



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PSICOLOGIA INSTITUCIONAL

GABRIEL PIROVANI DIAS

“CAFÉ CORAJOSO”: uma análise da atividade de uma família produtora de
cafés especiais da Forquilha do Rio, região do Caparaó

VITÓRIA
2022

GABRIEL PIROVANI DIAS

“CAFÉ CORAJOSO”: uma análise da atividade de uma família produtora de cafés especiais da Forquilha do Rio, região do Caparaó

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Psicologia Institucional do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Psicologia Institucional, na Linha de Pesquisa: políticas públicas, trabalho e processos formativos-educacionais.

Orientador: Prof. Dr. Ueberson Ribeiro Almeida.

Coorientadora: Prof^a. Dr^a. Janaina Madeira Brito.

VITÓRIA

2022

Ficha Catalográfica:

Ficha catalográfica disponibilizada pelo Sistema Integrado de Bibliotecas - SIBI/UFES e elaborada pelo autor

D541c Dias, Gabriel Pirovani, 1991-
Café corajoso : uma análise da atividade de uma família produtora de cafés especiais da Forquilha do Rio, região do Caparaó / Gabriel Pirovani Dias. - 2022.
222 f. : il.

Orientador: Ueberson Ribeiro
Almeida. Coorientadora: Janaina
Madeira Brito.

Dissertação (Mestrado em Psicologia Institucional) -
Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências
Humanas e Naturais.

1. Trabalho - Análise. 2. Cultivo do café. 3. Agricultura familiar. 4. Cafeicultores. 5. Caparaó, Serra do (ES). I. Almeida, Ueberson Ribeiro. II. Brito, Janaina Madeira. III. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências Humanas e Naturais. IV. Título.

CPDU: 159.9

GABRIEL PIROVANI DIAS

“CAFÉ CORAJOSO”: uma análise da atividade de uma família produtora de cafés especiais da Forquilha do Rio, região do Caparaó

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Psicologia Institucional do Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Psicologia Institucional.

Orientador: Prof. Dr. Ueberson Ribeiro Almeida.

Coorientadora: Prof^a. Dr^a. Janaina Madeira Brito.

Aprovada em: de de 2022.

MEMBROS COMPONENTES DA BANCA EXAMINADORA:

Orientador: Prof. Dr. Ueberson Ribeiro de Almeida
Universidade Federal do Espírito Santo

Coorientadora: Prof^a. Dr^a. Janaina Madeira Brito
Faculdade Salesiano

Membro Externo: Prof^a. Dr^a. Claudia Osório da Silva
Universidade Federal Fluminense

Membro Interno: Prof. Dr. Rafael da Silveira Gomes
Universidade Federal do Espírito Santo

Local: UFES – Vitória, ES.

Dedico este trabalho/ estudo a todos os trabalhadores que estudam e a todos os estudantes que trabalham.

Dedico esta pesquisa aos agricultores familiares brasileiros que, mesmo durante a pandemia, trabalharam sem parar para que pudéssemos nos alimentar com dignidade.

Dedico um café, um dedo de prosa e um abraço apertado a todos os produtores de cafés especiais do Caparaó.

*Dedico o subcapítulo “Cafés Especiais como Ofício Familiar” **em memória** do meu primo Paulo Afonso, pelo nosso ofício familiar de torcer e sofrer eternamente pelo Botafogo.*

*Dedico este percurso **em memória** de meu amigo Ederson, pelo ensinamento de que é possível lutar com bom humor e leveza até nos últimos momentos.*

Dedico toda esta lida, esforço, sofrimento, alegrias, lágrimas, gargalhadas e carinho à minha querida e adorada irmã, Ana Clara, à minha mãezinha, Lucia Helena, e ao meu terno pai, José Pedro.

AGRADECIMENTOS

Mãos Dadas

Não serei o poeta de um mundo caduco.
Também não cantarei o mundo futuro.
Estou preso à vida e olho meus companheiros.
Estão taciturnos mas nutrem grandes esperanças.
Entre eles, considero a enorme realidade.
O presente é tão grande, não nos afastemos.
Não nos afastemos muito, vamos de mãos dadas.

Não serei o cantor de uma mulher, de uma
história,
não direi os suspiros ao anoitecer, a paisagem
vista da janela,
não distribuirei entorpecentes ou cartas de suicida,
não fugirei para as ilhas nem serei raptado por
serafins.
O tempo é a minha matéria, do tempo presente, os
homens presentes,
a vida presente.

(Carlos Drummond de Andrade, 1940).

Se hoje estou aqui escrevendo esses agradecimentos é porque sou um privilegiado. Um privilegiado por ter sobrevivido ao processo pandêmico e, mais ainda, por ter sobrevivido e ter tido a oportunidade de estar com as mãos dadas a esses companheiros que, apesar de estarem taciturnos, nutrem – e por isso o privilégio – grandes esperanças. Nesse presente imenso, ganho de presente a oportunidade de não me afastar. Nesse tempo em que, assim como Drummond, faço minha matéria com as mulheres, homens e a vida, faz-se necessária a retribuição desse presente e, com isso e por isso, de mãos dadas – sempre que pudemos. Sem poupar palavras, agradeço:

Primeiramente ao Zé e toda sua família, que me acolheram e me abraçaram, permitindo que eu pudesse compartilhar de alguns momentos de seu trabalho e sua vida. Nesse processo de quase três anos, minha vida ganhou outros contornos, e um dos principais motivos foi o abrigo de Zé, sua esposa, seu filho e sua filha. O café especial mudou a minha vida. Não apenas pelo café em si, mas pelo que ele representa na vida das famílias que o produzem pelo Caparaó e pelo Brasil.

Agradeço a oportunidade de ter aprendido tanto, tão de perto e com tanta suavidade como o amor floresce na lavoura e pela lavoura de café.

É... Quem diria? Chegamos! Nesse percurso cheio de percalços, dificuldades e, principalmente, de intensidades. Chegamos... Como foi viva e, ao mesmo tempo, formadora essa caminhada conjunta. Como eu cresci, amadureci, ganhei, perdi... Seria impossível aqui, nesse lugar de “papel”, poder expressar a experiência que tive ao seu lado. Mas vou tentar. Nesse laço que constituímos juntos (não se esqueça, sempre juntos), fui enganado – por mim mesmo – alguma porção de vezes pela facilidade, pelo espelho, por aquilo que me reconhecia em você, nossas identificações. Principalmente pela identificação na intensidade, esse clubismo encantador, desafiador e orgânico que você me mostrou durante esse tempo. Poderia dizer que esse foi “o” lugar de aprendizado, mas, como disse, me enganei. Porque esse é um lugar fácil para mim, pra nós. De deixar ser capturado por aquilo que sou e que somos. A escola que você me mostrou, não estava nas identificações. A escola que você me mostrou estava nas nossas diferenças. Naquilo que não somos. Nos momentos de discordância, nas discussões, nas defesas dos nossos pontos de vista distintos. Esse lugar da diferença que você me mostrou foi onde ardi, aprendi, acendi e o carreguei como experiência nesse corpo para o resto de minha vida. Agradecer você seria muito pouco, frente ao que foi produzido em mim. Não só pelo processo com a pesquisa, com a escrita, com o campo, mas pela experiência que tive com você durante o estágio em docência. Naquele momento, com aquele encontro de encontros, minha vida ganhou outro olhar sobre o mundo. Não só como psicólogo e pesquisador, mas pela oportunidade de estar ao seu lado como um professor, um colega. Meu caro Professor Ueberson Ribeiro Almeida, eu te admiro. Muito. Do jeito que sou, pelo que me tornei e naquilo que construímos, posso te dizer com tranquilidade que te amo. Um amor diferente, um amor do meu jeito e que não cabe a esta defesa. Nessa nossa intensidade, semelhanças e diferenças, levo esse amor, esse laço, construído à base de conversas, discussões, labuta, suor, risadas, cervejas e uns cafés, até o final e por onde for. Obrigado.

Disse um velho orixá pra oxalá, pra acreditar, pra não temer, temer, temer. Desses tempos verdadeiros, tempos maus. Dia 2 de fevereiro. Dia de lemanjá. Vá pra perto do mar. Leve “mimos” pra sereia. Janaína, lemanjá. Havia rosas no mar, havia ondas na areia... Professora Janaína Madeira Brito, minha lemanjá! Por vezes me questiono: como a potência de um encontro tem tantos efeitos em nossas vidas?

Esse encontro com você que atravessa de forma extremamente particular. Essa coisa apaixonante desse olhar, dessas palavras pensadas e espontâneas que me fizeram chorar naquela qualificação... Sua escuta atenta e cuidadosa modifica a minha maneira de escutar o mundo e pensá-lo. Eu te agradeço pelo carinho e pelos acolhimentos nos momentos difíceis desse percurso, pelas leituras e retornos sinceros, pela intervenção aos excessos. E, principalmente, agradeço o seu compromisso ético com os companheiros de uma vida.

Ao professor Rafael Gomes pelas contribuições no exame de qualificação. Agradeço também a oportunidade de poder cursar uma cadeira em sua disciplina sobre trabalho em 2020. Espero que possamos compor outros espaços em função dessa atividade que tanto nos cativa.

À professora Cláudia Osorio, mesmo que ela não saiba, agradeço por ter sido uma das pedras angulares na minha inserção no mundo do trabalho e no cuidado com a saúde mental do trabalhador. Obrigado por aceitar compor a banca deste trabalho, espero que faça uma boa leitura!

Agradeço à minha eterna companheira de vida, Mayella Barros. Por tudo o que vivemos em nossas vidas até aqui e o que viveremos em nossos próximos passos de existência. De mãos dadas. Te amo, May! Obrigado pelo carinho e as trocas nesse mundo, onde só os laços firmes salvam. O seu é um deles, e o levo onde estiver e por onde for.

Outro desses laços foi constituído quando menos esperava, em um momento da vida onde acreditava que não poderia ser constituído da maneira com que foi constituído. Ao meu amigo Felipe Criste, por esse laço de confiança, camaradagem e solidez que configuramos ao longo desses anos de pós-graduação. Obrigado pelos momentos de troca e engrandecimento que tivemos juntos, fosse pela UFES, no Pedro, tomando aquele “litrão” de Bohemia e batendo um papo FORMADOR, ou mesmo a distância, nos momentos pandêmicos.

A outro queridão: Tássio Jubini pelos momentos musicais tão importantes em minha vida. Eu te agradeço por ter proporcionado esse companheirismo que pudemos constituir nesses tempos difíceis e duros. Ele vai cair, Tassão, fique tranquilo! Vamos comemorar juntos com muito samba, cafés e uns “gins”.

Agradeço à Juliana Oliveira por esses opostos que nos cativam. Pela sujeira e pela delicadeza. Obrigado, Ju, pela oportunidade de estarmos juntos e podermos

constituir juntos nossas atividades de vida e de pesquisa. Eu te carrego com amor e cuidado em meu coração.

À queridíssima Jéssica Parrilha pelos diversos acolhimentos em sua casa nos momentos que precisei. Pelas inúmeras trocas, refeições, cafés e pelos “Zunzunzuns”. E que, junto à Alana Simões, me acolheu em seu consultório, me dando a oportunidade de trabalhar em Vitória com uma de minhas paixões, que é a clínica. Obrigado às duas queridas, e que possamos construir mais e mais juntos nesse campo da clínica e da amizade.

À outra queridíssima Maiara Borlini, que também me acolheu, compartilhando seu consultório comigo num primeiro momento em Vitória. Mas não só de consultório compartilhamos. Clínica, afetos, laços, relações e reflexões. Obrigado, amiga.

Ao Eduardo Hubner pelo *insight* sobre os cafés especiais e pela troca musical de *altíssima* qualidade!

A esse time dos sonhos que foi a turma 13 do Programa em Psicologia Institucional: Alana, Aline, Dudu, Felipe, Gustavo, Izabela, Jéssica Parrilha, Jéssica Fortunato, Juliana, Kettle, Lucas, Maiara e Naiara. Como foi bom, prazeroso e engrandecedor compartilhar dos momentos que passamos juntos em 2019! A pandemia, como um paradoxo, nos tomou um tempo que seria precioso juntos, com certeza. Mas, será que não foi essa separação prematura, forçada e agressiva que me fez admirar a constituição de cada um de vocês nesse processo? Por cada encontro que tivemos, escassos, talvez, mas gigantescos? Muito obrigado. Obrigado pelo que produzimos juntos e pelo que ainda vamos produzir coletivamente e individualmente. Espero reencontrá-los em algum momento dessas nossas vidas. De mãos dadas...

Ao Programa de Psicologia Institucional da UFES pela possibilidade de formação em mãos tão qualificadas. Especialmente, à Ana Paula Louzada pela dedicação nessa tarefa tão difícil que é a coordenação de um curso. À Janaina Mariano, vice-coordenadora do curso, tão acolhedora, atenta e disponível, e também pela possibilidade de compor uma cadeira em sua disciplina de Metodologia.

Um agradecimento mais que especial, diria um agradecimento atemporal, à professora Luziane de Assis por ter, de alguma forma, atravessado meu percurso como psicólogo antes mesmo que eu me tornasse um. E pelos diversos momentos que construímos juntos nesse processo de pós-graduação. Obrigado pelo carinho, cuidado e dedicação.

Aos colegas do Laboratório de Estudos em Educação Física do Centro de Educação Física e Desportos da UFES: Ramon, Alessandra, Celeste, André Façanha e Ilê. Pelos momentos de construção e debate sobre essa atividade tão complexa e bonita que é a docência. Agradeço a oportunidade de ter expandido meus conhecimentos junto a vocês por uma educação libertadora e que produz autonomia.

Ao Instituto Federal do Espírito Santo e, mais especificamente, ao curso de Tecnologia em Cafeicultura de Rive pelo acolhimento de um psicólogo.

À Caparaó Jr., especialmente na figura do Ítalo, por ter me ajudado sempre que pode. Esse trabalho é fruto do encontro com você, Ítalo! Deixo aqui registrado meu muito obrigado.

Ao Joabe, que me auxiliou sempre que possível e que cedeu algumas fotos para o trabalho. Obrigado, meu caro!

Aos maravilhosos Heinrich Steigerwald e à Gabi Costa, com quem tive o privilégio de compartilhar um lar e os sonhos de uma vida. Em especial ao Henrí que fez as várias traduções em francês que eu precisei nesse percurso. Morei com vocês por um tempo, hoje vocês moram no meu coração para sempre. Obrigado aos dois lindões.

Aos Mestres Salsa e Jô. Ao Mestre Salsa por ter permitido tocar seu saxofone soprano naquela noite no “mãozinha”. Esse ato mudou minha vida e permitiu que eu pudesse me aproximar do saxofone como um instrumento a ser tocado e tocar minha existência. Ao mestre Jô por ter me acolhido durante o processo pandêmico e ter me incentivado nos estudos do saxofone e dos estudos com partituras. Obrigado de coração, a ambos. A dedicação e a relação aos estudos com o saxofone foram fundamentais para que eu conseguisse terminar esse trabalho sem maiores prejuízos.

Ao imortal da Academia Espírito-Santense de Letras, Marcos Tavares, pelas leituras dos textos, pelas poesias e pelos vinhos guardados com carinho durante os anos.

À Professora Rosana Gaia, do Instituto Federal do Alagoas, pela leitura cuidadosa e amizade longeva com a família. Obrigado!

À Professora Denise Sayuri pelo vínculo construído, as várias seguradas de “barras” em momentos críticos da minha vida, os auxílios e ajudas nos mais diversos

momentos com o texto. DD, meu muito obrigado pelo carinho, apoio incondicional e motivador nesse processo louco que vivemos.

Aos amigos-irmãos Matheus, Rogério, Dilson e Dr. Luquinho pelo cuidado, acolhimento, conversas, aventuras e as trocas durante esses anos de companheirismo.

À Vivian por me mostrar que música é formada por som, mas também por silêncio em momentos importantes. Obrigado pela musicalidade, Viv, *te quero!*

Às amigas de longa data Alice, Duda, Dudinha e Lorena, que mesmo com o afastamento durante esse processo, me trataram como se não passasse de uns minutos que havíamos nos visto. Obrigado pela compreensão!

Aos companheiros e colegas de ofício do “Distopic Fever”: Érico, Fabis, Felipe, Gustavo, Vale e Russo. Pelas inúmeras trocas, conversas, discussões, besteiras, suporte e amizade de alguns bons anos desde nossa graduação. Obrigado, meus camaradas! Que possamos lutar sempre juntos, por um mundo onde os lacanianos ortodoxos não dominem...

Ao casal amigo Luiza e Teteu por compartilharem a vida acadêmica a qualquer momento, pelas conversas sobre os planos futuros, e essa amizade que constituímos. Um viva à “Fritação Acadêmica”!

Ao outro casal amigo: Babi e Gabriel por me ajudarem desde o início desse processo com a leitura do projeto, o amor desse acaso e o acaso desse amor. Obrigado queridos.

Ao terceiro casal de amigos fundamentais pra que esse processo pudesse acontecer e se encerrar: Mari e Alan. Obrigado pelos incontáveis acolhimentos, as conversas na Prainha e a possibilidade de construir o bloco com vocês. Ao Alan pela parceria psicanalítica que corta o tempo lógico e esses incontáveis inconscientes que nos governam.

À minha tia Suely, por me inspirar e ensinar com a sua delicadeza, cuidado e ternura incondicionais. Finalmente acabou, tia!!! Vamos assar aquela costela em fogo baixo agora...

À minha tia e madrinha Concenir. Obrigado, tia Ni pela preocupação e pelo carinho com que me trata desde minha infância.

Ao Diego, Jana, Karine, Vander, Ernesto, Jorge, Michele e Aristóteles pelos sonhos que construímos juntos durante o tempo no Patrimônio da Penha.

À Tonton por essas coisas discretas e silenciosas que construímos no acaso da vida. São essas que, pra mim, fazem valer a pena os segundos da existência. Eu te agradeço pela transparência, autonomia e parceria.

À Lorrane. Pois sem você, Lô, nada disso teria sentido e muito menos acontecido.

Ao meu Deus, que nos momentos de solitude – tão fundamentais pra esse trabalho e pra essa caminhada de vida – sempre esteve comigo, no meu peito.

Meu pai me dizia sempre: “Os últimos serão os primeiros!” Por último e mais importante, eu agradeço à minha família. À minha irmã Ana, minha mãe Lucinha e meu pai Zé Pedro. Obrigado por compartilharmos dessa agricultura familiar onde cultivamos nossos valores de amizade, transparência, autonomia, dedicação, amor, carinho, empatia, cuidado e respeito ao próximo. Sem vocês três esse trabalho jamais teria acontecido, se realizado. Agradeço ao apoio incondicional de todo momento. Peço perdão pelos incômodos e inconvenientes que tenha criado durante esse processo que, como vocês sabem, foi muito complexo. Agradeço à dedicação da Ana, à potência das falas de minha mãe e à escuta de meu pai, que compõem esse trabalho do início ao fim. Vocês são eternas inspirações na busca de um mundo mais justo, igualitário e bondoso. Amo vocês a cada segundo da minha vida e os carregarei bem *juntinhos* de mim, por onde for. Agora e para sempre.

*antes que a tarde amanheça
e a noite vire dia
põe poesia no café
e café na poesia*

(Paulo Leminski)

DIAS, G. P. **“CAFÉ CORAJOSO”**: uma análise da atividade de uma família produtora de cafés especiais da Forquilha do Rio, região do Caparaó. 2022. 222 p. Dissertação (Mestrado *stricto sensu* em Psicologia Institucional) – Centro de Ciências Humanas e Naturais, Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, 2022.

