

INTRODUÇÃO

Desde as antigas sociedades até as actuais, a agricultura foi e continua a ser sempre a base para o desenvolvimento.

Neste milénio, mais do que nunca, os desafios que se colocam a agricultura são enormes, na produção de alimentos para o combate a fome e a pobreza no mundo. Logo, o combate a pobreza nos países em via de desenvolvimento tem de se fazer acompanhado do crescimento da agricultura, que é o sector onde a maior parte da população trabalha e onde se pode estimular o desenvolvimento de actividades rurais ou agrícolas criadores de emprego e geradores de rendimentos ao alcance da maior parte da população.

Assim sendo, o sector agrícola ainda que não venha a ser, ou possa ser o motor do desenvolvimento de um país, pode contribuir muito significativamente para o crescimento geral da economia e para a sua sustentabilidade, não só no aumento a produção de bens alimentares pelos pequenos produtores e consequentemente do seu nível de vida, poder de aquisição, procura de bens não agrícolas, mas também através da reconstituição do sector empresarial, tradicionalmente produtor de culturas de exportação que importa reabilitar.

Baseando-se na reabilitação das culturas de exportação, importa aqui referir que o nosso trabalho, está dedicado ao café como produto de exportação e consequentemente fonte de entrada de divisas para os países produtores.

Entretanto a historia do café mostra que, das espécies hoje cultivadas no mundo para a comercialização, todas têm a sua origem a partir do continente africano. No presente o domínio da cafeicultura no mundo, é dado pelo café arábica (*Coffea arábica* L.), representando actualmente cerca de 70% dos cafés consumidos, cabendo os restantes 30% ao café robusta (*Coffea*

Canephora Pierre), uma vez que o contributo de todas outras espécies não atinge 1%.

Segundo Correia (1990), deveu-se aos árabes não só a difusão inicial do cafeeiro arábica que trouxeram da Abissínia, mas também da sua utilização como bebida e que o tenham levado para a Europa onde se situavam os grandes extractos da população com alto poder de compra e particularmente sensibilizados para o consumo.

Mais tarde os europeus estabeleceram contactos directos e estáveis com a zona onde esta planta poderia produzir, trabalharam para a sua difusão levantando-a ao Oriente, onde ainda era desconhecida, e trazendo-a para a Europa como estação intermédia de passagem para as Américas onde o cafeeiro tomou um grande desenvolvimento económico. Em muitos países africanos, o interesse pela cultura só teve início a partir da 1ª guerra mundial, em que muitas vezes as espécies novas então descobertas tiveram também alguma importância como fontes produtoras do café comercial.

Referindo-se a Angola, alguns documentos consultados, apontam que em 1835 já se cultivava o café, na província do Cuanza Norte, município do Cazengo, em 1890 iniciou-se o cultivo no Amboim, em Cabinda em 1905 e em 1912 no Úige.

Portanto só há aproximadamente 100 anos a cultura do café em Angola começou a tomar um aspecto mais ordenado e racional, com a intervenção do europeu na sua propagação e desenvolvimento, pois até nos primeiros anos do século XIX, o aproveitamento do café era esporádico, que constituía unicamente na colheita e preparação rudimentar dos frutos maduros, sem dar a planta o tratamento conveniente.

Para além do comércio de permuta com os naturais, que se baseava apenas no café que era aproveitado espontaneamente, diz-se que a verdadeira cultura do café só começou a praticar-se, com a ocupação pelos europeus das zonas susceptíveis de receberem o café.

O café tomou uma expansão verdadeiramente notável, quando Angola em 1963 ocupou a posição de primeiro produtor e fornecedor africano de café, correspondendo a sua produção a 4,7% do total da produção mundial. E em

1973 passou a ser o quarto produtor mundial e segundo em África, tendo atingido a produção de 244000 ton, das quais foram exportadas 219000 ton, no valor de 210 milhões de USD norte americano.

Portanto há referências que indicam que o café contribuía com cifras superiores a 30% do total de produtos exportáveis do país, daí o seu importante peso na economia nacional. A sua produção estava difundida entre produtores europeus que residiam no território angolano e produtores angolanos, divididos entre grandes, médios e pequenos agricultores.

Até a independência do país em 1975, a exploração do café era coordenada pelo Instituto do Café de Angola, que disciplinava a exportação, promovia a investigação e experimentação, através das estações regionais do Úige, Amboim e Ganda, em colaboração com outros organismos de investigação, além de desenvolver actividade de extensão caracterizada pelo apoio técnico aos pequenos agricultores nas zonas de maior produção cafeeira.

Portanto o robusta representa a espécie dominante, cuja participação se situa em torno dos 96% a 97% dos cafés produzidos em Angola cabendo ao arábica os restantes 3% a 4%. A razão desta opção pelos cafeeiros angolanos, deve-se sobretudo ao facto de as condições climáticas existentes nas regiões com maior aptidão para a cultura do café, serem mais favoráveis ao cultivo do robusta. O robusta é cultivado nas regiões de floresta densa húmida semicaducifólia, demarcada a noroeste na região dos Dembos (província do Bengo) e a nordeste se estende desde Dalatando (província do Cuanza Norte) até as serras do Quitexe e Úige envolvendo as matas de Quimbele e Macocola (província do Úige). A sul o cultivo do robusta estende-se até a zona do Amboim, Seles e Libolo (província do Cuanza Sul). Também é cultivado em pequenos núcleos nas províncias de Cabinda, Zaire e Malange. O café arábica é cultivado nas regiões planálticas e sub planálticas das províncias do Huambo, Bié, Huíla e Benguela.

Com uma produção comercializável de cerca de 219 000 toneladas, em 1973, actualmente Angola tem uma produção de café comercial de cerca de 5 000 toneladas. Portanto se pode dizer que o decréscimo das produções deveu-

se à instabilidade político ou militar que fazia sentir no país desde os primeiros anos de independência, o abandono da produção empresarial, o decrescente e desestimulante preço interno e externo de comercialização que determinou que o sector tradicional, aos pouco e pouco viesse a substituir cultura do café, por outras viradas à subsistência das populações.

Entretanto, hoje um dos objectivos do Instituto Nacional do Café de Angola é o de relançar a cafeicultura em todo país, com a finalidade de obter maior produção de café comercial que vise um desenvolvimento económico e sustentado do país, melhoramento do nível de vida dos cafeicultores e das suas respectivas famílias.

Pretende-se com este trabalho, analisar os aspectos técnicos, económicos e sociais que irão permitir o relançamento da produção do café, e os mecanismos de comercialização com vista a desenvolver uma metodologia expedita de diagnóstico dos principais entraves à revitalização da produção cafeicola de Angola.

Este estudo foi realizado na região do Libolo através de inquérito a 100 produtores. Procurou-se essencialmente detectar as actividades e as produções efectuadas no sentido de compreender as razões da menor disponibilidade para o trabalho na cultura do café na competição de recursos com as culturas alimentares. Paralelamente foram detectados os factores de estrangulamento da produção de café, tendo-se elegido a falta de financiamento como o factor chave o que permitiu avançar no estudo do micro-crédito como forma de ultrapassar as questões encontradas.

A dissertação da tese do mestrado realizou-se, no Instituto Superior de agronomia, Departamento de Economia Agrária e Sociologia Rural, sob orientação do Professor Auxiliar Carlos Manuel de Almeida Cabral, o trabalho versou na base de dados primários e secundários, relacionados com a província do Cuanza Sul, região Agrícola do Libolo e Amboim, com anuência do Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural de Angola que através do Instituto Nacional do Café de Angola prestou o apoio ao mestrando sobretudo na recolha de informação necessária para o trabalho.

O presente trabalho encontra-se estruturado em 5 capítulos:

No primeiro capítulo faz-se abordagem da generalidade do café e sua história no mundo, a transformação do café como bebida social, o consumo do café e a saúde no homem, luta contra o café, e a introdução nos vários países do mundo.

O segundo capítulo trata da importância económico-social do café, sua produção no mundo e o sistema de comercialização desenvolvido.

O terceiro capítulo refere-se a Angola e o café começando por breve histórico, café no período antes da independência, produção, mão-de-obra, café como principal produto de exportação, importância do café angolano na economia colonial portuguesa; a evolução do mercado angolano do café, e zonas consideradas prioritárias para o desenvolvimento da cafeicultura.

O quarto capítulo faz caracterização da zona agrícola do Libolo e Amboim, divisão administrativa da província do Cuanza Sul, passando por breve histórico sobre a cafeicultura da região do Libolo e Amboim, solos e vegetação dominante.

No quinto capítulo faz-se abordagem sobre caracterização socioeconómica dos produtores inquiridos da zona do café em estudo, políticas de micro-crédito, suas fases em África e os respectivos modelos praticados.

CAPITULO I

1 - Generalidade sobre o Café e sua história no mundo

O percurso feito pelos grãos de café até chegar à infusão que hoje habitualmente se prepara, continua a ser um aspecto obscuro. Correia, (1990)

Embora a primeira grande obra dedicada inteiramente ao café só tivesse aparecido em 1671 escrita por Naironi, Banésio, (1960), há indícios mais antigos de referências ao café como é o caso das obras dos médicos árabes Razis (séc. IX e X) e Avicena (séc. X e IX) (Silva, 1963; Carvalho, 1965). No entanto para Smith (1985), as primeiras citações ao café aparecem ainda no velho Testamento. As mais antigas poderão pôr em causa a lenda mais difundida sobre o café uma vez que ela aparece datada de 1440 (Ukers, 1922). Correia, (1995).

Não obstante, as referências bibliográficas sobre o café se perderem no tempo, existem dados que comprovam a sua expansão e introdução nos diversos cantos do mundo. Mas a história do seu aparecimento e da sua evolução como bebida, nunca foi cientificamente comprovada, baseando-se apenas em lendas e mitos.

Correia (1995), citando, Carvalho (1965) e Smith (1985), defendem que o café teria sido introduzido por Mohamemed que, doente, rezou a Allah e o anjo Gabriel, além de lhe entregar o Corão, trouxe-lhe também uma bebida tão negra como a kaaba de Meca que lhe deu força para arrear quarenta homens dos seus selins e fazer amor com o mesmo número de mulheres.

No entanto outra lenda refere-se ao padre Ali bin Omer, que foi castigado por má conduta para com a filha do Rei, e teria sido enviado para as montanhas do Yemen onde descobriu uma árvore com flores brancas, no qual saboreou uma decoração feita a partir dos seus grãos.

Por sua vez, o padre ao levar os grãos durante uma peregrinação a Meca, teria curado alguns peregrinos com doença de pele, que no regresso teria sido feito santo padroeiro dos produtores de café e mais tarde das casas que vendiam o café e dos consumidores da mesma bebida.

Também contam-se histórias fantasiosas e fazem-se suposições diversas da forma como se conheceram as propriedades estimulantes da bebida, possivelmente iniciada com a utilização dos frutos completos e mais tarde utilizando as sementes.

Colocando de lado a história das cabras que se excitavam quando comiam os frutos ou as folhas dos cafeeiros, ou as pessoas que ficavam sem dormir, a versão mais consistente, dá notícia que os islamizados desta região levavam a semente consigo quando se deslocavam nas peregrinações a Meca, para se manterem activos durante as longas viagens.

Ainda outra lenda é relacionada com Derviche de Moka, que em 1258 vivia numa montanha das vizinhanças, querendo apaziguar a fome que o atormentava, bebeu uma decoção de grãos de café; tendo convidado também os peregrinos que ele recebia no seu ermitério a fazerem o uso da mesma bebida e que por sua vez a acharam uma bebida agradável.

Finalmente e tendo em conta as inúmeras lendas contadas, torna-se muito difícil estabelecer com segurança todas as etapas que o café percorreu até chegar à bebida que actualmente é consumida.

Em 1714, o alcaide de Amsterdão, procurando fazer mais publicidade ao café, mandou como presente a Luís XIV de França uma planta completa. O belo arbusto foi colocado numa das estufas reais e aí reproduziu outras plantas. Por 1720, o oficial Galeriel Mathieu du Clieu embarcou para as Antilhas transportando dois pés dessa planta. Porém como o veleiro em que seguia tivesse sido apanhado por violenta tempestade, a viagem prolongou-se mais do que se calculava, esgotando-se as provisões do bordo. A água passou a ser racionada e o Clieu não hesitou em privar-se da sua parte para poder regar as plantas de que só uma resistiu e chegou a Martinica. No ano seguinte as colheitas de géneros que se cultivaram nesta ilha foram tão más que tudo se perdeu provocando a miséria e a deslocação entre os seus habitantes,

aparecendo-lhes então o café como tábua salvadora e a cujo cultivo se dedicaram com entusiasmo.

Em 1727, no reinado de D. João V, o sargento-mor Francisco Melo Palheta, natural de Pará e filho do capitão de infantaria João Rodrigues Palheta, nascido em Serpa, na província do Alentejo, levou da Guiana francesa para o Brasil os primeiros pés de cafeeiro que foram plantados em Belém no estado do Pará. Tendo sido levado o cultivo para o Amazonas e Maranhão, posteriormente levado para o rio de Janeiro em 1770, pelo Magistrado J. A. Castelo Branco. Empreenderam-se então plantações nos terrenos dos frades barbadinhos e, mais tarde com rebentos destas plantas, um bispo e vários padres iniciaram plantações próprias, em terrenos da sua propriedade nos arredores de Inhaúma, Campo Grande e Resende, de onde propagaram para as restantes regiões em que actualmente é cultivado no Brasil.

Em 1827, uma plantação no Município de Campinas concorria também poderosamente para a difusão da cultura do cafeeiro no Brasil. A produção que aqui aumentava de ano para ano atingiu um elevado volume em 1834, tornando-se assim Campinas o maior centro de café do Brasil. Quatro anos depois de introduzido no Brasil o café já era exportado para Portugal, e o seu valor como produto comercial, atingiu tal importância que, em 1731, foram tomadas as primeiras providências para a sua protecção. Em 30 de Junho do mesmo ano, o governo de D. João V determinou a isenção de quaisquer direitos, por 12 anos, para o café do Brasil; ainda em 8 de Setembro de 1732, uma carta régia era dirigida ao Governador e capitão-general José da Serra, recomendando a propagação do café e em Outubro de 1739, os oficiais da Câmara do Pará solicitavam a proibição da importação do café estrangeiro, como medida de protecção do café nacional.

Do Brasil os portugueses reintroduziram o café na costa ocidental de africana e para o resto do mundo. A partir do fim da séc. XIX, são descobertas outras espécies de café como *Coffea Canephora* dita roubusta que no caso de Angola viria a assumir uma importância decisiva quer no desenvolvimento da então colónia como no conhecimento científico sobre a cultura.

1.1 - Introdução do café nos vários países produtores

1.1.1 - América

Brasil	1727
Colômbia	2ª metade do séc. XVIII oriundas das Antilhas Francesas
Costa Rica	1779 Oriundo de Cuba
Cuba	Meados do séc. XVIII oriundo do Haiti
El. Salvador	Meados do séc. XIX
Equador	2ª metade do séc. XVIII
Guadalupe	1ª metade do séc. XVIII
Guatemala	1º quartel do séc. XIX
Guiana Britânica	Meados do séc. XVIII
Guiana Holandesa	Início do séc. XVIII
Haiti	Início do séc. XVIII
Honduras	Meados do séc. XIX
Jamaica	1º quartel do séc. XVIII
México	1790
Nicarágua	1846
Rep. Dominicana	1º quartel do séc. XVIII
Panamá	2ª metade do séc. XVIII
Peru	2ª metade do séc. XVIII
Porto Rico	1ª metade do séc. XVIII
Trindade e To Baco	1ª metade do séc. XVIII
Venezuela	1730

1.1.2 - Ásia

Arábia	Meados do séc. XV oriundo da região originária
Ceilão	Final do séc. XVII
Filipinas	Meados do séc. XVIII
Índia	Em pleno séc. XVIII pelos britânicos. A primeira introdução ter-se-ia feito ainda no séc. XVI ou séc. XVII proveniente de Meca para Mysore.
Indochina	Final do séc. XIX
Indonésia	Final do séc. XVII
Malásia	Meados do séc. XVIII

1.1.3 - Oceânia

Hawai	1º quartel do séc. XIX
Nova Caledónia	Meados do séc. XIX

1.1.4 - África

Correia (1990), citando Ferrão (1960) e Silva (1963), o Café arábica proveniente do Brasil, teria sido introduzido na ilha de S. Tomé pelo então Capitão-mor da ilha de João Baptista da Silva Lagos, antes de 1789, e no arquipélago de Cabo verde em 1790, através da ilha de S. Nicolau, referindo-se que a partir de 1870, começou a ser explorado com êxito nas colónias britânicas do Quênia, Tanzânia e Uganda.

No Zaire a exploração do arábica teria começado em 1881, nos Camarões em 1930 e só a partir de 1933 o cafeeiro arábica foi introduzido em todos os outros territórios do continente africano com aptidão para a produção daquela espécie.

Com o interesse então surgido pelo *C. canephora* var. *robusta* e havendo na costa ocidental africana ótimas condições regionais para a exploração daquela espécie, em alguns territórios o *C. canephora* produziu-se sempre em maior quantidade do que o *C. arábica* sendo desta zona os principais produtores de café *robusta*. Embora as espécies regionais tenham tido bastante interesse nomeadamente para o melhoramento genético então operado, só *C. canephora* var. *robusta* assume hoje alguma importância económica. Correia (1990)

1.2 - O Café como bebida social

Desde os tempos passados, o café foi usado como bebida pelos povos de Abissínia, região dos Grandes Lagos, árabes e otomanos. Apesar das fortes interdições criadas pelos muçulmanos durante muito tempo, por politiquices, problemas económicos e baseados em certos versículos do «Alcorão», acabou por obter grande aceitação por parte destes últimos povos, e de tal forma, que se tornava quase uma obrigação por parte dos grandes dignitários oferecerem café aos seus ilustres visitantes

Segundo Chevalier, citado por Lourenço (1992), a introdução do café na Europa foi feita pelos Otomanos, durante a ocupação de vastas regiões da Europa Oriental, que por certo devem ter introduzido esta bebida entre os povos conquistados.

Dizia também o mesmo autor, citado por Lourenço (1992), que as camadas mais pobres daqueles povos, não só guardavam para o seu gasto as folhas e polpa das «cerejas» do cafeeiro, como por vezes os próprios turcos faziam misturas destas partes da planta com as sementes torradas o que, provavelmente, dava o café turco um paladar mais forte e um tom mais escuro.

No entanto, foi Salomão Aga, embaixador de Maomé IV em Paris quem tenha dado um cunho de nobreza e importância à bebida do café naquela grande capital francesa. Tendo proporcionado principescas e recepções onde a bebida era servida por escravos negros, trajados à oriental. Estes grandes acontecimentos reportam-se aos anos de 1668-1669 em que Arménio Pascal acompanhou o diplomata, que abriu o primeiro estabelecimento público de café em Paris, o qual não teve sucesso.

Na Áustria, o primeiro café público foi aberto em 1683, pelo polaco Franz Georg Kolshitsky ao qual foram entregues quase quinhentas sacas de café que os Otomanos em debandada (após o levantamento do cerco que havia feito a Viena) deixaram nas tendas do Estado-Maior Turco.

Na Escandinávia e nos Países Baixos o café foi introduzido no início do século XVIII, apesar dos protestos que os médicos fizeram contra o abuso que estes povos faziam desta magnífica bebida.

Em 1616, Peter Vanden Broeck ⁽⁴⁰⁾, introduziu o café na Holanda, trazido do porto de Moka nos navios da companhia Holandesa das Índias Orientais, de onde eram reexportadas para outros países. O primeiro café público foi aberto em Haia, sob a protecção do escritor Van Effen, o que se menciona como tendo dado origem à eterna aliança entre o café e os literatos.

Nos Estados Unidos de América do Norte a introdução do café foi por volta do terceiro quartel do século XVII, ali se estabeleceram bastantes cafés públicos, dando origem a muitas polémicas enquanto colónia britânica, devido à rivalidade entre o consumo do chá e do café.

De acordo com dados no dicionário de bluteau, o uso do café em Portugal deve ter início por volta de 1712, possivelmente de cafés provenientes do Levante e da Martinica, pois só em 1731 começou a importar café do Brasil (Maranhão e Paraná) que rapidamente se viu a capital portuguesa coberta por

uma gama de cafés públicos, sendo o primeiro o café Nicola instalado quase no mesmo sítio em que se encontra actualmente.

Portanto o café teve e continua a ter uma imensa aceitação em todo mundo moderno, onde vários milhares de casas públicas de venda desta maravilhosa bebida abriram praticamente em todos os países. Tal facto se deve principalmente aos literatos, artistas, políticos e comerciantes de todo mundo. Posteriormente esta bebida foi tendo aceitação de muitas pessoas de outras classes profissionais, até se transformar hoje em uma absoluta necessidade da maioria das populações. Em suma o café foi e continua a ser o maior aglutinador das relações sócias entre os homens, tudo se trata a mesa dos cafés, frente a uma boa e fumegante chávena desta bebida que alguns chamaram de divina.

Segundo Luís Augusto Palmeirim, citado por Matos Sequeira e Pastor de Macedo ⁽⁴⁰⁾, transcrito por Lourenço (1992), referiu-se que...«não havia talentos em Portugal, nem artistas de género, nem governos estáveis, nem mulheres bonitas, nem boas toiradas...» «Faziam vidas de cafés os nossos poetas» Tenhamos como exemplos o célebre Bocage, Eça de Queiroz e mais recentemente Fernando Pessoa. O café de Parras, que fechou em 1850, destacou-se por ter como frequentadores, no campo político os liberais revolucionários e no campo literário os mais «brilhantes» escritores e poetas daquela época. O Martinho da Neve, boa fama, teve clientes importantes como Fialho e Mesquita que dele fizeram «lugar certo de conversa e inspiração, e as suas mesas Junqueiro ditou versos entre amigos».O café de Freitas, no Rossio, no local onde até a pouco existia o café gelo, era local dado a brigas constantes. O Martinho da Arcada (ainda existente), tinha clientela pacata; funcionários públicos e homens de negócios ou famílias que iam até ali para, no terreiro do Paço, respirarem a fresco do Tejo.

Logo o desenvolvimento do comercio de cafés, levou ao estabelecimento de muitas torrefacções, com excelentes lotes desta bebida os quais, na sua grande maioria, se podem comparar (com relevância para eles), aos melhores bebidos na Europa e na América. Os lotes de Portugal bem assim como os de

quase toda Europa, são preparados à base de café robusta com maior ou menor percentagem de arábica.

O café se julga ter sido usado pelos primitivos como alimento sólido, depois como vinho, mais tarde como remédio e, finalmente, como bebida. Como alimento descascava-se o fruto inteiro a que se juntava depois uma massa, e mistura dava-se, em moldes, uma forma esférica. Cada uma dessas bolas, de tamanho aproximado às do bilhar, era suficiente para alimentar um homem pelo espaço de um dia. Com essa provisão lançava-se as povoações nómadas, sem temer as longas jornadas pelo deserto onde eram raros os oásis.

A casa do Omar adquiriu tal concorrência que, ao cabo de certo tempo, foi convidado a voltar a Meca, onde entrou triunfalmente entre os aplausos delirantes da multidão. Mais tarde construiu-se um mosteiro em honra do Cheik, que depois foi santificado. Também outras lendas se contam a propósito do café e da forma como foi adoptado o seu uso como bebida. Parece que de facto, foi dos resultados da sua acção fisiológica antisoporífica que o seu uso se generalizou no mundo.

Dessa acção foi tirada vantagem para as prolongadas cerimónias religiosas maometanas, mas os sacerdotes, notando o abuso que se fazia da bebida e a crença da que ela era de inspiração divina, começaram a levantar firme oposição ao seu uso. O café foi então considerado como uma bebida alcoólica e como tal proibida pelo Alcorão e que o tomavam eram ameaçados de severos castigos.

Não obstante, o hábito da bebida do café espalhou-se rapidamente entre os maometanos da Arábia e o seu uso físico arreigado ali como o do chá na China. Embora a sua origem tenha sido na Abissínia, o café não aparece mencionado pelos antigos escritores que se referiram a este país. Nem Frei João dos Santos, na «Etiópia Oriental», impressa em 1609, nem o padre Baltazar Teles, que escreveu a história da Etiópia a Alta, falam dele. O mesmo não sucede quando à sua existência na Arábia.

O uso do café foi introduzido na Europa no século XVII, possivelmente trazido pelos viajantes e negociantes. Roma parece ter sido a primeira cidade onde se bebeu, mas já antes, em 1554, havia sido inaugurado em Constantinopla o primeiro café público e em 1615 bebia-se em Veneza, em estabelecimentos apropriados.

Portanto o uso do café em Paris, onde já em 1644 existiam estabelecimento para a venda desta bebida, generalizou-se em 1669, depois de ter sido inaugurado o memorável « Café do Palais Royal», que mais tarde se chamou «Café de la Regence».

Sobre a introdução do café em Viena conta-se que, estando esta cidade austríaca cercado pelos turcos, e sabendo-se que ela não podia oferecer resistência aos invasores, George Kolchitsky e um outro europeu que falava perfeitamente o turco, se ofereceram para levar uma mensagem ao Duque de Lorena, pedindo-lhe reforço. Disfarçados de turcos, atravessaram corajosamente as linhas inimigas debaixo de uma chuva torrencial. No caminho encontraram um velho coronel turco que, apiedando-se do aspecto lastimoso dos seus falsos compatriotas, os recolheu na sua tenda e os deu café quente. Os corajosos austríacos conseguiram, pôr-se em contacto com os aliados do seu país e romper o cerco de Viena.

Terminada a batalha, o Kolschitsky viu um grupo de soldados em volta de um montão de sacos cheios de grãos castanhos, abandonados pelos fugitivos. Os soldados julgavam que se tratava de ração especial para os camelos e preparavam-se para lhes lançar jogo. Kolschitsky sentiu o cheiro e recebeu a bebida maravilhosa que lhe tinha sido dada pelo coronel turco. Apoderou-se imediatamente de todos os sacos e os soldados troçaram daquela absurda preferência.

