Ao integrar-se na comunidade, revelam aí a sua vocação para organizar as relações com o exterior e a sua grande capacidade de adaptação e flexibilidade à mudança. Não só não competem com as comunidades como se adaptam à multifuncionalidade (polivalência) destas últimas, contribuindo para a sua renovação social e cultural.

Na área de influência do projecto, como já em ponto anterior se anotou, existem 101 associações com 4.956 membros o que perfaz em média 49 membros por associação, dimensão social que facilita a participação e a gestão democráticas.

De entre as funções que as associações têm desempenhado, com vantagem, a que respeita aos aspectos técnicos e organizativos da produção merece um destaque particular. O seu papel tem sido muito relevante na organização da produção, na introdução de inovações técnicas e, em última análise, no aumento da produção e da produtividade, no aumento do rendimento das famílias e na melhoria da segurança alimentar.

A importância desta função técnica é manifesta com a criação a nível dos órgãos de direcção de um cargo de Chefe de Produção. Na cultura do café os Chefes de Produção das associações assumem a responsabilidade pelos campos de demonstração e trabalham em parceria com os dinamizadores de área e os técnicos da Estação Experimental do Amboim na assistência técnica à cultura. O INCA vai propiciando, por sua vez, a formação profissional adequada.

A par desta função técnica as associações facilitam o contacto da comunidade e dos produtores com o Estado e com o mercado, quer a nível do aprovisionamento dos factores de produção quer a nível da comercialização dos produtos agrícolas. No aprovisionamento fazem o levantamento das necessidades e organizam a distribuição pelas famílias. Na comercialização estabelecem os contactos com os compradores e organizam a concentração

dos produtos para facilitar o encontro entre produtores e comerciantes. No caso do café este encontro tem tido a designação de feiras.

Não exercendo a função de intermediação financeira, as associações participam, no entanto, na organização dos grupos solidários para que as famílias possam ter acesso ao crédito bancário. O Chefe de Produção pode ter na sua dependência, ou coordenar, os chefes dos grupos solidários, estabelecendo-se assim uma articulação útil entre as duas formas organizativas.

Os grupos solidários são constituídos por um número reduzido de membros, entre cinco a dez, e formalizam-se com uma acta de constituição reconhecida pelo Notário, ficando assim habilitados a estabelecer contratos com os bancos comerciais para aceder a um crédito individual de responsabilidade solidária.

A cooperativa de base constitui-se a um outro nível de organização, com maior dimensão social para que o seu objectivo principal de natureza económica, em benefício dos seus membros e da comunidade, se possa exercer com maior viabilidade. As cooperativas associam os membros de várias associações e, por consequência, o conjunto dos seus âmbitos territoriais.

O facto dos membros das associações serem simultaneamente membros das cooperativas permite que ambas as entidades compatibilizem as suas actividades de forma a atingir os seus objectivos e, assim, dar resposta a todas as necessidades dos produtores e das comunidades rurais. Na óptica das associações as cooperativas potenciam a sua acção permitindo-lhes alcançar objectivos económicos que lhe faltam por natureza. Na óptica das cooperativas as associações propiciam-lhes uma gestão mais democrática e de proximidade com os produtores. As assembleias-gerais das associações podem funcionar como assembleias parcelares ou como assembleias para eleger delegados às assembleias-gerais das cooperativas.

Na área de influência do projecto uma cooperativa associa, em média, 378 produtores de 8 associações, mas as diferenças são grandes: a maior cooperativa associa 1.403 membros de 24 associações e a mais pequena 68 membros de 3 associações.

As cooperativas, por serem também empresas e estarem dotadas de capital social, estão vocacionadas para desenvolver actividades económicas de escala variada e prestar um conjunto diversificado de serviços aos seus membros.

De entre os serviços prestados ou ainda em projecto, dada a juventude de muitas, destacam-se os serviços de aprovisionamento de factores de produção e a comercialização dos produtos. Neste caso, as cooperativas não se limitam

a facilitar o contacto dos produtores com o mercado, mas realizam actos comerciais de compra e venda e transacções com os seus membros, podendo conceder facilidades de crédito aos seus cooperadores sempre que isso se justifique e seja possível financeiramente.

A função comercialização torna-se mais completa se incluir também a transformação dos produtos primários agrícolas, retendo valor acrescentado no local e valorizando mais os produtos, pelo que é ambição das cooperativas alongar o mais possível a sua actividade nas fileiras agro-alimentares, em particular na fileira do café.

Dadas as carências no meio rural de abastecimento de produtos alimentares, as cooperativas procuram também intervir nesta área, criando “cantinas” para o fornecimento desses bens às famílias. Esta actividade articula bem com a comercialização dos produtos agrícolas, nomeadamente com a comercialização do café, ao estabelecer-se como que uma troca destes produtos pelos bens de primeira necessidade, adquiridos no exterior pelas cooperativas. As cooperativas que vão alcançando disponibilidades financeiras estão também já a adquirir o café aos produtores liquidando o seu valor no acto da compra.

As 13 cooperativas do município do Amboim comercializaram na campanha de 2009 cerca de 300 toneladas de café comercial, o que correspondeu a um volume de negócios de quase 13 milhões de kwanzas.

Uma outra função que as cooperativas estão já a desempenhar com algum desenvolvimento é a prestação de serviços de máquinas agrícolas e de transporte.

Contudo, para poderem desenvolver as funções económicas para as quais estão vocacionadas necessitam de realizar investimentos, na escala adequada, em construções e equipamentos, em particular armazéns, lojas, equipamentos de transformação dos produtos (descasque e moagem), máquinas agrícolas e meios de transporte.

O apoio do Estado às cooperativas continua a ser necessário, à semelhança do que ocorre na maioria dos países do mundo. Contudo, o apoio é hoje diferente do que prevaleceu até aos anos 1980. Para além do reconhecimento como organizações de “utilidade pública”, dada a sua natureza socioeconómica específica, os apoios públicos incidem hoje na facilitação da sua constituição, na concessão de isenções fiscais e em ajudas financeiras ao arranque e ao investimento, sem lhes retirar a autonomia de gestão democrática.

Uma associação do Projecto Amboim

A Associação Maria Ganza, inserida no Projecto Amboim, foi constituída em 1998 e tem presentemente 95 associados. Os associados são chefes de família, com mais de 18 anos. A quota é de 100 kz por mês.