RESUMO

Este estudo analisou a atividade dos produtores de café arábica especial na região da Forquilha do Rio, localizada na região do Caparaó e situada na divisa entre os estados do Espírito Santo e Minas Gerais. Tem como base conceitual a perspectiva ergológica proposta por Yves Schwartz e Louis Durrive. Utiliza a Ergologia para pensar o trabalho como atividade e, a partir disso, analisar as implicações dessa atividade de produção de cafés especiais. Do ponto de vista metodológico, esta dissertação desenvolve posturas conceituais e movimentos no campo com base na *démarche* ergológica. Utiliza entrevista semiestruturada para aprofundamento em temáticas e questões que emergiram no acompanhamento da atividade. Foram elaboradas, ainda, duas nucleações para a formulação das análises: os modos como o trabalho é organizado no tensionamento “Macro-Micro” da atividade; a transversalização do território na vida da família e da comunidade; analisa o café como um produto e a maneira como ele é passível de ser negociado, e os reflexos disso na vida do Produtor e de sua família. A partir dos valores dimensionados e sem dimensão, demonstra a maneira com a qual o Produtor se relaciona na dialogia entre o produto de sua atividade, o café, e os possíveis clientes e compradores. Avalia os concursos de qualidade de cafés especiais e a maneira com a qual estes tencionam a criação de infidelidades e paradoxos na vida dos produtores de cafés especiais. Compreende o território como uma entidade-palco onde acontecem os encontros das forças da natureza e dos trabalhadores da produção do café especial. Apresenta a produção de cafés especiais como um ofício familiar, especialmente na comunidade de Forquilha do Rio. Examina a formação de Entidades Coletivas Relativamente Pertinentes, como “troca de serviços” e o “mutirão”. E, ainda, como a temporalidade da atividade impacta a construção de um patrimônio coletivo de saberes na produção dos cafés especiais.

Palavras-chave: Ergologia. Trabalho. Café especial. Agricultura familiar. Forquilha do Rio. Caparaó.

DIAS, G. P. **“CAFÉ CORAJOSO”**: uma análise da atividade de uma família produtora de cafés especiais da Forquilha do Rio, região do Caparaó. 2022. 222 p. Dissertação (Mestrado *stricto sensu* em Psicologia Institucional) – Centro de Ciências Humanas e Naturais, Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, 2022.

ABSTRACT

This study analyzed the activity of specialty Arabica coffee producers in the “Forquilha do Rio” region, located in the Caparaó region, situated on the border between the states of Espírito Santo and Minas Gerais. Its theoretical basis is the ergological perspective proposed by Yves Schwartz and Louis Durrive. It uses Ergology to think work as an activity and from there, analyze the implications of this activity of producing specialty coffees. From a methodological point of view, it develops conceptual postures and movements in the field based on the ergological demarche. It uses semi-structured interviews to deepen the themes and questions that emerged during the monitoring of the activity. . Two nucleations were elaborated for the formulation of the analyses: The ways in which the work is organized in the Macro-Micro tensioning of the activity; The transversalization of the territory in the life of the family and the community; analyzes coffee as a product and the way in which it can be traded, and the consequences of this in the life of the Producer and his family. From the dimensioned and dimensionless values, it demonstrates the way in which the Producer relates in the dialog between the product of his activity, the coffee, and the possible customers and buyers. It evaluates the quality contests of specialty coffees and the way in which they intend to create infidelities and paradoxes in the lives of specialty coffee producers. It understands the territory as an entity-stage where the encounters of the forces of nature and the workers of the production of special coffee take place. It presents the production of specialty coffees as a family craft, especially in the community of Forquilha do Rio. It examines the formation of Relatively Relevant Collective Entities as “service exchange” and “mutirão”. And how the temporality of the activity impacts the construction of a collective heritage of knowledge in the production of specialty coffees.

Keywords: Ergology. Work. Special Coffee. Family farming. Forquilha do Rio. Caparaó.

DIAS, G. P. **“CAFÉ CORAJOSO”**: uma análise da atividade de uma família produtora de cafés especiais da Forquilha do Rio, região do Caparaó. 2022. 222 p. Dissertação (Mestrado *stricto sensu* em Psicologia Institucional) – Centro de Ciências Humanas e Naturais, Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Vitória, 2022.

RÉSUMÉ

La présente étude a pour but d'enquêter sur l'activité des producteurs de café arabica de spécialité de la région « Forquilha do Rio » qui se situe dans la région du Caparaó à cheval entre les états de l'Espírito Santo et du Minas Gerais. Elle a pour base conceptuelle la perspective ergologique proposée par Yves Schwartz et Louis Durrive. Dans notre cas, l'ergologie nous sert à penser le travail comme une activité - celle de la production de cafés de spécialité - et, à partir de cela, nous analysons ses implications. D'un point de vue méthodologique ont été développés des postures conceptuelles et des mouvements méthodologiques à partir de la prémisse d'un Dispositif Dynamique à 3 Pôles comme méthodologie de recherche selon la démarche ergologique. Partant de données obtenues sur le terrain a été préparé un entretien semi-structuré pour l'acquisition de nouvelles données mais aussi pour corroborer les données obtenues précédemment. Au long du parcours sur le terrain de recherche ont été élaborées deux nucléations pour la formulation des analyses : la façon selon laquelle le travail est organisé dans la mise sous tension macro-micro de l'activité; la transversalisation du territoire dans la vie familiale et communautaire. Analyser le café comme un produit et la manière dont il est susceptible d'être négocié, et les reflets de ceci dans la vie du producteur et de sa famille. A partir des valeurs dimensionnées et sans dimension, nous montrons comment le producteur interagit dans le dialogue entre d'une part le produit de son activité, le café, et d'autre part les clients potentiels et les acheteurs. Évaluer les concours de qualité de cafés de spécialité et la manière dont ceux-ci sont souvent synonyme de tromperie et de paradoxes dans la vie des producteurs de cafés de spécialité. Comprendre le territoire comme une entité-scène où se déroulent les rencontres des forces de la nature et des travailleurs impliqués dans la production du café de spécialité. Présenter la production de cafés de spécialité comme un métier familial, en particulier dans la communauté de Forquilha do Rio. Nous examinons la formation d'Entités Collectives Relativement Importants comme « l'échange de services » et le « mutirão » (action collective d'entraide). Et comment la temporalité de l'activité influence la construction d'un patrimoine collectif de connaissances dans la production de cafés de spécialité.

Mots-clé: Ergologie. Travail. Café de Spécialité. Agriculture familiale. Forquilha do Rio. Caparaó.

LISTA DE FIGURAS

Figura 01	— Parque Nacional do Caparaó e municípios mineiros e capixabas do entorno.....	83
Figura 02	— Derrçadeira manual.....	89
Figura 03	— Modalidades de preparo do café.....	93
Figura 04	— Fases da desidratação do café.....	95
Figura 05	— Formulário de avaliação sensorial de cafés especiais da SCAA.....	108
Figura 06	— Emblemas dos concursos de qualidade <i>Coffee Of the Year</i> e <i>Cup of Excellence</i>	133
Figura 07	— Selo de Denominação de Origem do Caparaó.....	148

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 01	— Cordilheira de Montanhas do Caparaó com a Pedra Menina.....	85
Fotografia 02	— Lavouras de Café na Forquilha do Rio.....	86
Fotografia 03	— Colheita mecanizada tracionada com trator.....	91
Fotografia 04	— Secagem do café em terreiro.....	96
Fotografia 05	— Secagem do café em terreiro suspenso.....	96
Fotografia 06	— Secagem do café no pano.....	97
Fotografia 07	— Rodo de café.....	97
Fotografia 08	— Secador mecânico.....	98
Fotografia 09	— Café tradicional.....	102
Fotografia 10	— Café de baixa qualidade.....	103
Fotografia 11	— Café especial.....	105
Fotografia 12	— Trabalhador utilizando a peneira.....	150

LISTA DE QUADROS

Quadro 01	— Colheita Manual.....	88
Quadro 02	— Colheita Semimecanizada.....	90
Quadro 03	— Procedimentos para a secagem do café natural em terreiro.....	99
Quadro 04	— Procedimentos para a secagem do café Descascado/ Despolpado em terreiro.....	100

LISTA DE TABELAS

Tabela 01 — Panorama Geral do <i>Diários do campo – Movimentos Iniciais</i>	47
Tabela 02 — Panorama Geral do <i>Diários do campo – Movimentos Imersivos</i>	50
Tabela 03 — Panorama Geral do <i>Diários do campo – Movimentos Devolutivos</i>	53
Tabela 04 — Pontuação e classificação de cafés especiais, a partir da SCAA.....	107
Tabela 05 — Escala de qualidade da avaliação sensorial.....	108
Tabela 06 — Distribuição da população da região Itapemirim 1856 – 1872.....	193

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CRAS	—	Centro de Referência em Assistência Social
SUAS	—	Sistema Único de Assistência Social
PPGPSI	—	Programa de Pós-graduação em Psicologia Social
UFES	—	Universidade Federal do Espírito Santo
DD3P	—	Dispositivo Dinâmico a 3 Polos
IFES	—	Instituto Federal do Espírito Santo
PIB	—	Produto Interno Bruto
SCAA	—	<i>Specialty Coffee American Association</i>
SMA	—	Secretaria Municipal de Agricultura

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO: escrita da atividade – atividade da escrita.....	23
2	POSTURAS TEÓRICAS: a dimensão conceitual.....	33
2.1	Postura de vida: aproximar para experienciar.....	35
2.2	Postura de intervenção: escutar para conhecer.....	37
2.3	Postura de percurso: encontrar para debater.....	40
3	MOVIMENTOS DE UM PERCURSO METODOLÓGICO NO CAMPO DE PESQUISA.....	43
3.1	Movimentos metodológicos: a dimensão experiencial.....	44
3.1.1	<i>Movimentos Iniciais.....</i>	45
3.1.2	<i>Movimentos Imersivos.....</i>	48
3.1.3	<i>Movimentos Devolutivos.....</i>	51
3.1.4	Nucleação dos dados produzidos nos movimentos.....	54
3.2	<i>Diários do Campo.....</i>	55
3.2.1	Organização dos dados produzidos.....	56
3.2.2	Confecção dos <i>Diários do Campo.....</i>	57
3.2.3	Anotações em <i>Campo.....</i>	59
3.2.4	<i>Smartphone: ferramenta de trabalho em Campo.....</i>	60
3.3	Passo a passo do percurso em campo: do primeiro inicial até a pactuação.....	63
3.3.1	“A reunião”.....	63
3.3.2	“E agora, José?” A decisão sobre o caminho a seguir.....	65
3.3.3	Reunião com o funcionário da secretaria de agricultura (SMA).....	66
3.3.4	O encontro com os produtores de café.....	68
3.3.5	A pactuação para as visitas na propriedade do Produtor de Café especial.....	77
4	INTERMÉDIOS.....	82
4.1	Primeiro intermédio: o Caparaó, a Pedra Menina e a Forquilha do Rio.....	82
4.2	Segundo intermédio: Colheita e Pós-colheita.....	87
4.2.1	A colheita.....	87

4.2.2	O pós-colheita.....	91
4.3	Terceiro intermédio: Afinal, de que café falamos?”	101
5	VALORES DIMENSIONADOS E INCOMENSURÁVEIS NA ATIVIDADE DE PRODUÇÃO DO CAFÉ ESPECIAL.....	111
5.1	O café como produto.....	112
5.2	A relação com o cliente.....	119
5.3	Concursos de qualidade para o café especial.....	130
6	TERRITÓRIO, FAMÍLIA E COMUNIDADE: patrimônios de saberes na atividade de produção do café especial.....	140
6.1	Território e Denominação de Origem.....	141
6.2	Cafés especiais como ofício familiar: conexões, qualidade e domínio.....	152
6.3	A troca de serviços e o mutirão: entidades coletivas relativamente pertinentes na produção de um bem viver.....	160
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	169
	REFERÊNCIAS.....	175
	APÊNDICE A - NOTAS HISTÓRICAS SOBRE A ORGANIZAÇÃO DA ATIVIDADE CAFEIEIRA NO BRASIL E NO ESPÍRITO SANTO.....	183
1	O café e a mão de obra escravizada.....	185
2	Espírito Santo e os <i>plantations</i> no Sul da província.....	188
3	Trabalhador imigrante.....	196
3.1	Os vínculos do trabalho imigrante.....	199
4	A pequena propriedade rural e o trabalho familiar no Sul do Espírito Santo.....	204
	APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	208
	APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA....	212
	APÊNDICE D – TESTE PILOTO.....	215
	APÊNDICE E – PARECER DO CONSELHO DE ÉTICA EM PESQUISA.....	218

1 INTRODUÇÃO: escrita da atividade – atividade da escrita

Se a atividade se dá por convidada em toda situação humana, se impera a necessidade absoluta de dar lugar a essa convidada que nós não inventamos, então é necessário renunciar a todo unilateralismo, a todo a priori de denúncia discriminante. Em um primeiro momento, ao menos, nós **estamos todos implicados**, somos todos, da mesma maneira, parte interessada pelos debates que a atravessam. Ninguém está fora do jogo, “nem para o bem, nem para o mal”. Se “ergológico” remete ao fato de **repensar nossos encaminhamentos** de saber, **nossos diagnósticos** e **nossos projetos de vida**, dando de novo lugar a essa convidada-enigma, então, toda posição simplificadora nos é interdita. Poderia ser qualificada então de “demagogia ergológica” o fato de só se preocupar com o negativo, de imputar, sem nenhuma verificação, todo esse negativo a uma parte da humanidade e de pretender possuir a priori as chaves da resolução da contradição (SCHWARTZ, 2016, p. 347, grifo nosso).

Como nos aponta Schwartz (2016) em seu “Manifesto por um Ergoengajamento”, a tentativa de pensar essas palavras como um texto, um conjunto de símbolos e signos, seria um erro. Não para o leitor, mas para o “nós” e o “eu” que escreve¹ e inscreve. Essa escrita da atividade só é, pois é também uma atividade da escrita. Porém, apresentar algo tão complexo e singular como uma atividade de trabalho demanda utilização de conceitos e conversas com autores para tornar nossa proposta de sistematização e análises possível. Posto isso, lançamos mão, primeiramente e fundamentalmente, desta convidada “enigma”: a **atividade**. Para *lermos* esse conceito e realizar a apreciação da atividade dos produtores de cafés especiais, utilizaremos a abordagem Ergológica proposta pelo filósofo francês Yves Schwartz, que entende a atividade como:

[...] o impulso de vida e de saúde que é próprio do ser humano, cada vez que ele começa a fazer alguma coisa. A atividade é um operador sintético: ela liga e laça tudo o que tendemos a separar em categorias quando analisamos o “fazer” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 375).

¹ Durante a atividade da escrita foi necessário cambiar as pessoas que escrevem. entre a primeira pessoa do singular e do plural e os pronomes, como um cuidado, uma delicadeza. Apesar do “eu” como o que leva o nome abaixo do título principal da capa do trabalho, esta atividade de escrita foi atravessada por muitas mãos, muitas vidas, muitos corpos. Não se espante. Em muitas situações, como perceberá, foi necessário lançar mão do “eu”, tão problemático no campo das ciências, para poder referenciar situações específicas, vividas em nosso campo.

Trazer o conceito de atividade a partir da Ergologia para pensar o trabalho é considerá-lo não somente como uma realização técnica ou mecânica, passível de reprodução sistemática. Nesse sentido, buscamos nos distanciar de práticas ainda bastante comuns no mundo acadêmico, que pressupõem que pesquisar é representar uma realidade já dada, com leis e princípios fixos, na qual os conceitos pretendem enquadrar a realidade vivida. Poder pensar o trabalho como atividade é entender que em todo ato de trabalho existe a complexidade de vidas singulares que produzem histórias e experiências únicas

Consideramos nessa dialogia entre atividades e nesse percurso que produzimos um tensionamento entre aquilo que está colocado, *a priori*, e o que carregamos conosco como bagagem de vida: nossos valores² e normas, os quais nem sempre são vistos pelos olhos dos outros. Dessa forma, intuímos nesta dissertação realizar um debate desses valores e normas da nossa própria atividade de escrita, a partir do nosso encontro com a escrita da atividade. Esse percurso é resultado, é produto, deste constante processo de renormalização³ entre as normas antecedentes e o encontro dos valores do pesquisador, atravessado pelas questões que o campo produziu, produz e produzirá durante todo este processo.

Tivemos em diversos momentos, ainda citando Schwartz (2016), que repensar *nossos encaminhamentos, nossos diagnósticos e, principalmente, nosso projeto de vida*. Essa atividade de escrita é um divisor de águas, ou melhor, de caminhos. O solo em que caminhamos e que, por ventura, se consolida como percurso de pesquisa, é também a implicação dessa atividade. Implicação de estar *em* atividade de todas as maneiras, e também – dialogicamente – estar *pela* atividade. Minha graduação é de psicologia, mas por vezes componho o texto como músico, aspirante a cronista e, de maneira muito rasteira, um poeta marginal. Todavia, sem perder jamais a ternura e o rigor conceitual e metodológico.

Apaixonado pelo mundo do trabalho, carregou a experiência (SCHWARTZ, 2010), tão formadora, tão constituinte da força de minhas pernas, que fizeram

² No sentido subjetivo, valores é o peso que se atribui mais ou menos às coisas; uma hierarquia, uma categorização própria a cada um a propósito de que se estima, prefere, ou pelo contrário que se negligência, rejeita. Esses valores se incluem no nosso agir através das normas que comandam o agir, mas a relação entre valores e normas nunca é simples e natural. Retomaremos este debate adiante (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 376).

³ O ser humano, como todo ser vivo, está posto a exigências ou normas, emitidas continuamente e em quantidade pelo meio no qual se encontra. Para existir como singular, ele vai tentar permanentemente reinterpretar essas normas que lhe são propostas. Fazendo isto, ele tenta configurar o meio como o seu próprio meio (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016, p. 384).

movimentos pelos campos⁴ da pesquisa. Esta leitura é, mas não só, uma leitura de um enlaçado pela psicanálise. Laço e psicanálise: ferramentas fundamentais que auxiliaram nos desdobramentos desta atividade da escrita e da escrita da atividade, como veremos nos capítulos seguintes. Latente durante todo esse trabalho, nas entrelinhas e na escuta, minha postura como freudiano⁵ não aparece de maneira explícita no texto conceitualmente. O que não convoca, de maneira alguma, a nos anular pelo texto. Pelo contrário. Certa postura compõe a direção pluridisciplinar⁶ da Ergologia e constitui nossa escrita da atividade.

A *démarche*⁷ ergológica foi fundamental durante todo o processo⁸ – nunca acabado – para o desenvolvimento deste diálogo entre a atividade e a escrita. Ela deu tônus para nos posicionarmos nas situações reais de trabalho, auxiliou na postura para encararmos aquilo com que nos deparamos durante a “lida”. “Lida” é um excelente nome para arranjar *junto* à atividade. Poderíamos dizer, inclusive, que “lida” seria uma maneira brasileira de chamar a atividade. Não nos cabe aqui uma defesa, pois, como Schwartz (2016) nos previne: “é preciso renunciar ao unilateralismo”.

Contudo, a “lida” aqui é com outra lida. A de uma família de produtores de cafés especiais da Forquilha do Rio, pequena localidade cravada entre os estados do Espírito Santo e de Minas Gerais. Essa localidade foi constituída nas redondezas do Parque Nacional do Caparaó, guardado pelo Pico da Bandeira, terceiro ponto mais alto do Brasil. Fomos atravessados pela temática da atividade cafeeira quando estávamos trabalhando em um Centro de Referência de Assistência Social, no município capixaba de Dolores do Rio Preto. Município esse que dá guarida ao distrito de Pedra Menina, que por sua vez é onde encontramos o território da Forquilha do Rio.