A introdução do café nos países germânicos data de 1663 e da Alemanha passou à Suíça, Dinamarca, Escandinávia, Rússia, Portugal, e Espanha e, através das colónias deste país, aos Estados Unidos em 1668.

Se para os europeus o café constitui um habito, para os orientais, especialmente os otomanos, o seu uso deve ser uma imperiosa necessidade. No princípio da introdução no Império Turco, todos largavam as mesquitas para

acudir aos botequins. O Mufti de Constantinopla, aflito por ver os templos desertos, quis compreender aquela bebida no número das espirituosas, que a lei de Mafoma proíbe e instigou o sultão Amurath III a proibir os cafés. Esta intolerância excitou sedições, e afinal, a proibição ficou sem efeito.

Em 1523, a cabeça do islamismo, Abdallan Ibrahim, pregou com toda a força, uma mesquita, contra o uso do café. Em resultado de tal atitude deram-se sérios motins e o Governador do Cairo, El-Belet, convocou os doutores de leis e, depois de toda a paciência os ter ouvido numa longa discussão, mandou servir café a todos os assistentes e dissolveu a assembleia sem lhes dizer palavra. Deste modo conseguiu-se restabelecer o sossego.

Os holandeses, que estavam começar a disputar o monopólio do comercio do oriente, só mais tarde levaram para Batávia alguns rebentos daquele arbusto. Nesse tempo até final do século XVII, o abastecimento da Europa, embora limitado, especialmente pelos florescentes mercados de Veneza e Marselha, era feito pela província do Ymen, na Arábia do Sul e embarcado em Moka, cidade e porto de Arábia, a entrada do Mar-Vermelho, e da qual deriva a designação de melhor qualidade do café. De Moca atravessava o Mar-Vermelho até ao Suez de onde, por terra, era conduzido ao Egipto e aqui os vinham buscar os navios de Veneza e de Marselha.

1.3 - O café e a saúde

O café, devido ao seu alcalóide «cafeína», foi considerado de há muito como uma bebida estimulante. Não quer isto dizer que seja prejudicial a saúde pública, principalmente se for tomada com moderação e por pessoas a quem, de facto, não prejudique.

Já referimos diversas opiniões dos consumidores de café, os quais o usavam sempre que deviam estar mais despertos em trabalhos nocturnos (resultados obtidos por excitação do hipotálomo), quando pretendiam matar a sede, a fome, ou fortalecer-se para longas caminhadas.

Foi sempre uso de todas as classes sociais beberem café para se sentirem mais aptas para uma maior eficiência no trabalho. Referência especial é devida aos intelectuais nos quais provoca uma melhoria das suas aptidões

cerebrais, melhorando estas e permitindo-lhes maior tempo de capacidade de acção, principalmente durante a noite.

Segundo Dufour (1671), o café pode ser considerado como uma bebida quente (quando tomado por pessoas de temperamento frio e fleumático) enquanto actua como bebida fria (quando tomado por pessoas que têm o temperamento de fogo, às quais tempera a agitação demasiada violenta do sangue.

Para Sousa (1950), além das funções estimulantes que se atribuem ao café, também tonifica o coração, facilita a digestão e a secreção dos sucos digestivos, ajuda as contracções intestinais e tem acção diurética sobre os rins. Torna também, a respiração mais fácil e ampla. Gustav Von Bunge, professor da Universidade de Basileia, também referiu-se da cafeína como uma substância próxima da «xanhina» e que se encontrava em pequenas quantidades em todos os tecidos do corpo humano.

Wood, que em 1912 estudara, a acção da cafeína na circulação sanguínea e nos músculos, viu os seus trabalhos ampliados pelos cientistas Allers e Freud (em 1925) os quais, através de milhares de experiências, demonstraram que o café não só transmitia vigor intenso... «aos músculos mas também ao cérebro».

Os autores referem também que, pela ingestão do café, o processo de adquirir conhecimentos é grandemente facilitado, os «elementos visuais» do pensamento tornam-se mais claros enquanto que os seus elementos intelectuais se desenvolveriam com maior firmeza; a faculdade de aprender detalhes e de efectuar combinações entre o consciente e o subconsciente seria largamente ampliada e facilitada. Também o professor Michel Levy, sumidade do mundo médico contemporâneo, referiu-se que, quando a idade diminuía, a actividade dos órgãos lhes afrouxava os laços simpáticos, e o café parecia ser o excitante funcional por excelência dos velhos, ao mesmo tempo que, pela pequena proporção dos seus elementos nutritivos, correspondia a menor necessidade que tinham de alimentação.

Portanto a acção terapêutica do café é já hoje reconhecida sem discussão em certos casos que cientistas de valor e projecção internacional registam em

seus livros e comunicações feitas as Academias. (Heisler, Payr e Schweitzer), médicos alemães distintíssimos, referiram-se que o carvão de café, obtido de café excessivamente torrado, é um medicamento ideal desintoxicante e desinfectante, que produz hiperemia e alimentação curativa especial pela acção das vitaminas.

Experiências feitas com o carvão de café, Heisler afirma ter obtido sucessos extremamente satisfatórios em muitos casos de angina e enfermidades das amígdalas e ainda em casos de tonsilite crónica, purulenta, em que obteve a cura de enfermos, alguns dos quais com quatro anos de padecimentos.

Heisler, citado por Sousa (1950) refere-se a um colega que obteve resultados bons, empregando carvão de café contra a piorreia, friccionando as gengivas com um pedaço de limão coberto daquele pó e alude a magníficos resultados obtidos com a aplicação do carvão de café em casos de crises alérgicas, de intoxicações alimentares e em ataques de hemorróides e até mesmo de eczemas húmidos.

De mesmo modo Payr, citado por Sousa (1950) faz referência a experiências feitas em caso de enfermidades crónicas da vesícula biliar (colecistites e coligistes) e de disenteria bacilar em que o carvão de café auxiliou poderosamente outros medicamentos clássicos Schweitze também afirma ser o carvão de café usado com sucesso, em África, em certos casos de disenteria amebiana, principalmente pelos homens da Legião de Estrangeira Francesa.

Por outro lado professor Stajano discutiu a acção do café ministrado como clister sobre o «síndroma cardiovascular; o síndroma da paralisia gastrointestinal; o síndroma humoral da acidose, de azotemia, de hipoclorémia, e os síndromas de hipo função visceral em particular. Na Alemanha, em 1930 Já Ernest Dresel e Harold Lotze Havia demonstrado que as infusões de café (mesmo após a remoção da cafeína) destruíam o bacilo de Flexner, do vibrião colérico e dos bacilos tíficos.

Ainda segundo Sousa (1950), estudo transcrito do «Le Corrier du Café», de Outubro de 1957, de autoria do ilustre médico belga Dr. Ph Wéry encontraram-se opiniões interessantes sobre os benefícios e malefícios da bebida do café.

É assim que ao falar da cafeína existente no café puro Dr. Ph Wéry, disse:

- a) O seu teor é apenas de 1%.
- b) Ao bebermos 200ml de café ingerimos somente 200mg de cafeína o que, é já uma dose bastante activa, principalmente se a compararmos com as doses de 250 a 500mg, (por via bucal) consideradas como doses terapêuticas pela «farmacopeia internacional».
- c) Seria necessário ingerir a dose fantástica de 12 g para encontrar na literatura um caso de intoxicação mortal.

E quanto a acção que a cafeína exerce sobre o sistema nervoso central, o sistema vascular e o sistema muscular, menciona-se o seguinte:

- 1) A cafeína é facilmente absorvido pelo tubo digestivo e eliminada, por completo após 24 horas.
- 2) Dessa eliminação apenas 1% é feita pela urina.
- 3) O resto é feito sob a forma de dimetilxantina, monometilxantina e xantina pura, tornando a cafeína como um significativo dador de agrupamentos «metilo» ao organismo humano, e representando estes agrupamentos uma grande importância na síntese de substâncias lipotrópicas, que evitam o armazenamento das gorduras no fígado, protegendo-o da degenerescência e prevenindo a arteriosclerose.

Portanto a cafeína também actua sob o sistema pulmonar melhorando o processo respiratório e a ventilação dos pulmões. Age sobre os centros vaso motores e do nervo vago sendo esta acção certa mas complexa, embora a tensão sanguínea não seja modificada..Excita a espinal medula em menor grau, mas suficiente para melhorar a excitabilidade reflexa.

No sistema circulatório, nomeadamente o coração, a cafeína provoca uma dilatação das coronárias, que resulta uma melhor nutrição e, logicamente, um melhor funcionamento do musculo cardíaco, fazendo desaparecer os espasmos dos vasos cardíacos. Todo este processo leva a uma mais activa circulação cerebral. Os espasmos vasculares cerebrais desaparecem e este aumenta de circulação acrescentando-se, ao efeito excitante da cafeína.

1.4 - Luta contra o café

A perseguição ao café e o seu respectivo uso já teria começado em 1511 na Arábia pela mão de Kair-bei, em 1523 no Egipto e em 1542 na Turquia. Durariam cerca de 150 anos Bernegc, (1938); Sousa, (1952); e Smith, (1985).

As perseguições verificadas quer no Oriente como no Ocidente, fundamentaram-se em:

- a) No caso do oriente, terá sido sem duvida razão de índole religiosa.
- b) No Ocidente questionaria-se o dispêndio cada vez maior de divisas que era necessário destinar para aquele produto.
- c) Talvez outra razão mais importante, seria o facto de se admitir que os cafés, centro de reuniões por excelência, constituírem fontes de contra-poder.

Na Itália, os Padres haviam apelado ao Papa Clemente (1592-1605), para proibir a utilização do café entre os cristãos.

Também no Reino Unido, o rei Carlos II, em 1675, mandou encerrar as casas de café as quais, por forte insistência da população, viriam a ser reabertas.

Em França, em 1679 nasceu uma forte oposição contra o café por parte dos mercadores de vinho. Nesse sentido, e para desmotivarem as pessoas do consumo de café, fizeram circular as histórias mais caricatas sobre os efeitos originados pelo consumo daquele produto. Correia (1990).

Em 1773 foi a vez de Frederic de Hesse proibir o consumo do café na Alemanha. Se os súbditos não acatassem as suas ordens, seriam punidos com

trabalhos forçados na estrada. Porém, como refere Smith (1985), Citado por Correia (1990) ás pessoas de elevado nível social não lhes acontecia nada.

Em suma a perseguição aos cafés passava também pelo encerramento das várias torrefactoras então existentes. As ilegais, eram detectadas por “inaladores” especializados que andavam pelas ruas à procura do aroma a café torrado que proviesse das casas ou das janelas descobrindo assim os infractores.

Baseando-se a Smith (1985), citado por Correia (1990), em Hamburgo os contrabandistas de café, entre outros estratagemas, enchiam os caixões de café torrado e transportavam-no simulando uma procissão de funeral tendo ainda o cuidado de levar alguém à frente que ia gritando “cólera” para afastar aqueles que tentassem fazer qualquer fiscalização.

De um modo geral, o fruto proibido acabou sempre por ser o mais desejado, e os consumidores de café não pararam de aumentar quer pelas características intrínsecas da bebida quer ainda pela publicidade feita através das pessoas mais importantes de cada época e que o cidadão comum tendia a imitar.

Entre os mais famosos bebedores de café, encontravam-se Voltaire que teria dias de beber 72 chávenas de café, Beethoven que gostava da infusão muito forte e Joahn Sebastian Bach que em 1742, levaria a cena em Leipzig uma opereta cómica em um acto intitulado “Leandro entrega pontos a investigação mais importante em defesa do café (Costa, 1938; Bernegc 1938; Sousa, 1952; Smith, 1985).

Introduzido o café solúvel no comercio após a segunda guerra mundial, foi mais um passo importante na difusão do café havendo países, como Reino Unido em que aquele tipo de produto preenche quase em exclusivo a comercialização ao público.

Para Smith (1985), o aparecimento de cafés bar, com uma decoração exótica, e vendendo um produto novo, contribuiu muito para chamar para o consumo do café a população jovem. No entanto, os cafés passaram cada vez menos a serem olhados como locais de convívio e a sua sobrevivência

passando mesmo pela comercialização de refeições e por vezes pela mudança para outro tipo de actividade ao saber da moda de cada região.

Na Europa, como na Arábia e no Egipto, o café teve grandes e poderosos adversários e o seu uso chegou, de princípio, a ser proibido. Assim vendedores de bebidas inglesas bem como os moralistas fizeram-lhe tenaz resistência, e em 1674 as senhoras deste país dirigiram uma petição ao governo, contra o café, acusando-o de desregrar os chefes de família. Carlos II também se empenhou em abolir os cafés em Inglaterra, com a alegação de que eram centros de agitação política.

1.5 - Significado etimológico da palavra café

O termo “café” significa na língua corrente não só o grão e a bebida preparada a partir das sementes torradas e moídas do cafeeiro, como o estabelecimento de preparo e venda da própria planta produtora dos magníficos grãos.

A maioria dos autores considera que a palavra “café” teve origem na palavra árabe “Kahwah”, degenerada em “Kahweeh”, que significa “vinho”, forma na qual se iniciou na Arábia, possivelmente no século XV, a preparação da bebida de café a partir da polpa dos frutos (Coste, 1955; Clifford, 1985; e Cardoso, 1994), cit., por Gomes Mato, (1997). Na verdade os povos que adoptaram a bebida parecem ter adoptado o vocábulo turco a pronúncia da sua língua, com rara excepções. Assim os espanhóis, dizem café; os franceses, café; os ingleses, coffee; os alemães, Kaffee; os italianos, caffè; os gregos e os dinamarqueses, kaeffè; os suecos, Kaffe; os holandeses, Koffie; os russos Kophe; os húngaros, Kavé; os polacos Kawa; os malaios, Kava; os animistas, Caphé; os chineses, Kiafey; os filandeses, Kahvi e os romanos Caféo.

1.6 - A botânica do cafeeiro

1.6.1 - Descrição geral

O cafeeiro, que no estado selvagem pode atingir 8 a 10 m de altura, apresenta normalmente um caule vertical, pela extremidade do qual a planta cresce em altura. Entre os primeiros 9 a 11 nós desse caule na planta jovem nascem somente folhas e, daí, formam-se pares de ramos laterais horizontais (plagiotropicos) opostos, que crescem continuamente pelas extremidades, formando novas folhas e entrenós. Destes ramos laterais, designados por primários, podem nascer ramos secundários e terciários.

Quando a extremidade do caule vertical (meristema terminal) é eliminada (designada por poda de rebaixamento) ou reduzida a sua actividade pela empoa da planta, evoluem gemas nos nós inferiores, dando origem a ramos ladrões, verticais (ortotrópicos), que, reproduzem o modelo de crescimento do caule original, que em plantas velhas, estes ladrões formam-se na parte basal do tronco.

A realização de corte da parte apical do ramo lateral primário pode introduzir a formação de ramos laterais secundários. Deste modo um ramo lateral raramente se produzirá, quer na planta em que se insere, quer noutra em que se enxerte ou numa estaca em que se transforme, num ramo vertical. Os ramos laterais são os únicos que produzem flores e frutos nas axilas das folhas formadas no ano anterior.

A formação da copa no cafeeiro Robusta como no Arábica, tem a sua origem a partir do tronco vertical e dos ramos laterais. A espécie apresenta, no entanto, uma marcada tendência para produzir vários eixos verticais na parte basal das plantas, permitindo que os seu ramos laterais cresçam frequentemente pelas extremidades durante vários anos sem formar ramos secundários. A copa de um cafeeiro formada com base num só caule ou rebento ortotrópico tem a configuração esquemática de cone, onde a planta cresce e produz.

Nos primeiros anos da planta ou após a sua renovação, o comprimento total das zonas de produção aumenta em relação aos anteriores. Ao fim de um

período, variável com as condições de cultura, passa a ser inferior e impõe-se que se introduza então o rejuvenescimento da copa.

1.6.1.1 - Raiz

O sistema radical do cafeeiro, é constituído por um eixo central aprofundante, cónico, que atinge normalmente uma profundidade de 50-60 cm com dois tipos de raízes de primeira ordem. As aprofundantes, axiais, nas quais se baseia a fixação da planta, e as que crescem horizontalmente, das quais brotam principalmente as radículas absorventes, que em mais de 80% se localizam nos 30 cm superficiais do solo.

1.6.1.2 - Folhas

A partir do 11º nó do caule, as folhas aparecem nos ramos laterais num mesmo plano e em posições opostas, inserindo-se cada uma no ramo por um pecíolo plano na parte superior e convexo na inferior, com 1cm de comprimento. Apresentam forma elíptica a lanceolada com 12 a 25 cm de comprimento e 5 a 12 cm de largura.

1.6.1.3 - Inflorescências e flores

As inflorescências do cafeeiro apresentam entre duas a seis flores originadas em curtas ramificações de um eixo floral formado numa axila foliar de um ramo plagiotrópico. Portanto de um a três destes eixos florais, inserem-se normalmente em cada axila, formando glomérulos. Cada flor possui um pedúnculo, na extremidade do qual se situa o ovário, que depois de fecundado cresce e desenvolve para formar o fruto. Cada ovário contem dois óvulos, que são as células sexuais femininas da planta, os quais originam duas sementes de cada fruto após serem fecundados. Mas pode dar-se o caso de não fecundar os dois óvulos e que o único fecundado ocupa todo o espaço do ovário ficando arredondado (grão «caracoli»). Ou, não raramente, o ovário poderá apresentar 3 óvulos.

Na coroa inserem-se as sé palas, semelhantes a folhas minúsculas (1-2 mm), que formam o cálice. Acima deste sai a corola, constituída por cinco pétalas soldadas na base, formando um tubo cilíndrico branco com 6-12 mm. Do ovário sai o estilete, órgão condutor do grão de pólen em germinação, (célula sexual masculino) que fecundará. Assim o estilete percorre o interior do tubo da coroa até sair a cima da superfície desta. Contém na sua extremidade a estigma formada por duas peças, (órgãos receptores do pólen). Estão ainda os estames, que são em número de cinco e têm os filetes soldados com a base das pétalas. Nas suas extremidades encontram-se as anteras, que se apresentam sob a forma de bolsas alongadas, contendo também os grãos de pólen, libertando-se por uma fenda longitudinal.

1.6.1.4 - Fruto

O fruto do cafeeiro é uma drupa elipsoidal com três eixos: um longitudinal mais comprido e dois transversais de diferente dimensão, devido a posição das duas sementes plano-convexas que contém. Apresenta cor verde antes de amadurecer, depois torna-se amarelo e finalmente vermelho. Alcança o seu tamanho definitivo cerca de 13 semanas após a fecundação e amadurece 6.5-9 ou 10-11 meses nos cafeeiros arábicas e robustas respectivamente. Tem um pericarpo com três camadas de tecidos: duas mais externas (epicarpo e mesocarpo) designados por «polpa» e uma interna (endocarpo) designada por «pergaminho» que forma uma camada dura de fibras amarelas envolvendo cada uma das sementes.

1.6.2 - Sistematização

A sistematização dos grupos botânicos que incluem as espécies de cafeeiros mais difundidas, tem sofrido algumas alterações com o decorrer dos anos. Esta situação, tornou-se ainda mais marcante nos finais da década de 70 com os avanços conseguidos no campo da taxionomia. Para Charrier (1978), a primeira descrição botânico da planta do café foi feita em 1713 por A. de Jussieu. Este baseado na única planta, originário que existia no Jardim Botânico de Amesterdão, classificou-a como *Jasminum arabicum*. A espécie

Coffea arábica era nesse tempo, à única conhecida. No entanto, ainda hoje, quando se fala da sistemática dos cafeeiros, a referência a Augusto Chevalier é quase obrigatória uma vez que, com base nos trabalhos elaborados na década de 40, conseguiu-se construir uma chave taxionómica bastante completa para os diferentes cafeeiros que hoje, ainda continuam a ter grande expressão.

Esta classificação embora tenha sido uma notável ajuda para os investigadores da época, começou a ser posta em causa por alguns sistemas a partir do momento em que foi possível dispor de novas técnicas para o estudo da taxionomia. Contudo, sendo um tema actual, várias polémicas têm sido levantadas o que leva alguns autores a seguirem ainda a classificação de Chevalier.

Actualmente, os botânicos e os melhoradores do cafeeiro (Leroy, 1980; Bridson, 1982), recorrem a um conjunto de ciências interdisciplinares. Assim, tendo por base a classificação padrão dos espécimes de herbário e colecções vivas, começaram a ser propostos novos arranjos de acordo com as técnicas utilizadas. No entanto, todos estes estudos têm conduzido a obtenção de resultados que por vezes, são geradores de acasas polémicas.

Leroy, sendo um dos botânicos que mais se tem dedicado ao café, refere mesmo, «...a classificação dos cafeeiros progride muito lentamente muito por culpa dos métodos utilizados no seu estudo» e acusa mesmo alguns autores de não terem qualquer preocupação de ordem teórica e de se basearem, muitas vezes, em dados empíricos que podem conduzir a descrições por vezes completamente falsas.

Para aquele autor, só uma taxionomia integrativa ou sincrética, com base em estudos de fisiologia e biologia, poderá relacionar os diversos caracteres por forma a pôr em evidência os processos de evolução, conduzindo, como demonstrou a obtenção de resultados mais objectivos do que os obtidos pela taxionomia numérica que, por não ter os dados ligados entre si, apresenta uma base muito ampla e dispersa. Desta forma, tendo por base os trabalhos de Guillaument (1975), Leroy (1980) e Bridson (1982) e (1986), podemos adiantar a seguinte classificação para os cafeeiros, aquela que actualmente tem sido mais referida ainda que não de uma forma global.

Familia–Rubiaceae.

Sub-familia Coffea.

Géneros

- a) Nostolachma Th. Dur.
- b) Psilanthus Hook. F.
- c) Coffea L.

Sub-géneros.

O género Psilanthus Hook f.

- a) Afrocoffea (Moens) Bridson.
- b) Psilanthus (Hook. F.) Loroy.

O género Coffea L.

- a) Baracoffea (Leroy) Leroy.
- b) Psilanthopsis (Chev.) Leroy.
- c) Coffea.

CAPITULO II

2 - Importância económica do café (aparecimento da ICO)

O interesse crescente pela cultura do café levou a que no século XIX, se atingissem durante anos seguidos produções excedentárias. Esta situação levou muito naturalmente a uma progressiva diminuição dos preços praticados internacionalmente. Terá sido este o primeiro grande aviso aos países produtores de café de que a produção não deveria deixar de ter em conta o mercado potencial. Correia (1990).

Como se referiu Correia (1990), a partir dos anos trinta e até ao fim da Segunda Grande Guerra, a procura tornou a baixar significativamente com natural influência nos preços praticados que acompanharam a queda. Portanto no período do pós-guerra, a procura voltou a subir significativamente de tal forma que entre 1950 e 1953, a procura já era bastante superior a oferta. Esta situação foi ainda agravada pela guerra da Coreia e por fortes geadas que se abateram sobre os campos da cultura brasileiros. Depois os preços voltaram a subir, os agricultores e governantes voltaram a apostar na cultura e, no final da década de 50 inícios da de 60 retomavam-se os excedentes significativos. Como era natural, os preços voltaram a cair drasticamente arrastando para a miséria muitos produtores, com particular incidência na América Latina.

Face estas oscilações de altos e baixa de preços, levou alguns países a tomarem uma iniciativa inter-governamental no sentido de se chegar a um acordo que estabilizasse o mercado do café.

Como consequência do acordo feito entre produtores e consumidores de café originou a formação da Organização Internacional do Café (ICO) em 1963 sedeadada em Londres.

Sob acção da ICO foram estabelecidas quotas de exportação para os países produtores e tentou-se controlar os preços da mercadoria por um sistema especial.

Deste modo os países exportadores pertencentes à ICO passaram a classificar-se em duas categorias:

- a) Os maiores produtores, que produzissem até uma quota de exportação básica.
- b) Menores produtores, que produzissem isentos da quota de exportação básica.

Seguidamente foram estabelecidas quotas de produção, tendo como principal objectivo reduzir a área de cultivo de café somente as zonas ecologicamente favoráveis, capazes de produzir aos mais baixos preços as maiores produções unitárias de café de boa qualidade

De igual modo, era e é função destes sucessivos acordos estudar políticas de alternativa à cultura do café, promover a nível internacional todos os contactos entre as partes envolvidas e, fundamentalmente, promover continuamente acções de marketing tendentes a aumentar o consumo de café em todo o mundo e fundamentalmente nos países membros da ICO

A duração do acordo começou por cinco anos. Mas, os vários interesses em jogo nem sempre permitiram que as renovações fossem conseguidas dentro do prazo estabelecido.

Portanto depois dos acordo de 1962, e numa altura em que a oferta mundial ainda era superior à procura, conseguiu-se um novo acordo em 1968. Até 1972, o acordo conseguiu estabilizar o mercado.

No mesmo ano, a procura começa a ser superior à oferta e o mercado naturalmente se ressentia desse facto. Os membros da ICO não conseguiam definir a tempo a redistribuição das várias quotas. Assim, o terceiro que deveria celebrar-se em 1973, só se concretizou em 1976. Embora novo acordo se tenha conseguido em 1983, é cada vez mais patente a confrontação de interesses entre os países produtores e os importadores.

Os Estados Unidos de América como principal importador de café, ameaçaram não assinar o novo acordo em 1989 como retaliação ao facto de os

países produtores estarem a vender através de subterfúgios os seus excedentes de café aos países de Leste a um preço muito mais baixo que, por sua vez, o colocariam no mercado sob a forma de café torrado do que resultaram enormes prejuízos para os torrefactores que recebem o café através do estipulado no acordo. Para além da posição assumida pelos Estados Unidos de América, parece também contribuir o facto de desejarem ver a quota de exportação do Brasil (principal exportador) diminuir em detrimento dos países da América Central.

Independentemente dos acordos, e embora controlados pelo ICO, os preços de café vão variando ao longo dos anos. Para facilitar a atribuição dos preços, a ICO dividiu o café verde em quatro grupos:

Milds Colombianos, que integram também os do Quênia e da Tanzânia.

Outros Milds, que incluem todos os outros arábicas lavados.

Brasil e outros arábicas, que incluem todos os arábicas não lavados Robustas.

