

CNC

REVISTA DIGITAL DO
CONSELHO NACIONAL DO CAFÉ

ANO 4 - EDIÇÃO 37 - JULHO E AGOSTO DE 2026

Radar

CIÊNCIA, SOBERANIA E FUTURO: NOVA GESTÃO DA EMBRAPA CAFÉ INAUGURA UM NOVO CICLO PARA A PESQUISA CAFEIEIRA BRASILEIRA

*CLIPPING MENSAL DE NOTÍCIAS INTERNACIONAIS, RESUMIDAS E TRADUZIDAS, DE PAÍSES PRODUTORES E CONSUMIDORES DE CAFÉ, PUBLICADAS DE 01/07/2026 A 31/08/2026.



MULHERES DO CAFÉ BRASILEIRO FORTALECEM
PROTAGONISMO NO CENÁRIO INTERNACIONAL



O CAFÉ JÁ ESTÁ SENDO SERVIDO POR ROBÔS:
CHINA UNE INOVAÇÃO, GASTRONOMIA E
INFLUÊNCIA CULTURAL



Conselho Nacional do Café

SCN Qd. 01, Bloco C, Nº 85, Ed. Brasília Trade Center
Sala 1.101 ... Brasília (DF) - CEP: 70711-902
Telefone: (61) 3226-2269
www.cncafe.com.br

Expediente

Presidente do Conselho de Administração do Sistema OCB

Márcio Lopes de Freitas

Presidente do Sistema OCB

Tania Zanella

Presidente do CNC

Silas Brasileiro

Coordenador

Carlos Sato

Conselheiros Diretores

OCB/ES - Bento Venturim

Cocapec - Carlos Sato

Cocatrel - Jacques Fagundes Miari

Coccamig - Marco Valério Araújo Brito

Cooxupé - Carlos Augusto Rodrigues De Melo

Federação dos Cafeicultores do Cerrado Mineiro - Gláucio de Castro

Minasul - José Marcos Rafael Magalhães

Sicoob - Luciano Ribeiro Machado

BSCA - Carmem Lúcia Chaves de Brito

Comunicação Áudio Visual

Marcelo Lara

Redação e Edição

Alexandre Costa / Luiza Mantiça Kreimeier/ Maria Clara Marques Gonçalves

Direção e Diagramação

Alexandre Costa / Luiz Fellipe Costa





O Brasil obteve reconhecimento internacional por sua agenda de preservação de recursos hídricos e matas ciliares na cafeicultura. Na 8ª Reunião do Comitê Conjunto da Organização Internacional do Café (OIC), realizada em formato virtual em 25 de agosto de 2026, a proposta de internacionalização do Programa Café Produtor de Água conquistou a 2ª maior pontuação entre 21 iniciativas apresentadas por países membros.

Intitulada “Preservação de recursos hídricos para a cafeicultura: o exemplo do programa brasileiro ‘Café Produtor de Água’ para outros países produtores”, a iniciativa foi definida como a prioridade nº 1 do Brasil para o Programa de Atividades da OIC 2026/27. A primeira colocação ficou com El Salvador, cuja proposta sobre validação da cafeicultura de baixo risco para atendimento aos marcos regulatórios de desmatamento.

O desempenho brasileiro reforça a relevância internacional de uma agenda que busca conciliar produção de café, conservação ambiental e segurança hídrica. Além do Café Produtor de Água, outras iniciativas brasileiras também estiveram entre as propostas mais bem avaliadas: boas práticas de armazenamento; barreiras tarifárias e não tarifárias e novos subprodutos da cafeicultura.

Experiência brasileira com potencial de replicação

O Programa Café Produtor de Água aproxima a atividade cafeeira da conservação dos recursos naturais por meio do Pagamento por Serviços Ambientais (PSA). Na prática, o mecanismo permite reconhecer e remunerar produtores rurais que adotam ações capazes de gerar benefícios ambientais, como a proteção de nascentes, a conservação de matas ciliares e a recuperação de áreas importantes para a disponibilidade e a qualidade da água.

A proposta apresentada à OIC prevê documentar e disseminar a experiência brasileira, suas lições aprendidas e os mecanismos utilizados para sua implementação. O objetivo é oferecer informações que permitam a outros países produtores avaliar a adaptação ou a replicação do modelo de acordo com suas próprias realidades.

O reconhecimento ocorre em um momento em que sustentabilidade, disponibilidade hídrica e resiliência da produção ganham importância crescente para a cafeicultura mundial. Nesse contexto, a experiência brasileira demonstra como ações de conservação podem estar integradas à atividade produtiva e contribuir para a sustentabilidade de longo prazo do setor.

Próxima etapa será em Genebra

As iniciativas recomendadas pelo Comitê Conjunto ainda passarão por uma etapa decisiva. As propostas serão encaminhadas à 142ª Sessão do Conselho Internacional do Café, prevista para o final de setembro de 2026, em Genebra, na Suíça, onde serão submetidas à apreciação e aprovação dos países membros. Somente após essa aprovação a Secretaria da OIC deverá elaborar os planos detalhados de implementação das iniciativas selecionadas.

Brasil amplia presença na agenda internacional do café

A segunda colocação do Café Produtor de Água representa mais do que um resultado em um ranking. Ela evidencia a capacidade brasileira de apresentar soluções construídas a partir da realidade da cafeicultura nacional e com potencial de contribuir para desafios compartilhados pelos países produtores.

O resultado também é fruto do trabalho técnico e diplomático desenvolvido pelo Embaixador Mauro Furlan junto a equipe da Rebraslon (Representação Permanente do Brasil junto aos Organismos Internacionais em Londres), que atuaram para levar a proposta brasileira ao debate internacional com consistência e clareza.

“Da mesma forma, merece reconhecimento o papel da Diretora Executiva da OIC, Vanusia Nogueira, e de toda a equipe da Organização pela construção de espaços de diálogo e cooperação que permitem que experiências nacionais sejam apresentadas, avaliadas e, quando aprovadas, transformadas em referências para a cafeicultura mundial”, analisou Silas Brasileiro, presidente do Conselho Nacional do Café.

Presidente do Conselho Nacional do Café
Silas Brasileiro



Descubra como o café também pode cuidar da água! [Clique aqui](#) ou escaneie o QR Code e conheça o Programa Café Produtor de Água.