⁴ Campo e como palavra que tenciona, intenta uma dualidade. O campo de pesquisa e o campo que remete ao rural. Iremos, sempre que possível, para que a confusão não prejudique o leitor, especificar cada um dos campos.

⁵ Em um congresso em Caracas, na Venezuela, Lacan teria dito a famosa frase: *Eu sou Freudiano, vocês, se quiserem sejam lacanianos!*

⁶ “Todas são necessárias, embora nenhuma seja suficiente” (TRINQUET, 2010, p. 94).

⁷ Dentre os vários significados da palavra *démarche*, podemos e vamos utilizá-la aqui como correspondente à palavra em português “postura”. Ora, associando-se à enigmática continuidade entre vida e história, a *démarche* convida tanto à produção de conhecimento como à transformação das situações industriais (DURRIVE, 2016, p. 09).

⁸ Não é uma experimentação que tenha um início e um fim, há sempre um processo, e, numa situação particular, é também a experiência da pessoa que continua por intermédio desse acontecimento (SCHWARTZ, 2010).

Inicialmente, a proposta de pesquisa era a de entender como ocorriam os movimentos sazonais dos trabalhadores da “panha”⁹ do café, população com que trabalhei frequentemente no CRAS e que me despertou atenção e cuidado. No entanto, como viríamos a entender posteriormente, o campo é vivo, e pelos diversos encontros de encontros¹⁰ (SCHWARTZ, 2010) nos deparamos com outros corpos durante a atividade de pesquisa e fomos sendo convocados a experimentar outras possibilidades.

Uma dessas possibilidades, que pensamos como uma mudança de rumo no pesquisar, aconteceu especificamente em um evento de formação para produtores de café da região do Caparaó, no município de Dores do Rio Preto. Tal evento foi patrocinado por uma cooperativa de crédito e algumas lojas de material agrícola, além do apoio da prefeitura municipal e da associação de produtores de café do território de Pedra Menina.

O convite para participar do evento surgiu em uma conversa sobre a pesquisa realizada com um funcionário da Secretaria Municipal de Agricultura do município. Esse ingresso foi oportuno para a pesquisa, pois, além de poder participar de uma formação sobre o café, teria possibilidade de me encontrar, não somente com um trabalhador do café, mas com vários deles, o que me daria inúmeras possibilidades de acesso a realidades diferentes. O que nós não sabíamos, contudo, era que o encontro seria com produtores de cafés especiais.

Nunca fui especialista em café. Até aquele momento, não sabia quais eram as diferenças entre os cafés comuns, denominados *commodity*, e os cafés ditos “especiais”. Apesar de grande apreciador da bebida, nunca tive interesse em conhecer sobre o café. Entretanto, algo durante o curso me capturou. A primeira “palestra” do curso foi com um produtor de cafés especiais e um aluno do curso de graduação em tecnologia da cafeicultura do Instituto Federal do Espírito Santo (IFES) sobre os processos de pós-colheita. Foi muito mais que uma aula, ou uma palestra, pois, de fato, tivemos a possibilidade de viver um dia na produção de um café especial. Foi uma formação! A aula de pós-colheita, por exemplo, aconteceu

⁹ “Panha” é o nome dado pelos trabalhadores ao momento de “panhar” o café durante a safra.

¹⁰ Toda configuração da atividade humana, e notoriamente a de trabalho, é sempre, certamente, um desenrolar de protocolo normalizado, mas também um encontro. Para ser mais preciso, no inaparente (principalmente para os olhares mais apressados), ela é um encontro de encontros, uma combinatória sempre parcialmente renovada, uma interface sempre parcialmente ressingularizada entre meios técnicos, objetos técnicos e humanos no trabalho (SCHWARTZ, 2016, p. 332).

justamente em um terreiro utilizado para a secagem do café depois de colhido. A aula sobre a poda e o manejo das plantas do café aconteceu no meio da lavoura! A partir daquele momento, fiquei realmente instigado a aprender sobre o processo de produção de um café especial.

O café para aquelas pessoas, tanto para os palestrantes, quanto para os diversos produtores que assistiam, não era apenas planta, nem só um fruto. Havia algo a mais naquela relação. Algo que não havia, até então, presenciado em minha vida. “Que maneira era aquela de se relacionar com os frutos e as plantas de café? O que estava envolvido naquela ligação de um ser vivo consciente com uma planta?”

Ao longo do dia da formação com os demais produtores, podemos perceber que havia um elemento fundamental naquela relação: o cuidado. Um cuidado que não dizia apenas da possibilidade de se ter uma colheita mais ou menos produtiva. Aquelas pessoas que estavam ali, por vezes, vinham de famílias que durante gerações cuidavam do café e tiravam dele o seu sustento. Alguns mais velhos, outros mais jovens. Trabalhadores que representavam, de alguma maneira, a possibilidade de perpetuar o legado de sua família.

Entendemos ali, naquele momento do curso, que o trabalho com o café, não se tratava “apenas” da planta. Esse trabalho remetia, principalmente, às suas famílias e às relações estruturadas a partir dela. E eu? Eu trabalho com laços. A maneira como as pessoas se vinculam umas às outras – ou a objetos – me cativa, pela maneira singular que cada um tem de se enlaçar. Não só pelo meu ofício, mas pela curiosidade em conhecer algo que é único, singular. O que me fisgou na fala de um dos participantes¹¹ e fez com que mudasse definitivamente a direção da pesquisa foi justamente a possibilidade de partir dos movimentos de vida entre aqueles trabalhadores, suas famílias e o café.

Com a investigação em curso e os encontros pelo percurso, a pesquisa rearranjou-se pelo caminho sem abrir mão, contudo, dos objetos e sujeitos que a norteiam e sempre estiveram presentes desde sua intenção inicial: os trabalhadores do café e sua atividade. O mesmo campo onde antevíamos a pergunta inicial também solicitou o rearranjo do questionamento posto *a priori*. Dessa forma, com a possibilidade de uma abertura, não pensada anteriormente, como da

¹¹ Demonstrarei adiante como a fala de um dos produtores do curso modificou o caminho que estava seguindo desde então.

imprevisibilidade dos sustos logrados pela falsa sensação de certeza, pude me perder no caminho e me encontrar no processo. Não como o que procura, mas aquele que **encontra**.

Quer dizer que agir é sempre estar às voltas com um mundo de valores em retrabalho. Mas essas escolhas estão sempre ligadas a saberes – de diversas ordens – que se pode ter sobre o nosso universo social, cultural; saberes que contam com nossa maneira de construir nosso mundo de valores. E, ao mesmo tempo, esses saberes se transformam através de escolhas da atividade que foram feitas. Conforme se tenta trabalhar com tais ou tais pessoas, vai-se acumular, por meio delas, tais tipos de saberes sobre nossa situação (MENANCCI; SCHWARTZ, 2016, p. 51).

Nesse tensionamento entre a atividade da escrita e a escrita da atividade, buscamos compreender, a partir desses saberes acumulados que apontam Menancci e Schwartz (2016), como se elaboram os saberes investidos na atividade da produção do café especial. Além disto, investimos nossos esforços em entender os modos com os quais se organiza o trabalho nos diferentes processos de produção do café.

Entendemos que um vetor fundamental nesse processo é a família. Desse modo, buscamos analisar como esse vetor intervém nos artifícios de cooperação, enfrentamento dos desafios e adversidades na produção do café especial. Observamos que a relação entre território e comunidade é basilar para a família produtora de café especial e, diante disso, analisamos de que forma esses elementos contribuem na produção de um café especial.

Assim, esta proposta de pesquisa ganha importância ao investigar a atividade de produtores rurais no que concerne aos patrimônios de saberes produzidos por sua história e vividos em sua experiência, na agricultura familiar, vinculados aos cafés especiais e seus diferentes processos na cadeia de produção.

O objetivo geral desta pesquisa foi o de realizar a análise da atividade de trabalho de uma família de produtores de cafés especiais do distrito de Pedra Menina, de maneira a buscarmos compreender como se elaboram as engenhosidades, saberes e astúcias que tornam o café, “especial”. São objetivos específicos desta pesquisa: a) entender os modos pelos quais se organiza o trabalho nos diferentes processos de produção do café especial; b) compreender como se elaboram os saberes investidos na atividade da produção do café especial; c) analisar como o vetor “família” intervém nos processos de cooperação,

enfrentamento dos desafios e adversidades na produção do café especial; e d) compreender os vínculos entre território e comunidade, bem como as relações que estes estabelecem na produção dos cafés especiais.

O “Café Corajoso”, que dá nome e “puxa” o título desta dissertação, foi atribuído pelo Produtor de Café que nos acolheu, durante parte do nosso processo de pesquisa. Como o nome propõe, é um café, mas é “corajoso” por ser o primeiro alimento ingerido ao acordar, o qual “dá coragem” ao cafeicultor para vencer o sono matinal e enfrentar a lida na lavoura. Importante frisar que café aqui tem uma gama enorme de sentidos, que no decorrer do texto serão devidamente pontuados e elaborados.

A partir desse momento, passamos a apresentar de modo mais preciso como essa dissertação foi construída e como os capítulos foram organizados. No capítulo que denominamos de *Posturas Teóricas: a dimensão conceitual*, expomos de que maneira a Ergologia contribuiu para que construíssemos certas posturas para “lidar” com a atividade de pesquisa. Com o entendimento de que o Dispositivo Dinâmico a 3 Polos (DD3P) – proposto como uma maneira de intervenção para situações de trabalho pela Ergologia – não é uma metodologia em si, mas que se propõe como um ponto de partida para poder intervir na atividade, lançamos mão de três “Posturas teóricas”: a postura de *Vida*; de *se Aproximar para Experienciar*; a postura de *Intervenção*, com o intuito de *Escutar para Conhecer*, e a postura de *Percurso* que se refere ao *Encontrar para Debater*.

No terceiro capítulo *Movimentos De Um Percurso Metodológico No Campo de Pesquisa*, demonstramos a maneira como nos movimentamos no campo de pesquisa e as ferramentas que utilizamos durante o processo. Apresentamos o *Diários do Campo*¹². Reconhecemos três movimentos principais: Os *Movimentos Iniciais*, os *Movimentos Imersivos* e os *Movimentos Devolutivos*.

Por movimentos *Iniciais*, compreendemos os primeiros movimentos em campo, um processo de se conhecer como pesquisador e que, ao mesmo tempo, foi se constituindo como o basilar para que pudéssemos ter contato com o Produtor que nos acolheu. Os movimentos *Imersivos* foram compostos pelas imersões na vida e no trabalho do Produtor e seus familiares. Foram os encontros em que produzimos, a partir da vivência de sua atividade, parte dos dados utilizados nesta pesquisa. Nos

¹² Brincando com a dialógica campo-campo, nomeamos o diário de campo de *Diários do Campo*.

movimentos *Devolutivos*, retornarmos à casa do Produtor para devolver os dados produzidos no movimento anterior e em forma de uma entrevista semiestruturada, produzimos outros dados mais direcionados, recortados em núcleos específicos para as análises.

Após o capítulo sobre nossos “Movimentos Metodológicos”, lançamos mão de um recurso intermediário. Entendemos que algumas questões devem ser mais bem elaboradas para informar o leitor sobre o que está por vir a seguir. Em razão disso, produzimos um capítulo com intermédios que irão auxiliar com questões práticas e técnicas que envolvem o território, a produção de café e a diferenciação dos tipos de café. No *Primeiro Intermédio: o Caparaó, a Pedra Menina e a Forquilha do Rio*, fizemos um voo sobre o nosso campo. Apresentamos alguns fatos e fotos sobre o território onde imergimos na pesquisa de campo. Como um conjunto de lentes de aumento, num primeiro plano, descrevemos a região do Caparaó e algumas de suas características. Em seguida, falamos sobre a Pedra Menina, território familiar, mesmo antes da pesquisa, dos tempos em que atuei como psicólogo do CRAS de Dores do Rio Preto. E por último, nos aventuramos a trazer alguns aspectos da localidade da Forquilha do Rio, território que abriga a família do Produtor, sua residência e a lavoura de café em que desenvolve parte da sua atividade como produtor de cafés especiais. No *Segundo Intermédio: Colheita e Pós Colheita*, demonstramos as etapas no processo de produção de um café e as prescrições que são recomendadas em cada uma dessas etapas. É a urdidura na atividade do café especial, suas normas e aquilo que foi constituído com função de “guiar a atividade”. No *Terceiro Intermédio: Afinal, de que café falamos?* Nossa intenção é apresentar um pouco mais sobre o “tipo” de café que a família de produtores que nos acolheu produz. Fazemos um debate teórico, em grande parte derivado das ciências agrárias, para consolidar e trazer mais “doçura” dos cafés especiais, para, logo em seguida, mais detidamente desenvolvermos os capítulos de análise.

No capítulo *Valores dimensionados e incomensuráveis na atividade de produção do Café Especial*, elegemos alguns vetores da atividade que incidem nos modos de gestão e organização do trabalho de produção do café especial. Analisamos o café como um produto e a maneira como ele é passível de ser negociado, e os reflexos disso na vida do Produtor e de sua família. A partir dos valores dimensionados e sem dimensão, “costuramos” a maneira como o Produtor se relaciona na dialogia entre o produto de sua atividade, o café, e os possíveis

clientes e compradores. Num terceiro momento, analisamos os concursos de qualidade de cafés especiais e a maneira como estes tencionam a criação de infidelidades e paradoxos na vida dos produtores de cafés especiais.

Território, Família E Comunidade: patrimônios de saberes na atividade de produção do Café Especial é nosso segundo capítulo de análise. Nele analisamos o território como uma entidade-palco onde acontecem os encontros das forças da natureza e dos trabalhadores da produção do café especial. Além disso, investigamos a Denominação de Origem (D.O), concedida no ano de 2021 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial, aos cafés produzidos na região do Caparaó. Em seguida, apresentamos outro elemento fundamental: a produção de cafés especiais como um ofício familiar, especialmente na comunidade de Forquilha do Rio. Finalmente, num terceiro momento analisamos a formação de Entidades Coletivas Relativamente Pertinentes como “troca de serviços” e o “mutirão”. E, como a temporalidade da atividade impacta a construção de um patrimônio coletivo de saberes na produção dos cafés especiais.

No *Apêndice A - Notas Históricas Sobre a Organização da Atividade Cafeeira no Brasil e no Espírito Santo*¹³, contextualizamos, a partir de uma revisão bibliográfica, fragmentos de história que constituem a atividade dos produtores de cafés do Brasil e, mais especificamente, do sul do Espírito Santo. Nesse capítulo, elaboramos como o café chegou ao Brasil e foi se espalhando pelo território. Intuímos debater de que maneira a cafeicultura se apropriou de pessoas escravizadas para o trabalho compulsório nas lavouras de café no Brasil e no sul do estado do Espírito Santo, com o modelo de *plantations*. Em seguida, demonstramos como se deu o início do processo da mão de obra imigrante no Brasil e no Espírito Santo e a maneira como se vinculavam à atividade cafeeira. Por último, apontamos como surgiu a pequena propriedade rural no Espírito Santo e a composição da família como força de trabalho.

Convido o leitor a caminhar conosco neste percurso, nesta lida, junto à atividade dessa família que produz cafés especiais na Forquilha do Rio, ao som de Milton Nascimento:

¹³ Decidimos colocar esse capítulo ao final do texto, pois, apesar de ser crucial para o trabalho, é um capítulo que carrega uma densidade, teórica e simbólica, grande. Por isso localizar essa parte do trabalho ao termino do texto, após os capítulos de análise, é uma estratégia para que a leitura possa acontecer de maneira fluída. A escolha do momento a ser lido, cabe ao leitor. Podendo ser antes, durante ou após a apreciação dos itens anteriores ao capítulo.

Coração de Estudante

Quero falar de uma coisa
Adivinha onde ela anda
Deve estar dentro do peito
Ou caminha pelo ar
Pode estar aqui do lado
Bem mais perto que pensamos
A folha da juventude
É o nome certo desse amor

Já podaram seus momentos
Desviaram seu destino
Seu sorriso de menino
Tantas vezes se escondeu
Mas renova-se a esperança
Nova aurora a cada dia
E há que se cuidar do broto
Pra que a vida nos dê flor e fruto

Coração de estudante
Há que se cuidar da vida
Há que se cuidar do mundo
Tomar conta da amizade
Alegria e muito sonho
Espalhados no caminho
Verdes, plantas, sentimento
Folhas, coração, juventude e fé

(Milton Nascimento, 1987, grifo nosso).

2 POSTURAS TEÓRICAS: a dimensão conceitual

Por posturas teóricas pode-se entender que não se tratam de um conjunto de regras que devem ser seguidas à risca e obedecidas, como maneira de enquadrar modos de viver ou pesquisar. Isso, por si só, como aponta Schwartz e Durrive (2016), seria “*Impossível*”. O impossível, para a Ergologia, é a tentativa de padronização do mundo instável, dinâmico (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a). Portanto, ao se falar em “posturas” neste estudo, refere-se a uma tentativa de tensionar aquilo que existe, que está dado enquanto normas, com a possibilidade da criação de singularidade. O que interessa, portanto, é ser inventivo, de modo que se alcance maneiras de prosseguir no percurso da pesquisa. Para tanto, será realizada uma discussão sobre a questão do método para a *démarche* ergológica.

Bessa e Franzoi (2017) propõem uma discussão sobre o preceito metodológico para a Ergologia, a partir da afirmação de Schwartz (2015), em que este declara que o Dispositivo Dinâmico a 3 Polos (DD3P) é uma “postura” e deve orientar qualquer método possível para abordar a complexidade do trabalho humano:

Há muitos métodos para considerar a complexidade do trabalho, mas, para que esses métodos não sejam manipulações, eles têm que ser desenvolvidos com a postura do Dispositivo dos 3 Polos. Isso significa que, atrás de expressões como “o real da atividade”, a atividade não é somente o que fazemos, mas também o que queríamos fazer (SCHWARTZ, 2015 apud BESSA; FRAZOI, 2017, p.127).

A partir dessa afirmação de Schwartz (2015), Bessa e Frazoi vão afirmar que o DD3P não deve cristalizar ou ditar como o encontro entre os participantes que constituirão esse dispositivo deve acontecer. Os autores afirmam, porém, que o encontro tem a premissa de ser dialógico, ou seja, que deve ser como um diálogo horizontalizado, e que esses participantes devem ser “reconhecidos e respeitados na sua condição de participantes equivalentes em uma atividade coletiva” (BESSA; FRAZOI, 2017, p.127).

A partir da afirmação de Schwartz (2015) de que “embora não seja um método, é um ponto de partida, uma postura que *apela à criação de métodos para dar visibilidade à atividade humana* (SCHWARTZ, 2015, p. 227, grifo do autor)”. Bessa e Frazoi (2017) vão apontar que, apesar de não ser considerado um método,

o DD3P vai viabilizar a troca e produção de saberes “sobre e do trabalho por meio do diálogo entre os interlocutores do campo conceitual e do campo da experiência no trabalho em situação de pesquisa” (BESSA; FRAZOI, 2017, p.134).

Para Schwartz e Durrive (2016b), o Dispositivo Dinâmico a 3 polos é um “lugar-recurso” composto, como o nome indica, por 3 Polos distintos que vão permitir “a cada um debater com outros o distanciamento inventivo que ele mantém em face das normas existentes” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016b, p.387). Esse distanciamento inventivo é a própria atividade. Os 3 Polos que compõem esse *lugar-recurso* são: os polos dos *saberes constituídos*; o polo das *atividades humanas* e o polo da *humildade/rigor* em relação ao saber. O DD3P apresenta-se, portanto, como um espaço tripolar de debates e, por conseguinte, de produção de saber e produção de história.