2.1 - Produção mundial

Os resultados analisados tiveram como base um anuário editado pela FAO em 1986 onde se fez o resumo das produções mundiais obtidas entre 1948.50 e 1985. Os dados referentes a 1986 e 2000, foram obtidos do anuário de produção de 1987 a 2000.

A luz dos acordos atrás referidos, o quadro (evolução da produção mundial de café entre os anos de 1948-50 e o de 1987 a 2000) é facilmente compreensível.

Assim, em 1962, ano do 1º acordo, a área dedicada a cultura era já quase dupla daquela que existia no triénio 1948-50. Esta situação, justifica o aparecimento dos excedentes que então se registaram.

Entre 1962 e 1976, ano em que se conseguiu o segundo acordo a área dedicada ao cafeeiro sofreu um ligeiro decréscimo, embora com os aumentos de rendimento então verificados, isto permitiu com que a procura voltasse a superar a oferta (maior procura e redução na oferta).

Quadro 2.1 - Produção mundial de café

Dados Mundiais

Ano	Área 1000 ha	Rendimento kg/ha	Produção 1000 ton	Ano	Área 1000 ha	Rendimento kg/ha	Produção 1000 ton
1950	5416	399	2159	1976	7911	445	3521
1951	5740	388	2227	1977	9088	485	4408
1952	5988	404	2419	1978	9497	497	4723
1953	6414	380	2440	1979	9858	502	4950
1954	6643	366	2432	1980	10147	473	4804
1955	7073	408	2885	1981	10500	576	6044
1956	7343	337	2473	1982	9959	507	5052
1957	7895	390	3081	1983	10481	542	5679
1958	8612	416	3580	1984	10263	505	5180
1959	8929	469	4192	1985	10574	568	6006
1960	9384	455	4270	1986	10897	471	5133
1961	9658	460	4438	1987	11108	570	6332
1962	10204	457	4666	1988	11304	488	5515
1963	10229	412	4215	1989	11242	544	6113
1964	9886	383	3708	1990	11241	543	6100
1965	9664	522	5049	1991	11217	545	6111
1966	9373	432	4050	1992	10902	553	6032
1967	9244	486	4326	1993	10527	550	5794
1968	8936	440	3936	1994	10498	551	5781
1969	8860	441	4266	1995	10583	519	5489
1970	8806	438	3853	1996	10476	590	6182
1971	8947	521	4660	1997	10981	543	6182
1972	8821	518	4569	1998	10903	604	6583
1973	8824	475	4189	1999	11494	596	6848
1974	8879	537	4766	2000	10532	705	7409
1975	8979	511	8979				

Fonte: FAO Yearbook Production 1948-50-1985.
FAO Yearbook Production 1986-2000.

No entanto, outros factores que também contribuíram para tal situação estão:

O aumento do consumo como resposta às operações de marketing promovidas pela ICO e o ano agrícola de 1976 particularmente mau.

Como o aumento de área tinha sido a principal via escolhida para se aumentar a produção, a partir de 1976, ela começou novamente a subir para atingir em 1986 e 1989 os seus mais altos valores com cerca de 11.3 milhões de hectares.

No tocante aos rendimentos obtidos, quando analisados de uma forma global, pode-se verificar um crescimento muito lento uma vez que os resultados médios obtidos entre 1991 e 2000 apenas são 1.74 vezes superior aos obtidos no período entre 1951 e 1960.

As produções obtidas ao longo dos anos, não deixariam de ser reflexos da área cultivada e dos rendimentos obtidos anualmente. Ainda de acordo com o que atrás se referiu quanto aos acordos internacionais de café, a produção quase duplica entre 1950/1962 e decresce ligeiramente até 1976 para crescer novamente e atingir um máximo com cerca de 7.4 milhões de toneladas em 2000.

Quadro 2.2 - Produção mundial de café (médias das décadas)

Ano	Área 1000 ha	Rendimento kg/ha	Produção 1000 T
50	7402	401	3000
60	9486	449	4251
70	9095	449	4518
80	10507	533	4606
90	10757	531	5715
2000	10809	575	5622

Fonte: Correia 1990.

Analisados os dados por continente, verifica-se que a correspondência entre os dados de cada um, exceptuando América Latina, os acordos internacionais de café não se verificam.

Em África, para o período estudado, a área aumentou quase continuamente, até atingir em 1987 um valor de 3.7 milhões de hectares ou seja 4.58 vezes superior à do triénio de referência. Enquanto isso, os rendimentos, depois de atingirem um máximo na década de 60, baixaram para os níveis iniciais. Correia (1990).

No caso de América do Norte e Central, a área também cresceu continuamente até atingir em 1986 um valor duplo do verificado em 1948-1950. No respeitante aos valores dos rendimentos, estes, embora lentamente, não pararam de subir e no período compreendido entre 1981 e 1987 subiu 1.38 vezes quando comparado com os registados na década entre 1951 e 1960. Correia (1990).

Na América do Sul, a área ocupada cresce até 1962, cerca de 1.64 vezes, decresce até 1976 e volta novamente a crescer sem no entanto atingir os valores registados em 1982. Assim analisados os rendimentos, verificou-se que os aumentos de produção obtidos até 1962 resultaram do aumento de área e a partir dessa data a análise foi feita muito à base do incremento dos rendimentos que são (1.54) vezes superior que no período de 1981-1987, comparados com os registados entre 1951 e 1960. Portanto é muito marcado a variação de ano para ano.

No período compreendido entre 1948-50, o continente Asiático era o que dedicava menor área agrícola ao cafeeiro, correspondia apenas 169 mil hectares. Mas com a crescente importância do café na economia internacional, o continente Asiático passou a considerar a cultura do café uma alternativa válida e talvez, é neste continente que podemos registar os maiores índices de crescimento relativo.

A sua área cresceu cerca de 6.81 vezes, em relação a produção cerca de 10.75 vezes se compararmos com o triénio 1948-50, enquanto o rendimento para o período compreendido entre 1981 e 1987 crescia 1.42 vezes quando comparado com a década de 1951-60.

Analisados os mapas respeitantes aos diversos continentes, verifica-se o aumento da produção a base do aumento da área cultivada. No entanto pala

análise dos mapas de produção de alguns dos principais produtores podem realçar também os seguintes aspectos:

- a) O crescimento registado para todos os países e explicado quer pela importância dos factores climáticos nos rendimentos anualmente obtidos, como pelas cotações atingidas pelo café verde nos diferentes mercados.
- b) Em alguns países, a investigação sobre a cultura é mais desenvolvida, ela repercute directamente nos valores dos rendimentos conseguidos. Como exemplo temos Quénia cujos valores médios obtidos entre 1981 e 1987 foram 1.9 vezes superiores aos registados na década de 1950 (1951-1960), na Costa Rica (2.14), no Brasil (1.61), na Índia (1.72) e nas Filipinas (2.27).
- c) Há países como por exemplo a Costa de Marfim, embora tenha tradição na investigação sobre a cultura do cafeeiro, não tem conseguido obter benefícios directos no que toca aos rendimentos. Com base nos dados consultados, o índice de rendimentos obtidos na Costa de Marfim entre 1981 a 1987 era apenas de 0.73 quando comparado com o obtido na década de 1950.

2.2 - Comercialização

De acordo com Correia (1990), ao analisar o quadro nº3 verificou-se que o café é essencialmente consumido fora das regiões produtoras o que, se por um lado lhe dá uma importância muito grande no comércio internacional, por outro, lhe confere também uma grande vulnerabilidade. Com efeito, a percentagem de café exportado ao longo dos anos tem-se mantido quase sempre acima dos 70%.

A exportação em 1976 foi superior à produção obtida. Esta situação, aparentemente anormal, ser facilmente explicada pela movimentação dos "stocks" de reserva. Correia (1995).

Quadro 2.3 - Exportação Mundial de Café

Anos	Produção	Exportação	Porcentagem exportada	Anos	Produção	Exportação	Porcentagem exportação
1950	2159	1940.00	89.8	1976	3521	3671.08	104.2
1951	2227	1930.00	86.6	1977	4408	2941.74	66.7
1952	2419	1960.00	81.0	1978	4723	3371.05	71.3
1953	2440	2100.00	86.0	1979	4950	3818.74	77.1
1954	2432	1800.00	74.0	1980	4804	3739.46	77.8
1955	2885	2081.00	72.1	1981	6044	3762.89	62.2
1956	2473	2342.00	94.7	1982	5052	3862.51	76.4
1957	3081	2238.00	72.6	1983	5679	4051.44	71.3
1958	3580	2227.00	62.2	1984	5180	4210.32	81.2
1959	4192	2600.00	62.0	1985	6006	4418.05	73.5
1960	4270	2633.00	61.6	1986	5133	4201.11	81.8
1961	4438	2716.00	61.1	1987	6145	44.05.54	71.6
1962	4666	2893.00	62.0	1988	5515	4229.61	74.7
1963	4215	3094.43	73.4	1989	5775	4795.44	78.3
1964	3708	2869.89	77.3	1990	5964	4991.23	80.5
1965	5049	2776.60	54.9	1991	6088	4984.85	81.9
1966	4050	3106.27	76.6	1992	5919	4929.79	83.2
1967	4326	3181.26	73.5	1993	5890	4957.54	84.1
1968	3636	3386.08	86.0	1994	5430	4789.05	88.1
1969	4266	3394.50	79.5	1995	5603	4346.25	77.5
1970	3853	3286.65	85.3	1996	5931	5111.74	86.1
1971	4660	3301.22	70.8	1997	5555	5227.00	94.0
1972	4569	3510.92	76.8	1998	6457	5262.18	81.5
1973	4189	3651.23	87.1	1999	6848	5601.20	81.8
1974	4766	3391.17	71.1	2000	7259	5907.64	81.3
1975	4591	3569.16	77.7				

Fonte: FAO Trade Yearbook e FAO Production Yearbook (Varios anos).

Para além da importância global que o café assume no contexto mundial, em alguns países, ele chega a atingir lugar de especial relevo entre os produtos exportados. Assim, por exemplo em 1980. O café foi responsável por 98.7% das exportações do Uganda, 64.1% das da Etiópia, 61.9% das da Colômbia, 57.3 das de El Salvador, 21% das do Quênia e 12.4 das do Brasil (The London Coffee Information Center, 1986). cit. por Correia (1990).

As exportações de café são feitas fundamentalmente sob a forma de café verde em sacos de juta de 60 kg ou de 70 kg.

O quadro nº4, apresenta os 10 principais países importadores de café no mercado mundial, para o triénio 1985-1987 e avaliar a importância e o peso as posições dos Estados Unidos de América, (com cerca de 1/3 da importação mundial) e dos outros países do Mercado Comum que assumem nas negociações dos acordos internacionais do café.

Quadro 2.4 - Principais países importadores de café verde

Países	Quantidades Importadas (Ton.)
Estados Unidos América	1.176.507
R. Federal Alemanha	571.965
França	317.015
Itália	267.686
Japão	248.647
Holanda	178.484
Espanha	143.747
Bel x Lux.	122.303
Reino Unido	113.316
Canada	101.399

Fonte: Correia 1990.

CAPITULO III

3 - Angola e o café

3.1 - Breve historial

A história começou com a instalação do brasileiro Parreira Barbosa a mais de um século, cerca de 1830, no Cazengo, região que circunda a actual cidade de Ndalatando, Província do Cuanza Norte. O cafeeiro era considerado espontâneo em certas matas do nordeste de Angola, mas a partir de meados do século dezanove a produção para exportação criou raízes e desde então o café condicionou, em grande medida a história da região e por consequência do país.

Em suma, surgiram infinitos litígios pela posse das terras, pelo controlo das vias de circulação, pelo controlo dos carregadores, escravos e “serviçais”, em que durante décadas o café era transportado ao ombro até ao litoral a mais de cem quilómetros. Como uma das hipóteses, se fazia o uso de transporte fluvial pelo Cuanza, entre o Dondo e Calumbo, com o surgimento dos barcos a vapor a partir de 1870. Por causa do café, também se imaginou o comboio que ligaria Luanda a Ambaca, e, só em 1899 ele chegou ao rio Lucala.

Em 1895 exportaram-se 11000 toneladas, o que é espantoso, considerando que essa foi a média atingida nos anos quarenta do século vinte, quando já se dispunha de estradas e linha férrea, apesar de ter ocorrido um acentuado declínio no princípio deste século, como consequência não só da grande procura de borracha que levou Angola a descurar a cultura do café e a mobilizar bastantes esforços para a exportação daquele produto, como também pelo facto da superprodução brasileira de café no fim do século ter originado uma acentuada queda de preço (Neto,1993).

3.2 - O café no período antes da independência

3.2.1 - Produção

No que respeitava ao sector de produção faziam-se estudos relativos a adaptação ao caso angolano dos novos métodos de cultura, com vista à competição pela consecução de mais baixos preços de custo. Portanto muitos aspectos eram encarados: no melhoramento de variedades com vista a obtenção de formas mais produtivas, melhoria da tecnologia do solo, esclarecimento dos múltiplos aspectos que surgiam no capítulo da fertilidade, estudo do ciclo biológico das principais pragas e doenças como forma de combate em coordenação com conhecimentos dos modernos e poderosos insecticidas.

Segundo Dilolwa citado por Costa (2001), a produção de café teve um aumento significativo até 1966, mantendo-se depois estacionária com uma produção ao nível de 220000 toneladas. O quadro seguinte dá-nos uma ideia da evolução das produções num período de 30 anos.

Quadro 3.1 - Evolução da produção de café

Anos	Toneladas	anos	Toneladas	Anos	Toneladas
1924	8832	1954	45737	1964	198232
1935	10278	1955	59343	1965	205000
1939	17606	1956	87902	1966	225680
1945	29321	1957	78023	1967	225163
1946	46896	1958	87993	1968	198000
1949	47421	1959	98075	1969	215000
1950	38090	1960	160557	1970	204000
1951	65941	1961	168558	1971	228000
1952	47874	1962	185120	1972	225000
1953	73775	1963	168287	1973	210000

Fonte: Dilolwa, Carlos Rocha, contribuição para a historia económica de Angola, 1978.

A partir do ano de 1946 o aumento das produções de café fizera figurar em primeiro lugar no comercio de exportações de Angola, tirando assim lugar

aos diamantes. Em 1973, depois de 27 anos de liderança o café passou para segundo plano com o aumento da exploração de petróleo.

O aumento médio das produções de café entre 1950 a 1966 foi cerca de 11%. Para além de uma tecnologia agrícola cada vez mais cuidada, este aumento de produção ficou-se também a dever a maior intensidade de mão de obra utilizada e a estrutura fundiária em que vivia assente a cafeicultura angolana (grandes roças formadas pela alienação de terras aos pequenos camponeses).

A maior parte da produção era proveniente das explorações dirigidas por europeus (sector empresarial), com produções anuais calculadas em 90000 toneladas. Com 14700 agricultores europeus inscritos, cultivando uma área de 310000 hectares (boletim do ultramar, 1960), o sector empresarial produzia quase a totalidade do café de Angola.

As principais companhias produtoras de café eram: A companhia Angolana de Agricultura (CADA), a Companhia Agrícola de Cazengo, a Empresa Mário Cunha, a Empresa Marques Seixas, e a Empresa Sousa Leal. A CADA era a maior empresa agrícola de café de Angola com uma área de 80000 hectares distribuídos por 18 roças.

Para Dilolwa, (1978), o contrato e a expulsão dos agricultores tradicionais das melhores terras pelos colonos portugueses onde instalaram as grandes plantações de café, de sisal e de algodão, conduziram a proletarização de milhares de agricultores tradicionais. Este processo se intensificou em 1961, com o crescimento da industria. Portanto foi deste modo, que os portugueses conseguiram ocupar, povoar e constituir a sua soberania em Angola, comercializando com os agricultores tradicionais os produtos alimentares que estes cultivavam.

Em 1973, último ano do período colonial, os dados existentes apontavam para todo o país, uma área de cultivo de 525 000 ha, a que correspondia uma produção de cerca de 209 900 toneladas. E a sua estrutura produtiva caracterizava-se pela existência de dois tipos principais de exploração: a empresarial e a tradicional. A primeira era pertença dos europeus, que tinham as maiores áreas de cultivo e representava mais de 80% da produção total. A

segunda pertença aos camponeses (população nativa local), as áreas de cultivo eram em média 3 ha e contribuíam em cerca de 20% da produção total.

Quadro 3.2 - Áreas ocupadas em 1973 pela cultura do café e produções correspondentes nas províncias de Angola

Província	Áreas com cafeeiros (ha)	(% do total)	Produções (ton)	(% do total)	Rendimentos (kg/ha)
Cuanza Norte	182 000	34.67	82 500	39.30	453
Úige	161 000	30.67	74 050	35.28	460
Cuanza Sul	120 000	22.86	40 700	19.39	339
Bengo	20 300	3.87	2 500	1.19	123
Cabinda	9 500	1.81	1 900	0.91	200
Benguela	9 200	1.75	1 800	0.86	196
Malange	3 500	0.67	650	0.31	186
Bié	10 000	1.90	3 250	1.55	325
Huambo	5 000	0.95	1 450	0.69	290
Zaire	3 000	0.57	700	0.33	233
Huíla	1 500	0.28	400	0.19	267
Total	525 000	100	209 900	100	400

Fonte: Instituto Nacional do Café de Angola, 1997.

3.2.2 - Mão-de-obra

Com o êxodo das populações do Úige, Zaire e Cuanza-Norte, consecutivo a guerra, começaram a empregar-se em quantidades massivas os trabalhadores do centro-sul-leste de Angola nas roças daquela área. Embora as estatísticas portuguesas dissessem o contrário, a produção de café baixou sensivelmente em 1961, como consequência imediata do começo da luta armada, obrigando os colonialistas a recorrerem aos «stocks» da produção acumulada e aumentar as exportações equivalendo a toda uma colheita anual. Dilolwa (1978).

Dados estatísticos apontam que cerca de 190000 pessoas cultivavam o café, o que correspondia a 6.3% da população activa total. Deste número, 60000 eram camponeses cultivando pequenas lavras e 130000 eram trabalhadores das plantações. Portanto constituíam 58% de todos os

trabalhadores rurais, 18% dos assalariados e 23% dos trabalhadores em geral.

A sua distribuição era a seguinte:

a) Cuanza-Norte	80000
b) Úige	70000
c) Cuanza-Sul.....	40000

Com a independência daquele país, verificou-se uma descida vertiginosa da produção em todos os sectores, exceptuando o sector petrolífero. A agricultura foi a mais afectada, principalmente as culturas de exportação como o café, algodão, que em 1973, se encontravam na lista dos produtos mais exportados.

3.2.3 - O café como principal produto de exportação

O café foi um produto básico muito importante no espaço económico Português, da sua cultura e produção vivia em Angola vasto sector da população, não só no interior onde em mais de 500.000 hectares se desenvolvia uma actividade progressiva, mas ainda no sector de exportação do qual advinha anualmente para aquele país abundante fonte de cambiais.

Pela sua importância, dentro da produção do café português, destacava-se Angola pela quantidade produzida, e ainda porque o café tinha principal influência dentro do âmbito económico angolano, com a correspondente projecção no continente de uma boa parte de divisas da sua exportação, e ainda, pelo normal abastecimento que vinha fazendo do produto ao mesmo continente. Foi assim que no quadro das exportações de Angola, em valores, o café ocupou o quarto lugar durante os anos de 1938, 1939, 1940 e 1941, passando sucessivamente para o segundo lugar em 1944 e 1945 e para o primeiro lugar nos anos de 1946 e 1947.

Este facto, dava valorização dos cafés nos mercados mundiais acompanhados da fácil absorção encontrada nalguns centros de consumidores, entre os quais nos da metrópole, dando alento e entusiasmo a produção de Angola que compensada condignamente se lançou no

aperfeiçoamento e ampliação das suas culturas, sempre que a mão de obra não faltasse.

O café representava nas colónias como Angola, S. Tome e Príncipe e Timor, um dos principais produtos, em que assentava a sua economia. Avultados capitais nacionais e também estrangeiros eram empregues nas colónias na cultura do café.

Grandes áreas, não há muitos anos estavam plantadas de cafeeiro, cortadas de estradas, povoadas de hospitais e enfermarias para nativos e europeus. Como exemplo o Amboim, o Seles, o Cazengo eram, em Angola, regiões que constituíam legítimo orgulho do esforço português em África. E o mesmo se podia dizer de certas regiões de S. Tome, como a de Monte Café dos Angolares. Este admirável trabalho trazia o bem estar e a prioridade as populações, desenvolvia o comércio e criava uma fonte de riqueza, que tinha de ser amparada.

O trabalho do colono e do indígena era, por vezes estimulado pelo Estado, mediante fornecimento de plantas, gratuitamente ou a baixos preços, e por tantas outras formas, o que não diminuía, em nada o enorme mérito do esforço individual despendido. Não se conquistava mercados que por determinantes geográficas deviam pertencer a produção portuguesa, nem se protegia devidamente a cotação, atendendo a qualidade, por forma que o benefício de excelência do produto revertia para comerciantes intermediários e não para os produtores, como seria justo.

Portanto os produtores não tinham qualquer protecção especial do Estado no que se referia a cotação do seu produto e até permitindo que os mais necessitados vendessem o seu género por qualquer preço, na ânsia de realizar fundos, assim desvalorizando toda a produção e causando danos não só individuais mas à economia das colónias exportadoras.

A cultura de café, dada as baixas de cotações naquela época e falta de protecção no sector, tornava-se aquela arte deficitária em algumas colónias, como Angola, e o proprietário, na mira de equilibrar o orçamento da sua empresa optava por economias nem sempre criteriosas.

O comércio do café era feito por intermediários, maioritariamente por empresários portugueses residentes em Portugal com uma oferta de preços baixos, que por sua vez o reexportavam para outros países obtendo assim lucros elevados.

No fim do período colonial português, registou-se uma redução percentual das exportações de café em relação as exportações totais de Angola, devido ao aumento da extracção de diamantes, ferro e petróleo, e a imposição da organização Internacional do Café (OIC) que fixou uma quota para Angola de 266822 sacos em 1971, num total de 54 milhões de sacos para todos os países produtores de café. Em 1972, apenas foram comercializadas 180 mil toneladas de café, com o objectivo de atenuar o excesso de oferta do produto no mercado, mas mesmo assim o café foi sempre o produto mais exportado em Angola.

As políticas de diversificação cultural conduziram a uma redução da área cultivada, o que aliado à flutuação das cotações internacionais e ao carácter pouco expansionista da procura, não permitiram muitas esperanças em eventuais acréscimos de valor de café exportado.

As estatísticas portuguesas mostram no seguinte quadro a evolução das exportações a partir de 1961 até ao fim do período colonial.

Quadro 3.3 - Exportação de café a partir de 1961

Anos	Toneladas	Valor (000 US\$)	Valor unitário (US\$)
1961	118210	48670	412
1962	164210	66070	402
1963	139730	66230	480
1964	138810	99510	717
1965	159170	93470	597
1966	156412	106380	680
1967	196507	123367	628
1968	188576	122803	651
1969	182943	112589	615
1970	180581	134978	747
1971	181550	142598	785
1972	176855	140743	796
1973	218655	210440	962

Fonte: Indicadores estatísticos sobre o comércio externo FAO, 2005.

De uma forma geral a exportação do café estava concentrada em poucos países o que era um sério óbice, tornando a economia demasiada vulnerável. O principal destino era os Estados Unidos de América e em 1973, sete países (Espanha, Portugal, Holanda, França, Inglaterra, a então Alemanha Federal e Itália importaram 91% do café produzido em Angola.

Para gerir a política de exportação de café foi criado o Fundo de Diversificação do Café e o Instituto do Café de Angola que pagavam no pequeno comércio 8\$00 por kg de café, sendo o preço para a exportação de 19\$56 por kg de café. Os lucros obtidos desta margem eram para o benefício do Estado colonial e não do pequeno comerciante.

Para que o café atingisse a posição cimeira que ocupou na economia nacional, seria injusto deixar de referir a acção do organismo coordenador das actividades da sua produção e comércio. Em 1940 foi criada a Junta de Exportação do Café, que durante quase 20 anos exerceu as actividades de orientação disciplina e fiscalização relacionadas com a produção, comércio e exportação do produto. Sucedia-lhe em 1962 o Instituto do Café de Angola que mantinha e desenvolvia a acção anteriormente encetada.

Portanto o Instituto do Café de Angola (ICA) ora criado, tinha a complexa função, que resultava não só da necessidade de harmonizar a produção com exigências e consumo dos mercados, mas também com a colocação dos excedentes das campanhas cafeeiras, fixados anualmente para os mercados tradicionais.

No processo tecnológico estudava-se os diversos aspectos do problema relacionado com a adopção da via húmida ou via seca, o primeiro com fermentação ou simplesmente pela obtenção de cafés lavados. E quanto a comercialização havia sobretudo que acompanhar a evolução do trabalho fabril com vista a obtenção de lotes comercialmente valiosos, de baixa taxa de preparação; a garantia de preços de sustentação à cafeicultura com vista à defesa contra a especulação dos mercados de cafés, tendo em mira o auxílio ao produtor e exportador em períodos de dificuldade. Uma política de fixação de contingentes e de valores mínimos de registo para a exportação como meio de defesa contra o aviltamento de preços.

Finalmente no sector da propaganda o Instituto do Café de Angola, procurava alargar o consumo da bebida no mercado interno e realizar esforços no sentido de melhorar a sua qualidade. Esta actividade se levava a cabo com a montagem de postos de propaganda em feiras, exposições e provas automobilísticas incluindo os mercados externos.

3.2.4 - Importância do café angolano na economia colonial portuguesa

Dados do relatório do Banco de Angola da então colónia portuguesa, no ano de 1939 apontam que o café, «era o género agrícola de Angola que absorvia mais capitais e mais energias europeias». O mesmo relatório aponta também a atenção «que o Governo Português deveria prestar em relação a posição dos produtores e dos exportadores do café de Angola. Esta situação permitiu que em 29 de Agosto do ano 1940 com a publicação do Decreto-lei nº 30.714, se criasse a Junta de Exportação do Café Colonial.

