

# Por que um bom café não é o suficiente?

Tradução em português da entrevista concedida ao Berlin University Alliance. Para a versão original, ver [https://www.berlin-university-alliance.de/wissenslabor/stories/i\\_schneider/index.html](https://www.berlin-university-alliance.de/wissenslabor/stories/i_schneider/index.html)

**Gabriela Schneider lida com um dos produtos mais consumidos do mundo – e com as desigualdades que surgem ao longo de sua cadeia de valor global.**

Criada em Poços de Caldas, no sudeste do Brasil – uma região onde o cultivo do café faz parte da vida –, ela teve contato desde cedo com as pessoas que o produzem: agricultores, comerciantes e torrefadores.

Hoje, Gabriela mora em Berlim e pesquisa, como doutoranda (UFRRJ\CPDA), a interface entre sustentabilidade, comércio e consumo. Seu objetivo: mais justiça social e ecológica nas cadeias de abastecimento globais – e um olhar crítico sobre os critérios pelos quais a qualidade do café é avaliada.

Gabriela argumenta que, no setor em expansão de cafés especiais, muitas vezes características estéticas como sabor, exclusividade e narrativa estão em primeiro plano – enquanto condições de trabalho justas, rastreabilidade ou padrões ecológicos recebem pouca atenção. Essa mudança é expressão de relações de poder mais profundas no sistema alimentar neoliberal e globalizado.



Gabriela na cafeteria The Barn, em Berlim

Além de um mestrado em desenvolvimento sustentável pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (PPGPDS), e um bacharelado em comércio internacional (PUC-Rio), Gabriela traz consigo um profundo conhecimento prático: certificados em exportação de café, análise sensorial e habilidades de barista.

Na entrevista, ela fala sobre o paradoxo da cadeia de valor do café, a influência das decisões políticas de consumo e por que o futuro do café só pode ser justo se for pensado de forma decolonial.

## Gabriela, o que despertou seu interesse pelo café e pela sustentabilidade?



Eu venho de uma pequena cidade chamada Poços de Caldas, no sudeste do Brasil, onde se cultiva café. Meu estado, Minas Gerais, produz 60% do café do Brasil, que é o maior produtor mundial de café. O contato próximo com produtores, comerciantes e outros atores do setor cafeeiro me marcou desde cedo e, nos últimos anos, dediquei-me ao tema do café também científicamente – com foco em rastreabilidade, qualidade e sustentabilidade.

Produção de café em Minas Gerais, a principal região cafeeira do Brasil. Mais da metade do café brasileiro é produzido aqui. | Crédito: Gabriela Schneider

## O que caracteriza um bom café – e quem decide isso?

Com o objetivo de estabelecer critérios objetivos, a Specialty Coffee Association of America (SCA) introduziu em 1995 a “Roda de Sabores”. Com ela, características sensoriais como aroma, acidez, doçura, corpo ou equilíbrio são registradas sistematicamente. Cada um desses aspectos é avaliado em uma escala de 6 a 10 pontos. A pontuação total determina se um café é classificado como “Specialty Coffee” – ou seja, de alta qualidade. O limite mínimo para isso é de 80 pontos. No entanto, argumento que esse método não é neutro. A própria seleção das características a serem avaliadas influencia a definição de qualidade. Além disso, outros critérios poderiam ser aplicados para avaliarmos a qualidade: canais de comercialização curtos, por exemplo, ou a situação social e ambiental no local de origem.

Além disso, as avaliações sensoriais são, por si só, subjetivas e podem variar muito entre os degustadores, e existem normas internas, como no caso do vinho: o que os confeiteiros classificam como qualidade superior não é necessariamente o que os consumidores apreciam nas suas xícaras diárias. O que é

considerado de alta qualidade muda com o tempo. Qualidade é algo mutável. Por exemplo, antigamente, as notas florais dos grãos da África eram antes consideradas de baixa qualidade, e hoje estão na moda. Portanto, quando alguém me pergunta: “Qual é o melhor café do mundo?”, eu sempre respondo: aquele que você mais gosta.