O polo dos *saberes constituídos* diz respeito aos saberes que são aprendidos, aqueles produzidos e colocados anteriormente. São os saberes acadêmicos, organizacionais, disciplinares, o “uso” desse polo exige “uma disciplina de usinagem de conceitos” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016b, p. 387). São os saberes e normas constituídos, modelares, generalizados e intemporais, saberes conceitualmente formalizados.

O polo das *atividades humanas* “obriga a requestionar valores e visões do mundo pela iniciação do recentramento dos outros”, é o polo dos encontros, do que é produzido na atividade, daquilo que não está dado *a priori* para o pesquisador, por exemplo (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016b, p. 387). É o polo dos saberes e normas da experiência, os quais são situados, contingentes, singulares. Esses saberes da atividade não são possíveis de serem mensurados ou quantificados.

O terceiro polo é o que faz acontecer, conversar, os dois primeiros polos. Ele é uma dupla exigência de humildade intelectual (*imprentissage*¹⁴) e de rigor (aprendizagem). Esse polo é o polo dos debates de norma, das gestões que são feitas das normas antecedentes nos encontros de encontros. É a exigência desse terceiro polo em confrontação, em tensionamento, entre os anteriores que faz com que eles trabalhem de modo cooperativo “de maneira a produzir um saber inédito a propósito da atividade humana” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016b, p. 387). Esse polo

¹⁴ Em francês a palavra *imprentissage* se construiu por analogia com o termo impregnação, ou processo de maturação – impossível de antecipar – no interior do *corpo-si* (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 381).

não possui saberes acumulados; pelo contrário, ele faz brotar os saberes dos outros dois polos, em debate.

Com o entendimento de que o DD3P não é uma metodologia em si, mas que se propõe como um ponto de partida para poder (re)pensar a atividade em situações de trabalho, com uma premissa dialógica e a exigência de certa “postura” para produzir novos saberes e uma nova história, foram utilizadas abaixo três (não por acaso) posturas diferentes, mas que se complementam, como uma proposta para se colocar no ato de pesquisa. São elas: a postura de *Vida*, de se *Aproximar para Experienciar*, a postura de *Intervenção* com o intuito de *Escutar para Conhecer*, e a postura de *Percurso*, que se refere ao *Encontrar para Debater*.

2.1 Postura de vida: aproximar para experienciar

Um dos questionamentos iniciais foi o de como seria possível operar uma pesquisa com algo tão complexo, e ao mesmo tempo tão singular, como a atividade de trabalho. No que tange à *démarche* ergológica, entendemos que todo ser humano é único e, por essa razão, incomparável e insubstituível. Como buscar isso, que é tão incomparável em situações marcadas por rotinas, repetições e execuções?

Trinquet (2010) nos aponta que a “ergologia é um método de investigação pluridisciplinar em função de a atividade humana ser muito complexa para se compreender e analisar a partir de uma única disciplina” (TRINQUET, 2010, p. 94). A partir dessa afirmação do ergólogo francês, é possível obter duas constatações importantes: a primeira é de que a Ergologia se propõe como um método investigativo, como colocado anteriormente; a segunda é de que ela se coloca como uma crítica à unidisciplinaridade. “Trata-se, portanto, de colocar em dialética – e não somente de sobrepor-las umas sobre as outras – o conjunto dos saberes elaborados pelas outras disciplinas” (TRINQUET, 2010, p. 94).

A Ergologia não trata o saber como uma espécie de hegemonia ou competição epistêmica, calcado nos preceitos de verdade. Ela se desenvolve justamente afirmando a necessidade do apoio e diálogo com outras disciplinas, para que, com isso, seja possível “[...] uma visão mais realista e completa da situação real da atividade de trabalho humano” (TRINQUET, 2010, p. 94).

Dessa forma, a Ergologia traz em si preceitos éticos e políticos, não só de uma afirmação do campo das ciências, como método de investigação, mas de abordagem do próprio saber sobre o saber. Numa relação de tensionamento contra-hegemônico com as epistemes da ciência, mais especificamente do quadrante das ciências positivistas. Em função disso, seus propositores nomeiam a Ergologia como sendo uma *démarche*, que não possui uma tradução exata em português, mas que poderia ser definida como sendo uma “perspectiva” ou “abordagem”. O significado literal da palavra *démarche* remete a uma “ação realizada com empenho e diligência”.

A *démarche* ergológica, ao contrário de outras disciplinas, abordagens ou métodos, é uma tentativa de, justamente, subverter uma lógica comum do pensamento que enquadra, limita e, muitas vezes, destitui outros campos do conhecimento. A utilização do termo “ergológico”, como apontam Schwartz e Durrive (2016) é, em si, uma oposição ao termo epistêmico.

No interior do próprio processo de conhecimento, o epistêmico corresponde à exigência de trabalho dos conceitos: construí-los, precisá-los, complexificá-los, libertando-os da aderência local e dos valores que aí são retrabalhados – ou seja, tentando neutralizar a dimensão histórica dos fenômenos visados pelos conceitos (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 380).

“Neutralizar a dimensão histórica” desses fenômenos é cristalizar, ou mesmo desconsiderar que os conceitos são impregnados de significados próprios para cada pessoa, formados pela trajetória de sua história, sua vida e constituídos por um saber que ultrapassa o âmbito do saber acadêmico. Portanto, pensar a partir da Ergologia uma situação de trabalho, é poder *pensar-com* os saberes daqueles que trabalham, daqueles que desenvolvem a atividade. É “viver” o sentido que esses trabalhadores assumem para a sua atividade. Dessa forma, compreendeu-se que se torna tão necessário, quanto fundamental, uma aproximação de sua situação de trabalho, de modo que se possa compreendê-la e, junto aos trabalhadores, *imersão* em seu cotidiano. Não apenas entre eles, mas *com* eles.

Conforme Schwartz, Duc e Durrive (2007a), a ideia de atividade “[...]é um trabalhar ou fazer de outra forma” (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007a, p. 35). Em outros termos, o trabalhador sempre reorganiza o trabalho que lhe é imposto, fazendo escolhas e executando-o de outra maneira. Essa reorganização está ligada à forma como ele sente, enxerga e vive o mundo no aqui e agora. Assim, faz-se

necessário manter uma postura de *Vida*, de deixar-se viver na atividade com o trabalhador, para que, com essa aproximação, seja possível, finalmente, experienciar seu trabalho, sua vida, sua atividade.

2.2 Postura de intervenção: escutar para conhecer

A Ergologia é apresentada como “[...] um projeto de melhor conhecer e, sobretudo, de melhor intervir sobre as situações de trabalho para transformá-las” (SCHWARTZ, 2007a, p. 37). Neste percurso, nos questionamos sobre uma atividade onde não fomos demandados, “chamados” para tal situação. A pesquisa não foi pensada a partir de um conjunto de políticas públicas, por exemplo, ou como uma encomenda de uma instituição.

Em paralelo a esse fato, desde as primeiras ideias sobre a pesquisa, pensamos na possibilidade de se fazer uma *escuta* qualificada para fora das paredes do consultório ou das instituições. A primeira ideia de pesquisa era fazer uma espécie de consultório a céu aberto, fora do meio clínico, onde seria possível se sentir desconfortáveis. Poder levar essa escuta para fora das quatro paredes do consultório era também uma possibilidade de confrontar, desestabilizar, tensionar, causar um desconforto na clínica que até então era praticada. Seria a tentativa de cuidar de outras dimensões da escuta que não estão presentes num *setting* terapêutico. Dessa maneira, entendeu-se ser importante debater esses elementos que constituem a escuta. Afinal, ela é ferramenta inerente para esta pesquisa.

Por isso, compreendemos que falar sobre escuta é ouvir sobre linguagem, invariavelmente. Trabalhar com a escuta é ter sua atividade ligada à fala, à “palavra” e ao discurso. Gomes Junior e Schwartz (2014) nos apontam que a relação da linguagem e da atividade é uma relação dialógica de dupla antecipação.

por um lado, o uso da linguagem portando conceitos e saberes [...] busca antecipar a atividade prevendo, codificando de forma racional, servindo de modelo de modos operatórios e permitindo a transmissão e o acúmulo de experiências; e, por outro, a própria atividade, que antecipa, em contrapartida, o que deve ser posto em palavras, formalizado em saberes e conceitos e desenvolvido em novos modos de operar com o corpo (GOMES JUNIOR; SCHWARTZ, 2014, p. 346).

Os autores indicam que consideram a própria linguagem como sendo um sistema de normas “que nos é anterior e do qual fazemos uso transformando-o e

transformando-nos — mais ou menos” (GOMES JUNIOR; SCHWARTZ, 2014, p. 346). Desta forma, a linguagem realiza uma transformação. Uma transformação dupla nos “falantes” e nas normas com as quais se deparam em sua atividade. Uma tensão entre a atividade e aqueles que a vivem.

Para Durrive (2011), a linguagem está em debate entre os dois polos do viver humano: de um lado, o que antecipa graças à desaderência; e, de outro, o que não antecipa porque está atado à própria vida, cheia de aderência¹⁵. A linguagem serve ao mesmo tempo ao esforço de conhecer, por exemplo, por meio da padronização da atividade industriosa, e serve simultaneamente ao esforço de viver, acompanhando as renormalizações nos atos de trabalho mais microscópicos. Para ele, portanto, a desaderência é uma das manifestações da linguagem. Ela é a “distância que o espírito humano é capaz de tomar em relação ao que acontece, às circunstâncias nas quais ele se acha ancorado em um dado momento” (DURRIVE, 2011, p. 52).

Essa desaderência, como indica o autor, deu “poder de intervenção aos homens”, separando-os dos animais (DURRIVE, 2011, p. 52). A capacidade, por assim dizer, de desaderência, do distanciamento daquilo que se considera como “verdade” a ser seguida, confere também poder para reconhecer de que maneira pode-se seguir de outra forma, confrontando aquilo que estava dado *a priori*, gerando desconforto. A própria relação com a linguagem se dá, então, como “intervenção”, pois ela debate, confronta e transforma constantemente os vivos falantes.

O exercício que consiste em falar do seu trabalho é um desafio, porque solicita simultaneamente os dois registros – a grande proximidade da linguagem com a aderência do viver e, ao mesmo tempo o distanciamento que ele autoriza, o que é uma relativa desaderência. No entanto, a dificuldade, o desafio aparecem apenas aos que ponderam as múltiplas gestões ou debates de normas inerentes ao agir humano (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 376).

Desconforto (ou inforto) intelectual é proposto por Schwartz e Durrive (2016) como uma postura, um modo de lidar com a atividade. Para os autores, é necessário se questionar, “metodicamente”, ao mesmo tempo em “nossos saberes

¹⁵ “A aderência é um fenômeno cuja significação, no que diz respeito à qualidade e relação, está estreitamente ligada à situação vivida aqui e agora (no momento e no lugar dos quais se fala). Falamos da “desaderência conceitual” a propósito, por exemplo, das normas que enquadram a atividade, porque elas estão voluntariamente desligadas do aqui e agora” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 376).

constituídos” e em nossas “experiências de trabalho”, pois a atividade não pode “nunca nos deixar confortavelmente instalados nas interpretações estabilizadas dos processos e valores em jogo numa situação de trabalho” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 381).

É preciso um trabalho importante sobre a linguagem para fazer compreender aquilo que há de singular no acontecimento que vamos tratar, há algo de particularmente antagônico ou, em todo caso, problemático, entre linguagem e atividade (SCHWARTZ, 2010, p. 45).

Em suposição, ela seria inexorável, pois “estar” na linguagem é também estar em atividade, provocando mudança, seja de forma dialógica, com o saber confrontado, seja no encontro dos corpos em silêncio ou, até mesmo, no diálogo intrapessoal, nas conversas com nós mesmos.

A linguagem é uma atividade. Com certeza, ela não nos permite agir sobre a matéria [...]. Contudo, [...] ela nos permite agir sobre o outro e sobre nós mesmos. Como vimos, ela me permite transformar a mim mesmo. Para as pessoas de quem falamos [...], o fato em si de formalizar e de expressar o que sabem vai torná-los diferentes, vai permitir que elas se posicionem de maneira diferente com relação ao acompanhamento do seu próprio trabalho, de sua própria atividade no sentido global do termo (FAITA; NOEL, 2007, p. 182).

Portanto, falar, por si só, já é transformador. E quando o trabalhador analisa, fala sobre a sua atividade, é possível que passe a conhecer seu trabalho de outra forma, confrontando-se sobre a sua atividade, a partir da sua atividade de falar. Dessa forma, o trabalhador desenvolve a atividade por outra via que não a do gesto mecânico do corpo, um saber ou um pensamento, a partir do tensionamento entre aquilo que ele faz com esse corpo e aquilo que ele fala. Desse modo, uma postura de intervenção na pesquisa, a partir da atividade languageira, é uma proposta de transformação pessoal — enquanto pesquisadores —, como também para os trabalhadores pesquisados, não só na tentativa de se conhecer a atividade em questão, mas para que se possa — em alguma instância — repensar interiormente nossa atividade industriosa, a vida. Tudo isso em debate com o outro e com o que ele fala.

2.3 Postura de percurso: encontrar para debater

Finalmente, o percurso é uma das três posturas de apoio para se debater sobre a atividade e sobre como se pode pensar a Ergologia a partir da *démarche* da pesquisa.

Existe uma diferença no que *deve ser feito* numa situação de trabalho e o que *é feito* de fato, tanto na atividade em que se está pesquisando, como na própria atividade de pesquisar. Para isso, como apontado anteriormente, entendemos que toda a atividade é, também, um *encontro de encontros*.

a atividade industriosa humana não poderia jamais ser corretamente antecipada por nenhum modelo teórico antecipativo, sabendo que é necessário aprender o trabalho com os que o praticam, se quisermos ser um ator respeitoso dos projetos de transformação deste trabalho (SCHWARTZ; ADRIANO; ABDERRAHMANE, 2008, p. 03).

É impossível antecipar completamente uma situação de trabalho. Completamente porque toda situação de trabalho possui normas. Para Durrive (2011), a norma é a expressão daquilo que uma instância, seja ela qual for, avalia como aquilo deve ser. Ela se apresenta como anterior e se posiciona no início do agir, ao passo que, como um paradoxo, aparece para aquele que realiza determinada “ação” no momento após sua realização, “fixando os limites do que é lícito e do que é interdito” (DURRIVE, 2011, p. 49).

O autor aponta que existem dois tipos de normas: *exógenas*, que são as normas de instâncias exteriores ao indivíduo, aquilo que é exigido ou imposto. Mas também escreve que as normas podem ser *endógenas*, ou seja, nesse caso o próprio indivíduo é a sua instância, porque cada um tende a “definir suas próprias normas para agir, cada um tenta estar na origem das exigências que o governam”. O autor, então, conclui que, cada vez que é convocado a agir, “o ser humano é confrontado com o que exigem dele e com o que ele exige de si mesmo”, ele entra num *debate de normas* (DURRIVE, 2011, p. 49).

O debate de normas não pode, entretanto, ficar muito tempo em suspenso. É necessário decidir, arbitrar em um dado momento. Com efeito, agir nos obriga a escolher: impossível passar aos atos mantendo duas hipóteses. É necessário adotar uma só maneira de fazer qualquer coisa e vem daí o posicionamento singular de agir (DURRIVE, 2011, p. 49).

Por outro lado, Schwartz (2010) nos alerta que se somente as normas existissem, toda situação de trabalho seria um protocolo experimental, uma situação *standard* (padrão). Com a eliminação de todos os vieses, os conceitos teriam uma definição “clara e sem ruídos, manipuláveis e operatórios” (SCHWARTZ, 2010, p. 42). O autor irá nomear esse tentame, de certo campo das ciências, de neutralização do histórico. Como apontado anteriormente, essa neutralização, ou melhor, essa tentativa de se neutralizar o histórico, seria desconsiderar todo o patrimônio de saberes, todos os debates necessários, todo o caminho percorrido por muitas pessoas as quais permitam dominar um meio, uma situação de trabalho.

Em oposição a esse protocolo experimental, Schwartz (2010) vai propor o que ele denomina de *experiência*, inclusive, como oposição ao termo frequentemente utilizado no campo das ciências positivistas, o de experimentação. Ele propõe um termo em detrimento do outro justamente como uma intervenção, uma subversão ao termo experimento. Segundo o autor, a experiência, diferentemente de um protocolo experimental, não tem “condições ou limites” (SCHWARTZ, 2010, p. 43). Esta se difere não só, mas justamente, por não ter início, meio e fim, “há sempre um *processo* e, numa situação particular, é também a experiência da pessoa que continua por intermédio desse acontecimento [...] *processo* jamais acabado” (SCHWARTZ, 2010, p. 42, grifo nosso).

Nessa experiência estará sempre presente o que Schwartz (2010) denomina como *patrimônio histórico de saber* (SCHWARTZ, 2010, p. 44). Em contraste com as situações que tendem a neutralizar a história, inclusive a história dos conceitos, esse patrimônio histórico é justamente o “substrato no qual esse ser vai fazer a experiência de um acontecimento particular em um misto de inteligência, de saberes, mais ou menos claros para si mesmo” (SCHWARTZ, 2010, p. 43). Nesse patrimônio que se carrega, ou melhor, que se porta¹⁶, estão histórias de fracassos, sucessos, sofrimentos, engajamentos, todos eles atravessados pelas relações com nossos valores e normas.

Em oposição, portanto, à aplicação de um protocolo, mas também em efeito “de” uma dialética constante, toda situação de trabalho é sempre um *encontro de encontros*. Schwartz (2010) exemplifica a sua proposição com um exemplo de um

¹⁶ “Carrega o peso da dor
Como se portasse medalhas”
(LEMINSKI, 1983, p. 37).

funcionário do correio francês no dia do pagamento de um benefício a pessoas em situação de vulnerabilidade:

Num guichê do La Poste, face a pessoas que têm o direito de receber o RMI, os funcionários têm certas normas a observar ao efetuar o pagamento do subsídio. E, ao mesmo tempo, eles têm, face a face, indivíduos particulares, em tal dia da semana, têm populações comorianas ou magrebianas, têm todo esse conjunto de elementos que faz com que seu encontro, mesmo se eles aplicam normas, seja um encontro desta situação, um encontro de pessoas em parte singulares, de meios coletivos particularizados pela sua história comum, de instrumentos de trabalho, e eles mesmos nesse instante: um encontro de encontros (SCHWARTZ, 2010, p. 43).

Com isso, chegamos ao que é uma das proposições iniciais da *démarche* ergológica. Tendo em mente que “toda atividade de trabalho é sempre, em algum grau, de um lado, descritível como um protocolo experimental e, de outro, experiência e encontro”, é possível acreditar que a postura de percurso na pesquisa se torna necessária, com o intuito de permitir que os encontros provoquem um debate incessante de normas colocadas anteriormente e que este possa produzir, então, *uma nova história* (SCHWARTZ, 2000a, apud DURRIVE, 2011, p. 48). Um novo saber, que constitui o trajeto, ampliando o processo no percurso.

Com a apresentação dessas três posturas que são diferentes entre si, mas, ao mesmo tempo, estão fortemente ligadas umas às outras, acreditamos que haja elementos teóricos, não apenas suficientes, mas necessários e importantes para apoiar um debate sobre o “método” e, com efeito, para oferecer suporte à pesquisa.