Portanto o relatório do mesmo decreto, fazia referencia as razões da providência legislativa, indicando entre outras, «a de dar satisfação aos pedidos feitos pelos produtores coloniais, não procurando assim descurar o justo amparo daqueles que no Ultramar empregavam suas actividades e capitais». Iniciava-se assim com a vida da junta, um dos períodos mais difíceis para os produtores e exportadores de café colonial. A vida administrativa do organismo só começou, com a promulgação do seu Regulamento, através do Decreto nº 31.221, de 16 de Abril de 1941.

A falta de transporte e a política de concessão de «navicerts», pelas autoridades do bloqueio de guerra, criaram maiores dificuldades à solução de um problema que, já por si, se apresentava difícil. Chegava-se assim, ao ponto delicado das intervenções do organismo nas grandes transacções comerciais que se realizavam até ao final de guerra. O assunto, mereceu ser apreciado objectivamente e sem paixões tendo concluído que, sem a intervenção governamental, ter-se-ia produzido uma quase total asfixia da actividade.

É assim que no ano de 1941, numa exportação total de apenas 14.375 toneladas, embarcaram para a Metrópole, por intervenção da Junta (praça e «navicerts») 2.037 toneladas, numa única transacção. O preço obtido naquele período, dadas as circunstâncias, podia considerar-se compensador, segundo o próprio relatório do Banco de Angola da então colónia. E referia-se ainda o mesmo relatório que os contratos de venda em quantidades maciças que absorviam quase totalidades a atenção do organismo (Junta de exportação de café) durante o período de guerra, negociados e assinados em acordo com o Ministro das Colónias, não tinham sido realizadas pela força das necessidades, na grande maioria dos casos.

Reportando à época em que se verificaram estas intervenções, e considerando as circunstâncias, que as motivaram, se pode dizer que elas foram indispensáveis, pois não se sabia o que teria sucedido à cultura em Angola se nos anos de 1941 à 1945 a Junta não tivesse vencido as dificuldades enumeradas e forçado os mercados compradores a adquirirem o produto. Portanto em números exactos, segundo aponta o relatório, a Junta exportou, em cinco anos de actividade, a quantidade total de 34.914.967 quilogramas de café, cujo valor de venda subiu a:134.988.092.55 angolares.

Acrescentando naquele número as 13.000 toneladas que no citado período foram também exportadas para a União Sul Africana pelos agricultores e exportadores de Angola, individualmente, se pode afirmar que quase 50% da exportação do café foi obtida pelo organismo, com o apoio do Ministério das Colónias, tendo sido enorme o esforço das autoridades portuguesas no sentido de evitar uma paralisação quase geral dos negócios de café e os consequentes desastres resultados na agricultura de Angola, onde este produto ocupava destacada posição na económica do país.

O exame dos valores da estatística de exportação mostra, realmente, que o café manteve, desde o ano de 1946, o primeiro lugar na escala desses valores:

1946	46.989 ton	angs	184.000.000.000
1947	44.019 ton	angs	260.000.000.000

Voltando a referenciar-nos das actividades úteis da Junta de café de Angola, isto de acordo com os dados bibliográficos consultados, consta também a organização da secção de transportes em Angola, para serviço dos pequenos agricultores do Norte da Colónia que pouco ou nenhuns meios de transporte dispunham as grandes ou pequenas firmas com a sua actividade ligada a cafeicultura.

O trabalho desempenhado por essa secção foi de grande referência, porque se havia transportado para o litoral de Angola, a preço de custo e quando mais se sentiam as dificuldades de transportes terrestres, cerca de 2.500 toneladas de café das pequenas e isoladas fazendas do interior, em percursos que a camionagem organizada não desejava fazer.

Portanto em 30 de Junho de 1945, com ao auxilio concedido pelo Ministro da Guerra, o Deposito Geral de Material Automóvel entregava a Junta, pelo preço de custo, 100 pneumáticos e respectivas câmaras de ar, que logo em 7 de Julho embarcavam para Angola, e que foram cuidadosamente distribuídos segundo as necessidades dos cafeicultores; permitindo movimentar cerca de 25 viaturas de grande capacidade, que se encontravam há muito imobilizadas e que começaram a drenar, para os portos do litoral, volumosas quantidades de café. Este eficaz auxilio, teria movimentado a exportação do café para os Estados Unidos, e para todos os restantes mercados, de consumidores. Logo em 1945 se exportou, para os Estados Unidos da América do Norte, 6.884 ton e em 1946, 22.600 toneladas, que correspondia, mais de metade da colheita anual de café da Colónia de Angola, e para a Metrópole, as seguintes quantidades: Em 1942, 5.509 ton; 1943, 5.645 ton; 1944, 4.659 ton; e 1945, 4.248 ton.

Para se compreender com facilidade esse interesse, faz-se uma simples comparação entre os preços médios obtidos através dos registos da bolsa de mercadorias de Lisboa, para os cafés de Angola nos anos de 1939 e 1940, e os preços fixados na primeira tabela oficial da Junta aprovada em 1941 (ver quadro)

Quadro 3.4 - Registo da bolsa e tabela oficial por arroba

Registo da bolsa	Tabela oficial (por arroba)		
	1939	1940	1941
Ano	1939	1940	1941
Cazengo	41\$65	41\$20	64\$70
Econge	41\$15	41\$20	66\$35
Ambriz	40\$00	36\$90	68\$10
Libolo			68\$75
Amboim	39\$80	40\$65	73\$10
Arabica	59\$00	66\$70	91\$00

Fonte: Revista do Ultramar 1948.

Relativamente no que se refere a transportes para os mercados externos, depois de 1944, a Junta obteve o afrontamento parcial de navios espanhóis para carregamentos de café, destinados ao entreposto de Lisboa («stocks da Cedup»). Em consequência dessa política conseguiu-se transportar, até final da guerra, cerca de 7.000 toneladas de café de Angola.

Portanto em Janeiro de 1945 foi publicado o Regulamento de Classificação de café documento que surgiu para completar o serviço de fiscalização de embarques, montado e organizado no ano de 1941, o qual apresentou o primeiro passo dado no sentido do aperfeiçoamento e desenvolvimento de exportação do café, porém, também actualizaram-se os processos de técnica agrícola e industrial da cultura e sua apresentação. Foi para este efeito que se criaram, desde logo, os serviços Técnicos de Junta, especialmente incumbidos de fomentar a agricultura na região do «Cuanza Norte », onde a cultura indígena dominava em larga escala.

O relatório em questão, também mencionava as tarefas dos serviços técnicos da Junta em Angola, como:

- 1º Identificação das zonas mais favoráveis para a cultura do café «Arábica» e estudo dos processos culturais mais aconselháveis.
- 2º Instalação de postos de fomento nas diversas zonas produtoras, dispondo cada um de um equipamento moderno para a preparação tecnológica do café, de um pequeno cafezal modelo e de um posto meteorológico.

- 3º Continuação dos trabalhos das brigadas, identificando-se as matas de café, delimitando as áreas de cultura a explorar por cada indígena, e forçando este à execução das necessárias práticas culturais.
- 4º Instalação de viveiros modelo, tanto de café como de árvores de sombra.
- 5º Instalação de terreiros apropriados para a secagem de café.
- 6º Construção de armazéns portuários.
- 7º Montagem de postos de padronização em Luanda, Novo Redondo e Porto Amboim.
- 8º Financiamento para a compra de máquinas.
- 9º Organização de um serviço de contas de cultura e custo de produção nas diversas regiões.
- 10º Início dos trabalhos de investigação científica.

3.3 - O Café no período pós independência

Após a independência, o MPLA, adoptou a doutrina Marxista-leninista e com ela uma estratégia agrícola baseada nas empresas estatais e nas cooperativas de tipo socialista. Nessa altura a agricultura assentava em 4 sistemas:

- 1) Agrupamento de Unidades de produção, resultados da transformação das grandes explorações abandonadas ou confiscadas.
- 2) Cooperativas e associações de camponeses, produto de um processo de colectivização dos camponeses.
- 3) Agricultores Tradicionais.
- 4) Empresas Privadas, de carácter capitalista, sobrevivente ao processo de colectivização, confisco e nacionalização.

Com a adopção de uma política de economia centralizada do tipo socialista, foram confiscadas e nacionalizadas as grandes explorações cafeeiros pertencentes aos empresários europeus que haviam abandonado o país. Isto permitiu a criação de várias estruturas estatais adstritas ao Ministério da Agricultura para a gestão das explorações nacionalizadas que dada a sua

importância em 1985, se criou a então Secretária do Estado do Café que superintendia o INCA e as Empresas Territoriais de Café.

Por razões organizacionais e de gestão, as empresas estatais de café mostraram-se ineficientes e as tentativas de agrupar os camponeses em cooperativas também se mostraram de difícil concretização. Em 1989, começa a verificar-se algumas alterações na política agrícola de Angola, com o início do processo de redimensionamento empresarial e de reprivatização das empresas estatais de café.

Esta mudança aliada a instabilidade política e militar que reinava, fez com que se registasse um acentuado declínio na produção do café, o que teve ainda como reflexo a redução da preponderância deste sector no contexto socio-económico do país.

Os motivos que levaram a tal situação foram entre outros os que passamos a enumerar:

- 1 - Factor guerra que durou mais de três décadas que desmobilizou a população e em particular os camponeses, operários e empresários ligados ao sector.
- 2 - A falta de incentivos por parte das entidades governamentais aos cafeicultores(falta de apoio material e financeiro).
- 3 - Cafezais com uma idade superior a 40 anos.
- 4 - A não renovação ou substituição das plantações.

O baixo preço do café que se praticava no mercado interno e externo, desmobilizava tanto compradores como produtores, factor que levou a substituição dos cafezais pelas culturas anuais de consumo imediato e frequente.

Portanto dados do Instituto Nacional do Café de Angola, apontam para uma produção de café comercial, em 1997, de 5 119 toneladas, tendo a região cafeícola de Calulo-Libolo e Amboim (província do Cuanza Sul) uma produção comercial de 3 958 toneladas, como nos mostra o quadro seguinte, resultante de uma compilação de dados do Instituto Nacional do Café de Angola.

Quadro 3.5 - Distribuição da Produção de Café por Províncias, em 1997

Província	Café comercial (ton)
Úige	412
Cuanza Norte	749
Cuanza Sul	3 958
Total	5 119

Fonte: Instituto Nacional do Café de Angola, 1998.

3.4 - Evolução do mercado angolano de café

O ano de 1975 (ano da independência de Angola) foi marcado pela perda brusca de sustentação da cafeicultura. Porque com o abandono generalizado das fazendas pelos seus proprietários, a deslocação em massa dos comerciantes e camionistas com as mercadorias e bens, equipamento de maior valor para o litoral do país e para o exterior. A deslocação de grande parte de quadros e do pessoal mais qualificado, também para as cidades do litoral e para o exterior, provocou uma inevitável queda da produção e das exportações de café até 1997.

Os dados que o quadro apresenta levam-nos a certificar que Angola não tem vindo a explorar as potencialidades cafeícolas que possui. Desde a independência as suas produções decrescem ano após ano. Com a obtenção da paz, surgem no entanto indícios, por parte do governo de Angola em relançar a cafeicultura.

Quadro 3.6 - Produção de café em Angola no período compreendido entre 1975 à 2002

Ano	Quantidade (Ton.)	Ano	Quantidade (Ton.)	Ano	Quantidade (Ton.)
1975	159.000	1985	26.600	1995	3.000
1976	83.700	1986	22.800	1996	5.000
1977	62.360	1987	28.700	1997	6.000
1978	77.800	1988	18.000	1998	6.000
1979	57.800	1989	16.100	1999	3.000
1980	47.200	1990	10.000	2000	4.000
1981	44.600	1991	5.000	2001	3.000
1982	47.200	1992	5.000	2002	2.000
1983	44.600	1993	5.000		
1984	45.700	1994	2.000		

Fonte: Dados compilados FAO 2005.

A partir de 1977 até 1982 os esforços efectuados pelo governo para a efectiva recuperação da cultura, quer junto das empresas estatais então criadas, quer junto dos pequenos agricultores, não impediram que se continuasse a verificar uma quase contínua queda da produção e das exportações.

No ano de 1983 com o alargamento das zonas de instabilidade, abrangendo também as zonas produtoras de café, não seria possível sem a realização dos investimentos adequados a reabilitação das áreas em café, que atingiram nos últimos dois anos a média de 1000 ton/ano, correspondendo a 0,5% dos volumes máximos

Se em 1977 as exportações valeram ao país 253,7 milhões de dólares, no ano de 2002 não chegaram a atingir os 700 mil dólares

Quadro 3.7 - Exportações de café de Angola no período entre 1975 à 2002

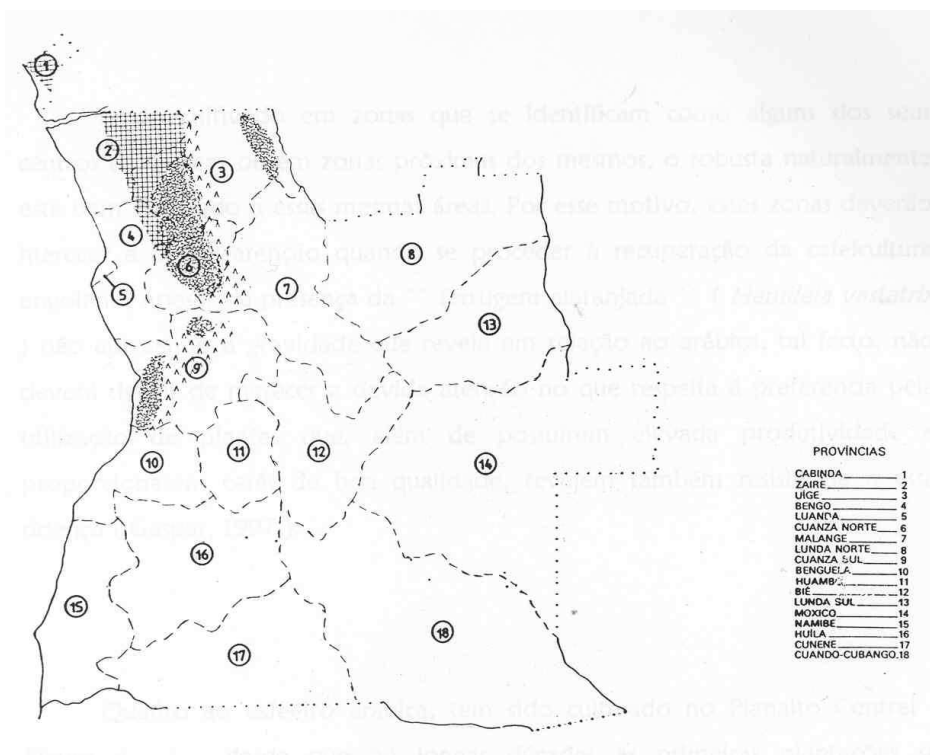
Ano	Toneladas	V Total 1000 USD	USD/Ton	Ano	Toneladas	V Total 1000 USD	USD/Ton
1975	159900	153900	962	1990	5061	4621	913
1976	83700	149000	1780	1991	4534	3903	861
1977	62300	253600	4071	1992	4875	3520	722
1978	76769	224650	2925	1993	1570	2000	1274
1979	48507	154512	3185	1994	269	300	1115
1980	47218	163782	3469	1995	2460	4100	1667
1981	44634	97418	2183	1996	3100	3900	1258
1982	45650	94700	2074	1997	3000	3500	1167
1983	26640	71910	2699	1998	3200	3800	1180
1984	22750	80790	3551	1999	3000	2700	900
1985	18660	67353	3609	2000	2700	1400	519
1986	18612	52407	2816	2001	1000	930	930
1987	16127	34100	2114	2002	525	1358	684
1988	10650	19000	1784				

Fonte: FAO. 2005.

3.5 - zonas consideradas prioritárias para o desenvolvimento da cafeicultura em Angola.

Destacam-se três zonas de forte incidência tradicional da cultura em correspondência com as formações de floresta densa húmida semicaducifolia, cujo sub-bosque o cafeeiro robusta (*coffea canephora* Pierre) é componente nomeadamente na mancha dos Dembos, que desde Ndalatando se prolonga até às serras de Quitexe e do Úige, na mancha que a nordeste do Úige envolve as matas de Quimbele e Macocola, bem como na mancha que no Cuanza Sul se distribui pelo Amboim, Seles e Libolo. Todas estas áreas de produção se identificam com as formas de relevo, Diniz (1991).

Fig 1 - Zona de exploração do café robusta em Angola



Fonte: Dinis, A. Castanheira 1973.

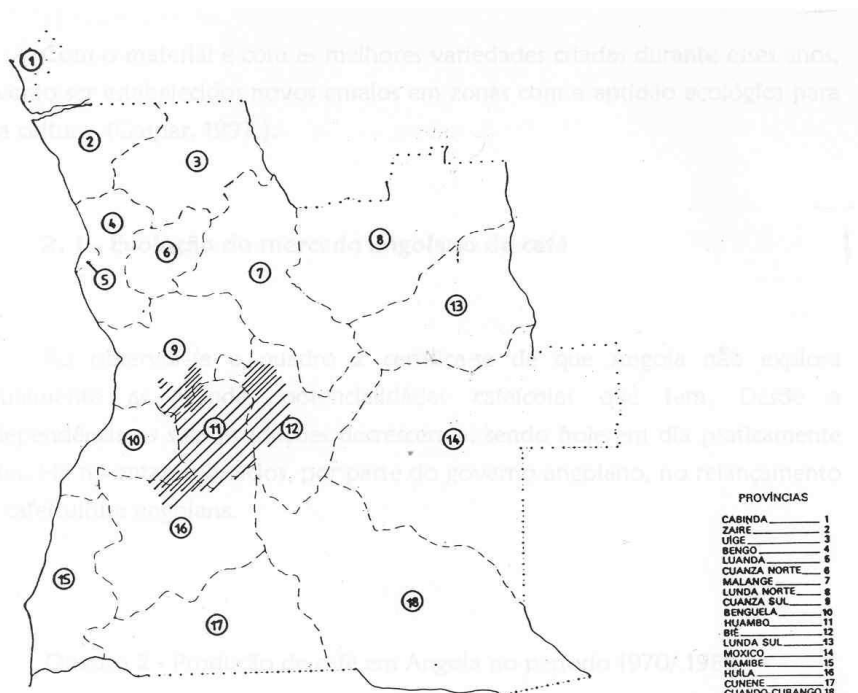
Fora destas áreas de concentração de plantações, o cafezal transpunha a mata e os relevos fortes, que envolvia superfícies adjacentes de savana, em correspondência com relevos mais suaves e na base do sombreamento artificial da Graviha robusta A. Cunn. O “café de savana”, como era designado, distinguia-se do “café da mata”, de resultados aliciantes quando a cultura recaía em solos férteis.

Portanto cultivado em zonas que se identificasse, como centros de origem ou zonas próximas dos mesmos, o café robusta naturalmente estaria bem adaptado a essas mesmas áreas. Por esse motivo, essas zonas deveriam merecer a maior atenção quando se procedesse à recuperação da cafeicultura angolana.

O café arábica, está estreitamente ligado ao Planalto Central, desde que a longas décadas as primeiras plantações foram estabelecidas na serra da Chicuma (Ganda), e na área do Andulo seguidamente irradiando destes núcleos iniciais, para diversos outros pontos da região planáltica, onde se

disseminam por pequenas plantações a nível da exploração familiar, com maior incidência nas zonas do Andulo-Nhareia, Bailundo, Luimbale, Chinguar, Bela Vista, e mais intensamente na referida área da Chicuma

Fig 2 - Zona de exploração do café arábica em Angola



Fonte: Dinis, A. Castanheira 1973.

Para Gaspar (1977), esta espécie foi ensaiada nas zonas de Wacucungo, Gabela, Malange, Camabatela e Úige, onde as temperaturas são mais elevadas. Estes ensaios proporcionaram resultados variáveis de local para local, mas como inicialmente se utilizaram apenas variedades susceptíveis a ferrugem alaranjada, a variabilidade do cultivo dessa espécie nessas zonas foi posta em causa devido ao custo dos tratamentos necessários para controlar a doença.

Finalmente segundo a mesma fonte que nos vimos servindo, os trabalhos de melhoramento do cafeeiro arábica empreendidos pelo IIAA e pelo ICA, nos princípios dos anos 70, em colaboração com CIFC, permitiram variedades muito produtivas e com resistência à ferrugem alaranjada, algumas das quais também revelam resistência à antracnose.

3.6 - Exigências edafoclimáticas do cafeeiro

O café robusta exige um clima mais quente do que o café arábica, em que as temperaturas médias favoráveis rondam entre os 22º e 27ºC, o que limita a cultura em altitude. Enquanto a precipitação, também é mais exigente do que o C. arábica. Entretanto, a pluviosidade, deverá ser bem distribuída num período de nove meses por ano, com uma estação seca a volta de três meses. Porém um período de stress hídrico antes da floração poderá ser benéfico que resultará uma colheita concentrada. Considera-se ainda que entre 1000mm a 1500mm de chuva bem distribuídos estão dentro dos parâmetros exigidos.

O café arábica é uma planta das zonas subtropicais de temperatura média anual compreendida entre os 18ºC e os 21ºC, não devendo descer abaixo dos 4,5ºC nem acima dos 31ºC. As precipitações exigidas oscilam entre 1200mm 1500mm de chuva e que se distribuam durante 9 a 10 meses, intercalando-se num período seco de 2 a 3 meses.

Portanto quando se tratar de períodos de seca muito prolongados (de 4 a 5 meses) será vantajoso e sempre que possível, recorrer a uma o outra rega suplementar sempre que se tratar de um solo com fraca capacidade utilizável para água, e menos importante se ocorrerem temperaturas baixas e nebulosidade elevada durante o período seco.

Para uma boa vegetação e produção satisfatória, tanto o café arábica como o café robusta toleram uma larga gama de solos desde que profundos, bem drenado e arejados com uma boa capacidade de retenção de água, condição essencial para que possam atenuar os efeitos da deficiência hídrica da estação seca.

Basicamente os solos de textura arenosa, por deficiente retenção hídrica, e os argilosos pesados, por arejamento insuficiente, não são aconselháveis. Prefere-se solos de texturas finas ou médias/finas e bem estruturadas, que nas situações onde ocorrem se identificam em geral, como solos tipoparaferálicos, com conteúdo apreciável em reserva mineral. Por outro lado, tanto o café arábica como o robusta vegetam e produzem melhor nos solos sub-ácidos com PH entre 5.5 a 6.6 em suspensão aquosa desde que se lhe apliquem adubos ou correctivos.

CAPITULO IV

4 - Caracterização da zona agrícola do Libolo e Amboim

4.1 - Divisão Administrativa da Província do Cuanza Sul

De acordo com a divisão do país em regiões naturais, a província do Cuanza Sul está numa zona de transição que engloba a faixa litoral (região II), a faixa sub-litoral (região IV), a faixa sub-planáltica e montanhosa (região VII) e a aplanção intermédia que se situa a sul do Cuanza, de escadaria marginal e de relevo movimentado (região VIII).

Com uma extensão de 58.620 km² que corresponde a (4.7 % da área total do país), situa-se no litoral centro oeste de Angola, entre os paralelos 10 e 12^o latitude sul e meridianos 13 e 16^o longitude oeste. Tem os seus limites a norte e noroeste definidos pelo rios Longa e Cuanza, fazendo fronteiras com as províncias do Bengo, Cuanza Norte e Malange, a sul com a província de Benguela, a este e a sudoeste, com as províncias de Bié e Huambo, e a oeste com o Oceano Atlântico.

Com uma população estimada em 1.205.000 habitante, um clima tropical e uma divisão administrativa em 12 municípios e 32 comunas. Está localizada região do Calulo-Libolo e Amboim, que corresponde a zona agrícola nº16, delimitada pela então Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola.

4.2 - Breve historial sobre o café na região do Libolo-Amboim

Baseando-nos na descrição que Gossweiler ⁽²⁾ faz sobre a floresta do tipo «laurisilva», ficamos cientes que o cafeeiro Robusta, existia como espontâneo, nas regiões do Amboim e Seles.

Paiva Couceiro ⁽²⁴⁾ citado por Lourenço (1992), refere-se da região do Amboim, como exemplo notável de exuberante vegetação, irrigada,

montanhosa (altitudes de 400 a 1000 metros) com os seus magníficos palmares, cafezais de qualidade superior, e florestas de apreciáveis essências. Situado a dezenas de quilómetros apenas de um magnífico porto, o de Benguela-a-Velha (hoje Porto Amboim), e que apresenta decerto um conjunto de factores, susceptível de largamente pagar os esforços de uma agricultura devidamente orientada.

Mas por factores pouco esclarecidos, em que conta muito a agressividade dos povos do interior do Amboim Seles, a ocupação desta rica região do Centro de Angola só começou a concretizar-se no fim do século passado. Mesmo a zona litoral cuja ocupação se pode considerar iniciada com a criação do presídio de Novo Redondo (Sumbe) em 1769 e da povoação de Benguela-a-Velha (Porto Amboim) em 1771 por Francisco Inocêncio de Sousa Coutinho, só pode ter-se como definitiva em 1839, altura em que se formam, na costa, as primeiras feitorias. Portanto das povoações de Benguela-a-Velha actualmente Porto Amboim e Novo Redondo (Sumbe), ou possivelmente de Cafecamgombe, nos contrafortes da serra a 38 quilómetros do litoral, partiram os avisados bombeiros ou fumantes, com as suas caravanas bem providas de mercadoria para permutar com os povos do interior, mercadorias que lhes entregavam os donos das feitorias do litoral.

Para Lourenço (1992), parece não restarem dúvidas que os primeiros europeus a ocuparem o interior do Amboim em 1888, foram os funantes Ernesto da Silva Melo e António José Dantas. Em relatórios oficiais, considera-se Simão Pinto e António Costa, sendo o primeiro considerado como pioneiro da região do Seles.

Entre os nomes apontados, o autor destaca Ernesto da Silva Melo, funante que mereceu honra de uma maior popularidade, aparecendo o seu passado envolvido em simpática e amorosa lenda. Era natural dos Açores, a sua juventude irrequieta levou-o, como funante ao serviço de comerciantes de Novo Redondo (Sumbe) e Benguela-a-Velha (Porto Amboim), a introduzir-se no seio da floresta do Amboim, penetrando até ao Capir onde conseguiu as boas graças do soba daquela região. Seguindo mais para Leste, até Cassússua que escolhera para centro do seu negócio, aí se deixa prender de

amores pela mulher mais nova do soba daquele povo, a célebre «Samba» de Cerqueira D’Azevedo que era ao mesmo tempo filha dilecta do soba do Capir.

