



International Coffee Organization
Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

WP Board No. 980/05 Rev. 1

12 janeiro 2006
Original: inglês

P

Projetos/Fundo Comum

Junta Executiva
260^a reunião
30 janeiro – 1^o fevereiro 2006
Londres, Inglaterra

**Incremento do potencial de produção do
café gourmet para o turismo a nível local**

Proposta de projeto

Antecedentes

1. Este documento contém uma versão revisada da proposta esquemática de projeto apresentada pelo Instituto Agronomico per l'Oltremare (IAO), do Ministério das Relações Exteriores da Itália. O projeto visa a implantar um sistema de produção e promoção do café de qualidade na América Central e Caribe e a promover o intercâmbio de tecnologia da informação e o melhoramento das comunicações.
2. A proposta foi examinada pelo Comitê Virtual de Revisão (CVR) e pela Junta Executiva em setembro de 2005, e as recomendações técnicas de ambos foram levadas em conta na revisão da proposta. A proposta revisada foi encaminhada ao CVR para análise.

Ação

Solicita-se à Junta Executiva que aprecie esta proposta revisada e os comentários do Comitê Virtual de Revisão e, se apropriado, que recomende a aprovação da proposta ao Conselho, para apresentação ao Fundo Comum para os Produtos Básicos.

PERFIL DO PROJETO

1. **Título do projeto:** Incremento do potencial de produção do café gourmet para o turismo a nível local
2. **Duração:** 2 anos
3. **Localização:** Honduras, Costa Rica, Guatemala, Nicarágua
4. **Natureza do projeto:** O projeto agregará valor aos produtos do café e promoverá a região e a herança cultural local. Identificará áreas apropriadas para cultivos de alta qualidade e fortalecerá a capacidade de planejamento dos participantes, enfatizando, em particular, o desenvolvimento rural e a promoção da região.

O programa fornecerá modelos de desenvolvimento que trarão benefícios aos produtores de café e organizações participantes. Unidades experimentais serão criadas em apoio dos pequenos produtores, com o intuito de agregar valor ao produto e valorizar a região e as tradições locais (projetos de apoio aos pequenos produtores de café gourmet locais).

Unidades experimentais serão desenvolvidas nas áreas experimentais que forem selecionadas devido a sua adequação para a produção de qualidade, mediante: i) reorganização da cadeia de produção de café; ii) melhoria dos recursos técnicos dos produtores; iii) controle da qualidade do produto; iv) divulgação de novas técnicas de processamento e secagem; v) exploração econômica dos subprodutos do processamento do café; e vi) promoção da região.

Para apoiar o desenvolvimento econômico local dos países centro-americanos participantes, em particular a produção de café de qualidade, este projeto usará os resultados obtidos das atividades empreendidas no âmbito da Rede Regional de Apoio às Associações de Pequenos Produtores de Café, que já obteve da Agência Italiana de Cooperação financiamento de cerca de US\$1,2 milhão e deve ser implementada pelo IAO em 2006 com o propósito de contribuir para a promoção, agregação de valor e comercialização dos produtos de café da região.

O projeto se concentrará nas seguintes áreas:

- Promoção da região e da cultura local mediante identificação de áreas adequadas para a produção de café de alta qualidade.
- Melhoria da qualidade do produto mediante:
i) adoção das melhores práticas na colheita, processamento e secagem; ii) preservação dos sistemas tradicionais de produção, para assegurar pequeno impacto ambiental; e iii) criação de uma marca registrada coletiva.
- Identificação de novas tecnologias que permitam a reciclagem dos resíduos do processamento de café para fins econômicos.
- Melhoria da renda dos agricultores mediante promoção do turismo rural nas áreas de cafeicultura e criação de uma espécie de “rota do café” na América Central.
- Agregação de valor mediante mapeamento de locais de produção e de interesse natural.
- Fortalecimento da rede regional criada pelo programa da Agência Italiana de Cooperação, com a integração vertical de todas as fases da cadeia de produção de café e dos participantes envolvidos.

5. Descrição breve:

O projeto deve ser visto como projeto piloto. Ele permitirá aos quatro países produtores de café participantes implementar, por um lado, uma estratégia para desenvolver o café sustentável de qualidade gourmet e, por outro, estratégias turísticas. Ele será implementado em quatro áreas de produção de café que se mostraram interessadas em desenvolver atividades para gerar renda com base na melhoria da qualidade do café e no ecoturismo. As unidades experimentais do projeto serão estabelecidas e organizadas nessas áreas.

O *objetivo amplo* da iniciativa é elevar os padrões de vida dos pequenos produtores de café em comunidades rurais de montanha, reduzindo sua vulnerabilidade sócio-econômica e cultural e incrementando a sustentabilidade do cultivo. O programa contribuirá para a apreciação do turismo ligado à cafeicultura, favorecendo o desenvolvimento sustentável e desenvolvendo e diversificando a produção agrícola.