A Direcção da Associação é assegurada por cinco elementos: Coordenador, Coordenador Adjunto, Secretário, Tesoureiro e Chefe de Produção. O Chefe de Produção tem na sua dependência Chefes de Brigada e Chefes de Grupo Solidário. Estão organizados 9 Grupos Solidários (em geral com 10 membros por Grupo) para as famílias terem acesso ao crédito.

A Assembleia Geral reúne de 3 em 3 meses, habitualmente com 60 a 70 presenças, das quais 30 participam activamente. A Direcção reúne uma vez por mês.

As actividades que desenvolvem consistem na “recepção colectiva” dos instrumentos e materiais que recebem do exterior (por exemplo, instrumentos de trabalho distribuídos pelo INCA) e na posterior distribuição pelos chefes de família. Fazem também a “venda colectiva”, procedem ao levantamento e pesagem dos produtos de cada família, organizam a concentração dos produtos e o Coordenador da Associação discute o preço com os comerciantes. Esta “venda colectiva” só está a funcionar para o café e para as bananas porque são produtos que os comerciantes procuram e para os quais é possível fazer um lote colectivo. Nos outros produtos cada família procura vender nos mercados urbanos.

O Projecto Amboim está a fazer a formação dos Chefes de Produção. Já realizaram uma primeira formação geral e vão entrar agora noutra sobre as técnicas culturais do café. Mais tarde poderão fazer também formação sobre as técnicas culturais de outras culturas. O objectivo é que os Chefes de Produção transmitam esses conhecimentos a todos os associados.

A Associação integra a Cooperativa Soba Sabonete com outras seis associações, revertendo para a Cooperativa 50% da quota de cada associado. O seu objectivo é ter um fundo para executar projectos. Vão precisar do apoio do Governo, reclamam, para criar o fundo. Os projectos que têm discutido são: instalação de uma moagem e de um equipamento de descasque de café e a aquisição de um tractor, com reboque e respectivas alfaías. “Se o Governo apoiasse seria muito bom”.

As maiores dificuldades que sentem são a falta de dinheiro. Agradecem o apoio do projecto, mas necessitam de mais. Com \$USA 4.000 em vez de 500 podiam cultivar, para além do café, bananas, abacaxis, repolho, tomate. Para as hortícolas necessitam também de uma moto-bomba para a rega.

A Cooperativa é nova e os seus membros estão entusiasmados com o café; mas, por enquanto, a sua actividade tem-se circunscrito ao registo da produção de cada associado, ao transporte do café a um equipamento de descasque e à venda do café comercial.

Entretanto, a estrutura cooperativa do município do Amboim ficou mais forte com a constituição da COGECOOP, uma pré-união das cooperativas agrícolas do município.

A COGECOOP tem como objecto a prestação de serviços às cooperativas suas associadas, traçando para o efeito três objectivos principais: (1) aumentar a produção de produtos agrícolas, sobretudo de café; (2) melhorar a comercialização agrícola; (3) transformar os excedentes de produção.

Apesar da sua constituição recente, a pré-união de cooperativas vem já prestando serviços às 13 cooperativas, beneficiando do apoio do Projecto Amboim.

Os serviços que a COGECOOP está a prestar são os seguintes: apoio na assistência técnica à produção; facilitação do acesso ao micro-crédito; facilitação no aprovisionamento de factores de produção; facilitação na comercialização agrícola; informações de mercado; apoio no processo de constituição e legalização de cooperativas e associações agrícolas.

A organização dos produtores de café no município do Amboim, embora não especializada, dá passos importantes que se podem começar a disseminar, com as necessárias adaptações, a todas as províncias com produção de café.

As soluções parecem estar encontradas, no respeito pela diversidade e pela autonomia das diferentes formas de organização.

Enquadramento institucional

O enquadramento institucional do sector do café é feito por um Instituto Público, um Fundo Financeiro e duas empresas públicas, todos sob a tutela do MINADERP. Ao funcionar de forma articulada cobrem todo o sector do café desde a produção à exportação, executando a política definida pelo MINADERP para o sector e intervindo directamente no mercado com o objectivo de regular as suas imperfeições e falhas.

Instituto Nacional do Café de Angola

O Instituto Nacional do Café de Angola (INCA) foi criado em 1984 (Decreto n.º 7/84, de 6 de Abril), sob tutela do Ministério da Agricultura, hoje MINADERP, para orientar metodologicamente, acompanhar e controlar as

actividades de produção, comercialização e exportação de café e promover o desenvolvimento da cafeicultura nacional.

Como órgão de coordenação económica e técnica o INCA retomou e actualizou funções que vinham sendo assumidas desde os anos 1940 pela Junta de Exportação do Café e, mais tarde, a partir de 1961, pelo Instituto do Café de Angola e, de certa forma, pela ENCAFÉ – Empresa Nacional de Café, logo após a independência. Decorre daqui um longo percurso e uma experiência acumulada muito importante.

Hoje o INCA, após algumas reestruturações decorrentes da evolução da realidade económica e política nacional e internacional e recente adequação à legislação que estabelece as regras de organização, estruturação e funcionamento dos institutos públicos (Decreto-Lei n.º 9/03, de 28 de Outubro), é um Instituto Público, pessoa colectiva dotada de personalidade jurídica, que dispõe de autonomia administrativa, financeira e patrimonial.