Universidade Espanhola, divulga estudo que associa consumo diário de café e frutas a menor risco de envelhecimento celular

Uma alimentação rica em alimentos de origem vegetal e fontes naturais de polifenóis pode contribuir para um envelhecimento celular mais saudável. E o que aponta um estudo apresentado no Congresso Europeu sobre Obesidade (ECO 2026), que identificou uma associação entre o consumo moderado de café, frutas e um menor risco de encurtamento dos telômeros — estruturas localizadas nas extremidades dos cromossomos que funcionam como uma espécie de "proteção" do DNA.

Os polifenóis são compostos bioativos produzidos naturalmente pelas plantas e encontrados em alimentos como café, frutas vermelhas, maçãs, cacau e chá. Reconhecidos por suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, esses compostos ajudam a combater os radicais livres, moléculas que, quando acumuladas no organismo, provocam estresse oxidativo e aceleram o envelhecimento das células.

No estudo, pesquisadores da Universidade de Navarra, em Pamplona, na Espanha, acompanharam mais de 1.700 adultos ao longo de sete anos. Os cientistas mediram o comprimento dos telômeros em 2008 e novamente em 2015, além de avaliar a ingestão de polifenóis na dieta dos participantes. Os telômeros atuam como uma espécie de "capa protetora" do DNA e, à medida que se encurtam, aumentam as chances de morte celular e o risco de doenças relacionadas ao envelhecimento.

Os resultados mostraram que os participantes com maior consumo de alimentos ricos em polifenóis apresentaram 52% menos probabilidade de possuir telômeros curtos em comparação com aqueles que ingeriam menores quantidades desses compostos. Entre os alimentos avaliados, o consumo moderado de café — até uma xícara por dia — esteve associado a uma redução de 26% no risco de encurtamento dos telômeros. O consumo diário de quatro a cinco porções de frutas também foi relacionado a um menor risco de envelhecimento celular.

Para a cafeicultura, os resultados reforçam o papel do café como uma das principais fontes de polifenóis da alimentação em diversos países. Entre esses compostos destacam-se os ácidos clorogênicos, responsáveis por grande parte da capacidade antioxidante da bebida e que vêm sendo amplamente estudados pelos seus potenciais benefícios à saúde.

Os autores ressaltam, entretanto, que os resultados indicam uma associação estatística, e não uma relação direta de causa e efeito. Ainda assim, o estudo fortalece o conjunto de evidências científicas de que uma alimentação equilibrada, rica em frutas e alimentos de origem vegetal, incluindo o consumo moderado de café, pode contribuir para um envelhecimento celular mais saudável.

Fonte: Universidade Espanhola, divulga estudo que associa consumo diário de café e frutas a menor risco de envelhecimento celular

De Turim a Hollywood: como a Lavazza transformou tradição centenária em estratégia global de marca

Fundada em 1895 por Luigi Lavazza, no centro histórico de Turim, a Lavazza nasceu como uma pequena mercearia italiana. O que diferenciou seu fundador foi a capacidade de compreender que cafés de diferentes origens poderiam ser combinados para criar bebidas com perfil sensorial constante e de elevada qualidade. Dessa percepção surgiu a técnica dos blends, inovação que revolucionou o mercado mundial e ajudou a consolidar a identidade da marca.

Com formação em química e espírito empreendedor, Luigi Lavazza também compreendeu a importância de conhecer a origem dos grãos. Durante viagens à América do Sul, identificou o potencial dos cafés produzidos em diferentes regiões, incorporando essa diversidade ao desenvolvimento de misturas que se tornariam referência internacional.

Ao longo de mais de 130 anos, a empresa permaneceu sob administração da família Lavazza, preservando sua tradição sem abrir mão da inovação. Hoje, a marca está presente em mais de 140 países e figura entre as maiores empresas do setor cafeeiro no segmento de cafés premium.

Em 2026, a Lavazza iniciou um novo movimento estratégico voltado ao mercado norte-americano. Em vez de ampliar sua presença apenas por meio da publicidade tradicional, a empresa decidiu investir no entretenimento, aproximando sua marca do universo do cinema, das séries e da cultura pop.

A estratégia ganhou destaque após a presença da marca na quarta temporada da série *The Morning Show*, produção da Apple TV+, onde o café aparece inserido naturalmente na rotina dos personagens. A proposta não foi simplesmente expor um produto, mas associar a marca a um ambiente de sofisticação, criatividade e experiências cotidianas.

Na sequência, a companhia ampliou essa estratégia ao lançar uma campanha estrelada por Steve Carell e John Krasinski, atores que conquistaram reconhecimento internacional pela série *The Office*. A escolha reforça o posicionamento da empresa de dialogar com um público amplo por meio de figuras que representam autenticidade, humor e forte conexão com a cultura norte-americana.

Segundo a própria empresa, o objetivo vai além da venda de café.

"O café não está necessariamente ligado apenas à bebida, mas aos sabores e à forma como enxergamos esse universo."

A declaração sintetiza a transformação observada no mercado global. O café deixa de ser comunicado apenas como uma bebida para tornar-se parte de um estilo de vida, conectado à gastronomia, ao design, à hospitalidade, à arte e ao entretenimento.

Uma estratégia de posicionamento, não apenas de marketing: o movimento da Lavazza demonstra como as grandes empresas do setor cafeeiro vêm adaptando suas estratégias às novas exigências do consumidor. Em mercados altamente competitivos, a diferenciação depende cada vez menos da exposição comercial tradicional e mais da construção de experiências capazes de gerar identificação emocional.

Ao associar sua imagem a produções audiovisuais de grande audiência e a artistas reconhecidos internacionalmente, a empresa fortalece atributos construídos ao longo de mais de um século: tradição, elegância, inovação e qualidade. A iniciativa evidencia uma tendência crescente no mercado internacional do café: as marcas mais competitivas do futuro serão aquelas capazes de unir excelência do produto, identidade, experiência e conexão com o consumidor.

Fonte: Daily Coffee News: [De Turim a Hollywood: como a Lavazza transformou tradição centenária em estratégia global de marca](#)

Data de Publicação: 12 de julho de 2026



Da casca à borra: a economia circular amplia o potencial energético do café

Ao longo de quase três séculos de história, a cafeicultura brasileira consolidou-se como referência mundial não apenas pela produção e qualidade dos grãos, mas também pela capacidade de incorporar ciência, inovação e sustentabilidade ao desenvolvimento do setor. Hoje, essa trajetória ganha novos capítulos por meio de pesquisas que ampliam o aproveitamento dos resíduos gerados ao longo da cadeia produtiva, transformando subprodutos antes descartados em novas fontes de energia renovável.