3 MOVIMENTOS DE UM PERCURSO METODOLÓGICO NO CAMPO DE PESQUISA

Como apontado anteriormente, salientamos que esta pesquisa tem como finalidade analisar a atividade de trabalho de uma família produtora de cafés especiais. A pesquisa foi desenvolvida na localidade da Forquilha do Rio, parte do distrito de Pedra Menina, pertencente ao município capixaba de Dores do Rio Preto. Os principais sujeitos desta pesquisa fazem parte da família de um produtor de cafés especiais. Sua família está estabelecida há anos na região e o ofício de produtor de café foi passado de geração em geração. Essa família é composta pelo Produtor, sua esposa, parceira fundamental em seu processo de trabalho, seu filho adolescente e sua outra filha criança. Além desse núcleo, que nos acolheu e participou da pesquisa de maneira ativa, contamos também com a participação do concunhado do Produtor que, nas palavras deste, “divide a mesma sogra” e alguns de seus irmãos e outros familiares (DIÁRIOS DO CAMPO, 21/10/2019).

Para a Ergologia, o trabalho é reconhecido como um lugar de debate, de possibilidades, de negociações. Nele, a pura e simples execução das prescrições é impossível, pois as normas são sempre renormalizadas, ressingularizadas. Essas renormalizações são feitas “tanto da matéria da linguagem quanto de mimetismos e gestualidades, as prescrições são sempre transformadas pela atividade empreendida no uso do corpo-si” (GOMES JUNIOR; SCHWARTZ, 2014, p. 346).

Essa relação entre a atividade e a linguagem é chamada, como relatado anteriormente, de Dupla Antecipação. Para a Ergologia, a linguagem é uma atividade por si só. A atividade linguageira – portadora de conceitos e saberes, “e podemos pensar também em toda a gestualidade da linguagem corporal”, que busca antecipar a atividade, codificando, de alguma forma, de maneira mais ou menos consciente e racional – pode, a partir dessas codificações, transmitir e acumular experiências (GOMES JUNIOR; SCHWARTZ, 2014, p. 346). A outra antecipação dessa dupla é a própria atividade, a que vai antecipar aquilo que deve ser posto em palavras ou gestos, “[...] formalizando em saberes e conceitos e desenvolvendo novos modos de operar o corpo” (GOMES JUNIOR; SCHWARTZ, 2014, p. 346). Esses dois registros estão em tensionamento, produzindo saberes e história.

O corpo é que realiza, por assim dizer, as ressingularizações, a partir da gestão no confronto com as normas no meio do trabalho. Para Schwartz e Durrive (2016), o corpo não é só um corpo, ele é uma “entidade” que:

[...] ultrapassa a separação entre o biológico, o psíquico e o cultural. Trata-se da pessoa enquanto ela *está em atividade*: um centro de arbitragem que incorpora o social, o psíquico, o institucional, as normas, os valores, a relação com o tempo, a relação com os níveis de racionalização (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 376).

Essa entidade enigmática é nomeada de *corpo-si* (SCHWARTZ, 2007a, p. 44). Esse *corpo-si* é a escolha da Ergologia em tensionamento com outros modos de “chamar” o sujeito, a pessoa ou a subjetividade, por exemplo, numa situação de trabalho. Justamente por ser uma entidade enigmática, o *corpo-si* não é passível de enquadramento, essa é uma das intenções da utilização do conceito, que não tem uma definição nítida ou que seja facilmente enquadrada.

Simplesmente, isso assinala a *dificuldade de pensar o sujeito da atividade*, porque não é nem o sujeito perfeitamente consciente, nem o sujeito perfeitamente inconsciente, enfim, uma entidade atravessa tudo isso. A atividade remete a isso (SCHWARTZ, 2007a, p. 44, grifos do autor).

3.1 Movimentos metodológicos: a dimensão experiencial

Por *Movimentos*, neste estudo, foi proposto o entendimento de que a perspectiva metodológica parte dessa articulação, desse movimento de dupla antecipação entre a atividade e atividade languageira, que são “motor” para a produção de novos saberes, para a operação dessa entidade que é o *corpo-si*. Aqui o *corpo-si* é também um “corpo-de-trabalho”, um “corpo-de-pesquisador” que está colocado no mundo, construindo seu percurso em relação aos objetivos de pesquisa que foram descritos previamente. Um corpo que, a partir das *Posturas* colocadas e apontadas anteriormente, agora necessita de direções e sentidos para poder se *movimentar*, a partir do campo e pelo campo.

Os *Movimentos* foram realizados em três fases. *Movimentos Iniciais*, *Imersivos* e *Devolutivos*. E cada um desses *Movimentos* “carrega” estratégias e técnicas de produção de dados para a pesquisa. Entendemos, pois, a pesquisa como sendo uma experiência (SCHWARTZ, 2010) que, apesar de não ter início, meio e fim definidos ou delimitados, acontece de maneira processual em fases

circunscritas. Essa circunscrição em fases não reduz a capacidade dos *Movimentos*; pelo contrário, dá abrangência de atuação e de debates de normas, de maneira infinitesimal, como forma de encontrar variações infinitamente pequenas, como no cálculo vetorial. Mesmo um limite entre os números 0 e 1, um universo infinito de pequenas variações é constituído, nesse caso um universo numérico. Assim, o zero e o um são as normas, e os encontros, no tempo e no espaço entre eles, a atividade.

3.1.1 *Movimentos Iniciais*

Os primeiros *Movimentos Metodológicos* foram nomeados de *Iniciais*. São *Movimentos* de descobertas, de dúvidas, de escolhas, de erros. São *Movimentos* na tentativa de se descobrir pesquisador e de conhecer aquilo que está em sua volta. Esta pesquisa “ganhou” novos rumos durante os *Movimentos Iniciais*, se encontrando com outros “*corpos-si*”, que provocaram debates de normas e reposicionamentos subjetivos.

Os *Iniciais* foram *movimentos* de fundamentação na relação do pesquisador com a pesquisa. A sua importância está — não só, mas principalmente — na construção de uma nova direção para a pesquisa e na pactuação do campo com o Produtor de Café. Como abordamos na introdução, a pesquisa inicialmente trataria dos trabalhadores da “panha” do café. Foi no dia intitulado “*Encontro com os produtores de café*”, registrado no diário de campo, que a pesquisa adquiriu novos sentidos, a partir das vivências experienciadas naquele dia.

O contato com uma série de sujeitos encontrados naquele dia fez surgir um novo mundo de possibilidades que, até então, não tinham sido vivenciadas durante a experiência no CRAS e na delimitação inicial da nossa questão para o PPGSI. O entendimento de que o campo é vivo e não pode ser totalmente apreendido *a priori* durante o processo de uma pesquisa foi crucial para que pudéssemos modificar aquilo que inicialmente pretendíamos seguir.

Neste mesmo capítulo, no subtópico intitulado *Passo a Passo do Percurso em Campo: do primeiro inicial até a pactuação*, serão demonstrados passo a passo dos *Movimentos* que foram denominados de *Iniciais*. Todos os dias — que serão

apresentados individualmente — foram decisivos para que pudéssemos consolidar o percurso até a atividade a qual escrevemos hoje.

Nessa experiência, a permissão da dúvida e do erro foi fundamental para o prosseguimento da pesquisa. Eles foram importantes para o reconhecimento do território, bem como da articulação com os atores do/ no campo. Considerar o erro, no entanto, não significa furtar-nos de utilizar técnicas e estratégias para a investigação. Dessa forma, foram utilizadas como técnicas de produção de dados nos *Iniciais*: a pesquisa bibliográfica; as conversas formais; as conversas informais; a produção de imagens; a gravação de áudios; e as anotações.

As estratégias não estavam postas, não tínhamos um plano fechado para investigar o tema proposto. Foi preciso nos entregar ao caminho e, a partir dos encontros no trajeto, ir criando estratégias para produzirmos os dados. Estes foram produzidos nos *Movimentos Iniciais* e foram recortados, tratados e trabalhados para auxiliar o percurso, do início do campo até a primeira visita à casa da família de produtores de café. Tais dados ainda foram utilizados principalmente na produção do percurso do campo de pesquisa.

A partir de alguns contatos com pessoas da região, abrimos, então, o campo da pesquisa. Dessa forma, foi possível termos a oportunidade de expor a pesquisa em um encontro com representantes do executivo, legislativo, empresários do setor de turismo e produtores de cafés do município de Dores do Rio Preto. Nesse encontro ocorreu: a articulação de novos vínculos para o percurso em campo; a reaproximação através do contato com pessoas que conhecíamos na região; o acesso a representantes do executivo municipal, visando apoio no processo de pesquisa; a aproximação entre o pesquisador e os profissionais das redes socioassistencial e de saúde do município, para referenciamento no território; a participação em um encontro sobre cafés especiais no território; e, por fim, a formação de aliança com profissionais do curso de tecnologia em Cafeicultura do Instituto Federal do Espírito Santo (IFES), que nos apoiaram em alguns momentos da pesquisa.

Tabela 01 – Panorama Geral do *Diários do Campo* – Movimentos Iniciais

Panorama Geral - <i>Diários do Campo</i>					
Movimento	Data	Encontro	Páginas	Principais Atores	Resumo
Movimentos Iniciais	X	Introdução	2	X	Rápida apresentação da região do Caparaó
	Dezembro de 2018	A Reunião	3 a 8	Prefeito Municipal, Funcionário da Agricultura, Produtora de Café	Fala a representantes políticos e civis sobre o ingresso no PPGPSI e a pesquisa
	X	E Agora José?	8 a 9	Pesquisador	Questionamento sobre os rumos a tomar na pesquisa
	16/08/2019	X	9 a 10	Pesquisador, Funcionário da Agricultura	Comunicação via aplicativo de mensagens para agendamento do encontro
	20/08/2019	Funcionário da SMA	10 a 22	Pesquisador, Funcionário da Agricultura	Conversa com o funcionário e convite para o Encontro do Produtores
	27/08/2019	X	22 a 23	Pesquisador, Funcionário da Agricultura	Comunicação via aplicativo de mensagens para confirmação do Encontro do Produtores
	28/08/2019	x	23	Pesquisador, Assistente Social	Comunicação via aplicativo de mensagens para tirar dúvida sobre o local
	29/08/2019	O Encontro com os Produtores de Café	23 a 71	ACS da Forquilha, Produtor de Café Especial, Produtor do Amor, Barista de Brasília, Técnico do INCAPER	Dia do Encontro com os produtores de cafés especiais na Forquilha do Rio e efetivação dos contatos
	08/09/2019	x	71 a 72	Pesquisador, Assistente Social	Comunicação via aplicativo de mensagens com troca de fotos sobre o dia do encontro
	11/09/2019	X	72 a 76	Pesquisador, Amigo Barista	Constatação e Encaminhamento de algumas implicações sobre a pesquisa
	02/10/2019	X	76 a 77	Pesquisador, Produtor do Amor	Comunicação via aplicativo de mensagens para agendamento do encontro
	18/10/2019	X	78 a 80	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para agendamento do encontro e Pactuação do encontro
	20/10/2019	X	80 a 81	Pesquisador	Elaborações durante a viagem de ônibus entre Vitória e Guaçuí

Fonte: tabela elaborada por este pesquisador.

3.1.2 *Movimentos Imersivos*

Os *Movimentos Imersivos* fazem parte da segunda fase de *Movimentos Metodológicos* da pesquisa. O que separa os limites entre os *Iniciais* e os *Imersivos* é o primeiro acolhimento do Produtor de café especial ao pesquisador. Já havíamos construído uma trajetória do/ no campo, mas, ainda assim, mesmo que houvesse algumas inseguranças ou dúvidas, estas eram minimizadas pela experiência adquirida no *Movimento* anterior. As questões estavam mais nítidas, o objeto já havia ganhado contorno, e a rede de apoio com as alianças do território estavam se solidificando.

O *Movimento de Imersão* significa exatamente um mergulho no trabalho e na vida do Produtor que nos acolheu. O trecho a seguir relata o primeiro “serviço” que foi realizado junto ao Produtor e reflete bem a perspectiva de uma imersão. Literalmente uma imersão em um monte de café:

Ele me indicou a lata de plástico. Peguei a lata e me joguei no monte de café. Como um mergulho. Comecei a encher o balde de café até o seu limite e depois despejava o conteúdo na caçamba que estava acoplada ao trator (DIÁRIOS DO CAMPO, 21/10/2019).

Um mergulho sem preocupações, de “cabeça vazia”. Sem medo do que iria acontecer, com a escuta aberta para o que acontecia ao redor, mas, ao mesmo tempo, sem uma atenção fixa. Uma atenção flutuante do *corpo-si* pesquisador, não só inconsciente. Para ser impregnado pelas vivências com o trabalho e vida do Produtor de café especial era preciso “não saber de nada”, num *Movimento de Imersão* em sua atividade.

Esses *Movimentos* metodológicos são formados por um conjunto de quatro dias de Imersão na atividade de trabalho do Produtor de café e de parte de sua família. As visitas à sua propriedade foram pactuadas sempre às segundas-feiras, nos horários entre seis horas da manhã e, em média, até o meio-dia. Eram seis horas na “lida” com o Produtor, praticamente sem pausas. O único intervalo que havia, coletivamente, era o do almoço, que acontecia entre às 9h30 até às 9h45-9h50. Era um almoço rápido e logo voltávamos ao trabalho.

Durante esses *movimentos*, produzimos grande parte dos dados. As anotações da experiência vivida durante aqueles dias foram feitas com o máximo de precisão e riqueza de detalhes possíveis no diário de campo. Em cada um dos

quatro dias de imersão na atividade dessa família, foi possível experienciar, trabalhando, alguns dos vários serviços que a família de produtores de cafés especiais realiza em seu dia a dia. O produto dessas *Imersões* formou grande parte da base de dados, que foram utilizados posteriormente na construção de um questionário semiestruturado, terreiro de nossa *Conversa*, realizada no terceiro *Movimento* metodológico.

Dentro deste infinitesimal que foram os *Movimentos Imersivos*, foram utilizadas algumas técnicas de pesquisas qualitativas para a produção desses dados, tendo, como tendência e perspectiva, a concepção de um *Movimento Imersivo*. Dessa maneira, utilizamos: conversas; produção de imagens; gravação de áudios e anotações. Como estratégia principal, utilizamos, ainda, a vivência da atividade da situação de trabalho e de vida dos produtores de cafés especiais. Assim, realizamos também um mapeamento dos “serviços¹⁷” executados por esses produtores e um confronto, em alguns momentos, de informações produzidas em dias anteriores.

¹⁷ Como os trabalhadores nomeiam os diferentes tipos de trabalhos que devem fazer durante o processo de produção do café especial.

Tabela 02 – Panorama Geral do *Diários do Campo* – *Movimentos Imersivos*

Panorama Geral - <i>Diários do Campo</i>					
Movimento	Data	Encontro	Páginas	Principais Atores	Resumo
Movimentos Imersivos	21/10/2019	Primeira Imersão	81 a 101	Pesquisador, Produtor de Café Especial, Cunhado do Produtor, Irmão do Produtor	Serviços: no terreiro de café, com o trator e o secador
	25/10/2019	x	101 a 102	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para confirmação do encontro
	28/10/2019	Segunda Imersão	102 a 122	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Serviços: Na lavoura, no terreiro e Almoço com o Produtor
	01/11/2019	x	122	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para confirmação do encontro
	04/11/2019	Terceira Imersão	122 a 136	Pesquisador, Produtor de Café Especial, Outro Produtor, Filho do Outro Produtor	Serviços: Na Lavoura, no Descascador, no Terreiro e o Deslocamento de Moto
	17/11/2019	X	136	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para postergação do encontro
	11/12/2019	X	137	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para possível encontro
	12/12/2019	X	137	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para confirmação do encontro
	13/12/2019	X	138 a 139	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para confirmação do encontro
	16/12/2019	Quarta Imersão	139 a 162	Pesquisador, Produtor de Café Especial, Cunhado do Produtor, Irmão do Produtor, Irmã do Produtor, Esposa do Produtor, Filho do Produtor, Filha do Produtor, Sobrinhos do Produtor	Comunicação via aplicativo de mensagens para pactuar mudança nos planos do dia de trabalho
	24/12/2019	X	163	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para informar não comparecimento
	25/01/2020	X	163 a 164	Pesquisador, Produtor de Café Especial	Comunicação via aplicativo de mensagens para conversar sobre as fortes chuvas na região

Fonte: tabela elaborada por este pesquisador.

3.1.3 *Movimentos Devolutivos*

A primeira etapa da terceira fase dos *Movimentos* ocorreu no dia 21 de maio de 2021. Essa fase foi nomeada de *Movimentos Devolutivos*. Nela aconteceu a devolução para o Produtor dos dados colhidos nos dois *Movimentos* anteriores. Com isso, houve a produção de novos dados e a validação dos dados já produzidos no tensionamento com os protagonistas da atividade.

Como estratégia para a produção de dados, nesta primeira etapa, realizamos uma conversa nos moldes sugeridos pela Ergologia:

Atenção, a conversação nada tem de improvisado! Não se trata de estender o microfone a alguém e deixa-lo falar... A conversa é, na realidade, guiada por uma preocupação precisa, que vai canalizar o fluxo das palavras: é aproximar a atividade, colocar em palavras os julgamentos de uma pessoa, o que supõe reconstituir com ela as situações que foi levada a escolher, os momentos de sua vida (MAILLIOT; DURRIVE, 2016, p. 212).

Para Mailliot e Durrive (2016), a conversação tem como premissa a ancoragem e a orientação. A *ancoragem* permite entrar na singularidade das escolhas feitas pelo trabalhador em sua atividade e em sua vida. A *orientação* é a premissa utilizada para evitar com que nos percamos, durante a conversa, por motivo de possíveis digressões. Assim, foi construído um questionário com 18 perguntas, que circunscreviam a experiência ocorrida durante as imersões com o Produtor de Café e sua família em seu dia a dia, na atividade acompanhada. O questionário com as perguntas pode ser encontrado no Apêndice C.

Apesar das questões previamente colocadas, não nos abstermos – como previne a premissa de ancoragem – de elaborar pontos que viessem a chamar a nossa atenção durante a conversa. Pontos esses que tinham relação com algum momento dos *Movimentos Iniciais* ou *Imersivos*, mas que não estavam dispostos no questionário.

O questionário foi submetido a um teste piloto previamente realizado (Apêndice D). Para a realização do teste, foram contatados outros três produtores familiares de cafés especiais. Dois produtores de cafés que residem e trabalham no estado do Espírito Santo, sendo um deles da região do Caparaó, no município de Guaçuí; e outro no município de Marechal Floriano, na região Serrana Central. Contamos, ainda, com a participação de uma produtora de cafés especiais do

município fluminense de Varre-Sai, que fica na divisa entre os estados do Espírito Santo e Rio de Janeiro. A finalidade de realizarmos um teste piloto foi a intenção de termos um cuidado “a mais” com as perguntas previamente elaboradas. Caso algum dos produtores que recebeu o teste tivesse alguma dificuldade ou dúvida em relação a uma das perguntas, estas poderiam ser reescritas pelo pesquisador que, até mesmo, poderia excluí-las do questionário, caso fosse necessário. O que não ocorreu.

A conversa com o Produtor que nos acolheu durante o processo da pesquisa foi previamente agendada com ele via aplicativo de troca de mensagens no dia 13 de maio de 2021. Dessa forma, houve um pacto de nos encontrarmos numa sexta-feira, dia 21 de maio, após o seu expediente de trabalho, por volta das 16h.