Compete em especial ao INCA no âmbito das suas atribuições:

- a) Orientar, disciplinar e fiscalizar as actividades relacionadas com a produção, a comercialização e a exportação de café, tendo em vista as exigências do desenvolvimento equilibrado da agricultura, da sociedade rural e da economia nacional;
- b) Prestar assistência técnica à produção de café, estabelecendo normas, princípios e directivas, velando pelo cumprimento das mesmas de forma a alcançar a melhoria quantitativa e qualitativa da produção;
- c) Promover a investigação científica e experimentação, conducentes ao aumento da produtividade dos cafezais, sua protecção contra pragas e doenças e melhoria da qualidade do produto;
- d) Participar nos estudos de mercado tendentes à colocação do café angolano nas melhores condições e assegurar a manutenção dos padrões de qualidade que sejam estabelecidos e o cumprimento das regras internacionais de exportação, procedendo à emissão dos certificados de origem e qualidade, peso e fitossanitário;
- e) Elaborar programas de intervenção no meio rural e o seu acompanhamento em todos os aspectos, de acordo com os princípios superiormente definidos;
- f) Promover e incentivar o movimento cooperativo no sector do café;
- g) Em conjunto com as demais estruturas competentes, proceder a inquéritos e promover o apuramento e utilização de elementos estatísticos com interesse para o conhecimento da economia do café;

- h) Colaborar na formação profissional dos trabalhadores do café;
- i) Participar em *fora* internacionais onde se discutam questões ligadas à actividade cafeeira;
- j) Colaborar no marketing do café, tendo em vista a expansão do seu consumo nos diversos mercados

O INCA tem a sua sede em Luanda, onde estão localizados os serviços centrais, e projecta-se a nível provincial e local.

É dirigido por um Director Geral, coadjuvado por um Director Geral Adjunto e apoiado por uma estrutura orgânica que inclui Serviços de Apoio Consultivo (Conselho Directivo, Conselho Científico e Conselho Fiscal); Serviços de Apoio (Gabinete de Apoio ao Director Geral, Departamento Administrativo e Serviços Gerais e Unidade de Licenciamento, Classificação e Fiscalização); e Serviços Executivos (Departamento de Experimentação e Investigação e Departamento de Vulgarização e Assistência Técnica).

A nível provincial e local dispõe de seis Departamentos Provinciais, três Estações Experimentais no Uíge, Gabela e Ganda e treze Brigadas Técnicas.

As Estações Experimentais são órgãos de pesquisa técnico-científica e as Brigadas Técnicas serviços locais vocacionados para prestar assistência técnica aos cafeicultores, estabelecendo-se assim a ligação entre a investigação, experimentação, demonstração e extensão.

Fundo de Desenvolvimento do Café de Angola

O Fundo de Desenvolvimento do Café de Angola (FDCA) foi constituído em 1988 (Decreto n.º 31/88, de 15 de Outubro), sob tutela da então Secretaria de Estado do Café (SECAFÉ), hoje do MINADERP, destinado ao financiamento de projectos de desenvolvimento das actividades de produção, preparação, transporte, armazenagem e comercialização interna e externa de café, disponibilizando os recursos necessários em moeda nacional e estrangeira para a aquisição de bens de consumo, meios de transporte, equipamentos e serviços.

As operações do FDCA consistem, nomeadamente, na concessão de financiamentos e subsídios de capital, bonificação de juros, prestação de garantias e avales.

São potenciais beneficiários do Fundo as empresas de produção de café, de comercialização, transporte e benefício, de exportação, de abastecimento

técnico-material, as associações e cooperativas de produtores, os organismos ligados à investigação científica, divulgação técnica, formação profissional e apoio aos produtores de café.

O FDCA é gerido por um Conselho de Administração com poderes executivos que integra, de entre outros, um representante do INCA e um Secretário Executivo. O Regulamento aprovado pelo Decreto constitutivo prevê também o funcionamento de um Conselho de Gestão com poderes de orientação e controlo, presidido pelo representante da tutela e integrando também um representante do INCA.

Os projectos que têm vindo a ser financiados abrangem todas as componentes do sector do café desde o apoio à produção, à comercialização, ao descasque, torra e moagem de café, investigação e experimentação, extensão e desenvolvimento rural e consistem na aquisição de equipamentos, meios de transporte, instrumentos de trabalho e materiais diversos.

Empresa Regional de Abastecimento do Sector Cafeícola

A Empresa Regional de Abastecimento do Sector Cafeícola (PROCAFÉ U.E.E.) foi criada em 1986 (Decreto Executivo Conjunto n.º 5/86, de 15 de Fevereiro), sob tutela do Ministério da Agricultura, actual MINADERP, com um duplo objectivo:

- a) A aquisição e concentração de meios circulantes, pequenos equipamentos agrícolas destinados à actividade cafeícola e bens de primeira necessidade destinados aos trabalhadores das Empresas Territoriais de Café;
- b) A distribuição grossista dos bens supracitados às empresas, às estruturas e serviços de apoio ao sector cafeícola, às cooperativas e aos camponeses dedicados à produção de café.

A sede da empresa está situada em Luanda e dispõe de agências em algumas províncias: Uíge, Kwanza Norte, Bengo, Kwanza Sul, e sucursais em certos municípios, nas principais zonas cafeícolas.

A direcção está assegurada por um Director, apoiado por um Conselho de Direcção composto pelos Chefes de Departamento e Sectores centrais da empresa. Está estabelecido legalmente que a tutela do MINADERP é exercida através do INCA a quem compete a orientação e controlo da sua actividade.

A PROCAFÉ foi criada para responder às necessidades de uma realidade particular, as Empresas Territoriais de Café, que hoje já sofreu profundas transformações. Assim, a empresa, cumprida a sua missão inicial, tem vindo a concentrar a sua actividade na comercialização do café.

A empresa desenvolve hoje uma actividade diversificada associando à comercialização do café a comercialização de géneros alimentícios e artigos diversos nas províncias referidas.

Empresa de Rebenefício e Exportação de Café de Angola

A Empresa de Rebenefício e Exportação de Café de Angola (CAFANGOL U.E.E.) foi criada em 1983 (Decreto n.º 84/83, de 13 de Maio), sob tutela do Ministério da Agricultura, actual MINADERP, com o objectivo principal de compra em armazém do litoral do café comercial produzido em território nacional, a sua armazenagem, rebenefício e ensaque, a sua distribuição à indústria para o abastecimento do consumo interno bem como a exportação de todas as formas de café. Pode ainda exercer outras actividades afins ou correlacionadas sem prejuízo do seu objectivo principal.

A sede da empresa está em Luanda e tem uma Agência na cidade portuária do Lobito.

A CAFANGOL é dirigida por um Director Geral coadjuvado por três Directores para as áreas Administrativa, Comercial e Industrial, apoiados por um Conselho de Direcção.

A empresa dispõe de duas unidades fabris de rebenefício de café, a Fábrica Central de Rebenefício de Café e a Fábrica de Apoio/Angocafé localizadas na zona da Mulemba. Dispõe também de uma Fábrica de Torrefacção e Moagem.