Recentemente, pesquisadores da Universidade Rovira i Virgili (URV), na Espanha, publicaram na revista científica *Biomass and Bioenergy* um estudo que demonstra o potencial da borra de café como matéria-prima para a produção de biodiesel. O trabalho identificou condições capazes de recuperar aproximadamente 90% do óleo presente no resíduo, obtendo um extrato com baixo índice de impurezas e preservando a biomassa remanescente para outros usos industriais.

Segundo os pesquisadores, a proposta está alinhada aos princípios da economia circular, permitindo que um resíduo gerado após o consumo do café seja reinserido na cadeia produtiva como fonte de energia renovável, especialmente para setores de difícil eletrificação, como o transporte pesado.

O Brasil já transforma resíduos da produção em energia

Enquanto o estudo espanhol concentra-se na fase final da cadeia — a borra gerada após o preparo da bebida —, o Brasil avança há anos na valorização dos resíduos gerados ainda no beneficiamento do café. Pesquisa desenvolvida pela Universidade Federal de Lavras (UFLA), coordenada pelo professor Thiago Protásio, demonstrou que a casca do café pode ser transformada em pellets, biocombustíveis sólidos produzidos por meio da compactação da biomassa.

Além de reduzir o desperdício, a tecnologia agrega valor a um resíduo agrícola abundante, facilita o transporte e o armazenamento do combustível e amplia as possibilidades de utilização industrial. Um dos exemplos já em operação ocorre em Varginha (MG), onde pellets produzidos a partir da casca do café são empregados no processo industrial de redução de minério de manganês, demonstrando a viabilidade econômica da tecnologia.

O projeto, apoiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig), reforça o protagonismo das instituições brasileiras na pesquisa voltada ao aproveitamento sustentável dos subprodutos da cafeicultura.

Do campo ao consumo: uma cadeia cada vez mais circular

Embora tenham como foco resíduos distintos, os estudos desenvolvidos no Brasil e na Espanha convergem para um mesmo objetivo: ampliar o aproveitamento integral do café e reduzir os impactos ambientais da cadeia produtiva.

No caso brasileiro, a inovação começa ainda na origem, utilizando resíduos do beneficiamento agrícola para geração de energia. Na pesquisa espanhola, o olhar volta-se para a etapa pós-consumo, demonstrando que até mesmo a borra descartada após o preparo da bebida pode retornar ao ciclo produtivo como matéria-prima para biocombustíveis.

Essa complementaridade evidencia que a economia circular na cafeicultura não se limita a uma única fase do processo produtivo. Ao contrário, abre espaço para soluções capazes de agregar valor desde a propriedade rural até os centros urbanos, reduzindo desperdícios e ampliando a eficiência no uso dos recursos naturais.

Conhecimento que gera sustentabilidade

Ao se aproximar de 300 anos de história da cafeicultura, o Brasil reafirma sua posição como uma das principais referências mundiais em pesquisa, inovação e desenvolvimento tecnológico aplicados ao café. Instituições de excelência, como a UFLA, a Embrapa Café e diversas universidades e centros de pesquisa, têm contribuído para transformar desafios ambientais em oportunidades econômicas, fortalecendo a competitividade da cafeicultura nacional.

Mais do que produzir café, o desafio contemporâneo consiste em produzir conhecimento, agregar valor aos recursos disponíveis e desenvolver soluções sustentáveis para toda a cadeia produtiva.

Os avanços apresentados pelos estudos brasileiros e espanhóis demonstram que o futuro da cafeicultura passa pela integração entre ciência, inovação e economia circular, consolidando o café não apenas como uma das bebidas mais consumidas do mundo, mas também como fonte de novas oportunidades para a bioeconomia e para a transição energética.

Fonte: G1: Resíduo do café vira energia: estudo da UFLA cria biocombustível a partir da casca do grão

Data de Publicação: 23 de julho de 2026



Inteligência artificial: Ásia amplia uso de robôs no preparo do café

A automação começa a ganhar espaço também no preparo e no serviço de café. Na Ásia, especialmente na China, cafeterias e centros de inovação vêm incorporando robótica, inteligência artificial e sistemas de autoatendimento às operações, transformando o consumo da bebida em um campo de aplicação prática de novas tecnologias.

Um dos exemplos mais recentes está em Pequim, onde a Qixian Coffee, marca ligada à JD.com, inaugurou em agosto uma cafeteria automatizada no complexo Galaxy SOHO, no distrito de Chaoyang. Projetada para funcionar 24 horas, a unidade permite que o consumidor faça o pedido em um terminal de autoatendimento. A partir daí, o sistema robotizado realiza as etapas de moagem dos grãos, extração, preparo e entrega da bebida.

Durante a inauguração, o sistema preparou 202 copos em 60 minutos, desempenho reconhecido pelo Guinness World Records. O tempo médio de preparo de uma bebida é inferior a 30 segundos, e o consumidor pode personalizar características como intensidade do café e nível de doçura. A empresa apresenta a automação como alternativa para ampliar a padronização do preparo e reduzir a variabilidade associada às operações.

A experiência de Pequim soma-se a outras iniciativas chinesas. Em Shenzhen, um dos principais polos tecnológicos do país, uma Loja 6S de Robôs reúne demonstração, comercialização, assistência técnica, capacitação e desenvolvimento de soluções em robótica. Entre as aplicações apresentadas está uma cafeteria automatizada, na qual robôs executam atividades relacionadas ao preparo e ao serviço do café.

O movimento tecnológico ocorre paralelamente à expansão de empresas chinesas de alimentação e bebidas em outros mercados asiáticos. Redes como Chagee, Mixue, Heytea e Haidilao ampliam sua presença regional, inclusive na Coreia do Sul, combinando novos formatos de atendimento, identidade de marca, digitalização e experiência de consumo.