O **objetivo específico** é implantar um sistema para produzir e promover o café de qualidade na região centro-americana, estabelecendo unidades experimentais que, pela promoção da participação direta dos produtores de café, agregarão valor ao café gourmet produzido pelos pequenos produtores e pela região e, ao mesmo tempo, promoverão a tecnologia da informação e o intercâmbio de comunicações.

A principal meta do projeto será aprimorar o produto e a capacidade dos produtores de julgá-lo, ao mesmo tempo que incentivando o desenvolvimento de associações, capacidade técnica e habilidades para facilitar a promoção e a venda do café produzido na região.

O projeto agregará valor ao café produzido pelos cafeicultores capazes de alcançar altos padrões de qualidade para poderem negociar café de qualidade. Proporcionará a base para definir a estrutura institucional para os participantes da cadeia do café dispostos a adotar atividades orientadas para o turismo como meio de diversificar/complementar a produção de café e desta forma combater a pobreza.

As atividades do projeto orientadas para o turismo também fortalecerão a capacidade de planejamento dos participantes, através do intercâmbio contínuo das experiências que forem surgindo da Rede Regional de Apoio às Associações de Pequenos Produtores de Café, um projeto que já obteve financiamento da Agência Italiana de Cooperação, para implementação na América Central. Os beneficiários imediatos serão tanto os produtores das unidades experimentais quanto os consumidores, que tirarão proveito de uma escolha mais ampla de cafés de qualidade.

6. Resultados previstos:

- Pelo menos quatro unidades experimentais de exportação, uma em cada país, capazes de implementar a produção e comercialização sustentáveis de café gourmet.
- Melhor produção e melhor qualidade do café.
- Identificação e divulgação de novas metodologias e técnicas de produção e processamento do café.
- Identificação e divulgação de metodologias para a exploração econômica dos resíduos do processamento do café.
- Provisão de uma fonte extra de fluxo de caixa para os produtores.
- Participação ativa na Rede Regional de Associações de Pequenos Produtores de Café da América Central.
- Aumento do turismo rural.
- Maior consciência da qualidade a nível do consumidor e do comércio nos mercados-alvo (como resultado das atividades de informação e comercialização do projeto), com impacto tanto no comércio de café gourmet quanto entre os torrefadores industriais tradicionais.

- Maior disponibilidade de metodologias de desenvolvimento da qualidade e comercialização, entre as quais provas de xícara, adaptáveis às necessidades de origens específicas.
7. **Estimativa do custo total:** US\$617.560
 8. **Financiamento do Fundo Comum:** US\$617.560
 9. **Modo de financiamento:** Doação
 10. **Co-financiamento (em curso):** n.d.
 11. **Modo de co-financiamento:** n.d.
 12. **Fundos de contrapartida:** n.d.
 13. **Agência de Execução do Projeto:** Instituto Agronomico per l'Oltremare (IAO) do Ministério das Relações Exteriores da Itália (MRE)
 14. **Organismo supervisor:** Organização Internacional do Café
 15. **Data estimada do início:** 2006