A “Roda de Sabores” foi criada para identificar e quantificar características sensoriais, descrever aromas e defeitos, comparar amostras e definir preferências. | Crédito: Specialty Coffee Association of America

## Por que tão pouco do lucro da indústria do café permanece nos países produtores? Isso pode ser mudado?

Para responder a essa pergunta, é preciso compreender tanto as dinâmicas macro quanto micro envolvidas. No plano **macro**, é necessário olhar para a governança

histórica e estrutural da cadeia global do café.

Nos anos 1960, foi criado o *Acordo Internacional do Café* (ICA, na sigla em inglês), que regulava cotas de exportação entre países produtores e consumidores. O objetivo era garantir preços estáveis e previsibilidade em um setor altamente vulnerável a flutuações políticas e climáticas. Esse arranjo internacional durou até 1989, quando disputas internas sobre a distribuição das cotas levaram ao seu colapso e à consequente liberalização total do mercado global de café.

Essa liberalização enfraqueceu o poder de barganha dos países produtores tradicionais e abriu caminho para o que pesquisadores chamam de “virada da qualidade” no café. Num ambiente cada vez mais competitivo, a diferenciação pela qualidade tornou-se uma estratégia central — dando início ao que hoje chamamos de Terceira Onda do café, na qual a experiência sensorial e as narrativas de origem ganharam protagonismo. Torra, métodos de preparo, pontuação — tudo se tornou mecanismo de distinção, com países consumidores ditando o que é considerado valioso.

Apesar desse aparente reconhecimento da origem e do cuidado artesanal, o desequilíbrio persiste. Em 2008, estimativas mostravam que, embora o mercado global de café gerasse mais de 55 bilhões de dólares

anuais, apenas 13% desse valor permanecia nos países produtores (Ruzich, 2008). Acredita-se que essa disparidade tenha aumentado ainda mais. A maior parte do valor é capturada por torrefadores, cafeterias especializadas e atores de nicho, que agregam valor por meio de diferenciação do produto, branding e ambientação. Suíça, Alemanha e Itália, por exemplo, concentram 95% das exportações globais de produtos de café industrializado — mesmo sem possuírem plantações. Elas importam grãos verdes, processam e exportam o produto final de alto valor.



Tanto a literatura quanto os fluxos materiais e financeiros deixam claro as condições estruturais que tornam o mercado de café profundamente desigual em termos de concentração de renda para os atores do Sul Global, especialmente os pequenos produtores. Esse padrão ilustra as desigualdades estruturais do comércio de café: o valor e a renda estão desproporcionalmente concentrados no Norte Global, enquanto os produtores do Sul — especialmente os pequenos — permanecem à margem.

Gabriela e colegas durante degustação no 4º Concurso Terroir da região vulcânica de Minas Gerais, Brasil, novembro de 2024. | Crédito: Gabriela Schneider

No plano **micro**, em Minas Gerais, as desigualdades também são visíveis dentro das comunidades cafeeiras. Frequentemente associamos a produção de café à agricultura familiar e ao trabalho manual árduo, mas a realidade é muito mais complexa. Há uma grande diversidade de produtores, que vai de agricultores familiares com 1 a 10 hectares até grandes empreendimentos com mais de 1.600 hectares e valor de mercado superior a 18 milhões de dólares.

Segundo o Censo Agropecuário de 2017, mais da metade (52,77%) da produção de café arábica em Minas Gerais ocorre em propriedades entre 1 e 10 hectares, enquanto fazendas com mais de 500 hectares representam apenas 0,6% do total — mas sua influência no mercado é desproporcional. Pequenos produtores geralmente dependem de cooperativas para acessar o mercado, já que cerca de 70% do café da região circula por meio dessa infraestrutura (Costa et al., 2015; OCEMG, 2020). Ainda assim, o poder

exercido por grandes produtores e cooperativas — seja financeiro, simbólico, político ou relacionado à resiliência climática — gera desequilíbrios significativos.

Tudo isso nos leva ao que se convencionou chamar de **Paradoxo do Café**: os produtores são celebrados nas embalagens e nas narrativas de origem, mas recebem uma parcela desproporcionalmente pequena do valor gerado. A sofisticação sensorial promovida no mercado de cafés especiais raramente se traduz em renda justa para os agricultores, que precisam tomar decisões arriscadas (como sobre variedade ou método de processamento) com anos de antecedência — tudo isso enfrentando preferências de mercado incertas. No fim das contas, embora o valor simbólico (estético) seja celebrado nos países consumidores, os riscos e os custos recaem sobre os produtores — um padrão que ecoa a história colonial do comércio do café. Como argumenta Fischer (2011), a qualidade material por si só não garante valor para quem cultiva o café. Os agricultores permanecem em desvantagem, apesar de serem a origem do valor material do produto.