Por via destes amores do ciúme senil do soba Cassússua, é aprisionado por este e transformado em seu moleque, moleque branco do Amboim. libertado por europeus vindos da costa (e segundo a lenda, com a ajuda da sua amante Samba), se teria instalado definitivamente em Capir, onde teria iniciado a primeira plantação de café do Amboim.

A sua atitude, é seguida por outros europeus sendo já cerca de uma vintena os existentes em 1910, ocupando em 1922 uma área de café na ordem de 10000 hectares.

Porém, a lenda não refere a data em que Ernesto da Silva Melo faleceu. Diz unicamente que o seu corpo repousa, juntamente com o do seu amigo soba do Capir, no alto da pedra da Cahenda.

Ainda Lourenço (1992), de uma monografia editada pela Associação Comercial e Agrícola do Amboim extraiu as passagens que se seguem:

Aí por volta de 1892, atravessava o rio Cuvo, vindo dos lados do Seles, o colono Semião Pinto, fixando-se, depois das preliminares conversas e tratados com os sobas, no lugar do Lembú, onde foi a Roça Mato Grosso, da companhia do Seles. ali, iniciou as primeiras plantações de café, empregando, para isso, as pequeninas mudas, que espontaneamente brotavam sob os velhos cafeeiros selvagens, dando assim começo a plantação racional do cafeeiro, levado a efeito pelo europeu.

Em contrapartida essa exploração agrícola moldada no velho sistema português do colono semi-agricultor e semi-comerciante, explorando e desbravando a terra, ao mesmo tempo que permutava com o indígena, não a viu Semião Pinto coroado de êxito, pois devido a divergências havidas entre ele e o soba Lembú, foi obrigado a retirar-se, tendo antes cedido os terrenos aos irmãos Costa (António e Jacinto), conseguiram estabelecer-se, ampliando as incipientes plantações deixadas por Semião Pinto, e dando origem a primeira propriedade cafeeira da região.

Nasceu desta forma a colonização agro-cafeeira do Amboim, permitindo marcar insofismavelmente a data inicial em que o primeiro branco plantou, no Amboim, o primeiro cafeeiro.

Na mesma monografia se refere que outros pioneiros se seguiram ao velho Semião, infiltrando-se na impenetrabilidade da selva pelos vales da Cua, da Quipaca e do Chilo.

Em 1893, chegava ao Amboim o colono António Couto o qual, de espírito essencialmente prático, dum realismo objectivo e perseverante, visionando o futuro, que lhe não emendou os cálculos e as previsões, começou por comprar aos sobas pequenos arrimos ou lavras de café selvagem, que serviram de fulcro à sua grande propriedade chamada roça de Boa Vista, sita no lugar do Congulo.

Em 1922 eram já dignas de relevo as plantações da Companhia de Ambiom, Marques Seixas & C^a, Companhia do Cuanza Sul, Horta & C^a, António Couto. Também, tendo chegado a Angola em 1893, constituiu Bernardino Correia, em 1922, a Companhia Agrícola de Angola (C.A.D.A.), que foi o maior conjunto cafeeiro do território.

Como tudo dá a entender, é natural que já antes desta ocupação os frutos dos cafeeiros bravos fossem colhidos e comercializados pelo nativo. Um documento muito antigo (talvez o mais antigo sobre a ocupação do Amboim), datado de 1810 dá-nos a entender que, por essa altura, já os funantes andavam a negociar com os nativos.

Possivelmente dar-se-ia maior importância ao comércio do marfim, da cera e da borracha, em paralelo com o que, na mesma altura se passaria no Norte. Porém, com a fixação de alguns funantes em feitorias do interior (caso do Ernesto da Silva Melo) foi a sua intuição despertada pela presença do café que crescia espontaneamente nas imediações e iniciando o aproveitamento dos seus frutos.

No mesmo documento pode ler-se ainda que, em 1893 foi construído um forte nas ilhas que enxameiam no curso inferior do Cuvo, forte a que foi dado o nome de Brito Godins.

Influenciados no propósito de garantia de soberania, alguns dos fundadores iniciaram o cultivo do café, que era, até então, objecto de mera colheita dos frutos.

Porém se pode dizer também que, a região do Seles está intimamente ligada à ocupação cafeeira do Amboim, considerando até bastante semelhante o factor fitossociológico de ambas as regiões.

Por outro tanto já não se pode dizer da vasta região do Libolo situada a Norte, entre os rios Longa e Cuanza. Se a penetração pelos europeus parecia ser aqui mais antiga que no Amboim (em 1658 já havia comerciantes no Libolo), o tipo de agricultura a de maior importância parecia não ter sido a cafeeira. Dados indicam que na província do Cuanza Sul, em 30 de Junho de 1922 havia já 135 propriedades agrícolas com a seguinte distribuição:

Quadro 4.1 - Fazendas agrícolas na província de Cuanza Sul em 1922

	Fazenda	Áreas
Amboim	62	72450 ha
Seles	43	63659 ha
Nov. Redondo (Sumbe)	15	17162 ha
Quissama	5	28649 ha
Libolo	5	1130 ha
B. Velha (Porto. Amboim)	5	33000 ha
Quibala	1	2000 ha
Total	135	218290 ha

Fonte: Lourenço, F. Martins 1992.

No Libolo, predominava a palmeira, ainda hoje quase totalmente aproveitada pelos nativos; mas as terras do Libolo bem como as do Quibala e do Gango, são por excelência, campos vastos e ubérrimos para as culturas alimentares, incluindo a pomicultura.

De uma forma ou de outra, se os números acima estão certos e se a maioria das fazendas se dedicavam a cultura ou a exploração do cafeeiro, com excepção de Novo Redondo (Sumbe), Quissama e Quibala, é notório que a ocupação cafeeira do Libolo era mínima em relação ao Amboim e Seles.

Vemos assim que, além do comércio permutador com o nativo que apenas fazia o aproveitamento das bagas dos cafeeiros espontâneos, começou a desenvolver-se a verdadeira cultura do cafeeiro, entregue a exploração a europeus que, a pouco e pouco, foram ocupando todas as zonas susceptíveis de receberem tão rica planta, estendendo-se por vastíssima zona de Angola.

4.3 - Zona agrícola do Libolo e Amboim

A individualização desta parcela do território angolano como zona agrícola, justifica-se pelo facto da actividade agro-económica local se encontrar intimamente ligada à produção e comercialização do café robusta que tão vincadamente a individualiza das outras zonas circunvizinhas.

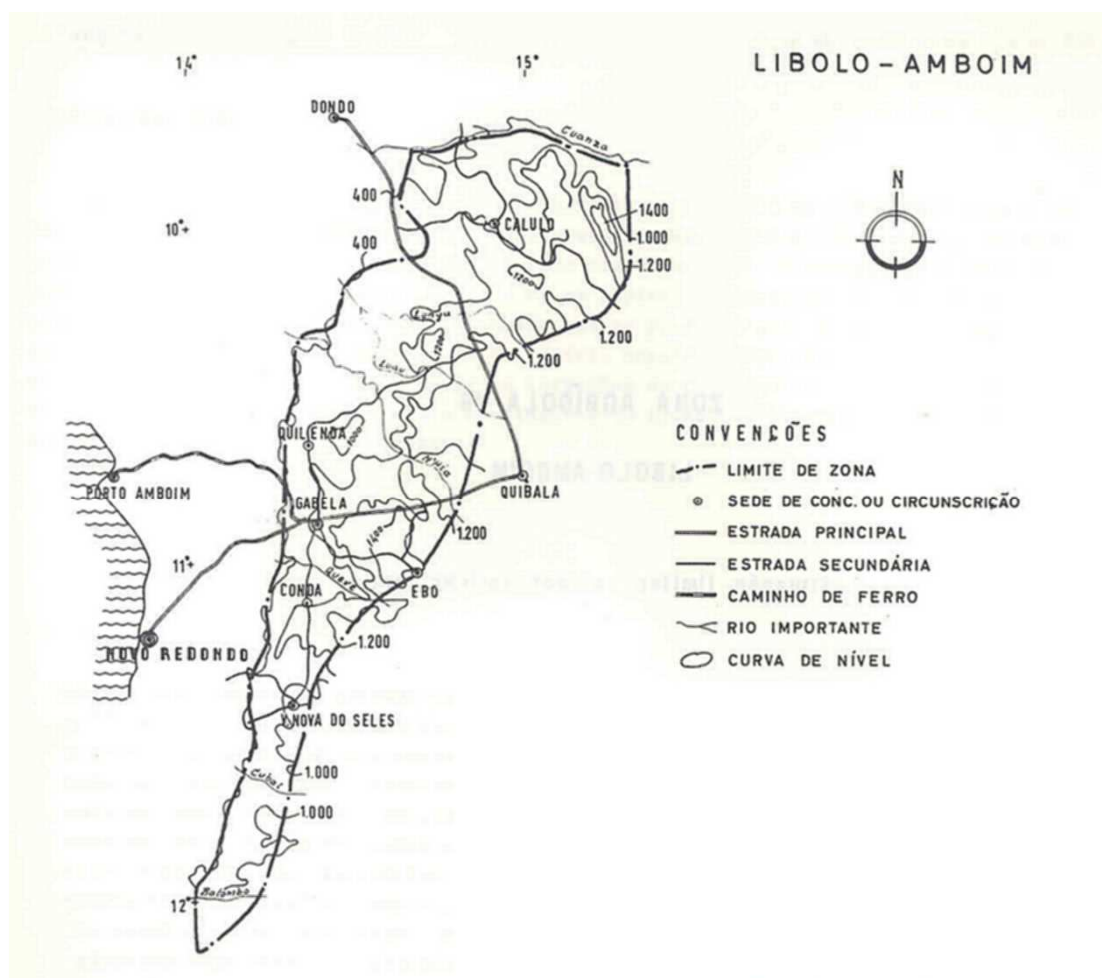
Geograficamente a zona cafeícola do Libolo e Amboim é limitada pelos meridianos 14° e 40' e 15° e 18' Este. A partir deste limite a Este desenvolve-se em forma de cunha com uma orientação S - SW e numa profundidade de cerca de três centenas de quilómetros.

O extremo sul, um pouco além do rio Balombo, corresponde ao limite meridional da floresta densa húmida (12° 10' de latitude sul e a 14° de longitude Este). A sua superfície total é de 11 720 Km², o equivalente a 0,94% do território angolano (fig:3)

uma estação chuvosa de cerca de sete meses (Outubro a Abril), e os valores da precipitação variam entre os 900 - 1100mm. A estação seca caracteriza-se por corresponder à época fresca do ano, sendo Julho e Agosto os meses mais frios. As temperaturas médias anual são superiores a 20°C e a humidade relativa oscila entre 75 - 85%.

Dentro dos seus limites figuram as tradicionais regiões cafeeiras do Calulo-Libolo, Amboim e Seles, onde primitivamente e durante longas décadas a exploração daquela rubiácea esteve confinada apenas às manchas de floresta densa húmida, como componente que era do estrato arbustivo.

Fig 3 - Zona agrícola 16 Libolo-Amboim



Fonte: Dinis, A. Castanheira 1973.

No aspecto climático enquadra-se em região tropical quente e chuvosa, com Porém, durante o período colonial, transpondo os seus limites naturais, o cafeeiro espalhou-se largamente pelas áreas cobertas de formações savanóides que lhes ficam adjacentes, pertencentes aos camponeses da região. Cafezal da “mata” e cafezal da “savana” são expressões regionais já bem arreigadas, que traduzem, para a mesma cultura, particularismos de utilização e exploração do solo algo diferentes num e noutro caso. O progressivo alargamento da área de cultivo pelos empresários europeus, feito muitas vezes pelo seu alto interesse ou motivação económica, provocou a intensidade do uso da terra, no complexo cultural, e no tipo de vínculo,

conduzindo ainda à proletarização mais ou menos intensa das comunidades camponesas locais.

De um modo geral a zona é bastante povoada por Kimbundos (libolos e quibalas) na metade norte e Umbundus (amboins e seles) na metade sul, distribuindo-se mais densamente na superfície sub-planáltica que bordejia a escarpa, e um tanto esparsamente nas áreas montanhosas da mesma.

No período colonial, a principal actividade económica baseava-se na produção do café; mas para a subsistência da população nativa praticante recorria-se também ao milho, a mandioca, amendoim, batata-doce, feijão e hortícolas.

Naquela época a região era provida de vias de comunicação, constituídas por estradas asfaltadas do interior ao litoral. Havia ainda uma densa rede de estradas térreas e picadas que ligavam as fazendas e os agregados populacionais aos principais centros comerciais da Gabela, Seles e Calulo.

4.4 - Fisiografia

No aspecto morfológico, a zona agrícola distingue-se em duas grandes unidades, cujas formas de relevo transmitem forte expressão à paisagem:

- a) Unidade correspondente ao primeiro degrau da grandiosa escadaria atlântica, que a partir do Cuanza se prolonga para o sul.
- b) Unidade geomorfológica que constitui a extensa peneplanície, que a nível superior, fica adjacente à grande escarpa e se estende para oriente (superfície sub-planáltica).

Com uma superfície escarpada de formas alcantiladas, apresenta um desnível de 600 a 750 m contados desde a base. Na peneplanície inferior, em correspondência com as curvas de nível dos 300 e 400 m, a cotas variáveis entre os 900 e os 1100 m. Com uma orientação N-S, a escarpa inflecte nitidamente para nordeste por alturas do paralelo 10° 30' S. Apresenta recorte umas vezes abrupto, outras vezes resolvem-se, em distância curta, sucedido de montes e cabeços retalhados por profundos vales, sendo esta a fisionomia

orográfica que apresenta na face voltada a costa marítima, designada por degrau do Amboim-Seles.

No troço nordeste o desnível torna-se menos pronunciado, além de que a escarpa continuada, que tão bem se definia desde o limite meridional da zona, a partir daqui subdivide-se em dois ramos separados por estreita mas expressiva aplanção, por onde corre o Muxixe.

À frente da escarpa e a pouca distância, erguem-se da aplanção inferior diversos montes-ilha, cujo substrato litológico, altitudes e perfis das vertentes são semelhantes aos do paredão fronteiro.

Tal facto é de atribuir ao processo conhecido por pediplanação, do qual resulta o recuo gradual da escarpa, a ocorrência de fontes termais sulfurosas no seu sopé e, por outro lado o modo como se verifica o entalhe dos rios ao atravessa-la, seguindo normalmente linhas de fractura, faz pensar que movimentos tectónicos aí tiveram lugar e a afectaram em toa a sua extensão, com possível influência na movimentação local do relevo.

A superfície alcantilada é atravessada por importantes cursos de água que, dos planaltos do interior, correm para o mar, provocando o seu desmantelamento ou originando profundos encaixamentos de leitos disseminados de rápidas cachoeiras.

A outra grande unidade geomorfológica, que fisiograficamente se enquadra na região subplanáltica angolana, desenvolve-se a partir do rebordo da escarpa para o interior, acompanhando-a sempre em faixa contígua.

Portanto o limite interior, a leste, que corresponde ao sopé da cadeia montanhosa, à distância media de 30 km, ergue-se da planura em sentido mais ou menos paralelo ao do degrau Amboim-Seles. Trata-se de uma característica peneplanação, em correspondência com o relevo expressivamente ondulado e com acentuada inclinação para o oeste. Ao atravessá-la os rios mais importantes, como o Queve, o Longa, o Mugige, o Cubal e o Balombo, tomam uma orientação perpendicular à escarpa.

A peneplanície subplanáltica é densamente recortada de linhas de água, que desenham sempre vales profundos com leitos cavados e bem encaixados, assinaláveis por ténues galerias ripícolas. O seu traçado rectilíneo, quebrando-

se em ângulos apertados, sobretudo na faixa subplanáltica adjacente à escarpa, denotam que a rede hidrográfica se subordinou a linhas de fractura, resultantes de uma acentuada actividade tectónica.

O limite interior da peneplanície segue a curva de nível dos 1250 m, no sopé da cadeia montanhosa, que é um prolongamento da Montanha Marginal. As maiores altitudes deste maciço oscilam pelo 1800 m, e na base da vertente oposta, a mesma altitude, inicia-se outra aplanação mais perfeita do que a anterior, por onde integram as redes hidrográficas do Longa e do Nhia.

4.5 - Geologia e litologia

A zona de Libolo-Ambiom, de acordo com o Esboço Geológico de Angola de F. Mouta enquadra-se nas formações rochosas do Maciço Antigo Continental (fig.4). Pela sua dominância, há que destacar as formações do complexo eruptivo, pré-câmbrico, constituídos por granitos, ganodioritos, quartzodioritos e granitos monolíticos, com larga representação de rochas graníticas.

A formação do complexo eruptivo se inicia junto ao Cuanza e se espraia ao sul, envolvendo grande parte das regiões subplanálticas e planálticas do centro-oeste do território angolano, que ocorrem com maior ou menor representação, como os pórfiros graníticos e os granitos porfiróides.

Portanto na superfície da escarpa do Amboim-Seles as rochas eruptivas caracterizam-se por apresentarem estruturas gnaissóides, aspecto mais evidente nuns lados que noutros. Na verdade a tectonização acentua-se na faixa N-S de relevo movimentado, patenteando-se não só através duma fácies gnaissóide das formações rochosas, mas também pela ocorrência, em determinados locais, de rochas esmagadas e frequente distorção nas direcções de xistificação.

De uma forma ou de outra as rochas eruptivas seguem-se na escala representativa as formações cristalofílicas, de acentuado metamorfismo e que habitualmente se englobam no Complexo de Base. Destas formações, envolvendo essencialmente migmatitos, metaquartzito e gnaisses, assinalam-se afloramentos no terço inferior da escarpa do Amboim-Seles, constituindo

penetrações do extenso afloramento do Complexo de Base, de rochas metamorizadas e semimorizadas, principalmente gnaisses, granito gnaisses e rochas xistosas diversas.

Fig 4 - Zona Agrícola 16 Libolo-Amboim, Esboço Geológico e Litológico



Fonte: Dinis, A. Castanheira 1973.

Com uma representação bastante restrita, assinalam-se algumas manchas de rochas sedimentares pré-câmblicas, atribuídas a sistemas de Congo Ocidental, a que estão representadas formações das séries do Sansíkua e do Xisto-Gresoso.

A primeira está relacionada com afloramentos de rochas quartzíticas e de grés quartzíferos, em correspondência com os corrimentos dos maciços

montanhosos mais importantes, e ainda de xistos argilosos, estes mais identificados com áreas de relevo aplanado.

Quanto as formações de série do Xisto-Gresoso, estão representados na parte setentrional na zona de afloramentos de grés compacto, de grão grosseiro ou médio e de cor arroxeadas, os quais se identificam com superfícies muito aplanadas. O vale nordeste do Cuanza é talhado em estratos desta rocha, que se patenteiam em arribas grandiosas.

Do exposto podemos concluir que, as formações rochosas da Série Xisto-Gresoso e à representação das outras rochas sedimentares precâmblicas, duma maneira geral, a zona é caracterizada por possuir certa identidade na constituição dos materiais litológicos, com larga dominância das rochas cristalinas.

4.6 - Solos

A zona inclui-se totalmente na de climas húmidos, com uma estação chuvosa bem definida, pluviosidade acentuada, alternância a uma estação seca de alguns meses, com temperaturas médias elevadas e humidade relativa ao longo do ano. Em suma, estas características comuns e consideradas extensivas a toda a área, conduzem a condicionalismos pedoclimáticos e pedogenéticos, que imprimem determinada zonalidade pedológica na formação e evolução do solo. Este facto é patente em solos de texturas finas, como resultado do prevalectimento de uma meteorização química sobre a meteorização física. vincada para a ocorrência de solos espessos.

Assim por influência das condições climáticas, poderá dominar na génese do solo o processo da ferralitização, do que resultará a fracção argilosa ser essencialmente constituída por caulinite e óxidos de ferro e possuir, em contrapartida, baixos teores em bases e sílica.

Portanto a classificação e distribuição dos solos da região baseia-se no grau de intensidade e evolução do fenómeno que ocorre, dependendo da morfologia do local e da composição dos elementos minerais constituintes da rocha-mãe; cabendo a maior representação aos solos Paraferralíticos, seguindo-se-lhes os Ferralíticos, os Litossolos e solos Litólicos. Estes dois

últimos também com fracção argilosa constituinte de carácter ferralítico de razoável aptidão para a produção do cafeeiro.

4.6.1 - Solos Paraferalíticos

Para Diniz (1993), os solos Paraferalíticos têm a sua distribuição ligada às áreas de relevo movimentado, desde o escarpado ao pronunciado ondulado, o que contraria a alteração da rocha em profundidade e, retarda ou atenua o processo pedogenético no sentido de se atingir o extremo de evolução ferralítica. O factor fisiográfico é preponderante, de tal modo que as características intrínsecas destes solos estão directamente dele dependente, constituindo assim um dos principais elementos de diferenciação em relação aos solos Ferralíticos. Na verdade possuindo uns e outros, argila ferralítica, como material fino constituinte, as principais diferenças resultam de facto dos solos Paraferalíticos conterem, na maioria dos casos, reserva mineral meteorizável, além de menor espessura e valores mais altos da relação sílica/alumina.

Ainda segundo o mesmo autor, concluiu-se que os solos sujeitos a um processo de evolução ferralítica, a presença do material originário, dentro dos limites de profundidade considerados normais, constituem prova de existência dum estágio dinâmico do solo, considerando as diversas fases em que se processam essa mesma evolução, o qual é garantia dum certo fundo de fertilidade.

Porém os quantitativos em minerais primários disseminados na massa do solo, formados por materiais feldspáticos e ferro-magnesianos, dependem, em certa medida, da profundidade a que se encontra o material originário e da sua própria constituição mineralógica.

Outras características que diferenciam os solos Paraferalíticos dos Ferralíticos, são a revelação do grau de saturação de bases mais elevado, em regra superior a 50%, e apresentação em muitos casos, de horizontes subjacentes com estrutura bem desenvolvida em agregados anisoformes, por vezes com películas de argila.

Deste modo no âmbito da zona definida, os solos Paraferalíticos adquirem na escarpa, que separa a superfície sub-planática da aplanção sublitorânea carácter de quase exclusiva representação, apenas interrompidos de quando em vez por monólitos rochosos. Nesta topografia, observa-se que os solos sob coberto florestal denso, são mais espessos que das áreas de savana, por via de regra delgados, ou mesmo até com material de rocha próximo da superfície.

Portanto no nível sub-planáltico, o relevo é bastante ondulado e cujo rejuvenescimento se mantém mercê da acção erosiva dos raios a que não é alheia a proximidade da escarpa, em que os solos Paraferalíticos têm dominância quase absoluta. Com tal movimentação de relevo, materiais rochosos, duros ou alterados e bastante ou pouco fragmentados, distribuem-se um tanto profusamente, e no solo os quantitativos de reserva mineral alteráveis, consoante a morfologia dos locais.

Finalmente os solos Paraferalíticos apresentam-se, com colorações vivas no subsolo, sobretudo avermelhadas ou alaranjadas, podendo em certos locais verificar-se uma dominância de cores pardas, por influencia de determinados tipos de rocha-mãe. Possuem um horizonte superficial escuro cuja espessura está mais dependente, do tipo de cobertura vegetal e das posições topográficas dentro do ondulado característico da superfície onde ocorrem.

4.6.2 - Solos Ferralíticos

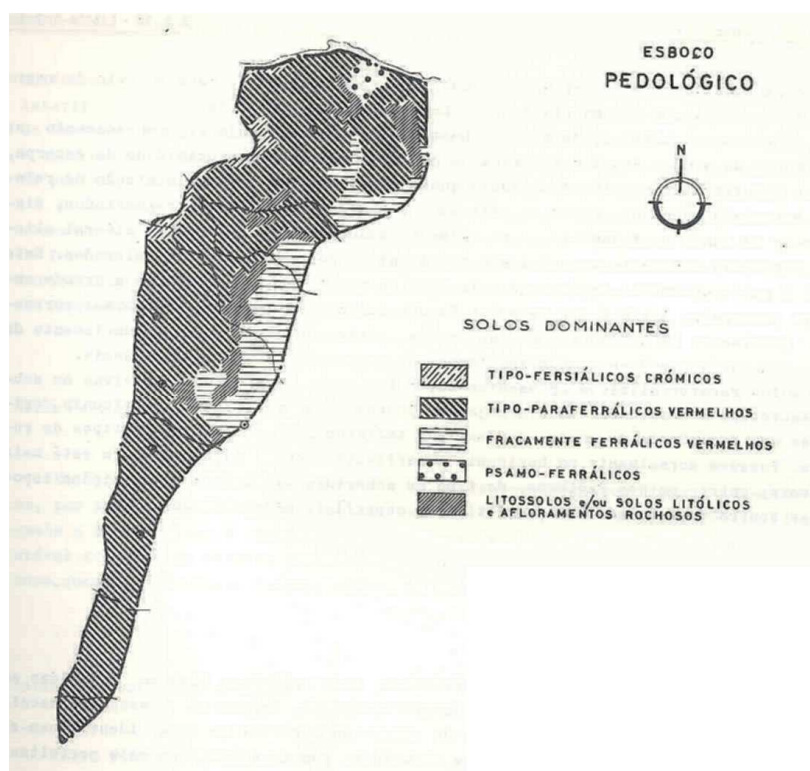
Na zona agrícola em questão, os solos ferralíticos, identificam-se em geral com as superfícies estabilizadas ou melhor, com as aplanções mais perfeitas, onde é possível uma alteração interna da rocha-mãe em profundidade, sem se verifique o correspondente rejuvenescimento do relevo. O desenvolvimento do subsolo, chega a atingir alguns metros de espessura, como consequência, o material originário deixa de exercer o papel activo como agente vivificador do solo, entrando do processo de evolução pedogenético inerente a condições climáticas tropicais húmidas na fase de senilidade.