Quadro lógico

Resumo narrativo	Indicadores objetivamente verificáveis	Meios de verificação	Pressupostos importantes
<p>Meta do programa</p> <p>O objetivo amplo da iniciativa é elevar os padrões de vida dos pequenos produtores de café em comunidades rurais de montanha, reduzindo sua vulnerabilidade sócio-econômica e cultural e incrementando a sustentabilidade do cultivo. O programa contribuirá para a apreciação do turismo ligado à cafeicultura, favorecendo o desenvolvimento sustentável e desenvolvendo e diversificando a produção agrícola.</p>	<p>Medidas da realização das meta</p> <p>Um incremento a) das vendas de café de qualidade gourmet que alcancem preços com prêmios; b) do turismo ligado ao cultivo de café e à herança culinária e cultural; c) da receita dos cafeicultores das montanhas gerada pela exploração de subprodutos do processamento de café.</p>	<p>a) Relatório municipal sobre o nível de investimentos no setor cafeeiro; Dados comerciais e financeiros; b) Estudos e relatórios das Agências Nacionais de Turismo relacionados como a eco-sustentabilidade do turismo; c) Dados e estatísticas sobre a qualidade de vida nas zonas rurais;</p>	<p>Referentes ao valor de longo prazo do projeto</p> <p>Empenho político continuado para com a produção de café de qualidade e a promoção do turismo ligado à eco-sustentabilidade.</p>
<p>Propósito do projeto</p> <p>O objetivo específico é implantar um sistema para produzir e promover o café de qualidade na região centro-americana, estabelecendo unidades experimentais que, pela promoção da participação direta dos produtores de café, agregarão valor ao café gourmet produzido pelos pequenos produtores e pela região e, ao mesmo tempo, promoverão a tecnologia da informação e o intercâmbio de comunicações.</p>	<p>Condições:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelo menos quatro unidades experimentais de exportação, uma em cada país, capazes de implementar a produção e comercialização sustentáveis de café gourmet. - Melhor produção e melhor qualidade do café. - Identificação e divulgação de novas metodologias e técnicas de produção e processamento do café. - Identificação e divulgação de metodologias para a exploração econômica dos resíduos do processamento do café. - Provisão de uma fonte extra de fluxo de caixa para os produtores. - Participação na Rede Regional de Associações de Pequenos Produtores de Café da América Central. - Maior consciência da qualidade a nível do consumidor e do comércio nos mercados-alvo (como resultado das atividades de informação e comercialização do projeto), com impacto tanto no comércio de café gourmet quanto entre os torrefadores industriais tradicionais. - Maior disponibilidade de metodologias de desenvolvimento da qualidade e comercialização, entre as quais provas de xícara, adaptáveis às necessidades de origens específicas. 	<p>Unidades experimentais estabelecidas. Técnicas de produção desenvolvidas e adotadas pela associação da qualidade do café. Registros de controle e certificação da qualidade. Aumento da produção de café gourmet. Aumento da renda dos cafeicultores das montanhas relacionado com a exploração de subprodutos do processamento do café. Participação ativa na Rede Regional de Associações de Pequenos Produtores de Café da América Central. Apreciação, a nível do consumidor, da marca do café.</p>	<p>Que afetam o elo entre propósito e objetivo</p> <p>Prêmios de preços suficientes para remunerar os esforços adicionais necessários para assegurar qualidade. Redução dos custos de transação e elevação dos preços de porta de armazém. O projeto piloto a ser estabelecido demonstra que é economicamente sustentável. Na esfera econômica e das instituições financeiras, os produtores adquirirão autonomia através de participação no intercâmbio e divulgação de técnicas pragmáticas para aprimorar a qualidade do produto e facilitar o comércio.</p>