Pequim e Shenzhen mostram diferentes aplicações de uma mesma tendência: a incorporação da inteligência artificial, da automação e da robótica ao cotidiano das cafeterias. Da realização do pedido ao preparo e à entrega da bebida, novas tecnologias passam a participar de etapas tradicionalmente executadas por profissionais, enquanto o café se consolida também como produto de demonstração para soluções desenvolvidas pela indústria tecnológica asiática.

Fontes: Comunicaffe International: The barista of the future is a robot and makes 202 coffees an hour.

Data de publicação: 25 de agosto de 2026



Curioso para ver como funciona?
Clique aqui ou escaneie o QR Code e
confira o robô em ação!.



Do campo ao Vale do Silício: invenção de cafeicultor capixaba conquista prêmio internacional

A inovação também nasce da experiência de quem está no campo, identifica um problema e cria uma solução com os recursos disponíveis. Na lógica do “faça com o que você tem”, o cafeicultor capixaba Anatalício dos Reis Silva, de Vargem Alta (ES), desenvolveu o Peneirador de Café Portátil, equipamento criado para facilitar e agilizar uma etapa do beneficiamento do café.

A invenção conquistou a medalha de bronze no Silicon Valley International Invention Festival (SVIIF) 2026, realizado em Santa Clara, na Califórnia, Estados Unidos. Anatalício foi um dos seis brasileiros selecionados para a fase final. O evento reuniu cerca de 500 inventores e projetos de mais de 30 países, e todos os representantes do Brasil foram premiados, com uma medalha de ouro, duas de prata e três de bronze.

A conquista parte de um território em que a cafeicultura ocupa posição estratégica. O Espírito Santo é o segundo maior produtor de café do Brasil e mantém ações estruturadas para o desenvolvimento da atividade, envolvendo pesquisa, inovação, assistência técnica e fortalecimento da produção. Nesse ambiente, uma necessidade percebida dentro da própria atividade cafeeira transformou-se em uma tecnologia com reconhecimento internacional.

Com apoio do Sebrae/ES, Anatalício já vinha apresentando sua invenção em competições e eventos de inovação. A premiação no Vale do Silício pode ampliar as possibilidades de comercialização do equipamento, incluindo acordos com empresas para industrialização, negociação dos direitos da patente e recebimento de royalties.

Do campo capixaba ao Vale do Silício, a trajetória mostra a capacidade de inovação presente na cafeicultura: observar uma necessidade, trabalhar com o que está disponível e transformar conhecimento prático em solução. Em setembro, Anatalício terá um novo desafio internacional, na 15ª edição do InnovaCities, em Foz do Iguaçu (PR), onde apresentará outro projeto.

Fonte: SEBRAE: [Cafeicultor capixaba fica em 3º lugar em festival internacional de invenções no Vale do Silício](#)

Data de Publicação: 21 de agosto de 2026

Ciência, soberania e futuro: nova gestão da Embrapa Café inaugura um novo ciclo para a pesquisa cafeeira brasileira

“O potencial da cafeicultura está no Brasil inteiro.” A afirmação do engenheiro agrônomo Rodolfo Osorio de Oliveira, novo chefe-geral da Embrapa Café, sintetiza a visão que deverá orientar uma nova etapa da pesquisa cafeeira nacional. Uma nova gestão: o momento representa a oportunidade de fortalecer um modelo científico cada vez mais conectado às necessidades dos produtores, às transformações climáticas e às novas exigências dos mercados consumidores.

Ao assumir a chefia da unidade, Rodolfo propõe uma mudança de paradigma. Em vez de uma estrutura centrada predominantemente em projetos de pesquisa, a proposta é orientar a atuação da Embrapa Café para resultados concretos, capazes de acelerar a transferência de tecnologia, ampliar a inovação no campo e gerar impactos efetivos para toda a cadeia produtiva.

Essa visão ganha ainda mais relevância em um momento de fortalecimento institucional da pesquisa agropecuária brasileira. A sanção da Lei nº 15.282/2025, que isenta a Embrapa do pagamento de taxas relacionadas ao registro de patentes, à proteção de cultivares e ao desenvolvimento de novas tecnologias, reforça o reconhecimento da ciência como ativo estratégico para a competitividade do agronegócio nacional.

Para o presidente do Conselho Nacional do Café (CNC), Silas Brasileiro, medidas que fortalecem a capacidade de inovação da Embrapa representam investimentos na soberania tecnológica do país. Como guardião do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé), o CNC acompanha e defende a continuidade dos recursos destinados ao financiamento da pesquisa, da inovação e da transferência de tecnologia, pilares que sustentam a evolução da cafeicultura brasileira há décadas.

Na entrevista concedida à Revista Espresso, Rodolfo Osorio destaca que a pesquisa precisa estar cada vez mais próxima do produtor. Para isso, pretende fortalecer programas permanentes de capacitação de técnicos e extensionistas, responsáveis por levar o conhecimento científico às propriedades rurais e transformar inovação em produtividade, sustentabilidade e renda.

Outro eixo estratégico da nova gestão será ampliar a visão territorial da pesquisa. Ao afirmar que “o potencial da cafeicultura está no Brasil inteiro”, o chefe-geral sinaliza que o desenvolvimento do setor passa pelo reconhecimento das diferentes realidades produtivas do país.

Estudos recentes já identificam oportunidades para a expansão sustentável da cafeicultura em sete dos nove estados do Nordeste, ao mesmo tempo em que novas pesquisas avançam sobre materiais genéticos mais resistentes às mudanças climáticas, conservação dos bancos de germoplasma, fortalecimento dos cafés canéforas e desenvolvimento de novas aplicações para o café por meio do Núcleo de Estudos Avançados do Café (NEAC).

Mais do que responder aos desafios atuais, a nova gestão busca preparar a pesquisa cafeeira para as próximas décadas. Mudanças climáticas, exigências ambientais, rastreabilidade, agregação de valor e novas fronteiras produtivas exigem uma ciência cada vez mais integrada, multidisciplinar e orientada por resultados.

Nesse cenário, Embrapa Café, Consórcio Pesquisa Café, instituições parceiras e o próprio CNC reafirmam um compromisso comum: assegurar que o Brasil continue liderando não apenas a produção e a exportação de café, mas também a geração de conhecimento, inovação e tecnologia capazes de sustentar o futuro da cafeicultura mundial.