Neste estágio final, acaba quase sempre de se observar horizonte ou horizontes constituídos por materiais lateríticos ou de laterite a profundidades variáveis que atingem extensões apreciáveis nas aplanagens mais velhas de relevo muito suave ou inexpressivo. Por exemplo o que se passa entre as superfícies planálticas e as que correspondem a relevos movimentados, como acontece no degrau do amboim-Seles, onde não ocorrem laterites ou horizontes enriquecidos por materiais lateríticos.

Morfologicamente os solos Ferralíticos caracterizam-se pela sua friabilidade e muito fraca consistência, geralmente sem estrutura, com exceção ao horizonte superficial que apresenta agregados granuloso, quando bem conservados.

Em regra os solos se distribuem segundo uma catena de cores, correspondendo os corados aos locais melhor drenados e os pálidos a parte inferior das encostas que orlam as baixas hidromórficas. No entanto, na superfície subplanáltica o rejuvenescimento do relevo é causa duma larga dinâmica de solos corados.

Fig 5 - Zona Agrícola 16 – Libolo-Amboim, Esboço Pedológico



Fonte: Dinis, A. Castanheira 1973.

4.6.3 - Solos Fersialíticos Tropicais

Por influência dum clima tropical menos pluvioso, ocorrem solos Fersialíticos, nos quais a fracção fina é constituída por argila fersialítica. São argiláceas, com apreciável conteúdo em reserva mineral, sobretudo de natureza feldspática e micácea, e possuem quando normalmente desenvolvidos, um horizonte B textural mais ou menos expresso. Diniz (1993).

4.6.4 - Solos de reduzida representação

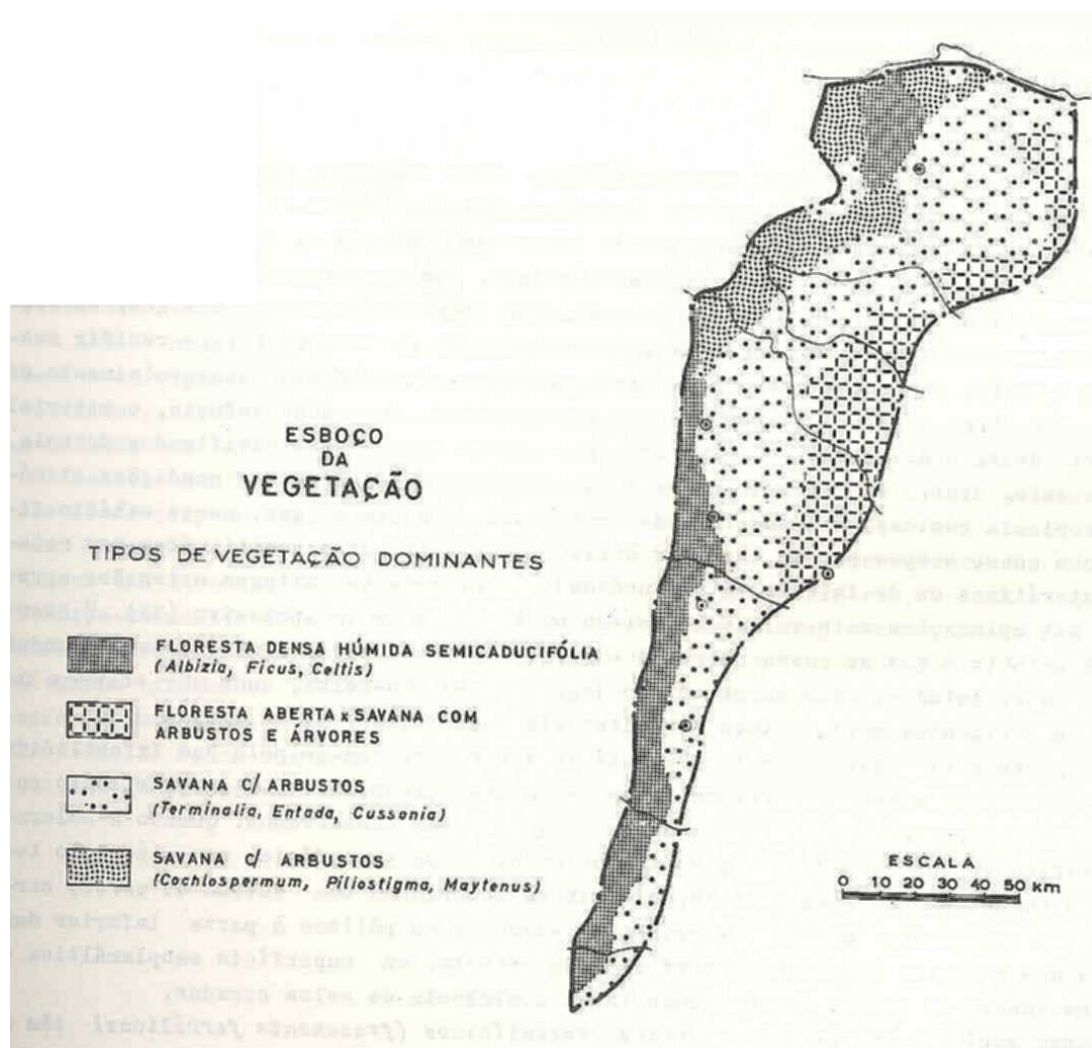
Ainda segundo Diniz (1993), nesta rubrica incluem-se os solos de menor representação e cuja ocorrência está sobretudo relacionada com factores de ordem local. Assim nas superfícies de ondulação mais suave, como acontece na parte interior da zona e em especial nas extensões aplanadas do Nhia e do Longa, onde dominam solos Ferralíticos, estão representados solos Hidromórficos, húmicos e não-húmicos, em correspondência com baixas fluviais.

Os litossolos e os solos Litólicos, são solos pouco evoluídos que se distribuem nas áreas de relevo mais movimentado da orla subplanáltica, em correspondência com as diversas formas residuais de relevo. Nestas situações topográficas são frequentes as ocorrências, em recôncavos das encostas dos morros ou na sua base, solos Coluvionais e ao longo das linhas de águas principais, estreitas orlas de solos Aluvionais.

4.7 - Vegetação

Na zona em análise distinguem-se três grandes agrupamentos vegetais (fig:6): a floresta densa húmida semicauducifólia, a floresta aberta e as comunidades savanóides de árvores e arbustos.

Fig 6 - Zona Agrícola 16 – Libolo-Amboim, Esboço da Vegetação.



Fonte: Dinis, A. Castanheira 1973.

Esta região é uma zona predestinada para a cultura do café, no passado houve várias tentativas de marketing para melhorar a imagem do café de Angola nomeadamente o de Amboim que no mercado internacional era aceite como um dos melhores, senão o melhor café robusta do mundo muito utilizado em misturas e que actualmente pode ser usado como mola mestra para a revitalização de cultura juntando à qualidade, o facto de ser explorado sob sombra logo amiga do ambiente e da preservação dos recursos naturais.

CAPITULO V

5 - O Micro-crédito como ferramenta para a cafeicultura na zona de estudo

5.1 - Processo de comercialização de café

Após a independência em 1976 criou-se a Empresa Nacional de Café de Angola (Encafé) que respondia pelo sector do café. Naquele período existia ainda o sistema dos mercados rurais que eram organizados pelos governos provinciais para a compra dos produtos agrícolas donde fazia parte o café. O sector do comercio que era mobilizado para a comercialização no campo, oferecia produtos alimentares e industriais como: catanas, enxadas, tecido, sal, peixe seco, óleo vegetal, bicicletas, motorizadas, rádios geleiras roupas usadas etc., em contra partida alguns camponeses realizavam a troca directa do seu café com os produtos da sua preferência e disponíveis na comercialização, enquanto outros preferiam a venda a dinheiro. Este tipo de comercio organizava-se no período seco entre Maio e Agosto de cada ano, com preços estipulados pelo estado para a compra do café.

Actualmente com a liberalização do mercado, foram criados agentes económicos e comerciantes isolados para a compra e troca do café a qualquer momento no meio rural. Mas os baixos preços do café praticados no mercado interno e internacional fazem com que os agentes económicos não estejam muito interessados na compra do café aos camponeses.

Ainda a questão dos preços baixos praticados no mercado interno e externo, associado a falta de mercado para venda e troca do café, falta de transporte e as estradas degradadas, servem de factores que desincentivam os camponeses a continuarem a produzir o café, permitindo que alguns

substituam as suas plantações por outras culturas de ciclo curto e que lhes são mais rentáveis e outros só mantêm a cultura do café por questões tradicionais.

Passando em revista a opinião do Administrador municipal entrevistado durante o trabalho do campo, dizia que o café produzido no município pelos camponeses depois de colhido é posto em sacos de 60 kg , e vendido a razão de 20 cuanzas o kg (moeda local) ou trocado directamente com produtos industriais pelos agentes económicos ou comerciantes acreditados pelo Ministério do comercio para o efeito.

Depois o café comercializado ou trocado pelos agentes económicos e comerciantes isolados é levado para os centros de benefícios do município (descasques), onde é transformado em café comercial.

O seu escoamento do Município é feito em camiões por via terrestre para o litoral (Luanda), onde é vendido as empresas exportadoras como a Cafangol, Inter-transporte ou mesmo a agentes exportadores que depois fazem o rebeneficio e o exportam para o exterior do país.

5.2 - Caracterização socioeconómica dos produtores

A produção do café robusta constitui a actividade socioeconómica principal das famílias camponesas do Município do Libolo comunas de Calulo e Cabuta. Além do café, também praticam a agricultura a base de milho, mandioca, feijão, batata doce e amendoim para a sua subsistência. A caça, a pesca, a extracção do óleo de palma, do maruvo (seiva da palmeira), e destilação de aguardente de banana dondí, são outras actividades complementares praticadas pelas famílias camponesas nestas comunidades. Sendo a caça e a pesca de espécies perigosas feita pelos homens; cabendo no entanto aos jovens de menor idade e as mulheres a caça das espécies de menor porte, sobretudo, a de pequenos roedores e aves.

Ainda segundo dados obtidos no decorrer dos inquéritos realizados, constatou-se que os chefes das famílias e ao mesmo tempo chefes das explorações agrícolas são na sua maioria antigos trabalhadores das fazendas coloniais outrora dedicadas a produção do café. Depois os mesmos trabalhadores passaram a pertencer as empresas territoriais e cooperativas

agrícolas de café que, com a nacionalização passaram a dirigir as actividades produtivas. Mas com a politica de redimensionamento empresarial e a liberalização das actividades produtivas no sector do café, em 1992 algumas fazendas foram parceladas entre 2 a 10 ha e distribuídas as famílias camponesas garantindo-lhes a posse de terra, através de um titulo de concessão de uso de terra.

Neste sector além da produção que é feita em unidades familiares, assume grande importância as regras tradicionais da organização social das comunidades, na hierarquia e no cimento agregador das comunidades rurais.

Os inquiridos pertencem maioritariamente ao grupo etnolinguístico Kimbundo (libolos e quibalas) estes possuem um regime alimentar a base da mandioca e milho (farinha de mandioca designada por fuba de bombo e farinha de milho).

Caracterização do universo social inquirido

O trabalho de campo se realizou nas comunas de Calulo e Cabuta município de Libolo, entre Setembro e Outubro de 2005 que, consistiu na recolha de dados mediante inquéritos por questionário com a finalidade de identificar um conjunto de variáveis, de natureza socioeconómicas e técnico produtivo das explorações agrícolas dos pequenos cafeicultores familiares que se dedicam a cultura do café. Portanto foram realizadas 100 inquéritos por questionário.

Os inquéritos foram realizados nas aldeias de Banza dos Dambos, Calulo (sede) e Doto todos na Comuna de Calulo e nas aldeias da Tanda de Cabuta, Cabuta Zona 1, Cabuta Zona 2, Cabuta Zona 3, Cuanza da Cabuta e Cabuta (sede), situadas na Comuna da Cabuta.

Em seguida o quadro que apresenta o número dos inquéritos que passam a constituir o universo social de análise das explorações agrícolas

Quadro 5.1 - Número e distribuição geográfica das explorações agrícolas como universo social em análise

Comuna	Aldeia	Inquéritos realizados	
		Nº	%
Calulo	B. dos Dambos	30	30
	Calulo (Sede)	10	10
	Doto	8	8
Cabuta	T. Cabuta	6	6
	Cabuta Zona 1	5	5
	Cabuta Zona 2	8	8
	Cabuta Zona 3	6	6
	C. Cabuta	10	10
	Cabuta (Sede)	17	17
Total		100	100

Fonte: Elaborado a partir dos dados dos inquéritos realizados 2005.

A maior percentagem dos inquiridos pertence a Banza dos Dambos com (30%), seguido Cabuta sede com (17%), posteriormente Calulo sede e Cuanza da Cabuta ambos com (10%), Doto com (8%), Cabuta zona2 com (8%), Tanda da Cabuta com (6%), Cabuta zona3 com (6%) e por ultimo Cabuta zona1 com (5%) respectivamente.

Dos dados recolhidos e que constam no anexo encontra-se a seguinte informação:

Quadro 5.2 - Numero de explorações segundo a dimensão do agregado familiar incluindo o chefe do agregado familiar

Comuna	Aldeia (nome)	Número de elementos que constitui o agregado familiar					Total
		1 a 2	3 a 5	6 a 8	9 a 12	≥13	
Calulo	B. dos Dambos	3	5	16	4	2	30
	Calulo Sede	3	2	2	3		10
	Doto	1	1	2	3	1	8
Cabuta	T. Cabuta	2	2	2			6
	Cabuta Zona 1		1	3		1	5
	Cabuta Zona 2	6			2		8
	Cabuta Zona 3		3	1	1	1	6
	C. Cabuta	1	2	6	1		10
	Cabuta Sede		5	7	5		17
Total		16	21	39	19	5	100

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

Ao analisarmos o quadro famílias singulares, verifica-se que (39%) das explorações possuem um agregado familiar que varia entre (6 a 8 elementos), seguindo-se aquelas que o numero esta entre 3 a 5 elementos com (21%), 9 a 12 elementos (19%) e 1 a 2 elementos (16%), são poucas as explorações que possuem agregado com mais de 13 membros (5%)

Portanto é de realçar que embora os chefes de família ou chefe de exploração, possuam hábitos conservadores no que respeita ao numero de filhos por casal, nem sempre um agregado numeroso significa um maior numero de filhos. Poderá estar associado no agregado familiar, sobrinhos, netos, pais ou mães, primos, avós e até mesmo sogros.

Quadro 5.3 - Numero de exploração segundo a idade e actividade remunerada dos chefes da exploração

Comuna	Aldeia (Nome)	Classe de idade (anos)				Total	Act.rem.fora da exploração	
		<30	30<45	45<60	≥60		sim	Não
Calulo	Banza dos Dambos		5	18	7	30	8	22
	Calulo Sede		2	4	4	10	1	9
	Doto		3	4	1	8	5	3
Cabuta	T. Cabuta	1	2	2	1	6	4	2
	Cabuta Zona 1		2	2	1	5	2	3
	Cabuta Zona 2		2	2	4	8	2	6
	Cabuta Zona 3		2	4		6		6
	C. Cabuta		1	4	5	10	2	8
	Cabuta Sede		4	9	4	17	2	15
Total		1	23	49	27	100	26	74

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

Neste quadro encontra-se representado o numero de explorações agrícolas segundo a idade e actividade remunerada dos chefes da família fora de exploração e por classe de idade. Portanto constata-se que a população esta numa faixa etária activa, pois (49%) do total dos inquiridos se situa entre os 45 e 60 anos de idade, (23%) encontra-se entre 30 e 45 anos de idade, sendo apenas (27%) com uma idade superior aos 60 anos. Quase todos dedicam-se a agricultura, apenas (26%) possuem uma actividade remunerada fora da exploração: como cozinheiros, tractoristas, pedreiros, alfaiates

professores, enfermeiros, mecânicos, dinamizadores rurais, serralheiros, motoristas, trepeiros, serradores e marceneiros.

Os chefes de explorações com idades compreendidas entre os 45 a 60 anos localizam-se maioritariamente nas aldeias da Banza dos Dambos e Cabuta. E para os de idade superior aos 60 anos encontram-se logicamente na Banza dos Dambos. Isto deve-se a que a maior parte dos inquiridos naquelas localidades terem sido antigos trabalhadores das actuais explorações agrícolas resultante das antigas fazendas empresariais redimensionadas.

Mão de obra fora da exploração

Baseando-se em conhecimentos empíricos, a maioria das explorações agrícolas do universo social inquirido não recorre a força de trabalho assalariado na execução dos trabalhos da exploração, somente quatro explorações que recorre a trabalhadores assalariados. Portanto as restantes explorações a família constitui a força de trabalho. A família trabalha directamente, sem auxílio de terceiros mas esse auxílio não é remunerado, é uma entajuda solidária e acontece geralmente na época da colheita, a gestão é a família e o trabalho, é predominantemente familiar. A terra é a única certeza de continuidade que se dispõem e nela produzem.

A família funciona ao mesmo tempo como, uma unidade de produção e de consumo; uma unidade de produção e de reprodução social. As suas actividades são feitas com base numa combinação específica de tarefas, a um nível baixo de especialização e de ensino vocacional dentro da família. Não existe mecanização, as tarefas são todas efectuadas manualmente e em casos raros existe a tracção animal. Produzem para a subsistência e os excedentes são encaminhados para o mercado.

Quadro 5.4 - numero de explorações por classe de área cultivada dentro da área total

Comuna	Aldeia (nome)	Classe da área cultivada (ha)			
		≤1	1 a 2	2 a 4	≥4
		Número de explorações			
Calulo	Banza dos Dambos	3	15	10	2
	Calulo Sede	1	5	4	
	Doto	1	5		2
Cabuta	T. Cabuta	1	3	2	
	Cabuta Zona 1	4	1		
	Cabuta Zona 2	1	6	1	
	Cabuta Zona 3	1	3	2	
	C. Cabuta	2	6	2	
	Cabuta Sede	7	5	5	
Total		21	49	26	4

Fonte: Inquéritos realizados em 2005.

Em alguma unidades produtivas inquiridas a superfície disponível não corresponde a área cultivada. Confrontando os dados do quadro presente, podemos verificar que do total das explorações inquiridas 49% situam-se entre 1 a 2 hectares, (26%) entre 2 a 4, (21%) entre 0.5 a 1 hectares e (4%) com mais de 4 hectares.

Culturas permanentes

Quadro 5.5 - Numero de explorações segundo a produção do café e óleo de palma

Comuna (nome)	Aldeia (nome)	Prod. (nº)	Produção do café (kg)			Prod. (nº)	Produção de óleo de palma (L)						
			Destino				Destino						
			Qt.	Venda	%		Qt.	Con.	%	Ven.	%	Troca	%
Calulo	Banza dos Dambos	30	16708	16708	100	23	1521	20	1,31	1501	98,68		
	Calulo Sede	10	4377	4377	100	4	430	30	6,97	400	93,02		
	Doto	8	4220	4220	100	2	230			230	100		
Cabuta	T. Cabuta	6	2015	2015	100	2	82	20	24,39	62	75,60		
	Cabuta Zona 1	5	1060	1060	100	4	262	80	30,53	182	69,46		
	Cabuta Zona 2	8	1800	1800	100	4	195	40	20,51	155	79,48		
	Cabuta Zona 3	6	1350	1350	100	5	330	120	36,36	210	63,63		
	C. Cabuta	10	3150	3150	100	8	420	135	32,14	260	61,90	25	5,95
	Cabuta Sede	17	3355	3355	100	16	1970	530	26,90	1400	71,06	40	2,03
Total		100	38035	38035	100	68	5440	975	17,89	4400	80,88	65	1,19

Fonte: Inquéritos realizados em 2005.

Das explorações inquiridas, a maior parte da área cultivada encontra-se ocupada com culturas permanentes, que são o café e a palmeira de dendém. Estas duas culturas são cultivadas em consociação em conjunto com alguns pés de abacateiros, e em determinadas momentos maracujá.

A restante área é cultivada com culturas anuais como: o milho, o feijão, a batata doce, a mandioca, o amendoim (ginguba) incluindo a banana dondó que é posta em áreas residuais. Dada a importância que apresenta as culturas permanentes procedeu-se a seguinte análise:

O quadro mostra-nos que o café e o óleo de palma são os produtos destas explorações com destino ao mercado. Como podemos observar, no que se refere ao café, na totalidade dos inquiridos, produzem somente para o mercado. Não registamos informações sobre o auto-consumo facto que nos leva a crer que embora sejam produtores, não possuem hábitos ao uso do café como bebida. Portanto, ainda do nosso registo, as explorações agrícolas com maiores produções de café, concentram-se na Banza dos Dambos com 16708 kg, correspondendo a (43,93%) da produção total, seguindo-se Calulo sede com 4377 kg representando (11,5%); Doto com 4220 kg representando (11,09%); Cabuta sede com 3355 kg e Cuanza da Cabuta com 3150 kg, correspondendo a (8,82%) e (8,28%) da produção total.

E no que respeita a óleo de palma, 68 unidades das 100 inquiridas produzem óleo de palma, num total de 5450 litros. Desta quantidade, 975 litros foram destinados ao consumo representando (17,89%), 4400 litros destinados ao mercado correspondendo a (80,83%) e 65 litros destinados a troca, correspondendo a (1,2%) do total produzido.

As zonas agrícolas com maiores produções de óleo de palma são:

A Cabuta sede com 17 unidades agrícolas, uma produção de 1970 litros, sendo 530 L, destinados ao consumo correspondendo (26,90%), 1400 L a venda correspondendo (71,06%), 40 L a troca correspondendo a (2,03%) e Banza dos Dambos com 23 unidades, uma produção de 1521 litros, tendo destinado ao consumo 20 L correspondendo a (1,3%), e 1501 a venda representando (98,68%). Isto deve-se ao facto das regiões citadas existirem fazendas agrícolas com palmar no período colonial que foram abandonadas

pelos respectivos donos, posteriormente confiscadas, parceladas e distribuídas aos antigos trabalhadores.

Entretanto não foi possível apresentar dados sobre a área ocupada pelo palmar, devido ao facto do nosso trabalho se ter cingido somente na recolha de informações relacionadas com a produção do óleo de palma.

Culturas anuais

As culturas anuais são essencialmente utilizados na alimentação, mas notamos que uma percentagem variável do produto também é levado ao mercado.

Esta percentagem depende das necessidades da família, da produção e da produtividade obtida.

Quadro 5.6 - Numero de explorações segundo produção e destino do milho

Comuna	Aldeia (nome)	Inquérito (nº)	Produtor (nº)	Produção kg						
				Quant.	Destino					
					Cons.	%	Venda	%	Troca	%
Calulo	B. dos Dambos	30	20	4870	2750	56,46	1920	39,42	270	4,10
	Calulo Sede	10	4	800	375	46,87	400	50	25	3,12
	Doto	8	6	550	400	72,72	100	18,18	50	9,09
Cabuta	T. Cabuta	6	5	750	650	86,66			100	13,33
	Cabuta Zona 1	5	5	1350	800	59,25	500	37,03	50	3,70
	Cabuta Zona 2	8	4	750	750	100				
	Cabuta Zona 3	6	6	1250	1200	96	50	4		
	C. Cabuta	10	6	1100	950	86,36	50	4,54	100	9,09
	Cabuta Sede	17	13	3450	2650	76,81	450	13,04	350	10,14
Total		100	69	14870	8425	56,65	5500	36,98	945	6,35

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

O quadro em análise refere-se ao número de explorações segundo o destino e a percentagem da produção do milho.

Este cereal possui uma importância vital na dieta alimentar das populações do meio rural que tem como base o milho. Além da farinha de milho que localmente se designa por fuba de milho, com que se prepara o funge de

milho ou pirão como se poder designar, também é consumido o milho fresco em espiga cozido, ou assado a carvão. Outros dados do quadro, mostram-nos também que parte desta cultura é destinada para a troca e o mercado.

Portanto num universo de 100 explorações agrícolas inquiridas, 69 dedicaram-se ao cultivo do milho o que representa uma produção total de 14870 kg. Desta, 8425 kg que corresponde a (56,65%), destinaram ao consumo; 5500 kg que corresponde (36,98%) para venda e 945 kg que representa (6,35%) destinada a troca.

As regiões da Banza dos Dambos e Cabuta Sede são as que aparecem com mais explorações que se dedicam a cultura. Num total de 20 explorações para Banza, uma produção de 4870 kg, tendo destinado para o consumo 2750 kg, correspondendo a (56,46%); a venda 1920 kg, correspondendo (39,42%) e a troca 270 kg correspondente a (4,10%); e a Cabuta sede com 13 explorações, uma produção de 3450 kg, da qual 450 kg destinada a venda representando (13,04%), 2650 kg destinada ao consumo representando (76,81%), e 350 kg destinada a troca correspondendo a (10,14%) respectivamente

Quadro 5.7 - Numero de explorações segundo a produção e destino da mandioca

Comuna	Aldeia (nome)	Inquérito (nº)	Produtor (nº)	Produção kg						
				Quant.	Destino					
					Cons.	%	Venda	%	Troca	%
Calulo	B. dos Dambos	30	20	5260	2810	53,42	2250	42,77	200	3,80
	Calulo Sede	10	6	4125	325	7,87	3700	89,69	100	2,42
	Doto	8	4	2180	200	9,17	1830	83,94	150	6,88
Cabuta	T. Cabuta	6	5	1200	625	52,08	575	47,91		
	Cabuta Zona 1	5	3	1000	350	35	650	65		
	Cabuta Zona 2	8	4	1700	750	44,11	850	50	100	5,88
	Cabuta Zona 3	6	5	3200	1300	40,62	1450	45,31	450	14,06
	C. Cabuta	10	7	1800	1250	69,44	350	19,44	200	11,11
	Cabuta Sede	17	13	7150	3900	54,54	2100	29,37	1150	16,08
Total		100	67	27615	11510	41,68	13755	49,80	2350	8,50

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

O quadro em análise apresenta o número de explorações segundo a produção e o destino da mandioca. Mas tendo em conta os hábitos alimentares dos habitantes da região e sendo maioritariamente da origem étnica Kimbundo, sua dieta alimentar é a base da mandioca. Dada a importância que assume na dieta alimentar, tanto a raiz como a folha da mandioca é aproveitada para o consumo. Actualmente com a raiz da mandioca e a folha se confecciona pratos típicos na gastronomia angolana como: (o funge de bombo e a quizaca). É assim que este cultivo anual é praticado actualmente na região não só para auto-consumo como para o mercado.