Resumo narrativo	Indicadores objetivamente verificáveis	Meios de verificação	Pressupostos importantes
<p>Resultados</p> <p>a) Quatro áreas de produção de café, uma em cada país participante, identificadas com base em suas características geográficas, culturais e sociais, e representadas por pequenas propriedades de café e cafeicultores organizados em associações. Cada unidade experimental envolverá pelo menos 500 cafeicultores.</p> <p>b) Padronização da produção de café, dando especial atenção às melhores práticas em termos de cultivo, processamento, comércio, promoção e comercialização do produto; fortalecimento da capacidade organizacional e de gestão a nível regional.</p> <p>c) Incentivo ao uso de novas tecnologias para despolpar, secar e reciclar resíduos para fins econômicos no setor agrícola do processamento de café.</p> <p>d) Promoção do produto e da região para promover as áreas experimentais com vistas ao turismo.</p> <p>e) Participação na rede regional de todas as agências que participam da “cadeia do café”. Facilitação do intercâmbio e divulgação de experiências. Apoio ao processo de descentralização já em ação nos países participantes, aumentando a capacidade de programar e gerir o desenvolvimento dentro da região.</p> <p>Emparelhamento de comunidades rurais italianas e centro-americanas. Fortalecimento da capacidade de planejamento das agências locais nos países centro-americanos participantes do projeto, mediante assistência técnica e metodológica contínua e intercâmbios de experiência com as agências locais italianas e centro-americanas.</p>	<p>Magnitude dos resultados necessários e suficientes para alcançar o propósito</p> <p>Sistema testado com sucesso nos países participantes.</p> <p>Aumento das exportações de café de qualidade, atraindo preços com prêmios pela qualidade.</p> <p>Preços de porta de armazém em alta.</p> <p>Aumento da disponibilidade de financiamento para a produção agrícola complementar (cogumelos, etc.).</p>	<p>Análise detalhada, nos relatórios do projeto, dos custos e benefícios do sistema testado, e avaliação pelos usuários no workshop de conclusão.</p> <p>Dados e estatísticas sobre a qualidade de vida nas zonas rurais.</p> <p>Dados econômicos e financeiros das associações de pequenos produtores da América Central.</p> <p>Relatório municipal sobre o nível de investimentos no setor cafeeiro.</p> <p>Participação ativa da Rede Regional de Associações de Pequenos Produtores de Café da América Central.</p> <p>Promoção e apreciação, a nível do consumidor, da marca do café.</p>	<p>Que afetam o ele entre resultado e propósito</p> <p>Sistema é adaptável a todos os produtos básicos e países.</p> <p>A indústria internacional do café está disposta a pagar um prêmio pela qualidade.</p> <p>Os pequenos cafeicultores das montanhas não são enganados pelos comerciantes nas negociações de preços.</p> <p>As tecnologias são conhecidas na região, mas precisam ser adaptadas às necessidades produtivas e humanas.</p> <p>Participação na rede se manterá continuamente conforme com as características socioculturais das áreas.</p>
<p>Insumos: Atividades e tipos de recursos</p> <p>a) Uma missão de estudo de identificação por um economista agrícola, por um período de 30 dias (1 pessoa/mês), incluindo a passagem aérea.</p> <p>b) Uma missão de estudo e identificação por um perito em qualidade do café, por um período de 30 dias (1 pessoa/mês), incluindo a passagem aérea.</p> <p>c) Realização de:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 4 despolpamentos ecológicos coletivos (beneficiamento ecológico) para o primeiro processamento, despolpamento e remoção mecânica da mucilagem do café, um em cada unidade experimental. – 20 secadores solares de baixo custo a nível da propriedade para cada área identificada – 20 cultivos de cogumelos a nível de propriedade em cada área identificada. – 20 áreas de compostagem a nível de propriedade em cada área identificada. – uma missão de transferência de tecnologia realizada por um perito em qualidade do café por 30 dias, (1 pessoa/mês), incluindo a passagem aérea. <p>d) Preparo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> – um guia virtual das culturas, tradições e culinária locais. – uma rota do café ligando as zonas que se interessam pelo projeto. – uma página na internet para cada área identificada. – uma marca de qualidade. <p>e) Participação nas atividades da Rede. Promoção integrada do produto e região. Seminários, conferências e publicações.</p>	<p>Nível de esforço/despesa de cada atividade</p> <p>Componente 1 (US\$18.000)</p> <p>Identificar áreas com potencial para a produção de café gourmet</p> <p>Componente 2 (US\$18.000)</p> <p>Reorganizar a cadeia de produção de café, dando especial atenção ao cultivo e à colheita.</p> <p>Componente 3 (US\$260.000)</p> <p>Identificar e transferir novas técnicas para o processamento e o controle da qualidade do café</p> <p>Componente 4 (US\$100.000)</p> <p>Apreciação e promoção da região e da agricultura local.</p> <p>Componente 5 (US\$96.000)</p> <p>Implantar um sistema de produção e promoção do café de qualidade.</p>	<p>Relatórios da AEP sobre o andamento do projeto.</p> <p>Relatórios anuais de auditoria.</p> <p>Participação no Comitê Consultivo e workshop final de divulgação.</p> <p>Relatórios periódicos e visitas in situ para avaliar progresso da implementação.</p>	<p>Financiamento é feito no momento oportuno de acordo com as atividades propostas as atividades propostas e o plano de trabalho/orçamento anual.</p> <p>A AEP, as unidades nacionais de gestão e as instituições colaboradoras coordenam e executam o projeto com eficiência e eficácia.</p> <p>Compromisso político continuado para com a produção de café de qualidade e a promoção do turismo ligado à eco-sustentabilidade.</p>

**Custo detalhado por categoria e verba da despesa
“Incremento do potencial de produção do café gourmet para o turismo a nível local”**

Nome da categoria	Nome da subcategoria	Verba da despesa	Unidade	Preço unitário	Quantidade	Custo total
1. Identificação de área com potencial para o café gourmet	Maquinaria	Despolpamento ecológico	número	26.000	4	104.000
	Equipamento	Secadores solares	número	1.000	80	80.000
		Postos de trabalho	número	1.500	4	6.000
3. Identificação e transferência de novas técnicas para o processamento e controle de qualidade do café				0	0	0
III. Materiais e suprimentos		Cultivo de cogumelos	número	250	80	20.000
		Compostagem	número	250	80	20.000
IV. Pessoal	Consultorias locais	Consultor em recuperação da tradição cultural e culinária	mês	4.000	2	8.000
		Gerente do site	mês	666	18	12.000
		Consultores em Agronomia e Economia Agrícola (treinamento)	mês	4.000	3	12.000
		Outras consultorias técnicas	mês	666	18	12.000
V. Assistência técnica e consultoria	Consultorias internacionais	Consultor em Economia Agrícola	mês	15.500	1	15.500
		Consultor em Agronomia	mês	15.500	2	31.000
		Consultor em GIS	mês	15.500	1	15.500
		Outras consultorias internacionais	mês	5.000	15	75.000
VI. Viagens de trabalho	Viagens internacionais e locais		número	2.500	6	15.000
VII. Divulgação e treinamento	Treinamento					39.000
	Workshop					14.000
	Publicações					13.000
VIII. Custos operacionais do IAO	Custos operacionais do IAO					39.000
SUBTOTAL DO IAO						531.000
IX. Supervisão, monitorização e avaliação		Supervisão, monitorização e avaliação				60.000
X. Imprevistos		Imprevistos				26.560
TOTAL GERAL						617.560