### **Isso pode mudar?**

Acredito que sim, se atuarmos em várias frentes. É preciso:

1. Difundir esse conhecimento crítico sobre como funciona o comércio convencional de café;
2. Descentralizar o acesso ao mercado de café por meio de canais alternativos;
3. Reavaliar a educação dos consumidores e os mecanismos de certificação;
4. E, principalmente, fazer a pergunta essencial: **de onde vem o meu café e com o que ele colabora?**

## **O café pode realmente ser sustentável – social e ecologicamente?**

Essa é a questão central do nosso tempo. Em resumo: o café pode realmente se tornar sustentável – mas somente se deixarmos de separar qualidade e justiça. Um café de alta qualidade também deve ser um café justo e ético – e isso significa fazer perguntas incômodas, redistribuir o poder e repensar a cadeia de valor desde o início.

1. Precisamos urgentemente descolonizar a história do café. Precisamos questionar a narrativa comum que romantiza os agricultores, mas ignora as desigualdades estruturais da produção de café. Nomes de origem ou fotos de produtores nas embalagens não são suficientes – precisamos incluir os produtores nas decisões sobre qualidade, preços e representação. Isso inclui reconhecer a herança colonial do café – uma história baseada na exploração da mão de obra humana e do meio ambiente no Sul Global – e abordar abertamente as assimetrias de poder que persistem até hoje.

Escravos em uma fazenda de café no Brasil, 1882. Ao longo dos



séculos, mais escravos foram levados para o Brasil, colônia portuguesa à época, do que para todos os Estados Unidos. | Crédito: Gilberto Ferrez, IMS.



2. Precisamos questionar o que realmente significa “qualidade”. A definição comum de qualidade do café é moldada principalmente por atores nos países consumidores – com a ajuda de instrumentos de avaliação industrial, como a Roda de Sabores da SCA. Esta baseia-se em critérios aparentemente objetivos e privilegia determinados perfis de sabor, enquanto outros são excluídos. Atualmente, a SCA está trabalhando em uma nova “Avaliação do Valor do Café”, que não considera mais os aspectos sociais e ecológicos como um complemento, mas como parte integrante da qualidade.

Cafeicultora durante a colheita do café no Brasil | Crédito: Gabriela Schneider

3. Precisamos apostar na rastreabilidade. Precisamos nos perguntar: como minha cadeia de abastecimento de café lida com as condições de trabalho e os recursos? Quem se beneficia? Quem assume o risco? A rastreabilidade deve ir além da mera logística e incluir informações sobre condições de trabalho, uso da terra, gestão da água e outras práticas ecológicas – mas de uma forma que não sobrecarregue ainda mais os produtores.

Alguns atores alternativos na Europa realizam os chamados “projetos na origem” com comunidades produtoras de café no Brasil. Mais informações sobre isso podem ser encontradas, por exemplo, no site da The Barn, que mantém parcerias com fazendas no Brasil.

**\*Os preços do café arábica dispararam nos últimos anos – Você pode nos ajudar a entender o panorama geral por trás do aumento (e flutuação) dos custos?**

\*Esta pergunta não entrou para a edição final da versão original da entrevista

Os preços do café arábica atingiram níveis históricos no fim de 2024 e início de 2025. No mercado internacional, o preço de um saco de 60 kg mais que dobrou entre 2023 e 2025, atingindo R\$ 2.769,45 em fevereiro de 2025, o valor mais alto registrado desde 1996. Vários fatores interligados explicam isso.

## 1. A demanda está aumentando globalmente — especialmente na Ásia

Estamos vendo um forte aumento na demanda global por café, liderado principalmente pelos mercados asiáticos, onde as gerações mais jovens estão gradualmente mudando do consumo de chá para o de café. Essa mudança estrutural nas preferências globais está remodelando o cenário da demanda, criando uma nova pressão sobre o lado da oferta.