Fonte: Revista Espresso Edição 92

Data de Publicação: junho / julho/ agosto 2026



Embrapa lança painel integrado de dados da cafeicultura brasileira

A Embrapa colocou no ar o Painel Café em Números, plataforma interativa que reúne, em um único ambiente, informações oficiais sobre a cafeicultura brasileira. Desenvolvida pela Embrapa Café e pela Embrapa Territorial, a ferramenta integra bases do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), do Censo Agropecuário, do Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc) e da própria Empresa, ampliando o acesso a indicadores estratégicos dos Cafés do Brasil.

Contemplando as espécies *Coffea arabica* e *Coffea canephora*, com recortes nacionais, regionais, estaduais e municipais e série histórica de produção de 2014 a 2024. Organizada em sete módulos, a plataforma reúne dados sobre produção, área, produtividade, valor gerado e distribuição territorial, além do perfil dos estabelecimentos e produtores, participação da agricultura familiar, indicadores socioeconômicos, risco climático pelo Zarc e produção científica e tecnológica da Embrapa.

A integração dessas informações permite acompanhar a evolução da cafeicultura em diferentes territórios e comparar indicadores produtivos, econômicos, sociais e climáticos até o nível municipal. Segundo a Embrapa, a iniciativa busca fortalecer o planejamento do setor, antecipar riscos, orientar investimentos e subsidiar decisões e políticas públicas baseadas em evidências.

O Painel Café em Números é ainda a primeira etapa da futura Plataforma Nacional de Inteligência Territorial do Café. Em fase de estruturação, a iniciativa deverá incorporar dados georreferenciados, mapas interativos, sensoriamento remoto, imagens de satélite e inteligência artificial para ampliar o monitoramento da cafeicultura e oferecer informações estratégicas ao mercado nacional e internacional.

Fonte: Café Point: [Embrapa lança painel integrado de dados da cafeicultura brasileira](#)

Data de Publicação: 27 de Agosto de 2026



Mulheres do café brasileiro fortalecem protagonismo no cenário internacional

O café possui expressiva relevância econômica e social no cenário internacional. Segundo dados do Banco Mundial citados por Luiza Carvalho, então diretora regional da ONU Mulheres para as Américas e o Caribe, mais de 500 milhões de pessoas dependem da cafeicultura para sua subsistência, entre as quais aproximadamente 25 milhões são produtores de café. Cultivado principalmente em países do Hemisfério Sul e comercializado com dezenas de mercados consumidores, o produto sustenta comunidades rurais, movimenta economias e conecta diferentes territórios por meio de uma extensa cadeia produtiva.

Nesse contexto, a participação das mulheres constitui uma dimensão fundamental para o desenvolvimento sustentável da cafeicultura. Embora historicamente presentes nas lavouras, na gestão das propriedades, na pesquisa, na classificação, na torrefação e na comercialização, muitas mulheres ainda enfrentam obstáculos relacionados ao reconhecimento profissional, ao acesso a recursos produtivos e à participação nos espaços de decisão.

E justamente nesse campo que atua a Aliança Internacional das Mulheres do Café – IWCA Brasil, organização dedicada à valorização, à capacitação e à integração das mulheres em todos os segmentos da cadeia cafeeira. Ao reunir produtoras, pesquisadoras, classificadoras, degustadoras, torrefadoras, exportadoras, consultoras e lideranças institucionais, a entidade fortalece redes de cooperação e amplia oportunidades de formação, representação e acesso ao mercado.

Em 2026, essa atuação ganhou nova projeção internacional com a participação da IWCA Brasil no World of Coffee Brussels, um dos principais encontros mundiais dedicados aos cafés especiais. Realizado na capital belga, o evento reuniu produtores, compradores, exportadores, torrefadores, pesquisadores e representantes de instituições de diversos países para discutir qualidade, inovação, sustentabilidade e tendências de mercado.

Representada por sua presidente, Mariselma Sabbag, a IWCA Brasil apresentou cafés produzidos por suas associadas em sessões de cupping e no espaço da IWCA Global. A participação brasileira integrou uma ação coordenada pela Associação Brasileira de Cafés Especiais – BSCA, com apoio da ApexBrasil e do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, fortalecendo a promoção internacional dos cafés nacionais.

As sessões de cupping, utilizadas para a avaliação técnica e sensorial dos grãos, constituíram uma oportunidade estratégica para aproximar os cafés produzidos por mulheres brasileiras de compradores, torrefadores e especialistas internacionais. Mais do que apresentar atributos como aroma, acidez, doçura, corpo e equilíbrio, a iniciativa permitiu comunicar a origem, o conhecimento técnico e as histórias existentes por trás de cada lote.

A presença da IWCA Brasil em Bruxelas demonstra que as mulheres brasileiras estão ampliando sua atuação nos mercados especializados e ocupando espaços relevantes na produção, na gestão, na inovação e na representação internacional da cafeicultura.

Ao levar os cafés de suas associadas a um dos maiores eventos mundiais do setor, a entidade também projeta uma imagem do Brasil associada à excelência produtiva, sustentabilidade, diversidade e desenvolvimento humano. Em um país que lidera a produção mundial de café, reconhecer e fortalecer o trabalho feminino significa valorizar uma parcela essencial da força que sustenta essa posição.

A trajetória da IWCA Brasil evidencia que a organização coletiva, o intercâmbio de conhecimentos e a construção de redes podem ampliar oportunidades concretas para as mulheres. Das propriedades rurais aos grandes fóruns internacionais, sua atuação reafirma que o futuro do café brasileiro depende não apenas da qualidade dos grãos, mas também do reconhecimento, da inclusão e da liderança das pessoas que constroem diariamente essa cadeia.

Fonte: Mulheres do café brasileiro fortalecem protagonismo no cenário internacional

Data de Publicação: 20 de julho de 2026



Colômbia reforça seu modelo institucional e renova a gestão do Fundo Nacional do Café

Terceiro maior produtor mundial de café e uma das principais referências globais em posicionamento de marca, a Colômbia voltou ao centro das discussões da cafeicultura internacional ao prorrogar, por mais cinco meses, o contrato que mantém a Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia (FNC) como administradora do Fundo Nacional do Café. A decisão, firmada entre o governo colombiano e a Federação, garante a continuidade de um dos mais antigos e consolidados modelos de governança cafeeira do mundo, evitando descontinuidade institucional justamente em um período de desafios para o setor.