Durante a conversa, optamos pela utilização de um aplicativo de celular para a gravação dos diálogos. Foram utilizados dois aparelhos *smartphones* diferentes, para caso houvesse problemas com um deles, o outro serviria como fonte de dados reserva. A conversa gravada teve um total de 42 minutos e 21 segundos de duração. Ela foi realizada em quatro blocos, sendo: o primeiro com 12 minutos e 21 segundos; o segundo com 8 minutos e 20 segundos; o terceiro com 13 minutos e 21 segundos; e, por fim, o quarto e último bloco, com 8 minutos e 19 segundos. Decidimos realizar as conversas em blocos para que pudéssemos conferir periodicamente a funcionalidade dos aparelhos, e se eles estavam gravando a conversa.

Ao longo do encontro, adotamos todos os cuidados sanitários necessários em relação a uma possível contaminação por Covid-19. Tanto o pesquisador quanto o Produtor utilizaram máscaras, álcool em gel e mantiveram uma distância de 2 metros para a realização da conversa.

Ao concluir a *Conversa*, pedi para que o Produtor de Café assinasse o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice B)¹⁸. Ele perguntou se era para liberar o uso da gravação, o que respondi que “sim”. Ele afirmou que não havia problemas. Dessa forma, o Produtor assinou a parte dele em sua via e na minha, tendo também assinado a minha parte em ambos os documentos e entregue uma cópia para ele. Perguntei, ainda, para o agricultor se – caso surgisse alguma dúvida – haveria a possibilidade de procurá-lo novamente, para possíveis esclarecimentos.

¹⁸ O projeto foi submetido à Plataforma Brasil e aprovado como consta no Apêndice E.

Ele disse que não haveria problemas, que as portas estavam abertas. Em seguida, realizei uma última pergunta: se ele gostaria que mudasse o nome dele durante o trabalho para preservar a sua identidade. Em que o Produtor *disse para usar “Zé”*.

Após alguns meses, passado o reencontro com Zé, mais precisamente no dia 14 de dezembro de 2021, retornei até à sua propriedade para entrega de uma cópia da prévia da dissertação. Foi explicado para ele que qualquer dado que, por ventura, estivesse errado ou não fosse do interesse dele aparecer naquele trabalho, poderia ser comunicado a mim, que faria a modificação ou retirada. O Produtor, com seu jeito atencioso, respondeu que esse ano estava com muito trabalho, e que trabalharia até praticamente a virada de 2021. Mas disse que teria entre o dia 4 de janeiro e o dia 10 de janeiro alguns dias de descanso, e que neles tentaria examinar o material a ele entregue.

Tabela 03 – Panorama Geral do *Diários do Campo* – Movimentos Devolutivos

Panorama Geral do <i>Diários do Campo</i>					
Movimento	Data	Encontro	Página	Principais Atores	Resumo
Movimentos Devolutivos	21/05/2021	<i>Conversa</i>	164 a 185	Pesquisador, Produtor de Cafés Especiais	Entrevista Semiestruturada
	14/12/2021	Devolução	185 a 191	Pesquisador, Produtor de Cafés Especiais	Entrega da prévia da dissertação

Fonte: tabela elaborada por este pesquisador.

3.1.4 Nucleação dos dados produzidos nos *Movimentos*

Com os dados produzidos na *Conversa*, somados com os dados do *Diários do Campo*, principalmente os produzidos durante os *Movimentos Imersivos*, foi realizada uma segmentação em 3 núcleos. É impossível dizer que esses dados foram “separados”, pois, de alguma forma, eles são inseparáveis. Seria anti-ergológica, pois, uma tentativa nesse sentido. Porém, durante o processo das leituras, releituras e análises do material que foi produzido, compreendemos que algumas temáticas estavam mais “acentuadas” em relação às outras. Foram elas:

1. Os modos como o trabalho é organizado no tensionamento “Macro-Micro” da atividade;
2. A transversalização do território na vida da família e da comunidade;

Apesar de cada núcleo ter um direcionamento de uma temática específica, o que por resultado acabou gerando uma delimitação do que é tratado em cada um deles, as análises se atravessam nos capítulos. Isso porque foi entendido, durante a produção de análises, que é impossível, por exemplo, falar dos modos como o trabalho é organizado, sem falar, também, dos saberes que são investidos, da família e do *corpo-si*.

Uma vez passada essa etapa, procuram-se e colocam-se, juntos diversas problemáticas, mas aqui ainda, nada é evidente. Trata-se de um verdadeiro desafio que é o de dar corpo a ideia de que, para produzir saberes válidos sobre o trabalho, é preciso permitir a experiência do trabalho e ao conhecimento sobre a atividade instruir-se reciprocamente. Procurar definir o trabalho como atividade, passar cada problemática ao crivo da conceitualidade ergológica... e fazer o caminho inverso. Mobilizam-se exemplos, imagens, escava-se, discute-se, questiona-se um pouco, polemiza-se – depois tenta-se formalizar, compreender e se compreender.... No fim, chega-se a um resultado. Certamente nem todo mundo compreende tudo, nós em primeiro lugar – mas alguma coisa aconteceu (CLAR; PRÉVOT-CARPENTIER; ROTH, 2016, p. 257).

Na conversa sobre o DD3P, Clar, Prévot-Carpentier e Roth (2016) defendem que é necessário um movimento de ida e volta no processo de pesquisa do trabalho como atividade. Um movimento de zigue-zague, como os que fazem os trabalhadores do café quando estão virando o café, no terreiro ao sol, para a

secagem. Na definição, escrita e apreciação dos capítulos de análise, passamos por esses *movimentos* de zigue-zague. Por diversas vezes, tivemos que compreender e nos compreender durante esse processo. O que teve um efeito de intervenção na atividade e na vida como pesquisador.

3.2 *Diários do Campo*

O diário de campo funcionou como técnica e também como estratégia de produção de dados, ao mesmo tempo em que ele é *parte fundamental* do desenrolar da pesquisa. O diário de campo, constituído neste trabalho, não pode ser definido ou ser apresentado como possuidor de uma função fixa. A questão principal é a de que o diário foi uma espécie de plataforma de base para a atividade de pesquisa, pois era, ao mesmo tempo, local de aterrissagem e também plataforma de voo, território de chegadas e saídas.

O diário de campo, que nesta pesquisa ganhou até nome: *Diários do Campo*¹⁹, apresenta-se, também – mas não só – em duas dimensões. De um lado, foi composto pelos registros feitos em campo a partir das intervenções, como sendo uma espécie de depósito do percurso de campo. Por outro, e em tensionamento constante, ele produziu, a partir da própria “experiência”, (SCHWARTZ, 2010) os registros, pensamentos, ideias e direções.

Diários do Campo, como instrumento e parte do protocolo de pesquisa, não se reduz simplesmente ao ato de formalizar a experiência de registro textual, mas também como *encontro de encontros*, para designar “trajetórias que se recortam” entre a própria experiência do pesquisar e as experiências que brotavam na pesquisa “assim, uma pessoa que tem uma história encontra uma máquina²⁰ que tem uma história” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 383).

Esses tensionamentos fizeram com que pensássemos a maneira como estava implicada a pesquisa e, justamente, produzida a pesquisa, exatamente como a Ergologia propõe pensar a *História*: “como encruzilhada de debates entre, de um lado, normas antecedentes e, de outro, constrangimentos e disposições a

¹⁹ O termo campo em nossa pesquisa adquiriu duplo sentido, campo de pesquisa e campo como propriedade rural. Devido ao binômio, denominamos o diário de campo de “Diários do Campo”.

²⁰ Uma máquina sendo uma combinação de processos protocolizados (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 383).

renormalizar” (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a, p. 380). *Diários do Campo* é a história da pesquisa e *produz* a história da pesquisa.

Não se trata, aqui, de um livro de história ou de um romance. Ele é um movimento de dupla antecipação. Um processo de escrita dialógica. Ele circunscreve, dá limite, borda. E, dentro desses limites que ele propõe, existe algo de infinitesimal: a atividade. Sem o processo da construção de *Diários*, a pesquisa não existiria, pelo menos da maneira como ela se apresenta. Assim, pontuamos: essa existência só acontece, comparece, porque *Diários* não foi produzido sozinho, ele não foi feito de maneira isolada ou solitária. É uma construção coletiva. Efeito de várias mãos, vários corpos, várias ideias, encontros e desencontros.

3.2.1 Organização dos dados produzidos

Foi construída uma tabela com um panorama do *Diários*, presente no final da apresentação de cada um dos Movimentos. Nela, selecionamos seis tipos de dados para oferecer o panorama: *Movimento*, *Data*, *Encontro*, *Páginas*, *Principais Atores* e *Resumo*.

Diários do Campo está separado pelos três *Movimentos* apresentados anteriormente. Os *Movimentos Iniciais*, que são os dias de caminhada que antecedem o encontro com a família de produtores que nos acolheu. Os *Movimentos Imersivos*, que são os dias de trabalho com a família acompanhada durante o processo da pesquisa. E os *Movimentos Devolutivos*, representados pela data da conversa com o Produtor e a entrega da cópia da dissertação.

A variável *Data* refere-se ao dia em que os encontros aconteceram. Sejam encontros feitos pessoalmente ou virtualmente, pelo aplicativo de mensagens do celular. Existem duas situações onde a data não aparece. No dia que nomeamos como *Introdução* e o dia do “*E agora, José?*”, que foi um registro feito no *Diários*, sem uma data específica. Outra exceção é o registro do dia *A Reunião*, que foi um dia vivido antes do ingresso no mestrado, mas que, mesmo assim, foi considerado como importante pista para construção do campo, o primeiro dia do caminhar da pesquisa.

O *Encontro* tem uma função importante, pois foram dias considerados estratégicos para a direção da pesquisa e que ganharam nomes próprios. Fora a

Introdução, que não é um dia específico, no total são oito encontros com nomes próprios. Nos *Movimentos Iniciais* são eles: *A Reunião*, “*E agora, José?*”, *Funcionário da Agricultura*, *O Encontro Com Os Produtores de Café*. Nos *Movimentos Imersivos* foi possível experimentarmos: *Primeira Imersão*, *Segunda Imersão*, *Terceira Imersão* e *Quarta Imersão*. Nos *Movimentos Devolutivos*, os encontros foram marcados pela *Conversa* e pela *Entrega*.

Páginas é uma espécie de capricho. Como o *Diários* foi organizado com números de páginas, optamos por delimitar no panorama, como uma espécie de sumário, de “quais a quais” páginas vão cada *Data*. Isso tem como função, além de uma organização numérica e, de certa forma, linear, uma possibilidade de localizarmos facilmente no arquivo do *Diários* – seja no impresso ou no virtual – uma informação para constatações ou encaminhamentos.

Principais Atores. Delicado dizermos quem é principal em que momento, pois, como apontado anteriormente, o *Diários* foi constituído por diversas mãos e mentes. Mas, neste caso, optamos por oferecer esse dado como uma maneira de visualização das principais interações interpessoais no decorrer da pesquisa e, também, para “apresentar” os codinomes desses atores nos demais capítulos.

O *Resumo* é a síntese do que foi feito no dia. Uma apresentação bem circunscrita e direta do que aconteceu em determinado dia. Sabemos dos riscos ao se limitar uma informação tão importante quanto os fatos que aconteceram no dia, mas, como informado acima, a função do Panorama é uma visualização geral do *Diários*.

3.2.2 Confeção do *Diários do Campo*

O processo de confeção do *Diários do Campo* acontecia sempre em três tempos diferentes, sequenciais e cíclicos. Ao chegarmos aos locais visitados e sermos tomados por toda sorte de novos sentimentos e afetos, nos deparávamos com o novo, com o inexplorado, com o incontrolável, com aquilo que não está sob o domínio, sentimentos que reverberavam como questões imaginárias. Naquele instante, o esforço era para registrar diálogos, sensações, pensamentos, frases e palavras que eram consideradas importantes ali no campo, no ato do encontro e no contato com os trabalhadores. As visitas em campo eram sempre agendadas para

as segundas-feiras, na parte da manhã, com os horários variando entre seis e onze horas da manhã.

O segundo tempo apresenta-se em duas etapas. A primeira etapa corresponde ao tempo da viagem de ônibus entre Guaçuí (onde reside o pesquisador) e Vitória (onde aconteceram as aulas e orientações). A viagem, que totalizava, em média, 5 horas, acontecia na terça-feira à tarde. Durante a viagem entre as cidades, eu lançava no computador portátil todos os tipos de registros que haviam sido produzidos durante *Os Movimentos* em campo. Nessa etapa, o texto que estava sendo produzido sobre o dia da visita começava a “ganhar corpo”. Nele, reconstruía o momento da experiência que havia acabado de ocorrer. Experiência tal que ganhava sentido a partir do reavivamento da atividade. A segunda etapa desse tempo acontecia na quarta-feira após a visita e simbolizava tudo aquilo que havia acontecido, colocando em palavras no *Diários* e organizando-o de maneira narrativa.

O terceiro tempo da confecção do *Diários do Campo* era o tempo de dar acabamento ao texto e aos detalhes. Pequenos detalhes esses que brotavam repentinamente no plano da consciência, assim, de repente. Uma frase, um olhar, um pensamento, o semblante de uma pessoa, enfim, um momento importante que retomava. Não existia um dia ou um horário específico para essa parte do processo de confecção do *Diários*. Muitas vezes, esses momentos eram retomados em outro dia de campo, no encontro com os produtores, ao estarmos no meio do trabalho, ao me aproximar de uma situação que tinha sido vivida anteriormente. Ou, até mesmo, quando eu estava andando de bicicleta, antes de dormir e, inclusive, durante as sessões pessoais de análise. Eles simplesmente apareciam. Esses momentos de concluir, na realidade, não “concluía” o dia confeccionado no *Diários*, pois dificilmente poderia ser relatado tudo o que aconteceu, mas eram colocados como pequenas joias que surgiam, como presentes ao dia relatado, e acabavam por finalizá-lo, a partir do percurso.

Os *Movimentos Devolutivos* não seguiram essa lógica dos tempos de confecção. Com o advento da pandemia e a interrupção das Imersões, ficamos um longo tempo sem retornar a campo. Quando houve o retorno, fizemos a *Conversa* e realizamos, no mesmo dia da visita, a passagem pelo campo, registrada no *Diários do Campo*.

3.2.3 Anotações em *Campo*

Ao longo do percurso clínico, sempre optamos por fazer os registros, importantes para a condução dos casos, depois das sessões. Eram reservados sempre, no mínimo, dez minutos para as anotações dos casos. Da mesma forma, tentamos aplicar essa estratégia na condução de importantes anotações do/ no campo.

Porém, no primeiro dia de campo dos *Movimentos Iniciais*, durante a conversa com o funcionário da Secretaria Municipal de Agricultura (SMA), percebemos que não seria uma boa ideia deixar para registrar depois. Apesar de eu gozar de uma boa memória, foi possível compreender que não poderia confiar completamente e unicamente na instância mnêmica para um registro posterior. Os registros precisavam ser feitos durante os encontros.

No dia da conversa com o funcionário da SMA, optei por não realizar o registro por gravação de áudio e nem efetuar anotações na frente dele, pois considerei que isso poderia quebrar o fluxo da conversa ou ser inconveniente. Outro fator de optar por não utilizar o gravador foi o de que a nossa conversa seria informal e não uma entrevista formalizada.

Depois da conversa, que teve uma hora e meia de duração, em direção ao carro, comecei a efetuar anotações em forma de tópicos sobre os assuntos que haviam sido conversados. Essas anotações continham as principais falas, marcadas por palavras e frases que considerava importantes sobre cada assunto. Durante a viagem de carro entre Dores do Rio Preto e Guaçuí, gravei áudios sobre os detalhes da conversa que acabara de acontecer e, após essa experiência, entendi que seria fundamental fazer as anotações no campo.

No encontro com os produtores de café da Forquilha do Rio, decidi utilizar o celular como instrumento de trabalho para fazer anotações, gravar áudios e fazer o registro com fotos também. Como era um encontro coletivo, algumas pessoas faziam anotações em cadernos ou nos seus celulares. E, assim, houve um maior sentimento de conforto para poder fazer os registros. Dessa forma, as quase quatro horas de encontro tiveram frases, pensamentos, conversas e aulas registradas, tanto em palavras escritas, no bloco de notas do *smartphone*, quanto em áudios, com os resumos das conversas.

Neste dia, iniciou-se uma espécie de estratégia para o registro de informações: o cigarro. Quando, depois de uma conversa, era necessário que eu fizesse alguma anotação ou gravasse um áudio, eu me distanciava para fumar um cigarro e começava a fazer os registros. Essa estratégia permaneceu e foi sendo desenvolvida durante todos os dias dos *Movimentos* seguintes.

Durante os *Movimentos Imersivos*, outra estratégia para iniciar as anotações foi iniciada: a de ir ao banheiro. Além dos momentos com o cigarro, que acabaram sendo muitos, inclusive registrados numa frase de um dos produtores “*o homi fuma, hein!*”. As idas ao banheiro começaram a ser utilizadas para fazer anotações, mas nem sempre eu estava próximo de um, como quando estava na lavoura, por exemplo, em que eu ia “no mato”, como permitiu e indicou o Produtor. Algumas vezes, porém, eu ia sem a necessidade fisiológica, apenas para fazer as anotações.

3.2.4 *Smartphone*: ferramenta de trabalho em *Campo*

Sem perceber, o aparelho de celular *Smartphone* (ou “Telefone Esperto”, em tradução livre) se tornou o principal instrumento para o registro de dados da pesquisa. A versatilidade do aparelho permitiu que este fosse utilizado em momentos diferentes durante o processo do/ no campo. Assim, do estabelecimento do contato com os atores da pesquisa até o registro de áudios sobre pensamentos — que ocorriam e que necessitavam de serem gravados para posterior elaboração —, o aparelho foi uma espécie de instrumento “curinga”. A versatilidade e a praticidade em relação ao manejo e transporte do aparelho, que foi um companheiro durante todo o percurso do campo, fizeram com que percebêssemos a sua importância para o desenvolvimento deste estudo.

O costume de usar o aparelho para as mais variadas finalidades pode parecer corriqueiro e, de fato, atualmente ele se tornou objeto “indispensável” para as relações pessoais. Isso faz com que não se considere a sua importância (ou não) na vida das pessoas. A efetividade do aparelho celular para o desenvolvimento da pesquisa é inegável. É importante, portanto, frisarmos a utilização do celular como uma nova tecnologia para a atividade de pesquisa. Pelo menos, nesta pesquisa especificamente.

Hoje quando se trata de novas tecnologias, nós nos referimos a outras dimensões que se ampliam e que, sem dúvida, são de tal natureza que mudam muito profundamente, não mais somente as atividades do trabalho, mas também a maneira como as relações sociais vão se ordenar, as relações de poder, as relações entre a atividade de trabalho e os locais de trabalho, as categorias socioprofissionais (SCWHARTZ; DUC; DURRIVE, 2007b, p. 85).

A contribuição do celular, esse instrumento multifuncional, foi de extrema importância em várias frentes para a pesquisa e seus diversos tipos de registro. Abaixo, foram elencadas essas frentes e os tipos de registros.

A primeira delas foi a maneira de se comunicar. Como o pesquisador é habitante de outro território, distante de onde a pesquisa é realizada, foi, e ainda é, de grande importância a comunicação com os atores da pesquisa. Para tanto, optamos por utilizar em praticamente todos os contatos, com exceção de uma ligação, um APP (aplicativo) de troca de mensagens. Além da praticidade da comunicação, possibilitando enviar e receber mensagens rapidamente e tê-las respondidas no momento em que os participantes desejassem, o aplicativo permite armazenar em forma de conversa e com as datas de cada diálogo realizado, o que facilitou a produção e a organização do diário de campo.