## 2. A produção está sob estresse climático

Ao mesmo tempo, as mudanças climáticas estão afetando gravemente a produção. 2024 foi o terceiro ano consecutivo em que os estoques globais de café diminuíram. Devemos lembrar que o café é uma planta delicada, altamente dependente de condições específicas de altitude e precipitação. O Brasil — o maior produtor mundial — está passando por períodos prolongados de seca e déficit hídrico, o que compromete a colheita. No Vietnã, o segundo maior país produtor, a situação é igualmente crítica: um tufão seguido pela pior seca em uma década interrompeu a produção em 2024.

## 3. Pressões regulatórias

Além da oferta e demanda básicas, novas estruturas regulatórias, como o Regulamento de Desmatamento da UE (EUDR), também estão influenciando a dinâmica dos preços. Essas regras exigem maior rastreabilidade e comprovação de produção livre de desmatamento, o que aumenta os custos de conformidade.

## 4. Custos ocultos da cadeia de valor

Além disso, a logística continua cara. Os preços do frete — que dispararam durante a pandemia da COVID-19 — continuam voláteis, e os preços do petróleo continuam a impactar os custos de transporte, especialmente para remessas de longa distância dos países produtores para os mercados consumidores. O que muitas vezes não vemos são os custos “invisíveis”: transporte, armazenamento, certificação e investimentos em resiliência climática — todos em alta. Enquanto isso, os produtores são solicitados a cumprir padrões de sustentabilidade mais rigorosos, embora ainda ganhem uma pequena fração do valor final.

Essa situação destaca a necessidade urgente de uma comunicação baseada na ciência que conecte a ciência climática, a economia e o comportamento do consumidor. Devemos promover o diálogo interdisciplinar para entender como as escolhas cotidianas — como o café que compramos — estão ligadas aos sistemas ambientais e sociais globais. Também precisamos promover uma forma mais informada de consumismo político, em que a sustentabilidade não seja apenas um rótulo, mas uma prática bem comunicada e baseada na ciência. Entender o que está por trás do aumento do preço do café não é apenas uma questão econômica — é uma questão de equidade, justiça climática e futuro dos sistemas alimentares.

## O que torna Berlim um lugar especial para sua pesquisa?

Berlim é ideal para minha pesquisa: a Alemanha é hoje o maior consumidor de café brasileiro – um ponto central na cadeia de valor global. Berlim é também um centro internacional onde se encontram diferentes perspectivas. A cidade promove o intercâmbio interdisciplinar e abriga uma comunidade crescente que se dedica ao consumo ético.

Se entendermos o consumo como uma forma de engajamento social, podemos reunir perspectivas políticas, econômicas e ecológicas – e compreender melhor como nossas decisões de compra influenciam as condições de trabalho, a política ambiental e o futuro da agricultura e da alimentação.

## Como você vê o futuro do café?

Para mim, o futuro do café é descolonial. Com novas regulamentações legais, como o Regulamento da UE sobre Desmatamento, vejo um retorno às questões ecológicas, mas desta vez espero um debate mais profundo sobre temas como justiça, representatividade e relações de poder na cadeia de valor.



A Chemex é uma cafeteira inventada em 1941 por Peter Schlumbohm em Chicago, EUA.

Além disso, nos próprios países produtores, mais pessoas precisam ser treinadas em análise sensorial. Ao mesmo tempo, me preocupa que o café especial se torne ainda mais um nicho, pois a inflação, os extremos climáticos e os custos crescentes de produção dificultam o acesso tanto para os produtores quanto para os consumidores.

O desafio dos próximos anos será tornar o café de alta qualidade não apenas exclusivo, mas inclusivo, justo e enraizado no conhecimento local e nos valores das comunidades de origem.

## O que você acha da colaboração entre a BUA e a The Barn?

A ciência vive do intercâmbio – não basta que os resultados da pesquisa circulem apenas nos círculos acadêmicos. Precisamos derrubar barreiras, e foi exatamente isso que a colaboração entre a BUA e a The Barn fez. Ela criou um espaço no qual pude compartilhar as descobertas da minha pesquisa com um público mais amplo e conduzir discussões sobre sustentabilidade, consumo e cadeias de valor globais. Obrigada por abrirem essa porta!

[Saiba mais sobre a colaboração da BUA com a The Barn aqui.](#)