A cafeicultura colombiana foi construída ao longo de décadas sobre uma forte estrutura organizacional. O país cultiva aproximadamente 930 mil hectares de café, distribuídos em mais de 300 mil propriedades, predominantemente familiares, organizadas em dezenas de cooperativas e apoiadas por um sistema integrado de pesquisa, assistência técnica, comercialização e promoção internacional. Essa arquitetura institucional permitiu à Colômbia consolidar uma identidade reconhecida mundialmente, transformando o café colombiano em uma das marcas de origem mais valorizadas do mercado internacional.

Grande parte desse reconhecimento decorre de uma estratégia contínua de branding territorial. Ao longo do século XX, especialmente com forte inserção no mercado norte-americano — historicamente seu principal destino de exportação —, a Colômbia investiu de forma consistente em campanhas de marketing, certificação de origem e valorização da qualidade, fortalecendo a percepção do consumidor sobre seu café. A construção dessa reputação tornou-se um ativo econômico capaz de agregar valor ao produto e ampliar sua competitividade diante das oscilações do mercado internacional.

No centro dessa estratégia está o Fundo Nacional do Café, instrumento que ultrapassa a função de financiamento e se consolida como uma verdadeira política de Estado para a cafeicultura. Os recursos administrados pela Federação Nacional dos Cafeicultores financiam pesquisas científicas conduzidas pelo Centro Nacional de Pesquisa em Café (Cenicafé), programas permanentes de assistência técnica, ações de diversificação produtiva, infraestrutura nas regiões cafeeiras, armazenamento, promoção comercial e mecanismos de apoio à renda dos produtores.

A recente prorrogação da gestão do Fundo ocorre em um momento particularmente sensível. A cafeicultura colombiana enfrenta redução na produção em algumas regiões, aumento dos custos de produção e os efeitos da elevada volatilidade dos preços internacionais. Nesse contexto, preservar a continuidade administrativa do Fundo representa assegurar estabilidade institucional e manter ativos instrumentos de apoio ao produtor, evitando impactos negativos sobre investimentos estratégicos e serviços essenciais ao setor.

O modelo colombiano demonstra como a combinação entre organização dos produtores, investimento contínuo em pesquisa, políticas públicas e promoção internacional pode fortalecer a competitividade de uma origem cafeeira. Mais do que administrar recursos financeiros, a Federação Nacional dos Cafeicultores atua como articuladora de toda a cadeia produtiva, integrando interesses do governo, dos produtores, da pesquisa e do mercado.

Para a cafeicultura mundial, a experiência colombiana reforça uma lição relevante: instituições sólidas constituem um patrimônio estratégico para o desenvolvimento do setor. Em um ambiente cada vez mais competitivo, marcado por mudanças climáticas, exigências de sustentabilidade e consumidores mais atentos à qualidade e à origem dos produtos, a capacidade de preservar mecanismos permanentes de governança torna-se um diferencial tão importante quanto a produtividade no campo.

A renovação da gestão do Fundo Nacional do Café evidencia que investimentos contínuos em ciência, assistência técnica, promoção comercial e fortalecimento institucional permanecem entre os principais pilares para assegurar competitividade e sustentabilidade à cafeicultura de longo prazo.

Fonte: Colômbia reforça seu modelo institucional e renova a gestão do Fundo Nacional do Café

Data de Publicação: 03 de julho de 2026



El Niño supera terremoto como principal risco à safra de café da Colômbia

A Colômbia, terceiro maior produtor mundial de café e principal fornecedor de arábica lavado, ocupa posição estratégica no mercado internacional. A cafeicultura colombiana é predominantemente formada por pequenos produtores e conta com uma sólida estrutura institucional liderada pela Federação Nacional dos Cafeicultores da Colômbia (FNC). Ao longo de décadas, o país construiu uma reconhecida estratégia de posicionamento e valorização de sua origem, associando o café colombiano à qualidade no mercado internacional. Esse trabalho, aliado aos investimentos em pesquisa, assistência técnica, organização dos produtores e promoção comercial, consolidou a Colômbia como uma das principais referências da cafeicultura mundial.

O terremoto de magnitude 7,4 que atingiu importantes regiões cafeeiras em agosto provocou danos à infraestrutura, residências e instalações de processamento, além de interrupções temporárias nas operações e no transporte. Entretanto, avaliações posteriores da FNC indicaram que a produção de café não sofreu impacto significativo direto, enquanto as operações de exportação pelo porto de Buenaventura foram normalizadas. Com isso, a principal preocupação para a safra colombiana deslocou-se dos efeitos do terremoto para as condições climáticas. Segundo Germán Bahamón, presidente da FNC, “a produção em si não foi afetada pelo terremoto. E muito provável que a produção seja afetada pelo fenômeno El Niño”.

Para 2026, a Federação projeta produção de aproximadamente 12,5 milhões de sacas de 60 kg, redução de cerca de 8% frente às 13,7 milhões registradas em 2025, em um cenário marcado pelas chuvas intensas no início do ano e pelo avanço das condições associadas ao El Niño. A possível intensificação do fenômeno entre o final de 2026 e o início de 2027 poderá elevar as temperaturas e alterar a distribuição das chuvas nas regiões produtoras, ampliando os riscos ao desenvolvimento e à produtividade das lavouras. Diante da representatividade da Colômbia na oferta mundial de arábicas lavados, a evolução do El Niño passa a ocupar o centro das atenções do mercado cafeeiro, com potenciais reflexos sobre a disponibilidade global, os diferenciais entre origens e as cotações internacionais do café.

Fonte: [El Niño supera terremoto como principal risco à safra de café da Colômbia](#)

Data de Publicação: 21 de agosto

Quênia comemora marco de exportação direta de café para a Europa e aposta em maior renda para produtores

O Quênia alcançou um marco histórico para sua cafeicultura ao realizar, em julho de 2026, a primeira exportação direta de café para a Itália, sem recorrer a intermediários ou ao tradicional sistema nacional de leilões de café verde. O embarque inaugural, conduzido pela empresa SumSeron Coffee, enviou 20 contêineres ao Porto de Trieste, um dos principais centros logísticos de distribuição de café para o mercado europeu.