Os diálogos foram realizados por mensagens escritas e por mensagens no formato de áudios gravados. Inclusive, elegemos, como questão estética, que os diálogos feitos pelo APP tivessem, no texto, um recuo maior do que as citações convencionais, para poder remeter à dimensão de um celular.

Foi utilizado, durante todo o percurso da pesquisa, um aplicativo de Bloco de Notas, onde era realizado o registro por escrito de diálogos, palavras, frases, sensações e pensamentos. Esse aplicativo permitiu agilidade, por conta da destreza desenvolvida com a digitação rotineira de sua utilização. O uso do Bloco de Notas como aplicativo de celular, em comparação com os tradicionais papel e caneta, oportunizou a realização de registros escritos de forma célere e eficiente e a inserção de informações robustas e precisas.

Outra forma possível de registro de dados com a utilização do celular foi a capacidade de registrar instantaneamente, a partir de fotografias, momentos específicos ou paisagens do território e, desse modo, computá-los no próprio aparelho. A totalidade das fotografias, que estão neste trabalho e são descritas como sendo do “acervo pessoal”, foi registrada com a utilização do aplicativo de

Câmera Fotográfica, em dois momentos distintos: antes do processo da pesquisa, quando eu ainda trabalhava no CRAS do município de Dores do Rio Preto; e as imagens registradas durante o processo da pesquisa.

A produção do diário de campo conta com imagens do dia do encontro com os produtores de cafés especiais na Forquilha do Rio e algumas outras foram registradas durante as excursões em campo. Assim, foi possível levarmos momentos, a partir de imagens que os olhos do pesquisador puderam presenciar, para os leitores que nunca tiveram a possibilidade de visitar o local.

A partir dos encontros com os atores da pesquisa, também foram registrados, através do uso da voz, pensamentos, reproduções de diálogos, de frases, palavras consideradas importantes e elaborações essenciais para a produção do diário de campo. A utilização do aplicativo Gravador de Áudio do celular, bem como do envio e recebimento de arquivos de áudios pelo aplicativo de troca de mensagens, possibilitou registros rápidos de informações volumosas, produtos, muitas vezes, de intervenções durante o campo. Ao produzir grandes quantidades de dados, decidi registrá-los em arquivos de áudios de voz em momentos específicos e que permitiam tal registro, por considerar que eram informações valiosas e que não poderiam ser perdidas. Outra função dos registros de áudios foi a de marcar lembranças que eram rememoradas em momentos aleatórios, que surgiam de repente.

Em consonância com a utilização do aplicativo de Troca de Mensagens, os diálogos, por meio de arquivos de áudio, permitiam uma comunicação sem “ruídos”. O envio de áudios pelo APP de mensagens possibilitou o manejo do tom de voz, a utilização de gírias do cotidiano, a acentuação de determinadas informações, assim como o esclarecimento de intenções ao ouvir o tom de voz dos atores da pesquisa. Outra utilização se apresentava quando era necessário enviar mensagens longas, com densidade de informações, em ambos os casos: tanto do pesquisador para o produtor, como foi, por exemplo, o início do contato entre as partes; quanto do produtor para o pesquisador, quando aquele precisava passar alguma informação de localidade, ou alguma mudança no planejamento do encontro.

3.3 Passo a passo do percurso em campo: do primeiro inicial até a pactuação

A seguir, a partir dos registros realizados no *Diários do Campo*, demonstraremos os caminhos desta pesquisa. Desde o primeiro *Movimento Inicial*, em que ainda não havia ingressado no PPGPSI – mas que foi considerado como a pedra angular desse caminho, pelo fato de termos conseguido articular contatos importantes –, até o momento da pactuação com Zé, o Produtor de Café²¹ que nos acolheu durante todos os *Movimentos Imersivos*.

3.3.1 “A reunião”

A reunião aconteceu quando eu trabalhava como psicólogo no CRAS do município de Dores do Rio Preto. Ela é o primeiro passo na constituição do campo de pesquisa, já que foi a partir dela que o Funcionário da SMA foi conhecido, tendo sido figura chave neste percurso. Nesse momento, eu ainda não tinha ingressado no mestrado, mas havia passado por todo o processo seletivo do PPGPSI e sido aprovado.

Nesse dia, todos os funcionários da secretaria haviam sido “convocados” no dia anterior pela Secretaria de Assistência Social para a reunião. Na manhã da reunião, a secretária, que também é esposa do prefeito, só falava que seria uma reunião muito importante e que ela gostaria de contar com todos os seus funcionários. Quando foi se aproximando da hora em que a reunião seria realizada, ela passou sala por sala, chamando as pessoas que trabalhavam no CRAS e no CREAS (Centro de Referência Especializado em Assistência Social) para comparecerem ao local onde aconteceria a reunião. Eu, então, deixei as atividades no CRAS e fui até o Centro Multiuso do município de Dores do Rio Preto. Eu não sabia o que esperar, estava completamente confuso. No caminho, ao questionar a secretária sobre o motivo da reunião, ela respondeu que eu “iria ver”.

A reunião, na realidade, consistia em um encontro para o lançamento de um folheto sobre o turismo no município de Dores do Rio Preto, com representantes do

²¹ Utilizaremos Zé e Produtor de Café (com letras maiúsculas) durante o texto para nos referirmos ao sujeito que acompanhamos durante o processo da pesquisa.

executivo de diversas pastas, representantes do legislativo municipal e pequenos empresários de turismo e produtores familiares de café. Nesse dia, a minha função era apenas fazer plateia para o prefeito, vice-prefeito, secretários e vereadores que estavam no evento naquele dia. Essas práticas de “convocação” para eventos dos representantes executivos são muito comuns no serviço público, principalmente se o vínculo empregatício do funcionário convocado não for estatutário.

Mesmo sem ter conhecimento prévio de como deveria me portar como pesquisador ou mesmo alguma noção sobre o manejo metodológico de uma pesquisa que envolve campo e sujeitos, foi entendido que, naquele momento e naquele lugar, deveria manifestar-me com uma espécie de “estratégia” para garantir um lugar, uma abertura, pela via política, no sentido institucional do que representava a “prefeitura” para um lugar como aquele.

A oportunidade de me lançar na empreitada que estava construindo surgiu quando o prefeito do município abriu espaço naquela reunião para manifestações, dúvidas e comentários. Como por impulso, eu disse:

Eu queria dizer que eu “tô” muito feliz porque nessa semana eu recebi a confirmação de que fui aprovado no mestrado da UFES em Vitória, e que o tema da minha pesquisa é justamente as famílias que produzem café aqui no município. Então, pra mim, é muito importante poder dizer isso aqui agora, não só por mim, mas pelo município, que é onde parte da minha família foi criada e que agora vou ter o privilégio de poder levar esse tema para a universidade (DIÁRIOS DO CAMPO, 12/2018).

A fala teve o efeito esperado. Além do grande alívio em poder ter me inserido naquele momento, três pessoas me procuraram após a reunião. Um funcionário da Secretaria de Agricultura do município, o dono de um jornal da região e uma produtora de café do município. Eles haviam se interessado pelo tema da pesquisa. O funcionário da Secretaria de Agricultura se colocou à disposição para o que fosse preciso, disse que uma conversa poderia ser marcada, visando falarmos melhor sobre o projeto. Além disso, ele disponibilizou os automóveis da secretaria para me levar onde quisesse. O dono do jornal disse que gostaria de fazer uma reportagem sobre a pesquisa que seria realizada. E a produtora de café disse que disponibilizava seu sítio/ propriedade para que pudesse ser efetuada a pesquisa.

A reunião contribuiu como uma espécie de catalisador para os próximos passos do percurso da pesquisa. Foi a partir da aproximação com o funcionário da

SMA que consegui acesso aos produtores de cafés especiais. Em termos metodológicos, o contato com o funcionário da agricultura foi a “porta de entrada” que facilitou a inserção no território e a aproximação com os trabalhadores do café.

3.3.2 “E agora, José?” A decisão sobre o caminho a seguir

Iniciado o mestrado, era preciso decidir por onde começar. Deveria tomar a decisão: quem dentre as pessoas com quem conseguira contato no dia da “Reunião” deveria ser escolhida para falar? Falar com todas? Se mais de seis meses se passaram depois da primeira aproximação na reunião, faria algum sentido falar com eles novamente? Não havia muitas opções, o que tornava o peso da escolha ainda maior. Dois contatos importantes tinham sido realizados: um com o funcionário da Secretaria de Agricultura do município, e outro com uma proprietária de uma fazenda que produzia café.

De um lado, havia uma figura do executivo municipal, uma pessoa que auxiliava em grande parte nos processos vinculados ao trabalho agrícola do município, onde se havia decidido pesquisar. Por outro lado, a produtora de café poderia me colocar em contato direto com os seus empregados e facilitar a aproximação com os trabalhadores. O caminho poderia ser mais curto, eu conseguiria aproveitar melhor o tempo. Se fosse escolhido seguir pelo funcionário da SMA, muitas voltas poderiam ser dadas num mesmo lugar e não se chegar a lugar nenhum. Por outro lado, o funcionário poderia indicar vários donos de fazendas que produziam café e teriam muitos empregados.

No dia da reunião, algo do encontro fora marcante. Quando o funcionário da SMA veio falar comigo, logo me fez a seguinte pergunta: “*sua família é daqui?*”. Pergunta característica das pessoas da região. Para saber quem você é, basta saber à qual família você pertence. Quando lhe contei sobre meus pais, a surpresa, ele os conhecia. E, assim, de alguma forma, senti que a história dele passava pela minha história. Nós tínhamos já um vínculo possível de ser acessado e trabalhado. E o laço é algo fundamental, já que parte da minha atividade como psicólogo é estabelecida pelos laços que são produzidos com as pessoas com as quais me encontro. O laço é uma ferramenta de trabalho e, portanto, da atividade desta pesquisa.

3.3.3 Reunião com o Funcionário da Secretaria de Agricultura (SMA)

Inicialmente, apostei que seria melhor ocorrer o encontro com o funcionário da Secretaria de Agricultura do município de Dores do Rio Preto, já que o fato de conhecer previamente os meus pais seria um motivo a mais para que pudesse estabelecer algum território de trabalho, já que, dessa forma, já se estabelecia algum tipo de vínculo que ultrapassava aquele encontro.

O campo começava a tomar caminho. Assim, entrei em contato com o funcionário da SMA, que gentilmente tinha se oferecido para ajudar na pesquisa. Por ser uma “pessoa política” e essas pessoas estarem sempre em reuniões ou ocupadas com alguma coisa, decidi não fazer uma ligação telefônica, mas enviar uma mensagem via aplicativo de mensagens de texto, que poderia ser respondida por ele assim que fosse possível.

O que causava preocupação era a temática do projeto que, apesar de nebuloso até aquele momento, girava ao redor dos trabalhadores do café que colhiam o fruto da planta com as mãos, aqueles que faziam a “panha” do café, e, como isso, se vinculava ao movimento econômico e social que afetava diretamente a economia da cidade e a vida desses trabalhadores.

Pensei, então, que seria complicado, naquele primeiro momento, expor o que estava sendo proposto como objetivo de pesquisa para uma pessoa ligada ao executivo do pequeno município. Pois aquele contato seria um contato chave para todo o andamento da pesquisa. E, como aprendido desde a época em que trabalhara no CRAS: em um município em que a última eleição foi decidida por apenas cinco votos de diferença entre os únicos dois candidatos que concorriam, tudo, absolutamente tudo, envolve política. Portanto, as consequências de um “fora” que eu pudesse dar naquele momento poderiam ser nefastas para o percurso da pesquisa. Decidi, pois, agir com cautela.

Ao entrar na sala do funcionário, senti um ar de mistério. Ele estava ao telefone e, enquanto me aproximava, ele havia feito um sinal com as mãos para que esperasse um pouco. Eu tinha imaginado aquela cena de várias formas diferentes, o que aconteceria – como num jogo de xadrez – se eu mexesse determinada peça, estaria antecipando uma ou duas jogadas à sua frente. Por um lado, o fato de nunca ter feito pesquisa formalmente me intimidava de alguma forma, embora, por outro

lado, o fato de ser um psicólogo e trabalhar com uma escuta qualificada em um *setting* terapêutico me concedesse certa tranquilidade.

Quando o funcionário desligou o telefone, com um gentil sorriso, perguntou diretamente: “*Bom, preciso que me diga exatamente do que você precisa*”. Não tinha previsto que a pergunta seria relacionada com o que eu “precisava” exatamente. Era difícil dizer da pesquisa (até para mim mesmo), já que ainda não tinha muita clareza sobre o que iria pesquisar de fato. Entendia que a pesquisa também tinha ligação direta com o desenrolar do meu campo, mas, mesmo assim, respondi ao funcionário: “*Eu tô pesquisando quem produz café no município, as famílias e como essa colheita reflete na economia da cidade, na produção de emprego e como isso pode influenciar na saúde mental das pessoas*” (DIÁRIOS DO CAMPO, 20/08/2020).

Eu suei um pouco para responder, pois não sabia exatamente o que responder. O funcionário me olhou com um olhar de dúvida ainda, como quem não tinha entendido, uma cara de “como assim?”. Então começou a falar.

A estratégia/ ideia de um jogo de xadrez se desfez completamente. Já não era uma questão de tentar prever o que ele iria dizer. Ao invés de propor questões onde eu iria encerrar, de alguma forma, o assunto, a conversa fora manejada na forma de um encadeamento. Primeiro, para que a conversa não parasse de forma abrupta e eu tivesse que me encontrar com o silêncio do outro e, segundo, para que, de alguma maneira, aquilo tivesse certo efeito no funcionário, para que ele pudesse se sentir confortável. Na conversa, a palavra trabalho era inserida propositalmente, sempre que possível.

Não existia uma estratégia que muitos usam em pesquisa, que é uma “pergunta disparadora” para a entrevista. A estratégia foi a utilização e articulação das palavras “trabalho” e “café”. A ideia da inserção dessas palavras era a de que a conversa ganhasse certo tipo de contorno e não ficasse completamente abstrata. Afinal, eu não estava no consultório trabalhando a partir de uma livre associação. A questão ali não era o efeito terapêutico, mas algo como um efeito de pesquisa, tendo as questões da pesquisa como uma borda, produzindo certos limites e intenções naquele momento.

O funcionário da SMA é um homem impressionante! Suas falas eram sempre muito coerentes e muito embasadas. Em algum momento, ficava evidente certo posicionamento politizado, como se estivesse fazendo campanha e enaltecendo os feitos do governo que representava. Os assuntos foram variados. Conversamos

sobre a crise financeira que iria começar mais cedo para os produtores de café *commodity* e sobre a crise do leite, gerada pelo governo federal. Inclusive, o tema governo federal se revelou bem interessante no desenrolar da conversa, tornando-se completamente palpável a proposta de Schwartz (2011) de que no mínimo²² ato de trabalho, vamos nos deparar com as questões da sociedade.

A partir dessa conversa, foram feitos dois “em-caminhamentos”. O primeiro foi sobre os produtores de cafés orgânicos do município, quando estes ofereceram a mim uma lista com todos os produtores, organizada por região e tipo de produto (orgânico, *commodity* e especial). Para um primeiro encontro com o funcionário, aquele encaminhamento pareceu promissor e me deixou muito empolgado, pois teria conhecimento de todos os produtores do município. No segundo “em-caminhamento”, o funcionário entregou a mim um papel com algumas coisas escritas. Era um convite. Ele disse que haveria um encontro de produtores de café no Distrito de Pedra Menina/ ES e que viriam pessoas de toda a região do Caparaó. Naquele momento, a sensação foi de satisfação pela conversa com o funcionário da SMA.

Não tinha ideia do que fazer com todas aquelas informações. Eram muitas informações. Então, saí da sala do funcionário e me despedi. Caminhando em direção ao carro, ainda estava atordoado pelo encontro, entrei no veículo e comecei a digitar em um aplicativo de “bloco de notas” do celular todos os tópicos da conversa.

3.3.4 O encontro com os produtores de café

Não sabia onde iria acontecer o encontro que o *Funcionário da SMA* me indicou no dia de nossa conversa. Não que isso fosse uma dificuldade em si, pois geralmente na roça é muito fácil encontrar a localidade desejada. É só perguntar para alguém na rua. Mesmo sabendo disso, entrei em contato com o funcionário da SMA por mensagem de texto via aplicativo (APP) de troca de mensagens.

²² Uma atividade de trabalho é sempre o lugar, mais ou menos infinitesimalmente, de reapreciação, de julgamentos sobre os procedimentos, os quadros, os objetos do trabalho, e por aí não cessa de ligar um vaivém entre o micro do trabalho e o macro da vida social cristalizada, incorporada nessas normas. Vaivém que não deixa incólume nenhum dos dois níveis. O que quer dizer que a história da vida econômica, política, social, não pode ser escrita sem um olhar sobre esses múltiplos vaivéns (SCHWARTZ, 2011, p. 33).

Não obtive retorno sobre o horário de chegada, o que me fez ficar inseguro sobre que horas chegar no evento. Essas coisas de tecer qualquer tipo de pensamento ou avaliação sobre o outro por mensagem são complexas, pois são mensagens textuais. Não é possível ouvir a voz da pessoa, a entonação, o endereçamento da fala. Mas, mesmo assim, com esse “vácuo” dele, senti certo distanciamento.

Entendi que era preciso retirar um pouco esse depósito de expectativas em relação à figura do funcionário da SMA para o prosseguimento da pesquisa. Era possível – e necessário – reativar os laços construídos em outros momentos, laços solidificados por uma atividade constituída no dia a dia. Desse modo, entrei em contato com a assistente social que fez parte da equipe comigo enquanto trabalhamos no território de Pedra Menina. Nós sempre tivemos uma relação muito sólida, de muita confiança entre as partes. Antes de dormir, mandei uma mensagem para ela na esperança de obter alguma direção:

Ao acordar no dia do evento, sem resposta da assistente social e com o “vácuo” deixado pelo funcionário da SMA, comecei a pensar nas possibilidades. Quem poderia acessar para saber onde fica a propriedade do *Sr. Rafael*²³? Pensei na *Enfermeira Chefe* do PSF de Pedra Menina, mas, apesar de solícita, ela estava sempre muito ocupada. Eu tinha uma excelente relação com as *Agentes Comunitárias de Saúde (ACS)*, elas tinham bastante conhecimento territorial, conheciam muito bem todos os movimentos do espaço geográfico e das pessoas e, naquelas bandas, elas sabiam se localizar como ninguém. Por que não pensei nisso antes? O encontro iria se realizar na localidade da Forquilha do Rio. Quem era a ACS da Forquilha do Rio?

Então me lembrei da *Carmen*²⁴. Ela chegou em Pedra Menina na década de 80, vinda do Rio de Janeiro. Na época, Pedra Menina era menor do que hoje em dia, com pouquíssimos acessos para chegar até à vila. Mas ela foi para lá se refugiar da violência do Rio de Janeiro. É uma pessoa intensa e controversa. A impressão que tinha é que as outras ACS não gostavam dela. Por isso ela trabalhava um pouco isolada das demais, mas, todas as vezes que eu e a *Assistente Social* precisávamos acessá-la, ela era sempre muito cordial. Era uma aposta. Resolvi mandar uma mensagem pelo APP de troca de mensagens. Ela não respondeu as mensagens no

²³ Pseudônimo.

²⁴ Pseudônimo.

momento em que as enviei, o que me deixou apreensivo, mas, logo em seguida, ela me ligou. Conversamos um pouco sobre coisas aleatórias de uma maneira geral e, no momento em que perguntei sobre a localidade da propriedade do *Sr. Rafael*, ela disse que iria comigo.