SIGLAS

ADD – Acção Angolana para o Desenvolvimento

BPC – Banco de Poupança e Crédito

CAFANGOL U.E.E. – Empresa de Rebenefício e Exportação de Café de Angola

CLUSA – CLUSA International - NCBA - National Cooperative Business Association

COGECOOP – Comissão de Gestão das Cooperativas do Município do Amboim

ENCAFÉ – Empresa Nacional de Café

FDCA – Fundo de Desenvolvimento do Café de Angola

ICA – Instituto do Café de Angola

IDA – Instituto de Desenvolvimento Agrário

INCA – Instituto Nacional do Café de Angola

MAFIKU – Associação para o Desenvolvimento Comunitário

MINADERP – Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas

OIC – Organização Internacional do Café

OIKOS – ONG alemã

ONG – Organização Não Governamental

PROCAFÉ U.E.E. – Empresa Regional de Abastecimento do Sector Cafeícola

SOICAFÉ – Sociedade Comercial e Industrial de Café

UIGIMEX – Empresa Angolana de Comércio Externo do Uíge

UNACA – Confederação das Associações de Camponeses e Cooperativas Agro-Pecuárias de Angola

Notas

- 1 INCA – *Programa de Recuperação e Desenvolvimento do Sector do Café*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas/Instituto Nacional do Café de Angola. Luanda, 2009, p. 8.
- 2 Cf.: INCA – *Café, Riqueza d'Angola*. Luanda: Impressão Intergráfica, 1995, p. 7; Id., op. cit., 2009, pp. 40 e 76; Abílio Mendes Gaspar, A. Coutinho, A. Matos, A. S. Cardoso, A. M. Correia, M. C. Fernandes – *Angola, Diagnóstico da fileira do café*. Lisboa: GPPAA, 1998, pp 42-43, 71; José E. Mendes Ferrão – *O Café, a «bebida negra dos sonhos claros»*. Chaves Ferreira, Publicações, S. A., 2009, pp. 32, 34-5, 69; A. P. Silva Cardoso - *Café – Cultura e tecnologia primária*. Lisboa: MPAT/IICT, 1994, pp. 50-4; Fausto Martins Lourenço - *História do Café Robusta em Angola [1974]*, *Revista de Ciências Agrárias*, Vol. XV, N.º 4, 1992, p. 102. Deste último trabalho foram extraídos os dados (de C. M. Geraldês, Aperçu ...) relativos à quantificação das exportações de robusta em 1845 e 1898; os quais correspondem, respectivamente, às médias de 1844, 1845 e 1858 (“1845”) e do triénio centrado em 1898.
- 3 F. Lourenço, op. cit., 1992, p. 107.
- 4 A. Castanheira Diniz – *Características Mesológicas de Angola. Descrição e correlação dos aspectos fisiográficos, dos solos e da vegetação das zonas agrícolas angolanas*. Lisboa: Instituto Português de Apoio ao Desenvolvimento [IPAD], 2006, (“2.ª ed. revista pelo autor de acordo com o texto original publicado pela Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola [MIAA] em 1973”), pp. 227 e 58-9. Este autor indica que a nomenclatura “floresta densa de chuvas e nevoeiros” se deve a J. Gossweiler, que a classifica na *Laurisilva*.
- 5 Cf. A. Gaspar *et al.*, op. cit., 1998, p. 43.
- 6 As províncias do Zaire e Malange também dispõem de condições para o cultivo do robusta – como, aliás, mostram os Mapas do potencial produtivo cafeeiro e da distribuição das espécies - todavia, o seu potencial produtivo classifica-se como “moderado” e como explicita o INCA, em documento programático, as quatro províncias principais do robusta são: Uíge, Kwanza Norte, Kwanza Sul e Bengo (INCA, op. cit., 2009, p. 40).
- 7 Ainda que, como adiante se aponta, a expansão do arábica para a área do robusta, pelos anos de 1950, tenha tido também justificação por se admitir a sua maior resistência à “morte súbita” do café (robusta).
- 8 Cf.: A. Cardoso, op. cit., 1994, p. 46; A. Gaspar *et al.*, op. cit., 1998, p. 47; J. Ferrão, op. cit., 2009, pp. 35 e 65.
- 9 Na média do período 1967-1973 a proporção dos tipos de café produzidos em Angola era a seguinte: Ambriz – 69,2%; Amboim – 18,6%; Cazengo – 8,2%; Cabinda – 0,8%. Cabia, assim, ao robusta 96,8% do café produzido no País (cf. A. Gaspar *et al.*, op. cit., 1998, p. 47).
- 10 Cf.: A. Gaspar *et al.*, op. cit., 1998, p. 42; A. Cardoso, op. cit., 1994, pp. 26-7.
- 11 José Bento Alves – Produção e comércio de café, *Actividade Económica de Angola*, nº 1, 1936, pp. 59-75.