Das 100 explorações inquiridas, 67 dedicaram-se a cultura da mandioca o que representa uma produção de 27615 kg, tendo destinado para o consumo 11510 kg correspondente a (41,68%) do total, 13755 kg para o mercado correspondente a (49,8%) e para a troca 2350 kg correspondente a (8,5%). Portanto com maior número de explorações agrícolas que praticou a cultura da mandioca, encontra-se a região da Banza dos Dambos com 20 unidades uma produção de 5260 kg. Nessa quantidade, um consumo de 2810 kg, correspondendo a (53,42%), venda de 2250 kg correspondendo a (42,77%) e uma troca de 200 kg, correspondendo a (3,8%); seguindo-se Cabuta sede com o total de 13 explorações uma produção de 7150 kg, um consumo de 3900 kg, representando (54,54%), venda de 2100 kg representando (29,37%) e troca 1150 kg correspondendo (16,08%); Cuanza da Cabuta com 7 explorações, uma produção de 1800 kg, um consumo de 1250 kg, representando (69,44%), venda de 350 kg, correspondendo (19,44%), troca de 200 kg, correspondente a (11,11%); e com 6 explorações Calulo sede, uma produção de 4125 kg, um consumo de 325 kg correspondente a (7,87%), venda de 3700kg representando (89,69%) e troca de 100kg, representando (2,42%) respectivamente.

Quadro 5.8 - Numero de explorações segundo a produção e destino do feijão

Comuna	Aldeia (nome)	Inquérito (nº)	Produtor (nº)	Produção kg						
				Quant.	Destino					
					Cons.	%	Venda	%	Troca	%
Calulo	B. dos Dambos	30	25	1048	493	47,04	555	52,95		
	Calulo Sede	10	7	404	254	62,87	150	37,12		
	Doto	8	7	560	280	50	280	50		
Cabuta	T. Cabuta	6	4	142	142	100				
	Cabuta Zona 1	5	4	232	112	48,27	120	51,72		
	Cabuta Zona 2	8	3	150	125	83,33	25	16,66		
	Cabuta Zona 3	6	4	95	95	100				
	C. Cabuta	10	9	367	230	62,67	137	37,32		
	Cabuta Sede	17	11	396	271	68,43	100	25,25	25	6,31
Total		100	74	3394	2069	60,96	1300	38,30	25	0,73

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

O quadro referenciado representa o número de explorações segundo a produção e o destino do feijão. Das explorações inquiridas 74 dedicaram-se a cultura do feijão, com uma produção total de 3394 kg. Desta produção 2069 kg se destinou ao consumo representando (60,96%) da produção total, 1300 kg para o mercado que representando (38,3%) e 25 kg destinado a troca, representando (0,73%).

As regiões com maior número de explorações encontram-se a Banza dos Dambos com 25 unidades, uma produção de 1048 kg, tendo destinado ao consumo 493 kg, representando (47,04%), a venda 555 kg representando (52,95%); seguindo-se Cabuta Sede com 11 explorações, uma produção de 396 kg, sendo 271 kg destinados ao consumo representando (68,43%), 100 kg a venda representando (25,25%) e 25 kg a troca representando (6,31%); Cuanza da Cabuta com 9 explorações, uma produção de 367 kg, tendo destinado ao consumo 230 kg representando (62,67%), a venda 137 kg representando (37,32%); Doto com 7 explorações, uma produção de 560 kg, tendo destinado ao consumo 280 kg representando (50%), a venda 280 kg representando também (50%), depois Calulo Sede com 7 explorações uma produção de 404 kg, sendo para o consumo 254 kg, representando (62,87%), e a venda 150 kg correspondendo a (46,56%) respectivamente.

Quadro 5.9 - Numero de explorações segundo a produção e destino da bata doce

Comuna	Aldeia (nome)	Inquérito (nº)	Produtor (nº)	Produção kg						
				Quant.	Destino					
					Cons.	%	Venda	%	Troca	%
Calulo	B. dos Dambos	30	21	3050	2300	75,40	700	22,95	50	1,63
	Calulo Sede	10	7	2320	860	37,06	1260	54,31	200	8,62
	Doto	8	3	450	350	77,77	100	22,22		
Cabuta	T. Cabuta	6	3	700	500	71,42	150	21,42	50	7,14
	Cabuta Zona 1	5	2	800	100	12,5	700	87,5		
	Cabuta Zona 2	8	1	50	25	50	25	50		
	Cabuta Zona 3	6								
	C. Cabuta	10	3	1000	800	80	100	10	100	10
	Cabuta Sede	17	5	1200	600	50	500	41,66	100	8,33
Total		100	45	9570	5535	57,83	3535	36,93	500	5,22

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

O quadro em questão mostra o numero de explorações segundo a produção e o destino da batata doce como cultivo anual.

Pelo que podemos verificar no quadro, a cultura da batata doce não é somente dedicada ao consumo mas também para o mercado. Das 100 explorações agrícolas inquiridas, 45 dedicaram-se ao cultivo da batata doce com uma produção total de 9570 kg.

Desta produção 5535 kg, foi destinada ao consumo representando (57,83%), 3535 kg para a venda num total de (36,93%) e 500 kg para a troca representando (5,22%) do volume total.

A região da Banza dos Dambos, Calulo Sede e Cabuta Sede aparecem com maior número de explorações que se dedicaram a cultura da batata doce, com 21 unidades agrícolas uma produção de 3050 kg, encontra-se a Banza dos Dambos, tendo destinado para o consumo 2300 kg, correspondendo a (75,40%), a venda 700 kg correspondendo a (22,95%), a troca 50 kg representando (1,63%); com 7 unidades uma produção de 2320 kg, Calulo sede, tendo destinado ao consumo 860 kg correspondendo a (37,06%), a venda 1260 kg correspondendo a (54,31%), a troca 200 kg correspondendo a (8,62%) e Cabuta sede com 5 unidades uma produção de 1200 kg, tendo destinado ao consumo 600kg correspondendo a (50%), a venda 500 kg,

correspondendo a (41,66%) e a troca 100 kg correspondendo (8,33%) respectivamente.

Quadro 5.10 - Numero de explorações segundo a produção e destino da banana dondó

Comuna	Aldeia (nome)	Inquérito (nº)	Produtor (nº)	Produção kg						
				Quant.	Destino					
					Cons.	%	Venda	%	Troca	%
Calulo	B .dos Dambos	30	14	2090	980	46,88	1060	50,71	50	2,39
	Calulo Sede	10	5	1130	380	33,62	750	66,37		
	Doto	8	3	840	250	29,76	540	64,28	50	5,95
Cabuta	T. Cabuta	6								
	Cabuta Zona 1	5	1	400			400	100		
	Cabuta Zona 2	8								
	Cabuta Zona 3	6								
	C. Cabuta	10	1	250	250	100				
	Cabuta Sede	17	7	1220	550	45,08	370	30,32	300	24,59
Total		100	31	5930	2410	40,64	3120	52,61	400	6,74

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

O quadro em análise representa o numero de explorações segundo a produção e o destino da banana dondó.

A banana dondi é mais utilizada na produção de aguardente, localmente designado por aguardente de banana. No total de 100 explorações inquiridas, 31 praticam a cultura da banana dondó, com uma produção total de 5930 kg. Desta produção 2410 kg, foi destinada ao consumo correspondendo a (40,64%) da produção total, 3120 kg destinado a venda correspondendo a (52,61%) e 400 kg para a troca representando (6,74%) respectivamente.

As zonas de maior produção de banana dondó são Banza dos Dambos com 14 unidades, uma produção de 2090 kg, tendo destinado ao consumo 980 kg correspondendo (46,88%), venda 1060 kg correspondendo (50,71%), e troca 50 kg correspondendo a (2,39%); seguida Cabuta Sede com 7 unidades, produção de 1220 kg, consumo 550 kg correspondendo (45,08%), venda 370 kg correspondendo (30,32%) e troca 300 kg correspondendo (24,59%); e Calulo sede com 5 unidades ,uma produção de 1130 kg, tendo destinado ao consumo 380 kg correspondendo a (33,62%), e a venda 750 kg correspondendo a (66,37%) respectivamente.

Também se pode dizer que esta cultura não exige qualquer atenção agronómica, por ser bastante rústica e em determinados casos pode mesmo ser considerada infestante com os malefícios iminentes.

Quadro 5.11 - Número de explorações segundo a produção e destino de Amendoim (ginguba)

Comuna	Aldeia (nome)	Inquérito (nº)	Produtor (nº)	Produção kg						
				Quant.	Destino					
					Cons.	%	Venda	%	Troca	%
Calulo	B. dos Dambos	30	12	1092	595	54,48	387	35,43	110	10,07
	Calulo Sede	10	5	372	237	63,70	85	22,84	50	13,44
	Doto	8	1	40	40	100				
Cabuta	T. Cabuta	6	3	150	150	100				
	Cabuta Zona 1	5	3	155	85	54,83	30	19,35	40	25,80
	Cabuta Zona 2	8	1	45	40	88,88	5	11,11		
	Cabuta Zona 3	6	4	180	135	75	35	19,44	10	5,55
	C. Cabuta	10	7	187	122	65,24	50	26,73	15	8,02
	Cabuta Sede	17	13	413	278	67,31	85	20,58	50	12,10
Total		100	49	2634	1682	63,85	677	25,70	275	10,44

Fonte: Inquéritos realizados 2005.

No presente quadro encontra-se representado o número de explorações segundo a produção e destino do amendoim. Esta oleaginosa apresenta uma importância vital na dieta alimentar das populações camponesas. Porque além de ser consumida como acompanhante a mandioca, batata doce, milho, banana pão, etc., também é usada tradicionalmente na cozinha em substituição ao óleo de palma ou o óleo de girassol. Portanto das informações que possuímos somente 49 unidades agrícolas, cultivam o amendoim, com uma produção total de 2634 kg, cabendo ao consumo um total de 1682 kg correspondente a (63,85%) da produção total, 677 kg a venda correspondendo a (25,70%) e 270 kg a troca correspondendo a (10,44%).

O maior numero de explorações agrícolas, encontra-se na Cabuta Sede com 13 unidades, uma produção de 413 kg, tendo destinado ao consumo 278 kg correspondendo a (67,31%), a venda 85 kg correspondendo a (20,58%), troca 50 kg correspondendo a (12,10%); seguindo-se Banza dos Dambos com 12 unidades agrícolas, uma produção de 1092 kg, destinado ao consumo 595 kg correspondendo a (54,48%), a venda 387 kg correspondendo a (35,43%) e

a troca 110 kg correspondendo a (10,07%); depois Cuanza da Cabuta com 7 unidades, uma produção de 187 kg, tendo destinado ao consumo 122 kg correspondente a (65,24%), a venda 50 kg correspondente a (26,73%), a troca 15 kg correspondente a (8,02%) e Calulo Sede com 5 unidades agrícolas, produção de 372 kg, sendo para o consumo 237 kg representando (63,7%), a venda 85 kg representando (22,84%) e a troca 50 kg representando (13,44%) respectivamente.

Quadro 5.12 - Resumo das produções das culturas praticadas nas explorações

Aldeia (nome)	Produção															
	Prod. (nº)	Café (kg)	Prod. (nº)	O.palma (L)	Prod. (nº)	Milho (kg)	Prod. (nº)	Mandioca (kg)	Prod. (nº)	Feijão (kg)	Prod. (nº)	Bat.doce (kg)	Prod. (nº)	B.dondí (kg)	Prod. (nº)	Âmendoim (kg)
Banza dos Dambos	30	16708	23	1521	20	4870	20	5260	25	1048	21	3050	14	2090	12	1092
Calulo (Sede)	10	4377	4	430	4	800	6	4125	7	404	7	2320	5	1130	5	372
Doto	8	4220	2	230	6	550	4	2180	7	560	3	450	3	840	1	40
Tanda Cabuta	6	2015	2	82	5	750	5	1200	4	142	3	700			3	150
Cabuta zona 1	5	1060	4	262	5	1350	3	1000	4	232	2	800	1	400	3	155
Cabuta zona 2	8	1800	4	195	4	750	4	1700	3	150	1	50			1	45
Cabuta zona 3	6	1350	5	330	6	1250	5	3200	4	95					4	180
Cuanza da Cabuta	10	3150	8	420	6	1100	7	1800	9	367	3	1000	1	250	7	187
Cabuta (Sede)	17	3355	16	1970	13	3450	13	7150	11	396	5	1200	7	1220	13	413
Total	100	38035	68	5440	69	14870	67	27615	74	3394	45	9570	31	5930	49	2634

Fonte: Inquéritos realizados em 2005.

No quadro em análise, encontramos os dados resumidos das produções das culturas permanentes e anuais praticadas nas unidades de explorações agrícolas. Confrontando os dados podemos verificar o seguinte:

Banza dos Dambos, na cultura do café, as 30 unidade de explorações agrícolas, apresentam-nos (16708 kg); óleo de palma as 23 unidades, (1521 L); milho as 20 explorações, (4870 kg); mandioca as 20 explorações, (5260 kg); feijão as 25 explorações (1048 kg); batata doce as 21 explorações (3050 kg); banana dondó as 14 explorações (2090 kg); e amendoim com 12 explorações (1092 kg) respectivamente.

Calulo sede, café com 10 explorações uma produção de (4377 kg); óleo de palma com 4 explorações (430 L); milho com 4 explorações (800 kg); mandioca com 6 explorações (4125 kg); feijão com 7 explorações (404 kg); batata doce com 7 explorações (2320 kg); banana dondó com 5 explorações (1130 kg); e amendoim com 5 explorações (372 kg).

Doto, café com 8 explorações (4220 kg); óleo de palma com 2 explorações (230 L); milho com 6 explorações (550 kg); mandioca com 4 explorações (2180 kg); feijão com 7 explorações (560 kg); batata doce com 3 explorações (450 kg); banana dondó com 3 explorações (840 kg); e amendoim com 1 exploração (40 kg).

Tanda da Cabuta, café com 6 explorações (2015 kg); óleo de palma com 2 explorações (82 L), milho com 5 explorações (750 kg); mandioca com 5 explorações (1200 kg); feijão com 4 explorações (142 kg); batata doce com 3 explorações (700 kg); e amendoim com 3 explorações (150 kg).

Cabuta zona 1, café com 5 explorações (1060 kg); óleo de palma com 4 explorações (262 L); milho com 5 explorações (1350 kg); mandioca com 3 explorações (1000 kg); feijão com 4 explorações (232 kg); batata doce com 2 explorações (800 kg); banana dondó com 1 exploração (400 kg); e amendoim com 3 explorações (155 kg).

Cabuta zona 2, café com 8 explorações (1800 kg); óleo de palma com 4 explorações (195 L); milho com 4 explorações (750 kg); mandioca com 4 explorações (1700 kg); feijão com 3 explorações (150 kg); batata doce com 1 exploração (50 kg); e amendoim com 1 exploração (45 kg).

Cabuta zona 3, café com 6 explorações (1350 kg); óleo de palma com 5 explorações (330 L); milho com 6 explorações (1250 kg) mandioca com 5 explorações (3200 kg); feijão com 4 explorações (95 kg); e amendoim com 4 explorações (180 kg).

Cuanza da Cabuta, café com 10 explorações (3150 kg); óleo de palma com 8 explorações (420 L); milho com 6 explorações (1100 kg); mandioca com 7 explorações (1800 kg); feijão com 9 explorações (367 kg); batata doce com 3 exploração (1000 kg); banana dondó com 1 exploração (250 kg); e amendoim com 7 explorações (187 kg).

(1200 kg); banana dondó com 7 explorações (1220 kg); e amendoim com 13 explorações (413 kg) respectivamente.

Cabuta sede, café com 17 explorações (3355 kg); óleo de palma com 16 explorações (1970 L); milho com 13 explorações (3450 kg); mandioca com 13 explorações (7150 kg); feijão com 11 explorações (396 kg); batata doce com 5 explorações (1200 kg); banana dondó com 7 explorações (1220 kg); e o amendoim com 13 explorações (413 kg) respectivamente.

Além da caracterização da produção dos produtores inquiridos, coloca-se uma questão sobre o abaixamento da produção do café. As respostas obtidas permitem-nos ressaltar que além dos problemas gerais como:

- a) A guerra que durou mais de três décadas, afectou a agricultura em particular o sector do Café. Trouxe como consequências surgimento de instabilidade política, movimentação das populações; principalmente camponeses, operários e empresários ligados ao sector do café, decréscimo continuo das produções em todas as zonas tradicionais cafeícolas do país. Por outro lado, a crise mundial do café resultante do desequilíbrio entre factores fundamentais do mercado e da redução relativa do consumo, tanto da parte dos países importadores como dos exportadores, gerou uma grande volatilidade de preços do café no mercado nacional e internacional, tendo atingido níveis muito baixos que levaram a desmobilização dos cafeicultores na substituição da

cultura do café em outras culturas alimentares de ciclo curto e de maior procura no mercado interno.

- b) A não observância dos mercados rurais, associado os elevados custos de transportação, resultantes do mau estado de conservação das vias rodoviárias, desencorajou os comerciantes a procura do café, tendo contribuído ainda mais para a ausência da comercialização.
- c) A falta de incentivos financeiros aos cafeicultores, por parte das entidades governamentais ou outras entidades a fim, isto é a ausência de apoio financeiro e material, permitiu que os camponeses vendessem parte das suas culturas alimentícias (excedente) com fins de adquirirem produtos industriais e outros serviços, como o pagamento a saúde e educação da família.

Ressalta com evidência que a necessidade de produzir bens alimentares que possam ser comercializados, levou a um abandono da cultura cafeeira.

Para que o relançamento da cultura do café se possa efectuar parece essencial estabelecer mecanismos que por acesso a capital, possibilitem que as famílias e as comunidades possam disponibilizar tempo e mão de obra para a cultura do café. Nesse contexto, uma possível solução a implementar é a ferramenta de micro-crédito.

5.3 - Micro-crédito: segundo Yunus (2002) citado por Vitongue (2004), o micro-crédito aparece como o crédito para os pobres, possibilitando o auto-emprego, consequentemente o aumento do capital individual, e a melhoria do rendimento familiar em condições desfavorecidas.

A experiência internacional tem mostrado retracção generalizada dos grandes bancos públicos no atendimento as necessidades dos agricultores desprovidos da capacidade de oferecer garantias e contrapartidas na busca de financiamentos. Na América Latina, na Ásia e em Africa os bancos estatais voltados ao meio rural enfrentaram dois problemas fatais a sua própria continuidade. Quer porque não atingiam o público a que deveriam voltar-se, fornecendo a agricultores com altos rendimentos, subsídios destinados a

combater a pobreza, ou então caíram rapidamente em situação de insolvência e inviabilidade (De Janry et Al., 1997; Wampfler, 1999).

O formato predominante do sistema bancário comercial (quer seja estatal ou privado) é pouco propício a que ele consiga estabelecer uma relação durável com populações vivendo próximo à linha de pobreza. E, no entanto, estas populações possuem uma imensa necessidade de liquidez (Yaron et Al., 1997) e são capazes de gerar rendimento suficiente para honrar seus compromissos financeiros.

A falência quase generalizada dos grandes sistemas financeiros estatais e o desinteresse dos bancos privados em lidar com as populações vivendo próximo a linha da pobreza do acesso ao crédito no meio rural. Os casos mais conhecidos e hoje já estudados são os Asiáticos: o Grameen Banks de Bangladesh, o Bank for Agriculture que acumularam importantes experiências de novas modalidades de financiamento de actividades da economia rural.

O micro-crédito emergiu nos anos 80, num contexto de liberalização, em resposta ao fracasso dos modos de financiamento anteriores realizados pelos bancos agrícolas públicos, bancos de desenvolvimento e projectos de desenvolvimento. O termo micro-crédito, a princípio pode levar a interpretações erradas em relação ao sector, uma vez que o sector conta com grandes redes (vários milhões de beneficiários para as grandes redes asiáticas), que as instituições fornecem serviços diversificados (poupança, crédito ou mesmo seguro), e ainda créditos que vão desde o pequeno crédito, a créditos muito mais importantes.

5.3.1 - Fases de micro-crédito em África e os modelos praticados

Em África, o micro-crédito conheceu três fases principais de desenvolvimento:

- a) Fase experimental:** esta fase que decorreu nos anos 80, quando foram elaborados sistemas financeiros acessíveis as populações abandonadas pelos bancos (em África cerca de 90% do meio rural). Verifica-se então que as populações desfavorecidas são capazes de valorizar o crédito e gerir as instituições financeiras adaptadas às suas

necessidades. A elaboração destes sistemas apoiou-se nos princípios antigos (finais do séc. XIX e início do séc. XX) de mutualismo desenvolvido na Europa e nos EUA.

b) Fase de multiplicação e desenvolvimento: Acontece nos anos 90, e na África Ocidental em particular, o micro-crédito gerou um forte entusiasmo e admiração que com ajuda da comunidade internacional assistiu-se a multiplicação e desenvolvimento do sistema. Esta multiplicação, que levou o conseqüente aumento do número de clientes e de Instituições, trouxe algumas crises que conduziram ao desaparecimento de grandes redes bancárias.

c) Fase da investigação e da rentabilidade financeira: Iniciada em 1993/1994, teve como maior preocupação a continuidade institucional, a reorganização do sistema, melhoramento do seu desempenho financeiro que permitisse a continuidade das instituições em zonas com populações capazes de assegurar o seu funcionamento. Assim, em finais do ano 2000, a África Ocidental, contava com 303 instituições, oferecendo 2.778 pontos de acesso, beneficiando 4.3 milhões de pessoas.

Na África Central, o micro-crédito é mais recente e mais difícil, em 2000 existiam 1034 pontos de acesso, e beneficiaram cerca de 411.000 pessoas. Embora tenha apresentado uma progressão espectacular, a taxa de penetração do micro-crédito em meio rural é ainda insuficiente: em 1999, considerou-se que em media 20% das famílias rurais e 7.5% da população activa tinham acesso aos serviços financeiros⁽³⁹⁾ (Wampfer e Lapenu, 2002). Portanto, com o objectivo de promover actividades económicas diversificadas das populações vulneráveis, um forte potencial de meios para desenvolver actividades geradoras de rendimentos e permitir a sua acumulação, diminuir os riscos e as incertezas aos quais as populações mais pobres são confrontadas. O micro-crédito fornece uma nova arma importante na luta contra a pobreza; o acesso ao crédito em pequena escala, assim como adquirir capacidade para fazer uma poupança e desta forma melhorar as condições de vida. Também

não só os beneficiários dos programas de crédito vêm aumentar os seus rendimentos e a sua poupança, mas sim assiste-se a um maior acesso ao serviço de saúde e de educação.

5.4 - Modelos de micro-crédito

5.4.1 - Modelo de Grameen Bank: é a mais conhecida instituição de micro-crédito. Realiza pequenos empréstimos a indivíduos organizados em grupos; os beneficiários não oferecem garantias nem contrapartidas; o reembolso é garantido pelo aval do grupo e pela possibilidade de obter empréstimos futuros; os empréstimos são regularmente reembolsados em pequenas parcelas no prazo de um ano; os empréstimos são em dinheiro e não visam uma actividade específica; a organização dos grupos é lenta e o montante dos empréstimos cresce também lentamente; os procedimentos dos empréstimos são simples; entre os funcionários que concedem os empréstimos e os clientes existe uma grande proximidade social. Uma característica importante é a boa remuneração recebida pelo corpo técnico, condição decisiva para o sucesso destas iniciativas (Yaron, 1997; Myer, 2000).

Yunus (2002), mostrou que é possível conseguir taxas de altas (98% de reembolso de empréstimos concedidos a populações muito pobres, camponeses sem terras, suas mulheres (que apresentam 95% de clientela). Êxito alcançado graças a técnicas financeiras específicas referidas anteriormente, continuando a crescer e a desenvolver-se atingindo em 1997, uma considerável clientela estimada em 2.1 milhões. Motivo pelo qual esse modelo tem vindo a ser com alguma frequência reproduzida em muitos países mas com as devidas adaptações aos contextos oferecidos.

5.4.2 - Bancos Estatais: Conseguiram reduzir os altos custos de transacção bancária e atingir um público desprovido de garantias e contrapartidas. Os Village Banks do Bank Rakyat Indonésia (BRI), são o exemplo mais citado na bibliografia consultada, na sua constituição exigiram a

formação de uma unidade voltada ao público rural de baixa renda e em relação directa com a presidência da organização.

Os bancos formaram uma rede nacional de pequenos bancos de povoado (Village Banks) e atingiram seu público eliminando os seus subsídios e cobrando juros e taxas administrativas compatíveis com os custos de sua operação. Na África Ocidental, os bancos do Burkina Fasso e do Mali também tiveram um bom desempenho graças a estreita ligação com os produtores de algodão e a uma boa gestão. Na América Latina fala-se do Bancosol, um banco privado da Bolívia, que está virado especificamente a micro empreendedores.

5.4.3 - Modelo mutualista: Este modelo apoia-se na mobilização previa de poupança, na distribuição dos créditos a partir da poupança colectada, na propriedade dos participantes de cotas do empreendimento em questão, e na organização da estrutura a partir de indivíduos eleitos pelos sócios:

- a) Uma variante deste modelo são as “caixas villageoises” (caixa do povoado) de poupança e crédito autogeridas que têm completa autonomia no plano local. Estas caixas podem ser referenciadas por instituições nacionais. A este modelo vem-se acrescentar inúmeras formas de aval solidário estudadas pelo CIRAD, sobretudo na África Ocidental (Wampfer et Al., 1999; Wampfler, 1999). Alguns sistemas mutualistas são centralizadas, o que acaba por drenar a poupança rural para fora de suas regiões de origem.
- b) Outra variante ao modelo é representada pelas cooperativas de poupança e crédito (Coopec). Inspiradas num modelo antigo, criado no séc. XIX por Raiffeisen na Alemanha e Desiadins no Canadá), apresenta algumas variações na forma, na maior parte dos países em relação ao equilíbrio financeiro e as taxas de recuperação dos empréstimos, o que as aproxima dos bancos. As cooperativas são geradas pelos seus membros, mesmo se o peso dos técnicos assalariados ou os financiamentos exteriores limitem com frequência esse principio.