A operação representa uma mudança estratégica na política comercial do país, que busca ampliar a remuneração dos cafeicultores, fortalecer a rastreabilidade da origem e consolidar a presença do café queniano no segmento internacional de cafés especiais. Segundo a Câmara Nacional de Comércio e Indústria do Quênia (KNCCI), o café foi negociado por mais de US\$ 9,50 por quilograma, o equivalente a aproximadamente US\$ 570 por saca de 60 quilos — cerca de R\$ 2,9 mil por saca, considerando a cotação atual do dólar. O valor supera a média praticada em grande parte do mercado internacional e evidencia o elevado reconhecimento da qualidade do café produzido no país.

Para o presidente da KNCCI, Dr. Erick Rutto, a abertura do mercado italiano — terceiro maior consumidor de café da Europa — demonstra que a atuação coordenada entre governo, cooperativas e iniciativa privada pode ampliar significativamente o valor agregado do produto e aumentar a participação dos produtores na renda obtida com as exportações.

A conquista ocorre poucas semanas após o lançamento do Programa de Revitalização do Café, iniciativa do presidente William Ruto que pretende triplicar a produção nacional para 150 mil toneladas até 2029, ampliar a capacidade de processamento interno e elevar o consumo doméstico de café de atuais 2% para 20% da produção nos próximos cinco anos. O programa prevê ainda a distribuição de milhões de mudas de alta produtividade, a manutenção de subsídios para fertilizantes, investimentos em assistência técnica e o fortalecimento das cooperativas de produtores.

Embora produza atualmente cerca de 850 mil sacas de 60 quilos por ano, o Quênia consolidou-se como uma das principais referências mundiais em cafés especiais. Estima-se que mais de 80% da produção nacional seja classificada nessa categoria, destinada quase integralmente aos mercados internacionais, onde os cafés quenianos são reconhecidos pela elevada acidez, complexidade sensorial e excelente qualidade de bebida.

O café representa a quarta principal atividade econômica do país, atrás apenas do chá, do turismo e da horticultura, respondendo por aproximadamente 10,4% das receitas cambiais. Atualmente, mais de 30 mil produtores investem em certificações de qualidade, rastreabilidade e sustentabilidade para acessar mercados de maior valor agregado.

Apesar do reconhecimento internacional, especialistas apontam que a cafeicultura queniana ainda opera abaixo de seu potencial produtivo. A produção anual oscila entre 35 mil e 50 mil toneladas, embora estudos técnicos indiquem capacidade para alcançar até 350 mil toneladas, desde que sejam ampliados os investimentos em renovação dos cafezais, mecanização, pesquisa, tecnologia e assistência técnica. A produtividade também permanece como um desafio: cada cafeeiro produz, em média, apenas 2 quilos de café por ano, embora seu potencial agrônômico possa atingir 30 quilos por planta em sistemas tecnificados.

Mais do que inaugurar um novo canal comercial, a exportação direta para a Itália sinaliza uma mudança estrutural na estratégia da cafeicultura queniana. Ao reduzir a dependência de intermediários e aproximar produtores dos compradores internacionais, o país fortalece a valorização da origem, amplia a captura de valor ao longo da cadeia e responde a uma tendência crescente do mercado global, que privilegia cafés de alta qualidade, identidade territorial, rastreabilidade e relações comerciais mais transparentes.

Para o Brasil, maior produtor e exportador mundial de café, a experiência do Quênia reforça uma tendência que vem ganhando espaço no comércio internacional: consumidores e torrefadores estão cada vez mais dispostos a remunerar origens reconhecidas, cadeias produtivas rastreáveis e modelos de comercialização que aproximem produtores dos mercados consumidores. Mais do que uma mudança logística, trata-se de uma transformação na forma como o valor é distribuído ao longo da cadeia global do café.

Fonte: [Global Coffee Report: Kenya celebrates historic coffee export milestone](#)

Data de Publicação: 27 de julho de 2026



Indonésia alia produção de café e conservação por meio da agrofloresta

A Indonésia, quarto maior produtor mundial de café, deverá alcançar 12,5 milhões de sacas de 60 kg em 2025/26, alta de 18% em relação à temporada anterior. São aproximadamente 11 milhões de sacas de robusta e 1,5 milhão de arábica, cultivadas em cerca de 1,2 milhão de hectares. Uma característica marcante dessa cafeicultura está na sua estrutura: mais de 95% da produção é conduzida por pequenos produtores, com propriedades médias próximas de 1 hectare. Sumatra concentra cerca de 75% da produção de café do país e abriga uma experiência que aproxima atividade agrícola e conservação. Na região florestal de Batutegi, na província de Lampung, comunidades recebem autorização para produzir em terras pertencentes ao Estado, desde que mantenham a cobertura arbórea, adotem práticas sustentáveis e não avancem sobre as áreas protegidas.

Na prática, o café passa a integrar sistemas agroflorestais diversificados. Em vez da abertura de novas áreas, o trabalho busca melhorar a produção nas terras já utilizadas. Os cafeeiros são cultivados junto a árvores e culturas como noz-moscada, abacate, areca e candlenut. Algumas propriedades também incorporaram criação de animais, com aproveitamento experimental do esterco caprino como fertilizante.

A organização dos produtores também faz parte do modelo. Atualmente, os programas de apoio em Batutegi alcançam 16 grupos de agricultores reunidos em quatro cooperativas, com escolas de campo, capacitação técnica e orientação para práticas como manutenção de árvores de sombra, redução do uso de agroquímicos e diversificação das fontes de renda.

A experiência ainda enfrenta desafios relacionados ao manejo, à organização dos grupos e ao acesso aos mercados, com produtores que continuam dependentes de intermediários para comercializar suas colheitas. Ainda assim, Batutegi apresenta um modelo em construção no qual café, agrofloresta, diversificação de renda e conservação dividem o mesmo espaço produtivo, dentro de uma cafeicultura nacional sustentada majoritariamente por pequenos produtores.

Fontes: [Daily Coffee News - Social Forestry in Indonesia Seeks Room for Coffee and Conservation](#)

Data de Publicação: 25 de agosto de 2026

Gigante japonesa UCC inicia projeto de café regenerativo no Vietnã

O Vietnã é o segundo maior produtor mundial de café, atrás apenas do Brasil, e o maior produtor global de robusta, espécie predominante em sua cafeicultura. Para o ano comercial 2026/27, a produção vietnamita de café verde é estimada em 32,5 milhões de sacas de 60 kg, consolidando o país entre as principais origens do mercado internacional.