- 12 C. de Melo Geraldès – Aperçu sur le café aux colonies portugaises, *Boletim da Agência Geral das Colónias*, nº 57, 1930, pp. 27-34.
- 13 Cf., por exemplo, António Mendes da Ponte – Ainda acerca do sombreamento dos cafezais – sua viabilidade nos planaltos de Angola, *Revista do Café Português*, nº 11, 1956, pp. 15-25.
- 14 Cf., por exemplo, dois artigos de António Mendes da Ponte: Aptidão dos planaltos de Angola para a cultura do café arábica. Escolha do local para a plantação, *Revista do Café Português*, nº 16, 1957, pp. 25-55; Possibilidades da cultura do café arábica no Distrito do Moxico, *Revista do Café Português*, nº 17, 1958, pp. 53-65.
- 15 Sobre a distribuição da produção de café por municípios ver o *Anuário Estatístico da Província de Angola* de 1961 e de 1970.
- 16 Cf. J. Trancoso Vaz – Cultura do Arábica em Angola, *Gazeta Agrícola de Angola*, nº 8, 1958, pp. 830-833.
- 17 O Café Arábica no Programa de Extensão Rural de Angola, *Reordenamento*, nº 34, 1974, pp. 29-36.
- 18 Adopta-se o atributo de *potencial produtivo* de café aos municípios que reúnem uma ou as duas das seguintes condições: (i) os que o INCA prognostica para o fomento da cultura (com base no “n.º aproximado de explorações agrícolas familiares” [EAF’s] que se espera possam estar envolvidas na 1.ª e 2.ª fases do *Programa de Recuperação e Desenvolvimento do Sector do Café* (PDRC) - uma duração de 5 anos); (ii) os municípios que revelam registo estatístico de produção nos anos iniciais da década de 1970. Releva-se que se assume que aquelas condições reflectem quer, naturalmente, os factores edafo-climáticos mais propícios ao cafeeiro, quer as melhores circunstâncias de enquadramento do sector, nomeadamente, naqueles anos de 1970, o saber acumulado ao nível dos itinerários técnicos da produção, transformação e de escoamento do produto. Dá-se nota que de “acordo com o mapeamento da Zonagem Agro-Ecológica de Angola de C. Diniz e B. Aguiar, a área [dos municípios actualmente atendidos pelas Brigadas Técnicas do INCA] coincide com as regiões favoráveis [à cultura do café robusta], salvo parte de alguns deles” (INCA, op. cit., 2009, p. 71).
Expressiu-se o *potencial* por um índice que resulta da média de dois indicadores: 1. Percentagem da área de cafezal (estimada com base nas produções municipais em 1970/73 e nas produções/ha das respectivas províncias) do município na respectiva superfície territorial; 2. Percentagem de EAF’s na população residente (em 2006, estimativa). Antes de se operar aquela média, os valores dos indicadores foram “normalizados” de acordo com a fórmula seguinte: (valor observado - valor mínimo) / (valor máximo dos municípios - valor mínimo dos municípios). Depois, fixaram-se 3 níveis de *potencial*: *muito elevado* - os municípios cujo índice observado é 3,5 vezes superior à média do conjunto dos municípios considerados (o que significa um registo de meio desvio padrão \geq à média dos municípios cafeícolas); *elevado* - índice observado é ≥ 1 a $< 3,5$; *moderado* (presença) - o índice é < 1 . Os cálculos têm por base as seguintes fontes: INCA, op. cit., 2009, pp. 72-8; A. M. Gaspar *et al.*, op. cit., 1998, p. 45; D. P. Estatística, *Anuário Estatístico da Província de Angola*. Direcção Provincial dos Serviços de Estatística, 1970; FAO, *Atlas dos Municípios de Angola*, 2006 - Dados recolhidos

entre Dezembro 2004 e Maio 2006; Wikipédia, a enciclopédia livre, em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Angola> (ext. em Abril 2010); GeoHive Global Statistics. Country data: Angola, em <http://www.geohive.com> (ext. em Abril 2010).

- 19 O indicador densidade populacional tem por base a informação das seguintes fontes: população (estimativa relativa ao ano de 2006) - GeoHive Global Statistics, op. cit.; superfície - FAO, op. cit., 2006, complementada, para alguns municípios, com Wikipédia, op. cit.. As classes que se fixaram no Mapa resultam da relação entre o valor municipal e o valor médio nacional (15,8 hab. / km²).
- 20 Afonso Mendes – *O trabalho assalariado em Angola*, Lisboa, 1966, 506 p.
- 21 Cf. David Birmingham – *Portugal e África*, Lisboa, 2010 e Peter Meyns, o desenvolvimento da economia angolana a partir da independência: problemas da reconstrução nacional, *Revista Internacional de Estudos Africanos*, nº 2, 1984, pp. 121-161.
- 22 Na leitura da matéria relativa à caracterização agro-ecológica importa ter presente os seguintes aspectos metodológicos e conceptuais:
- (i) Os municípios cafeícolas são os fixados pelo índice de *potencial produtivo*.
 - (ii) Assume-se a identificação dos municípios cafeícolas com as zonas agro-ecológicas como se mostra no trabalho: IDA, *Manual de Instruções para a Elaboração dos Relatórios dos Serviços Provinciais do IDA. Monitoria da Campanha Agrícola*. República de Angola, Ministério de Agricultura e do Desenvolvimento Rural. Instituto de Desenvolvimento Agrário [IDA], (2004), pp. 3-7.
 - (iii) As zonas agro-ecológicas, a que se reporta a caracterização, são as estabelecidas em A. C. Diniz, op. cit., 2006 sob a designação de “zonas agrícolas” e identificam-se no texto em formato de letra itálico. Como refere aquele autor, a delimitação das zonas resulta da conjugação de “vários factores que de qualquer modo indicam diferenciação do *fácies* humano, resultante das características geo-económicas influenciadas pelo meio ambiente local”; depois, para cada uma das 32 zonas em que se dividiu o território angolano “fez-se a sua caracterização mesológica, descrevendo-se e correlacionando-se os seus aspectos fisiográficos, geológicos e litológicos, dos solos e vegetação” (A. C. Diniz, op. cit., 2006, p. 11).
 - (iv) As sínteses de caracterização agro-ecológica inseridas neste trabalho apoiam-se nesta obra – reproduzem-se *ipsis verbis* os excertos de texto, designações de solos e de comunidades vegetais formatados em itálico. Em tais sínteses, elaboradas com a cultura do café como referencial, retêm-se, no essencial, três vertentes: clima, solos, vegetação e, em alguns casos, certos aspectos fisiográficos.
 - (v) No que se refere aos solos justificam-se duas anotações adicionais: (a) A primeira, sobre a correspondência dos solos mencionados, na nomenclatura usada por A. C. Diniz, op. cit., 2006, com a classificação da FAO-UNESCO (1988) – cf., para tanto, os trabalhos: Alberto Castanheira Diniz e Fernando de Barros Aguiar - *Zonagem Agro-Ecológica de Angola (estudo cobrindo 200.000 km² do território)*. Ed. Instituto da Cooperação Portuguesa/Fundação Portugal-África/Fundo da EFTA para o Desenvolvimento Industrial de Portugal, 1998, Anexo; José A. Raposo e Edmundo P. C. Franco – *Os Solos de Angola – Distribuição, representatividade e características dos Agrupamentos Principais de Solos definidos segundo a Legenda da Carta de Solos do Mundo (FAO/Unesco)*, *Revista de Ciências Agrárias*, Vol. XXII, N.º 4, Out.-Dez. 1999, pp.39-49; para uma síntese da evolução dos trabalhos (de classificação, cartografia e outros)