Mesmo não fazendo parte dos 3 grupos principais referidos pela bibliografia consultada, mas dada a sua importância nos países em vias de desenvolvimento, faremos abordagem as linhas de crédito e aos projectos de desenvolvimento, que foram durante muitos anos em África o modo de intervenção privilegiado da ajuda externa no sector rural. O crédito aparecia como um instrumento ao serviço de outros objectivos:

- 1 - Divulgação de inovações técnicas e de equipamento, diversificação, aumento da produção, luta contra a pobreza.
- 2 - Os objectos de crédito "eram dirigidos", e predefinidos pelos técnicos, e suas utilizações supervisionadas.
- 3 - A função crédito era subordinada e gerida por pessoal não especializado.
- 4 - A rápida redução de fundos de reposição, provocada pelas fracas taxas de reembolso e a ausência ou o diminuto nível das taxas de interesse que não permitiam cobrir as despesas de gestão, a inflação ou os riscos, constituía o maior risco de viabilidade e sustentabilidade deste tipo de intervenção.
- 5 - Este tipo de intervenção permitia responder as prioridades dos camponeses, não oferecia apenas soluções temporárias mas contribuía para a divulgação de uma cultura de não reembolso.

Estas modalidades não esgotam todo o universo do financiamento as actividades económicas no meio rural. Muito menos são incompatíveis entre si. O que todas parecem ter em comum é a proximidade social entre os actores como base da garantia das operações.

Em Angola a actividade de micro-crédito parece ser bastante incipiente, da bibliografia que tivemos acesso; faz referencia simplesmente aos bancos Sol de Luanda e Keve no Cuanza Sul, que praticam esta actividade, e a algumas instituições governamentais e não governamentais.

A politica do Banco Sol consiste na concessão de empréstimos a grupos de quatro a sete pessoas com um líder eleito. As condições de acesso definidas pelo Banco Sol, permitem a que qualquer cidadão possa ter acesso a

crédito desde que pertença a um grupo definido. Para micro-crédito agrícola, os grupos têm acesso aos meios necessários para desenvolverem a suas actividades nomeadamente insumos e equipamentos. O prazo de reembolso é de seis meses tratando-se de aquisição de insumos e de dezoito meses tratando-se de equipamentos. O capital mutuado é de USD 5.000.00, podendo chegar aos 10.000.00 em casos de aquisição de equipamentos, consoante as necessidades para o desenvolvimento da actividade agrícola.

Por exemplo, as condições de acesso para os camponeses no Bengo foram: a filiação numa associação de camponeses; a posse de um documento oficial a autorizar a utilização da terra num período não inferior a três anos; o acesso numa água segura para a irrigação, e ter capacidade e experiência para cultivar a terra com êxito e habilidade de se auto-financiar em pelo menos 20% do investimento por que solicita o crédito.

Para evitar as altas taxas de não reembolso, o Banco Sol utiliza um incentivo para garantir o reembolso, para aqueles clientes que tiverem desempenho positivo e que provarem capacidade de gestão, dando-lhes a possibilidade de beneficiarem de créditos individuais superiores e com taxas de juro mais baixas (entre mil e sete mil dólares).

Além do Banco Sol, o Ministério da Família e Promoção da Mulher tem estado a realizar algumas acções de micro-crédito, beneficiando famílias camponesas que têm como chefe da família as mulheres, com montantes em dinheiro que correspondem a cem dólares, experiências realizadas no município de Cacuaco, província de Luanda Esses programas têm apresentado boa percentagem de reembolso, uma vez que a Ministra da referida pasta referiu-se ao Jornal de Angola de 24/10/03, que 75% do montante total aplicado nestes programas ao longo do ano de 2003, já tinha sido reembolsado pelas famílias camponesas beneficiadas.

No que toca ao sector cafeícola, existe o Fundo do Desenvolvimento do Café de Angola (FDCA) como instituição de apoio aos cafeicultores, criado pelo Decreto nº 31/88 de 15 de Outubro sucessora do ex. Fundo de Diversificação e Desenvolvimento, que existiu antes da independência com carácter autónomo destinado ao financiamento de projectos de desenvolvimento, das actividades

de produção, preparação, transporte, armazenagem e comercialização interna e externa do café, fornecendo os recursos necessários para a aquisição de bens de consumo, meios de transporte, equipamentos e pagamento de serviços, tanto em moeda nacional como em moeda estrangeira.

Portanto o Fundo do Desenvolvimento do Café de Angola (FDCA) diferencia-se dos outros Fundos porque o resultado da sua actividade ajuda a reduzir o défice em conta corrente da balança de pagamentos. A sua maior atenção centra-se no apoio aos camponeses sem possibilidade de recorrer ao sistema bancário, devido ao carácter tradicional das suas propriedades e regime de produção. Esta instituição, tem posto em acção o programa de micro-crédito, visando apoiar os cafeicultores com meios de trabalho como: catanas, sacos para a colheita do café, sacos de polietileno, enxadas, machados e outros utensílios agrícolas, em contrapartida após a colheita os camponeses, fazem o reembolso com o produto (café).

CONCLUSÕES

- ◆ Sobre as informações recolhidas, é possível concluir que nas explorações agrícolas inquiridas, a maior parte da área cultivada encontra-se ocupada com as culturas permanentes, como é o caso do café e a palmeira de dendém. Estas duas culturas são consociadas, em alguns casos em conjunto com alguns pés de abacateiro e maracujá. A restante área é utilizada com culturas anuais: como o feijão, o milho, a mandioca, e em alguns casos até mesmo hortícolas. Para além das enumeradas uma área residual é cultivada com batata doce, amendoim e banana dondó.
- ◆ A falta de mercados rurais, associados aos baixos preços do café, os elevados custos de transportação e o mau estado da conservação das vias rodoviárias, foram factores que desmotivaram os cafeicultores na substituição da cultura do café, por outras culturas alimentares e de maior rendimento.
- ◆ É possível o relançamento da cultura do café, desde que os preços de mercado se tornem compensadores e os instrumentos de micro-crédito possibilitem que as famílias e comunidades ofereçam rendimentos da cultura de café que sejam superiores às das culturas alimentares de que agora vendem uma parte.
- ◆ Cabe às políticas públicas estabelecer estes objectivos e desenhar os instrumentos necessários para a sua obtenção.

Face ao estudo realizado e o objectivo do relançamento da cultura do café, o estabelecimento de linhas de micro-crédito para as famílias e comunidades, tornam-se um instrumento indispensável.

BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA

- Angonet. (2003)** – Projecto de revitalização da produção do café.
- Aguiar, F. Q. De Barros; Silva, J. M. A. V. (1969)** – A importância das formações de recobrimento numa zona de solos Ferralíticos em Angola. Série Científica, nº8 Nova Lisboa, Instituto de Investigação Agronómica de Angola.
- Amaral, I. (1970)** – Aspectos do relevo do noroeste de Angola, entre os rios Longa e Cuanza. Curso de Geologia do Ultramar. J. Investi. Ultramarino., Lisboa.
- Amorim, H. V.,Silva, D.M. (1968)** – Relação da actividade polifenoxidase do grão de Coffea arábica L. com a qualidade da bebida. Boletim Técnico Científico, nº31, Piracicaba.
- Assis, A. (1998)** - Factores limitantes a produção e comercialização dos cafés de Angola, 1^{as} jornadas da cafeicultura angolana-Luanda.
- Azevedo, A. L. et Al. (1972)** – Caracterização sumária das condições ambientais de Angola, Nova Lisboa.
- Banco Mundial (2002)** – Informe sobre el desarrollo mundial, 2002; panorama general, Banco Mundial, Washington.
- Banésio, F. N. (1960)** – Discurso sobre a salubérrima bebida chamada cahvé ou café. Revista do café português, vol. 7, nº27, Lisboa.
- Baptista, F. (2004)** – Camponeses e desenvolvimento rural, in seminário agricultura em Angola. Desafio e perspectivas, V 1, nº 1, Out-Dez, ISA press, Lisboa.
- Barbosa, L . A. Grandvaux (1970)** – Carta fitogeografica de Angola. Luanda, Instituto de Investigação Agronómica de Angola.

- Barbosa, I. ; Pinto, R. W. C. & Vieira, J. S. (1952)** – O planalto do Amboim. Zona de colonização. *Agronomia angolana*, 6, Luanda.
- Bates, R. H. (1977)** - Open economy politics - The political economy of the coffee trade. Princeton University Press.
- Bernegc, S. V. (1983)** – Plantas tropicais e subtropicais da economia mundial. O café. Rio de Janeiro, Departamento Nacional do Café.
- Bettencourt, A. J. (1984)** – Características agronómicas de selecções derivadas de cruzamentos entre híbridos de Timor e as variedades caturra, villa sarchi e catueí, in simpósio sobre as ferrugens do cafeeiro (Oeiras, 17-20 de Out. 1983), Instituto de Investigação Científica Tropical, Lisboa.
- Bettencourt, A. J. (1958)** – A cultura do café em Moçambique, *Rev. Café* Port, 5 (8), Lisboa.
- Carneiro, M. F. ; Bettencourt, A. J. & Fernandes, D. T. (1978)** – Estudo de adaptação às condições de Estação Regional do Uíge, Angola, de selecções de *coffea arábica* L. e de híbridos tetraplóides de *C. Arábica* x *Coffea* ssp. Portadores de diferentes factores de resistência a ferrugem alaranjada, *Hemileia vastatrix* Berk & Br. Garcia de Orta, *Série de Estudos Agronómicos*, 5 (1-2), Lisboa.
- Carta Geral dos Solos de Angola. 7 (1985)** – Província do Cuanza Sul. Inst. de Investi. Científica Tropical, 69, Centro de Estudos de Pedologia, Lisboa.
- Carvalho, E. C. (1963)** – Esboço da zonagem agrícola de Angola. “Fomento”, Lisboa, vol 1, nº3.
- Carvalho, F. A. N. (1965)** – O café na economia nacional. *Actividade económica de Angola*, Luanda, nº 73.
- Carvalho, F. A. N. (1966)** – O café na economia nacional. *Actividade Económica de Angola*, nº74.

Carvalho, R. (1967) – Um caso comum nos cafezais do Libolo. Gazeta agrícola de Angola, Luanda.

Castro, F.S. (1960) – Costos de produccion de café en dos regiones de El Salvador. Boletim informativo suplemento del Instituto Salvadoreno de Investigaciones del Café, Santa Tecla, nº4.

Cardoso, A. P. S. (1994) - Café, Cultura e tecnologia primária. Instituto de Investigação Científica Tropical, Lisboa.

Clarke, R. J.; Macrae, R. (1988) - Coffea volume 4 agronomy. London, Elsevier.

O clima de Angola (1955) – Serviço Meteorológico de Angola, Luanda.

Conferência Nacional do Café (2002) – Estratégia para a reabilitação da cafeicultura angolana, Luanda. 10.11 e 12 de 3 Setembro.

Correia, A. M. (1994) - Manual da tecnologia do café. Cultivar, Porto.

Correia, A. M. (1990) - Influencia da Terra na Evolução dos Ácidos Clorogénicos do Café - tese de Doutoramento, Lisboa.

Constantino, A. T. et Al. (1975) – Cartas dos solos e cartas da utilização das terras: Bloco A1- Maria Teresa; bloco A2 – Dange-ia-Menha; bloco B1- Soqueco; bloco B2- Quizenga; bloco C1- Munenga; bloco C2- Quindongo; bloco D- Quissongo; bloco E1- C. Est. de Ndalatando; bloco E2- E. Reg. da Ganda; bloco E3- E. Reg. do Uíge; bloco E4- E. Reg. do Amboim. Inst. de Investi. Agronómica de Angola. Zonagem agric. Diversificação cultural das regiões cafeeiras, Luanda.

Cortea dos Santos, A. ; et Al. (1973) – Estudo preliminar de terreiros para a secagem de café, in Cinquième Colloque International sur la Chimie des Cafés Verts, Torrefiés et leurs. Dérives, ASIC, Paris.

Cortea dos Santos, A. ; et Al. (1971) – Contribuição para o estudo de tecnologia de campo no café robusta. Instituto de Café de Angola, Lunada.

Cortea dos Santos, A. ; et Al. (1970) – Introdução a tecnologia de campo no café arábica. Instituto de Café de Angola, Departamento de Estudos Tecnológicos.

Corte dos Santos (1971) - Estudo preliminar de terreiros para a secagem do café, comunicação do 5º Colóquio Internacional sobre a química dos cafés verdes, torrados e seus derivados, edição do ICA, Lisboa.

Corte dos Santos (1966) – O factor qualidade do café nas metas de produção, separata mandada executar pelo Departamento de Estudos Tecnológicos, referindo uma comunicação apresentada pelo autor na 3ª reunião técnica do café, em Ndalatando de 11 a 15 de Julho.

Corte dos Santos (1965) – Aspectos da preparação do café robusta para a exportação, nº 44 de Divulgação agro-pecuária, Lunada.

Costa, E.(2001) – Agricultura Empresarial em Angola: Da situação colonial à transição para a economia de mercado, Tese de Mestrado, Instituto Superior de Agronomia (ISA), Lisboa.

Costa, J. V .Botelho; Azevedo, A.L.& Cabral, A.L. (1959) - Os solos e a cultura do Café nas Roças de Amboim e Seles, Compª Angolana de Agricultura (CADA), Lisboa.

Chevalier, A. (1949) – Le café, Presses Universitaires de France, Parie.

Chevalier, A. (1947) – Les caféiers du globe, fascículo II, Paul Lechevalier, editeur, Paris.

Chevalier, A. (1942) – Les caféiers du globe, fascículo III, Paul Lechevalier, editeur, Paris.

De Medina, A. E. Rocha. (1956) – Necessidades da mão de obra na cultura do café. Revista do café português, nº12 ano II.

De Medina, A. E. Rocha. (1956) – As conferências cafeeiras de Maio, in revista do café português, nº 10, ano III, Lisboa.

Dilolwa, R. C. (1978) - Contribuição a história económica de Angola-Imprensa Nacional de Angola, Luanda.

Diniz, A. C. (1991) - Angola, o meio físico e potencialidades agrícolas. Instituto para a Cooperação Económica, Lisboa.

Diniz, A.C. (1973) - Características mesológicas de Angola. Instituto de Investigação Agronómica de Angola, Huambo.

Diniz, A. C. (1969) – Zonagem agro-ecológica do Cuanza Sul.

Instituto de Investigação Agronómica de Angola. Série Científica nº6, Nova Lisboa.

Diniz, A. C.; Aguiar, F. B.; Raimundo, A.F. & Vilhena, M. L. (1971) – Zonagem agro-ecológica de Angola. I – Memória dos trabalhos de 1970. Inst. De Investi. Agronómica de Angola, Nova Lisboa.

Diniz, A. C. ; Aguiar, F. Q. de Barros (1969) – Regiões naturais de Angola. 3ª Ed. Rev. Série científica, nº 7. Instituto de Investi. Agronómica de Angola. Nova Lisboa.

Diniz, A.C.(1967) - Esboço da zonagem ecológica do cafeeiro arábica em Angola. Inédito, 1 mapa, Nova Lisboa.

Esteves, A. B. ; Oliveira, J. S. (1979) – Contribuição para o estudo das características dos cafés de Angola. Estudo, Ensaio e documentos. Lisboa.

Esboço para a monografia do Distrito do Cuanza Sul (1965) – Relatório do Governo do Distrito do Cuanza Sul, Novo Redondo.

FAO – Coffe Trade Yearbook (vários anos).

FAO – Coffee Production Yearbook (vários anos).

FAO (2005) – Indicadores estatísticos sobre Comercio Exterior Agrário e Alimentação.

Ferrão, A. P. S. F. et Al. (1971) – Manual de pragas do cafeeiro. Instituto de Investigação Agronómica, Chianga.

Ferrão, A. P. S. F. (1966) – Principais pragas do café em Angola. Importância económica e meios de combate. Instituto de Investigação Agronómica de Angola, Chianga.

- Ferrão, A. P. S. F. (1955)** - «...Broca dos troncos...», in revista de café português nº 5, ano II, Lisboa.
- Ferrão, J. E. M. (1964)** - Realidades agrícolas de Angola. AGROS, Lisboa.
- Ferrão, J. E. M. (1964)** - Em procura de novas oportunidades para a agricultura angolana. Gazeta agrícola de Angola, Luanda.
- Ferreira, C. (1974)** – «Café de Angola» - Áreas de cultivo. Actualidade económica, nº455, ano IX, Luanda, 30/5
- Ferreira, C. (1974)** – «A cafeicultura angolana» - Algumas considerações. Revista actualidade económica, nº 498, ano X, Luanda, 27/3.
- Ferreira, L. A. B. ; Mexia, J. T. (1973)** – Algumas características químicas e a qualidade organoléptica dos cafés comerciais, in Cinquième Colloque International sur la Chimie des Cafés Verts, Torrefiés et leurs Derivés, Asic, Paris.
- Foddy, W. (1996)** - Como perguntar, teoria e prática da construção de perguntas em entrevistas e questionários. Celta editora, Oeiras.
- Franco, A. (1998)** - Dados sobre a exportação de café. Angola, Luanda.
- Gaspar, A. M. et Al. (1998)** - Angola, Diagnóstico da fileira do café. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Lisboa.
- Gaspar, A. M. Bettencourt, A. J. & Ponte, A. M. (1978)** – Estudo de adaptação de selecções de coffea Arábica L. e híbridos sintetizados no CIFIC com resistência à hemileia vastatrix Berch & Br. ás condições do Planalto Central de Angola. Garcia Orta, série Estudos Agronómicos 5 (1-2) Lisboa.
- Gaspar, A. M. (1969)** - Programa de melhoramento do cafeeiro robusta em Angola. Instituto de Investigação Agronómica de Angola, Huambo.
- Gaspar, A. M. (1959)** - Estudo da nutrição mineral do cafeeiro e a “morte súbita” na região do Amboim, Lisboa.
- Gossweiler, J. (1953)** – Nomes indígenas de plantas de Angola. Imprensa Nacional, Luanda.

Gossweiler, J. (1939) – Carta fitogeográfica de Angola, Governo Geral de Angola.

Gossweiler, J. (1933) – Relatório sobre uma visita ao Amboim, in boletim da direcção dos serviços de agricultura e comércio da colónia de Angola, Luanda.

Graça, A. (2002) – A problemática da comercialização do café –Conferência nacional do café, Luanda 10-12 de Setembro.

Ghiglione, R; Matalon B. (1993) - O inquérito, teoria e prática. Celta editora, Oeiras.

Herman, B. (1995) – Café, riqueza de Angola Instituto Nacional do Café de Angola Luanda.

Hommes, R. (1991) – La importância de la cafeicultura, radica ahora en su contribución a la estabilidad social, Revista Cafetera de Colombia, Organo de la Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia, vol. 40, nº 200, Enero-Diciembre.

Instituto Superior de Agronomia (2002) – 1º colóquio: Agricultura sociedade e desenvolvimento rural, Lisboa.

Junta Provincial de Povoamento de Angola (1974) - O Café Arábica no programa de Extensão Rural em Angola revista Reordenamento nº34-Julho/Agosto, Luanda.

Junta Provincial de Povoamento de Angola (1968) – Reconhecimento dos solos da região entre Negage e Duque de Bragança, (Uíge, Cuanza Norte e Malange), Luanda.

Lans e Silva, H. (1956) – Contribuição para o estudo das causas da variação anual de produção de café, in revista de café português, nº 10, ano III, Lisboa.

Lans e Silva, H. (1956) – Programa de selecção de café robusta em Angola.

- Lans e Silva, H. (1954)** - A enxertia do robusta, com garfos provenientes dos ramos horizontais (plagiotrópicos) na restauração de cafezais decrépitos, in revista do café português, nº 4, ano I, Lisboa
- Lourenço, F. M. (1992)** – História do Café Robusta em Angola (1ª e 2ª partes), Revista de Ciências Agrárias, Temas Tropicais (1903-1916), vol XV, nº3, Jul-Set. Lisboa.
- Lourenço, F. M. (1992)** – História do Café Robusta em Angola (3ª parte), Revista de Ciências Agrárias, Temas Tropicais (1903-1916), vol XV, nº4, Out-Dez. Lisboa.
- Lourenço, F. M. (1993)** – História do Café Robusta em Angola (4ª parte), Revista de Ciências Agrárias, Temas Tropicais (1903-1916), vol XVI, nº4, Out-Dez. Lisboa
- Lourenço, F. M. (1967)** – O problema da água em cafeicultura, Gazeta Agrícola de Angola, nº 3, vol. XII, Luanda.
- Lourenço, F. M. (1965)** – As formigas uma praga dos cafezais, 2ª reunião técnica do café, ICA, 12 a 17 de Julho, Uíge.
- Magalhães, H. (1934)** – Contribuição para a historia do café, in o café no segundo centenário da sua introdução no Brasil, Rio de Janeiro, departamento nacional de café.
- Mendes da Ponte (1966)** – Técnicas culturais mais importantes na cafeicultura, caso especial do sombreamento, espaçamento e sistema de plantação, separata do IIAA sobre uma comunicação do autor à 1ª reunião técnica de café, ICA, realizada na Estação regional do Amboim, de 16 a 19 de Junho, Huambo.
- Mendes da Ponte (1964)** – Factores de que depende o desenvolvimento, a produção e o rendimento económico do cafeeiro, 1ª reunião técnica do café, ICA, realizada na Estação regional do Amboim, de 16 a 19 de Junho, Gabela.

Mesquitel, J. (1956) – Determinações do custo da produção do café numa propriedade de tipo médio em Angola, in revista de café português, nº 9, ano III, Lisboa.

Mira Galvão, J. (1936) – Estrume artificial, como transformar as palhas desvalorizadas de bom estrume, folha divulgadora, série IV, nº1, Beja.

Missão de Extensão Rural de Angola (1973) - Alguns elementos acerca da Missão de Extensão Rural de Angola. Huambo.

Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola (1972) - Estatísticas agrícolas correntes de Angola, 1970 – 1971. Luanda.

Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola (1971) - Recenseamento agrícola de Angola, nº29 Planalto central (zona agrícola nº 24). Luanda.

Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola (1971) – Estatísticas Agrícolas Correntes de Angola. Agricultura Tradicional, (1969-1972). Governo Geral de Angola. Direcção Geral de Economia, Comissão para os Inquéritos Agrícolas no Ultramar, MIAA, Luanda.

Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola (1968) – Recenseamento Agrícola de Angola, nº 16. Zona Cafeicola do Libolo-Amboim. Agricultura Tradicional, (1965-1966). Governo Geral de Angola. Direcção Geral de Economia, Comissão para os Inquéritos Agrícolas no Ultramar, MIAA, Luanda.

Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola (1968) – Recenseamento Agrícola de Angola, nº 19. Zona Cafeicola do Libolo-Amboim. Agricultura Empresarial, (1963). Governo Geral de Angola. Direcção Geral de Economia, Comissão para os Inquéritos Agrícolas no Ultramar, MIAA, Luanda.

Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola (1967) - Recenseamento agrícola de Angola, nºs 6 e 7 - Cabinda (Zona agrícola nº 1). Luanda.

Missão de Inquéritos Agrícolas de Angola (1967) - Recenseamento agrícola de Angola, nº10 Planalto de Malange (zona agrícola 13/14). Luanda.

Missão de Pedologia de Angola e Moçambique; Centro de Estudos de Pedologia Tropical (1968) – Carta generalizada dos solos de Angola (3ª aproximação). Memórias, 2ª série nº 56. Junta de Investigação do Ultramar, Lisboa.

Missão de Pedologia de Angola (1963) – Esboço pedológico do distrito do Cuanza Sul, Lisboa.

Monteiro, R. F. Romeiro (1965) – A formação florestal dos Dembos (Angola). Boletim do Instituto de Investigação Científica de Angola, vol. 2, nº 1.

Moutinho, C. (1962) - O livro de ouro do café de Angola, vol. I, edição do autor, Luanda.

Nascimento, U. ; Gonçalves, E. F.(1957) – Estudos relativos a pavimentação de terreiros para secagem de café em Angola. Revista do café português, Lisboa, vol 4, nº 4.

Peralta, M. F. et Al. (1973) – Constituintes minerais dos cafés de Angola, in Cinquième Colloque International sur la Chimie des Cafés Verts, Torrefiés Derivés, Asic, Paris.

Pires, C. (1998) - O inquérito à exploração agrícola como fonte de dados. Instituto de Investigação Agrária, Oeiras.

Ponte, A. M. (1964) – Factores de que depende o desenvolvimento, a produção e rendimento económico do cafeeiro. Instituto de Investigação Agronómica de Angola.

Ponte, A. M. (1966) – Calendário-guia do cafeeiro de Arábica nos Planaltos de Angola. Instituto de Investigação Científica de Angola.

Ponte, A. M. (1996) - Técnicas culturais mais importantes na cafeicultura. Instituto de Investigação Agronómica de Angola.

Programa Executivo (2006) - Programa Cuanza. Sul.

Silva, A. (1967) – Condições adversas do cafeeiro robusta na região do Amboim, aspectos de física do solo, IIAA (ciclostilado), Huambo.

Silva, G. (1964) – Problemas actuais do café de Angola. Actividade económica de Angola, nº69, ano X.

Silva, H. L. (1956) – Contribuição para o estudo das causas da variação anual de produção de café. Revista do café português, nº10, ano III.

Silva, H. L. (1993) – Contribuição para uma bibliografia sobre agricultura, silvicultura, pecuária e pescas de Angola. Instituto de Investigação Científica Tropical, nº12.

Vaz, J. T. (1960) – Notas sobre a cafeicultura angolana, Gazeta Agrícola de Angola nº12 ano IV.

Vitongue, M. (2004) – Planalto Central de Angola: A extensão rural como instrumento do desenvolvimento. Tese de Mestrado, Instituto Superior de Agronomia (ISA), Lisboa.