Nesse cenário, a japonesa UCC iniciou, em parceria com a Atlantic Commodities Vietnam (Acom), um projeto-piloto de produção de café sob práticas regenerativas. A Acom é a operação da multinacional ECOM no Vietnã, grupo internacional de comercialização de commodities agrícolas que, no Brasil, atua no setor cafeeiro por meio da ECOM EISA.

A parceria busca avaliar práticas capazes de favorecer o desenvolvimento e a produtividade dos cafeeiros, reduzir a dependência de fertilizantes químicos e ampliar a resiliência das lavouras diante das condições climáticas. Entre as práticas em avaliação estão o plantio de árvores de sombra, o uso de culturas de cobertura e a compostagem à base de biochar. Até o momento, foram distribuídas 1.757 mudas de árvores de sombra a 38 produtores. A UCC não divulgou valores de investimento, metas de participação de produtores ou volumes de café associados ao projeto, que permanece em escala experimental.

Segundo a companhia, os resultados obtidos nas áreas-piloto deverão ser compartilhados com os produtores locais, contribuindo para a disseminação das práticas avaliadas. A experiência ocorre em um contexto no qual a cafeicultura vietnamita enfrenta desafios relacionados ao aumento das temperaturas, à irregularidade das chuvas, às condições dos solos e à elevação dos custos de produção.

O projeto integra ainda a estratégia de sustentabilidade da UCC, que estabeleceu como meta alcançar 100% de fornecimento sustentável para suas próprias marcas até 2030 e neutralidade de carbono até 2040. O Vietnã figura, ao lado de Brasil, Tanzânia e Uganda, entre os quatro países produtores considerados prioritários pela companhia para ampliar suas ações nessa área.

A iniciativa acrescenta, assim, a agricultura regenerativa às experiências em desenvolvimento na cadeia cafeeira do Vietnã, país que ocupa a segunda posição na produção mundial de café e a liderança global na produção de robusta, em um cenário no qual grandes compradores internacionais vêm ampliando iniciativas relacionadas à rastreabilidade, redução de emissões, produção livre de desmatamento e adoção de práticas agrícolas sustentáveis.

Fonte: Daily Coffee News: [Gigante japonesa UCC inicia projeto de café regenerativo no Vietnã](#)

Data de Publicação: 19 de agosto de 2026



Flórida testa cultivo de café no maior mercado consumidor mundial

Os Estados Unidos são o maior mercado consumidor e importador mundial de café e mantêm uma relação histórica com os Cafés do Brasil. Agora, pesquisadores da Universidade da Flórida avaliam cientificamente o desempenho agrônômico do arábica cultivado no sul do estado, onde a produção ainda ocorre de maneira limitada e experimental.

A iniciativa ganha relevância pelo peso do mercado norte-americano para os Cafés do Brasil. Em 2025, o país adquiriu 5,381 milhões de sacas de 60 kg, equivalentes a 13,4% das exportações nacionais. Na safra 2024/25, os Estados Unidos foram o principal destino do produto brasileiro, com 7,468 milhões de sacas. O estudo foi desenvolvido no Tropical Research and Education Center (TREC), da Universidade da Flórida, em Homestead, cerca de 48 quilômetros ao sul de Miami. O experimento reuniu 48 plantas de arábica, germinadas em 2022 e transplantadas para o campo em maio de 2023. Foram avaliadas quatro cultivares — Typica, Fronton, Limani e Obatã — e a colheita de 2025 forneceu a base para a primeira análise de rendimento e características dos frutos.

Os resultados iniciais demonstraram que as plantas conseguiram produzir nas condições locais, embora com diferenças de desempenho. A produção média de cerejas frescas ultrapassou 3 kg por planta nas quatro cultivares. Exemplares de Fronton alcançaram aproximadamente 5 kg, enquanto uma planta de Obatã superou 6 kg.

A pesquisa também identificou limitações. Os frutos apresentaram aproximadamente 10 °Brix, abaixo dos 16 a 20 °Brix frequentemente observados. Entre as hipóteses estão temperaturas noturnas elevadas, solos rochosos e alcalinos, irregularidade das chuvas, limitações nutricionais e a juventude das plantas. Os pesquisadores destacam que os resultados ainda não permitem afirmar a viabilidade comercial ou a possibilidade de produção em grande escala na Flórida, sendo consideradas, neste momento, alternativas de maior valor agregado, comercialização direta e agroturismo.

Ainda em caráter experimental, o estudo acrescenta uma nova vertente à cafeicultura norte-americana: a construção de conhecimento científico sobre a produção de café no território continental dos Estados Unidos. Para os Cafés do Brasil, a iniciativa merece acompanhamento por ocorrer em um mercado estratégico e historicamente posicionado entre os principais destinos do café brasileiro.

Fonte: Daily Coffee News: [Flórida testa cultivo de café no maior mercado consumidor mundial](#)

Data de Publicação: 26 de agosto de 2026



Conselho Nacional do Café

A casa das cooperativas, associações e entidades do café

Destacamos o papel fundamental da nossa liderança maior, a Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB), na figura do ilustre presidente do Conselho de Administração do Sistema OCB, Márcio Lopes de Freitas, e da presidente executiva do Sistema OCB, Tania Zanella, que é uma grande aliada nas iniciativas que visam o fortalecimento do setor cafeeiro.

É fundamental considerar o mérito e a importância de nossas cooperativas associadas, sejam de insumos ou de crédito, que sustentam e viabilizam o trabalho desenvolvido pelo Conselho Nacional do Café (CNC).

Aproveitamos a oportunidade para convidá-lo a filiar-se ao conselho, através da sua cooperativa ou associação, que seja ligada ao café e a partilhar suas experiências em benefício da produção brasileira de café.

Prezamos crescimento e inovação, planejando novas ações e estratégias para consolidar ainda mais a posição de liderança no cenário nacional e internacional da cafeicultura.

Equipe e Colaboradores do Conselho Nacional do Café.

Fique por dentro!

www.cncafe.com.br

FALE CONOSCO

(61) 3226-2269

SCN Qd. 01, Bl C, nº 85, Ed. Brasília Trade Center
Sl. 1.101 - Brasília/DF
presidente@cncafe.com.br



@ConselhoNacionalDoCafe



@ConselhoNacionalDoCafe



@conselhonacionaldocafe



@cafecnc



@CNCafe