relativos aos solos de Angola, Rui Pinto Ricardo, José Anjos Raposo e Manuel Madeira – Estudos dos Solos de Angola pelo ISA e pelo IICT. Contribuição para a Ciência do Solo Tropical, AAVV (Org. de Ilídio Moreira), *Angola: Agricultura, Recursos Naturais e Desenvolvimento Rural*. Lisboa: Ed. ISAPress, 2006, Vol. I, pp. 97-120; e, na óptica da fertilidade, Analtino Paulo Ucuassapi e José C. Soveral Dias – Acerca da Fertilidade dos Solos de Angola. I. Alguns conceitos e princípios gerais, AAVV (Org. de I. Moreira), op. cit, 2006, pp. 487-491. Assim: *barros* – vertissolos; *aluvionais* – fluvisolos; *calcários* – calcissolos; *coluvionais* – regossolos; *ferralíticos* (ferralsolos); *fersialíticos* – acrissolos, luvissolos, lixissolos; *paraferralíticos* – acrissolos, lixissolos, cambissolos ferrálicos; *psamíticos* – arenossolos; *psamo-ferrálicos* – arenossolos ferrálicos. (b) A segunda anotação respeita às características de alguns daqueles “agrupamentos de solos” mais expressivos. Fixa-se, entretanto, pela sua relevância, o processo pedogenético conhecido por ferralitização: “Independentemente da composição mineralógica dos materiais litológicos subjacentes, o clima exerce acentuada influência na gênese do solo. Na verdade, a existência dum meio tropical quente e húmido, com alternância de estações chuvosas prolongadas e estações secas, torna prevaemente dentro do ciclo de formação e evolução do solo, o processo dito de ferralitização, do qual resulta, essencialmente, um enriquecimento em óxido de ferro e também de alumínio, com correspondente empobrecimento em bases e sílica. Além desta característica importante, há a referir outras que são inerentes ao [processo], como sejam a meteorização intensa e em profundidade, e a dominância de caulinite ou materiais caulínicos na fracção argilosa. Da alteração intensa resulta a não existência ou, quando muito, rara ocorrência de reserva mineral ou de elementos de rocha na massa do solo” (A. C. Diniz, 2006, p. 87). Portanto, os ferralsolos – o segundo agrupamento, após os arenossolos, mais representativo em Angola – são solos que apresentam um perfil “profundo, (...) com nula ou muito pequena reserva mineral alterável, relação limo/argila baixa e em que a argila é predominantemente constituída por minerais caulínicos e oxi-hidróxidos de ferro e/ou de alumínio” (J. A. Raposo *et al.*, 1999, p. 42). Por sua vez, em espaços em que a precipitação desce abaixo de 1.000 mm e a estação seca se prolonga por cerca de seis meses – por conseguinte, em climas mais secos do que os que ocorrem nas manchas ferralíticas – prevalece o processo pedogenético da fersialitização: a meteorização química é relativamente pouco intensa e os solos que resultam têm “conteúdo apreciável em reserva mineral”; depois, “além de percentagem mais ou menos elevada em caulinite e óxidos de ferro, contêm algum quantitativo em minerais do grupo das micas” e, para além “desta característica essencial (...), diferem ainda dos ferralíticos em virtude da relação sílica/alumina ser superior a 2, do grau de saturação em bases ultrapassar como norma os 50% e, sob o aspecto físico, revelarem, para texturas idênticas, graus de capacidade e consistência mais altos, menor permeabilidade e uma mais elevada capacidade para a água utilizável” (A. C. Diniz, 2006, pp. 204 e 342; cf., também, R. P. Ricardo *et al.*, 2006, p. 108). Por fim, uma alusão ao “agrupamento com maior expansão em Angola”: os arenossolos – são “solos que apresentam textura grosseira, perfil fracamente evoluído, baixo teor em macro e micronutrientes, baixa capacidade de troca catiónica e de retenção de água. Manifestam, em geral, aptidão cultural bastante limitada, dependendo sobretudo

da sua localização, da disponibilidade de recursos hídricos e da possibilidade de utilização de fertilizantes” (J. A. Raposo *et al.*, 1999, p. 41).

(vi) No que respeita às “comunidades vegetais” a que, nas sínteses agro-ecológicas, se faz menção retém-se, a partir do glossário incluído em A. C. Diniz *et al.*, op. cit., 1998 [cf., também, Ilídio Moreira, Esperança Costa e Maria Cristina Duarte – A Riqueza Florística de Angola. Aproveitamento e conservação, AAVV (Org. de I. Moreira), op. cit., 2006, pp. 181-3]: *região fitogeográfica guineana* – região em que a uniformidade florística advém do predomínio da flora guineana que engloba as comunidades vegetais da área N-NW de Angola que se caracteriza “pela alternância de estações quente/chuvosa e seca, esta porém quente e húmida, em geral identificando-se com formações de floresta densa húmida e de savana com arbustos de folhagem persistente, frequentemente constituindo mosaico”; *região fitogeográfica sudano-zimbéziaca* – região onde “se enquadram as superfícies planálticas do centro angolano” marcadas pela formação vegetal floresta aberta (A. C. Diniz, 2006, p. 368); *floresta aberta* (também conhecida por *floresta clara* ou “mata de panda” – “comunidade florestal constituída por um estrato arbóreo uniforme e de mediano porte (12-15 m), de copas contíguas constituindo doma claro, sub-bosque arbustivo e esparso, e estrato graminoso também esparso ou com mistura de vegetação herbácea e arbustiva”; *floresta densa húmida semicaducifolia* – “comunidade florestal densa que reveste os relevos montanhosos e as escarpas que separam abruptamente a aplanação sublitorânea da superfície subplanáltica, expostos assim à influência directa dos ventos húmidos do Atlântico e daí também a designação de *floresta densa de chuvas e nevoeiros*”; *floresta densa seca* – “formação florestal constituída por um estrato arbóreo, em geral de folhagem decídua, um sub-bosque arbustivo ou arbustivo-arbóreo bastante cerrado e um estrato herbáceo pouco expressivo e descontínuo”; *savana* – “formação graminosa contínua, densa e de porte alto (>80 cm), em geral com elementos arbustivos ou arbustivo-arbóreos distribuídos, distinguindo-se quanto a este aspecto, a savana bosque, a savana arborizada, a savana com arbustos e a savana herbosa”.

23 O traço cafeeiro que emerge no município de N’Zeto advirá da influência decisiva da zona *Cafeícola Dembos-Uíge*. Por seu turno, Tomboco – delimitado a leste pelo município de M’Banza Kongo – não deixa de reflectir os condicionalismos agro-ecológicos do *Subplanalto do Congo* e em ambos os casos despontam, embora mais atenuadas, as características da zona agrícola *Cafeícola Dembos-Uíge*. No que respeita à zona *Litoral Norte* (Tomboco) vale acrescentar: a estação das chuvas prolonga-se de Novembro a Abril; os mínimos de temperatura registam-se em Agosto (22-23° C) e os máximos em Março (28-29° C), aquando das máximas chuvas; na estação seca, os valores da humidade relativa elevados (acima de 85%) e da insolação muito baixos atenuam o condicionalismo do período de seis meses com ausência de chuvas; do ponto de vista pedológico — com a ferralitação como *processo pedogénico normal* a leste e sudeste da zona — assumem expressão os solos *paraferralíticos*, *ferralíticos* e, em alguns locais, os *fersialíticos*. Na cobertura vegetal, para lá da menção à *floresta higrofila* e às *manchas de floresta densa e húmida da área do Tomboco*, é de referir a savana com arbustos, onde se dispersa o embondeiro, que constitui o coberto prevalecente na faixa leste e sudeste da zona. Quanto ao *Subplanalto do Congo* (município de M’Banza

Kongo) é de assinalar: o contrabalanço à ausência de chuvas na estação seca de uma evaporação reduzida em consequência dos nevoeiros matinais e da elevada humidade relativa do ar (valores acima de 85%, em média anual); a influência na paisagem das bacias hidrográficas do Zaire e do M^o Bridge; o prevalecimento dos solos originados pela ferralitização; além da floresta densa húmida em alguns locais, a representação das comunidades vegetais de savana com arbustos. Deixa-se ainda a nota histórica: pelo fim do período colonial, assinalava-se na zona a presença, nos *pequenos maciços de floresta densa húmida*, de *algum café robusta* no leque das actividades da *agricultura tradicional* e de *algumas plantações de café na exploração empresarial organizada*, que então se encontrava em *fase incipiente*.

24 Na *Baixa de Cassange*, caracterizada por clima tropical quente e húmido, importa ainda mencionar que no mês mais frio, Junho, a temperatura situa-se nos 21° C e em Março e Abril, os meses mais quentes eleva-se a 25° C; acresce que na estação seca a humidade relativa é elevada (70-80%). No que respeita à *Lunda*, adianta-se que na estação do cacimbo (de meio de Maio a fins de Setembro) a humidade relativa, elevada (a média anual supera os 70%), atenua a ausência de chuvas; por sua vez, em termos de formações vegetais, é o factor solo – com *larga dominância* dos solos de origem de *depósitos quartzosos, de baixo nível de fertilidade (psamíticos)* – que imprime a tonalidade dominante de *xerofitismo bem evidente (Floresta aberta* e formações savanóides). Complementa-se a síntese mesológica do *Planalto de Malange* aludindo à demarcação na zona de *duas grandes unidades geomorfológicas*, em resultado das características climáticas: a ocidente, na *penepalanície inferior*, com menos chuva e estação seca mais prolongada, predomina a *ferralitização*; na outra unidade, a da *penepalanície superior*, de clima húmido (maior precipitação), prevalece o *processo de ferralitização* – o campo da *floresta aberta*, em correspondência com *ferrálticos e afins*.

25 Para além dos solos *psamo-ferrálticos*, na *faixa sedimentar do litoral*, e dos que estão associados a *factores de ordem local (aluvionais fluviais, solos hidromórficos e solos coluvionais)*.

26 Sobre o café em Angola na primeira metade do século XIX ver Aida Freudenthal – *Arimos e fazendas. A transição agrária em Angola 1850-1880*.

27 Cf. Helmut Dolezal – Friedrich Welwitsch. *Vida e obra*, Lisboa, 1974, 249 p. e José de Almeida - *O Dr. Frederico Welwitsch e a sua obra em Angola*, separata dos n.ºs. 13 a 34 do Boletim da Agência Geral das Colónias.

28 John Grossweiler – O café em Angola, *Boletim Geral das Colónias*, n.º 100, 1933, pp. 16-29.

29 Na caracterização das zonas agrícolas (agro-ecológicas) acompanha-se, repete-se, a obra de A. C. Diniz, op. cit., 2006; as passagens em itálico são deste autor.

30 De reter que na zona de *Libolo-Amboim*, ao tempo colonial, a *quase totalidade da produção do café robusta* tinha proveniência do sector agrícola “empresarial”, todavia, também se constatava, em *núcleos de mata isolados (muxitos)*, a sua exploração pelos camponeses.

31 Cf. J. Trancoso Vaz – Programa da experimentação em curso na Estação Regional do Amboim, *Revista do Café Português*, n.º 27, 1960, pp. 13-32.

32 Para além da informação secundária e dos inquéritos a cafeicultores, a informação utilizada foi obtida junto dos técnicos do INCA que, de seguida, se referem.

Cabinda – José Zau Alfredo (Chefe de Departamento) e Silva Mavungo (Chefe de Brigada); a recolha de informação teve ainda o apoio de José Tati Luemba (Secretário Provincial da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pesca, de Cabinda).

Uíge – Vasco Gonçalves Joaquim António (Chefe de Departamento); José Ginga (Chefe de Brigada); Joaquim Cúnua (Chefe de Brigada) e Morais Moniz (Chefe de Brigada).

Kwanza Norte – Tavares Hombo Jeremias (Chefe de Departamento) e José da Costa Neto (Chefe de Brigada)

Bengo – Mayomona Rómulo (Chefe de Departamento) e João António (Chefe de Brigada).

Kwanza Sul – José Ventura (Chefe de Departamento); José Pedro (Chefe de Brigada) e Pascoal Miranda (Chefe de Brigada).

Bié – Samual Donga (Chefe do Núcleo); Bartolomeu Féla e Marcelino Félix Cassinda.

Huambo – Magalhães Alfredo (Chefe do Núcleo) e Horácio Osório de Melo.

Benguela e Huíla – Francisco Delfina (Chefe da Estação Experimental da Ganda); Henriques Chivinda Elias (Representante do INCA na província de Benguela) e Ana Rosa Kanga (Chefe de Brigada).

Estações Experimentais do Café – Luzolo Manuel (Chefe da Estação Experimental do Uíge); Samuel Barata (Chefe da Estação Experimental do Amboim) e Francisco Delfina (Chefe da Estação Experimental da Ganda).

Além destes técnicos do INCA, tem também de referir-se a informação prestada por Domingas Chilombo Simba (MAFIKU – Associação para o Desenvolvimento Comunitário), relativamente aos projectos de apoio ao café arábica, e por Joaquim Tchiculumula (da Administração Municipal de Caluquembe) sobre o município de Caluquembe.

33 Cf. *Memento de l'Agronome*, Paris, 2009, pp. 1063-1076. Sobre este tipo de indicadores para Angola nos anos cinquenta ver António de Sousa Santos – Aspectos económicos da cafeicultura angolana. O preço do custo de produção de 1 kg de café comercial, *Revista do Café Português*, nº 13, 1957, pp. 47-57.

34 Indica-se, de seguida, como se calcularam as produções de café mabuba por hectare, com base na informação recolhida nas regiões produtoras:

Cabinda – Dividiu-se a produção obtida (113 t) pela área colhida (898 ha);

Kwanza Norte – Admitiu-se que a área colhida, em 2010, era proporcional à percentagem de cafeicultores que colheu neste ano, ou seja, 23% de 10.000 ha de área reabilitada. Aceitou-se que, em 2009, tinha sido colhida uma área idêntica e, por isso, considerou-se uma produção de 250 t;

Bengo – Dividiu-se a produção (60 t) pela área colhida (615 ha);

Uíge – Seguiu-se um procedimento idêntico ao utilizado para o Kwanza Norte, o que conduziu a uma estimativa de área colhida, em 2010, de 16.075 ha. Dividiu-se, depois, a produção indicada para 2009 por esta área.

Kwanza Sul e Projecto Amboim – Conforme se refere na nota 2 do quadro “Colheita e produção de café. Indicadores”, não se consideraram os valores relativos ao café arábica e às grandes empresas. À soma destes dois universos

correspondem 18% da produção e 23% da área. Ao Projecto Amboim, cabem 30,4% da área e 52,3% da produção. As restantes áreas de café — que se referem como Kwanza Sul — têm 47% da área e 30% da produção. Sabendo-se que a área total é de 18.293 ha e a produção de 4.400 t de café mabuba, procedeu-se depois ao cálculo das produções por hectare.

35 Cf. os volumes, relativos a regiões com produção de café, do *Recenseamento Agrícola de Angola*, efectuado e publicado pela Missão dos Inquéritos Agrícolas de Angola nos anos sessenta e setenta do século passado.

36 C.A. Krug e R.A. Poerck – *Enquête mondiale sur le café*, FAO, Roma, 1969.

37 FAOSTAT (faostat.fao.org).

38 Sobre o café no Planalto Central cf. H. Pössinger – A transformação da sociedade umbundu desde o colapso do comércio das caravanas, *Revista Internacional de Estudos Africanos*, n.º 4 e 5, 1986, pp. 75-158.

39 Apenas se referem as actividades relativas ao café. Nas Estações decorrem também trabalhos relacionados com o palmar e o cacau.

40 Os mercados rurais do café já tinham importância no período colonial, nomeadamente no Uíge e no Kuanza Norte (Cf. Afonso Mendes, op. cit., p. 60, nota 81.).

41 Os inquéritos em que se baseia este ponto foram realizados pelo Eng.º Vasco Gonçalves Joaquim António.

42 No quadro do Projecto Amboim consignaram-se os conceitos: (i) reabilitação – superfícies com poucas plantas onde são necessárias a capina, a poda e a plantação nos espaços vazios. Aumenta-se a densidade para 2x2 m ou 3x2 m; (ii) renovação - instalação de novas plantações em áreas onde não havia plantas ou havendo deveria proceder-se à substituição total. Na maioria a densidade é de 2.500 plantas/ha (2x2 m) ou 1.666 plantas/ha (3x2 m); (iii) bolsas repicadas – são as bolsas, depois de cheias com terra e acantonadas em viveiro (as designadas bolsas cheias), já preenchidas com plantas de café.

43 Neste ponto a importância relativa foi avaliada através de um índice que resulta da média ponderada do peso relativo, nos respectivos totais do Projecto, das variáveis: n.º de agricultores/cafeicultores (25%), área actual de café (25%), n.º total de plantas instaladas (15%), n.º total de bolsas repicadas (15%), montante de micro-crédito atribuído nas duas fases (10%), n.º de catanas distribuídas (5%), n.º de enxadas distribuídas (5%).

44 No que se segue o nível de apoio institucional foi fixado através de um índice que resulta do somatório dos valores por hectare de área actual de café, depois de padronizados (segundo a fórmula já acima revelada a propósito do indicador de *potencial produtivo* cafeícola), das variáveis: n.º total de plantas instaladas, n.º total de bolsas repicadas, n.º de chapas de zinco distribuídas aos associados, montante total de micro-crédito atribuído, n.º de catanas distribuídas e n.º de enxadas distribuídas.





Em Angola, nas zonas onde tradicionalmente se produz café, persiste a memória desta cultura. É uma herança que vem sobretudo das últimas décadas do período colonial, quando o café tinha grande peso tanto na vida de muitas famílias como nas economias locais e regionais.

Sucedeu, entretanto, que as vicissitudes ocorridas depois da independência, nomeadamente os longos anos de guerra civil — que só terminou em 2002 — devastaram as plantações e as estruturas de produção. Desde esta última data, o café começou a ressurgir nas explorações agrícolas e como preocupação das instituições públicas que enquadram esta cultura.

Este trabalho insere-se no âmbito destas preocupações, procurando contribuir para o conhecimento do panorama actual da produção, e também para avaliar o potencial cafeícola a nível de município, bem como os resultados obtidos com algumas políticas que têm sido aplicadas no sector do café.