Tive que pensar muito rápido naquele momento. Anteriormente, já havia considerado solicitar auxílio da *Assistente Social* por ela conhecer várias partes do território de Dores do Rio Preto, mas acabei descartando a ideia. Seria prudente levar outra pessoa comigo para um campo? Em que isso poderia afetar meu percurso? *Carmen* seria bem-vinda nesse tipo de encontro para o qual ela não havia sido convidada? Como duas pessoas poderiam interferir nos rumos da pesquisa? Não tinha muito que ser feito. A partir desse momento, eu tinha algo a mais para me preocupar. Como manejar em um dia de campo outra pessoa que me acompanharia? Era o preço da informação que eu não consegui obter anteriormente.

Dirigi de Guaçuí até Dores do Rio Preto pensando com o que poderia me descobrir naquele dia de campo. Algumas ideias tomaram a minha cabeça durante todo o trajeto. Não visitava Pedra Menina desde o final de 2018. Quando cheguei ao distrito algo mexeu comigo: o frio que batia no rosto e gelava a face e o cheiro de café recém-torrado no ar. Fui dirigindo pela única estrada, pelo lado do Espírito Santo, que “sobe” até o Parque Nacional. No meio do caminho, parei na casa da *Carmen* para, juntos, irmos até o local do encontro. Assim que ela entrou no carro, começou a demonstrar o seu estilo peculiar e expansivo. Durante a subida ia me deparando novamente com aqueles pés de café espalhados pelos morros que margeavam a longa estrada até o portal do Parque Nacional do Caparaó.

A certa altura do trajeto, nos deparamos com uma grande quantidade de carros parados em um ponto da estrada que eu já conhecia. Seria fácil encontrar aquele local, estava imaginando que poderia ser uma propriedade que ficava numa das estradas de terra perpendiculares à estrada principal. Chegando ao local, *Carmen* me apresentou ao *Sr. Rafael* e sua esposa. A companhia da ACS foi primordial para que eu fosse apresentado e tivesse a coragem para falar com o dono da propriedade.

Dei uma olhada pelo local, que estava muito cheio. Falei com a *Carmen* que eu iria fazer a minha inscrição no evento, e ela me disse que iria ficar conversando com o *Sr. Rafael*. Cheguei até a mesa onde estavam sendo feitas as inscrições.

Assinei meu nome e coloquei mais alguns dados. No final da inscrição, recebi uma pulseirinha, daquelas de festas, de cor azul. Coloquei no braço e voltei em direção onde *Carmen* estava. No caminho, várias propagandas de lojas de material agrícola, do Banco do Estado do Espírito Santo (Banestes) e de uma cooperativa de crédito. Com a chegada do prefeito do município, deu-se início ao encontro. Uma das pessoas que parecia estar na organização do evento chamou a atenção de todos e começou a dizer:

Então, pessoal, vocês receberam uma pulseirinha cada um de uma cor. A gente vai dividir vocês em três grupos cada um representando uma cor. Cada turma vai seguir a pessoa que tá com a placa da cor da pulseira pra você ir em cada lugar onde vão ser ministrados os cursos. Vão ser 3 módulos, um de cuidado com o solo, outro de poda e um de pós-colheita. Vamos lá pra gente poder aproveitar bem o tempo, depois vai ter um cafezinho aqui pra gente fazer um lanche. Boa tarde a todos (DIÁRIOS DO CAMPO, 29/08/2019).

Minha pulseira era de cor azul, a da ACS, não. Nós nos separamos, e eu segui a pessoa que estava com a placa azul em direção ao local onde seria realizada a primeira apresentação do curso. O grupo foi se dirigindo até um terreiro que estava coberto por um pedaço de plástico. Ao chegarmos lá, o grupo se organizou em frente a um cavalete onde estava escrito “Pós-Colheita e Qualidade”. Ao lado do cavalete, havia um rapaz de aparência jovem e um homem que aparentava ter, aproximadamente, uns 50 anos. Eles se apresentaram.

O rapaz começou a falar sobre a importância do processo de pós-colheita para o café, e que o sucesso na qualidade deste era derivado direto do processo citado. Eu não sabia absolutamente nada sobre os processos e etapas da produção do café. O pouco que sabia naquele instante estava relacionado com os períodos de safra, entressafra e o momento da “panha”. Sobre a planta do café, não sabia nada. Mas aquele tema me despertou curiosidade.

Como eu entendi que seria uma aula, não me preendi muito no que ele falava em si, mas nas informações que eram passadas ali. Como era um encontro com um caráter de formação, decidi que seria importante aprender sobre aquele tema que eu pouco conhecia. Assim, enquanto ele falava, eu ia fazendo algumas anotações pontuais:

- *Cafés especiais, acima de 80 pontos bebida mole, e 85 pontos estritamente mole.*
- *Bebida dura, café médio, sem notas especiais, mas não tem notas ruins.*
- *Café 80 pontos acima em 400 metros. Altitude pode não influenciar, desde que tenha pós-colheita.*
- *Esse ano problemas com broca.*
- *Café tardio tem tendência beber melhor, não é regra.*
- *Fator limitante, ponto de maturação é pós-colheita,*
- *Ponto de maturação, café verde não fica especial, adstringente.*
- *Café vermelho, café maduro, mas pode estar misturado. Na degustação pode prejudicar.*
- *Envelhecimento do fruto senescência, mais escuros, bem maduros*

(APP BLOCO DE NOTAS, 29/08/2019).

Ele indicou que a qualidade do café, ou seja, a pontuação que um café poderia apresentar depois de determinados processos naturais, era afetada diretamente pelo processo de pós-colheita, e que esse processo era de responsabilidade unicamente humana. Acendeu uma luzinha! Então, se aquela pontuação que fazia com que o café se tornasse especial era reflexo direto de gestão humana em relação à planta e aos frutos, ali estava a “atividade humana” (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007a, p. 27). Comecei a ficar ansioso da mesma forma que fiquei no dia da reunião com o prefeito. Queria falar, queria só um gancho para poder falar, para poder me expor.

O rapaz ministrante do curso virou a página do cavalete e começou a falar de forma rápida sobre aquilo que estava escrito no quadro. Variedade, altitude, fase de exposição, nutrição, pragas, épocas de colheita, ponto de maturação. Até chegar ao tópico “Pós-Colheita”. O outro homem mais velho virou a página do cavalete e começou a falar. Assim como fiz anteriormente, anotei as informações que ele ministrava e, conforme ele ia falando, eu ia fazendo as anotações no aplicativo de notas do celular:

Pós-colheita – processamento

- *Quais as decisões que são tomadas para que o café fique especial para vender ao mercado.*

- *Fazer uma lavagem, separar os cafés que boiam. Desmucilado e despolpado são a mesma coisa.*
- *Café natural, pega maduro, bota pra secar. Não tira a casca, bebida encorpada.*
- *Cereja descascado, tipo de café.*
- *Problemas com fermentação, fermentação descontrolada.*
- *Mexer o café para não fermentar.*
- *Despolpado e desmucilado.*

(APP BLOCO DE NOTAS, 29/08/2019).

Era como se, de repente, alguma coisa fizesse muito sentido para mim. Juntaram-se a toda expectativa, que havia sido gerada por estar ali naquele momento, o fato de estar num “campo” para a pesquisa e o conhecimento que eu estava adquirindo diretamente de um produtor que tinha um saber histórico acumulado. As coisas se conectaram, e experimentei uma sensação gelada no meu estômago.

- *“Saber o passo a passo para ter um controle da qualidade”*

(APP BLOCO DE NOTAS, 29/08/2019).

Quando o homem mais velho disse isso, eu levantei o braço na hora. Meu estômago agora ardia em chamas. O homem fez um aceno de cabeça para mim, apontou o dedo em minha direção, e eu comecei a falar:

Pesquisador: Então você tá me dizendo que, para além das questões relacionadas à altitude, à nutrição do solo e à poda das árvores, existe um fator para o café ter essa qualidade, que é um fator humano, então?

Produtor de café: Isso mesmo, respondeu o homem com tranquilidade.

Pesquisador: Meu nome é Gabriel, e eu estou perguntando isso porque atualmente eu estou fazendo mestrado na UFES no programa de Psicologia e minha pesquisa vai justamente atrás disso: quais são esses fatores humanos que estão ligados ao trabalho do café (DIÁRIOS DO CAMPO, 29/08/2019).

Eu já não estava mais nervoso. Tinha sido bem tranquilo falar aquilo, tinha conseguido, de alguma forma, me expor naquele lugar para um bom número de

peças. O homem arregalou os olhos ao mesmo tempo em que dava um sorriso tímido, porém generoso, acolhedor. E, com tranquilidade na voz, disse para eu procurá-lo depois do curso. Aquilo era excelente para mim e para a pesquisa, pois eu tinha feito contato com um produtor de Café. Quais seriam as possibilidades que isso geraria na pesquisa? As portas poderiam ser abertas. Naquele momento, o campo estava ganhando um sentido com a própria experiência da pesquisa. Voltei minha atenção para o que o *Produtor de Café*, ministrante do Curso, falava e, com empolgação, ia anotando suas palavras.

- *Secagem e armazenamento.*
- *Terreiro de pedra, um dos melhores.*
- *Terreiros suspensos, mais caros. Olha pro produto e vê que é assim, tem ganho no mercado.*
- *Fazendo os testes, tomando as decisões.*
- *Secagem, se o humano não resiste à temperatura o fruto também não resiste. Café com secagem em temperatura alta pode limitar a colheita.*
- *Nº de armazenamento pode afetar a qualidade do café. Saber como fazer o armazenamento.*
- *Não armazenamento em lugares úmidos. Oferecer o armazenamento para o barista que serve o café.*
- *Não adianta produzir o café especial só uma vez: tem que trabalhar com bastante certeza.*
- *Tomada de decisão: café natural, no frio o café corre o risco de fermentar.*
Fermentação natural (beleza...). Mas não estimular na pós-colheita
(DIÁRIOS DO CAMPO, 29/08/2019).

O *Produtor de café* então falou:

“Então, pessoal. Nosso tempo acabou, a gente precisa encerrar aqui pra vocês poderem ir para as outras aulas, pra não perder muito tempo. Espero que vocês tenham gostado e façam bom uso do que aprenderam aqui hoje”
(DIÁRIOS DO CAMPO, 29/08/2019).

O grupo foi se dispersando. Eles iam seguindo a pessoa que estava com a placa azul. Nesse momento, me aproximei do rapaz e do produtor que tinham ficado no local para receber o próximo grupo que estava chegando.

Produtor de café: *Opa.*

Pesquisador: *Boa tarde! Você deve estar se perguntando que raios um psicólogo tem a ver com o café, né?*

Produtor de café: *Nada, rapaz, se você souber o tanto de doideira que tem dentro dessas lavouras aqui em cima. Pessoal tá ficando louco, um psicólogo pra eles seria muito bom.*

Pesquisador: *Então, se você puder eu queria poder conversar um pouquinho com você, pra gente se falar melhor.*

Produtor de café: *Beleza. É melhor você ir atrás do pessoal do grupo pra não perder a próxima aula (DIÁRIOS DO CAMPO, 29/08/2019).*

As outras aulas não me chamaram tanto a atenção quanto aquela ministrada pelo Produtor de Café e pelo rapaz sobre o processo de colheita e pós-produção do café. Foi um dia longo, de muito aprendizado e movimentação. Despertaram-me o interesse o cuidado com os participantes do curso e a proposta de uma formação integrada com o meio de trabalho. A aula de poda, por exemplo, foi ministrada dentro de uma lavoura de café.

Aconteceram muitos encontros, e pude conhecer muitas pessoas diferentes, já que me lancei na empreitada de fazer contatos e, de fato, consegui. A aposta de levar comigo a *Carmen* foi extremamente positiva. A princípio, pensei que seria um risco, algo que poderia “afetar” negativamente a pesquisa, mas a ACS funcionou como uma espécie de agente facilitadora dos encontros realizados.

É de extrema dificuldade e até problemático, em certos aspectos, fazer um recorte do *Diários do Campo*. É muito mais complexo escolher o que colocar neste texto do que a constituição do diário. E o que mais me incomoda é que, pela experiência, tudo que aconteceu, tudo que está escrito no *Diários do Campo* é a pesquisa e o processo de pesquisa em si. Está tudo amarrado, e as coisas só “foram adiante” porque um olhar foi trocado, um afeto gerado ou uma palavra proferida nos efeitos de produção do encontro com o campo, com as pessoas.

De qualquer forma, compreendo a importância de se escolher os fatos que foram “mais importantes”. Finalmente, além da aula de pós-colheita e produção, decidi trazer um trecho do encontro com um dos participantes do grupo da pulseira azul que estava comigo, pois uma das falas dele me marcou durante todo o processo da pesquisa (e até hoje). Estava procurando pela barista de Brasília, com quem conversei por algumas vezes durante o dia. Ela estava parada em meio a algumas pessoas. Perto dela, eu vi um jovem que tinha sido do grupo do qual participei e que tinha feito perguntas em todas as aulas que tivemos, expressando engajamento e demonstrando dedicação às informações ministradas durante todo o dia. Decidi que seria interessante pegar o contato dele.

Pesquisador: *opa! Tudo bem? Eu sou o Gabriel, tô fazendo uma pesquisa...*

Denis²⁵: *Eu sei, achei bem interessante.*

Pesquisador: *Você gostou?*

Denis: *Gostei muito.*

Pesquisador: *Eu tô pesquisando como é a relação das pessoas que trabalham com o café. Como é relação desse trabalho com uma planta.*

Denis: *Rapaz, **tem que ter muito amor, viu?** Porque o negócio dá errado e você tem que tá todo dia lá, na luta, na lavoura, cuidando das plantas, cuidando do café que você colheu... (DIÁRIOS DO CAMPO, 29/08/2019, grifo nosso).*

A maneira como aquele produtor falou da relação com o seu trabalho, da relação com a planta do café, me marcou. E foi um divisor de águas para o trabalho. Se até então acreditava que o sofrimento era uma máxima no trabalho com o café, aquela fala exaltando o amor me fez perceber que existiam outras saídas para aquele trabalho. Nem só de sofrimento padeciam os trabalhadores, existia uma relação mais complexa, um laço e um processo de enlaçamento entre aqueles que produzem e o produto do seu trabalho, o café. No caso deles, como descobri naquele dia, o *café especial*. A partir desse momento, entendi que o campo é vivo. Aquilo que, em um primeiro momento, imaginávamos que seria nosso rumo de pesquisa foi balanceado pelo contato com os sujeitos produtores de café, pelas suas histórias de vida/ trabalho e pelo amor.

²⁵ Pseudônimo.

3.3.5 A pactuação para as visitas na propriedade do Produtor de Café especial

Os *Movimentos Iniciais* – compostos pela produção dos dados, o manejo das relações e o tratamento dos dados como uma “degustação”, durante o percurso em campo – se constituíram como uma atividade de pesquisa. A questão sempre foi a de como me encontrar – *também* – com esta pesquisa. Dessa forma, desde o momento em que me permiti experimentar a pesquisa, entendi que a relação com o campo, para além de “localizar” alguma coisa, era a de fazer florescer questionamentos a partir dos encontros.

O encontro com os atores que constituem a pesquisa se torna corpo para o pesquisador, todavia, o encontro do pesquisador com os atores constitui também a sua experiência de vida. Considerar a pesquisa como uma atividade é ter a certeza de que, no percurso constituído, os mínimos *esbarrões*, os “*nãos*” ou aquilo da ordem dos “em-caminhamentos” farão parte da *gestão* deste trabalho.

É porque não há uma atividade de trabalho que não tenha a necessidade de gerir, negociar esse encontro, que há fortemente apelo à *pessoa*, à sua *memória*, aos seus *debates internos*, aos seus *hábitos* quase domados em seu *corpo*, a uma multidão de coisas que são os *mistérios da experiência* (SCHWARTZ, 2010, p. 44, grifo nosso).

Com o avançar do percurso, as questões foram ganhando cada vez mais contorno. Inicialmente, o que seria uma pesquisa sobre a precarização das condições de trabalho e de vida – assunto que ainda nos interessa bastante – dos trabalhadores da “panha” do café no município de Dores do Rio Preto, foi se delimitando, ganhando recorte com esse avançar. O objeto da pesquisa, portanto, foi recebendo contornos. Contornos esses complexos e mutáveis. Difíceis de serem circunscritos, mas que, com o percurso, foram obtendo corpo e nome, se encontrando e, com o encontro, a experiência do percurso ganhou avanço!

Dessa maneira, a nossa questão se transformou, pelo apresentado anteriormente: “De que maneira a atividade de uma família que produz cafés no distrito da Forquilha do Rio, localizada no município capixaba de Dores do Rio Preto, na região do Caparaó, torna esse grão *especial*?” e “Em que esse “amor”, anunciado pelo produtor Denis, interfere na produção e, por consequência, na aquisição da denominação de *especial* desse café?”.

Finalmente, com as portas que tinham sido abertas, com as apostas feitas e estratégias escolhidas, eu tinha em mãos uma série de opções diferentes, de pessoas que tinham me encontrado durante o evento dos produtores na propriedade do Sr. Rafael.

Minha aposta inicial foi no produtor de cafés especiais chamado *Denis*, aquele que havia me dito que “*tem que ter muito amor, viu?*”. A escolha para mim, pelo acesso a ele para o início da investida nas lavouras e, conseqüentemente, em suas atividades de trabalho, era óbvia naquele momento. Eu havia resolvido apostar no amor que escapuliu de sua boca. O amor que auxilia na construção dos laços, tão fundamentais em minha atividade de trabalho como clínico, agora aparecia como possível direção para me aventurar no campo de pesquisa. Assim, enviei para ele, por meio de aplicativo de troca de mensagens instantâneas a seguinte mensagem:

Pesquisador: Boa tarde, cara! Como vai? Na sexta-feira estarei em Guaçuí, poderia dar um pulo aí pra fazer uma visita e conversamos um pouco?

Denis: Boa noite, amigo! Tudo bem? Aqui estamos bem graças a Deus! A partir dessa sexta não estarei aqui, vou participar de uma feira de café neste fim de semana. Podemos marcar outro dia?

Pesquisador: Claro! Quando é bom pra você?

Denis: Pode ser semana que vem se vc puder. E só essa semana mesmo que tem essa feira.

Pesquisador: Tudo bem! Segunda costuma ser um dia que eu tô pela região. Se não tiver problema, podemos marcar numa segunda, se não for te incomodar.

Denis: Pra mim, seria melhor um sábado ou domingo.

Pesquisador: Mas não te incomoda final de semana, não?

Denis: Não. Sem problemas.

Pesquisador: Ah, beleza, então. Vamos fazer em um final de semana.

Denis: Show. E só marcar o dia. Blz.

Pesquisador: Beleza, vou ver um final de semana que vou pra Guaçuí e te aviso com mais antecedência. Obrigado! (APP DE MENSAGENS, 02/10/2019).

Mesmo compreendendo a complexidade do que ele havia colocado, entendi a resposta dele como uma negativa, o que mexeu comigo. Fiquei me questionando se eu tinha “errado” em alguma coisa no contato com o produtor, inclusive senti culpa por não ter conseguido meu objetivo inicial. Não consegui explicar direito as minhas intenções e, assim, acabei me perdendo em minha proposta inicial que era a de acompanhar o seu trabalho *in loco*. Acabei não investindo mais em Denis. Por uma semana, posterguei o contato com qualquer outro produtor.

Uma semana depois, decidi enviar também uma mensagem para o Produtor de Café que tinha me dado a aula de pós-colheita e qualidade do café. Ele tinha postado uma foto com uma mensagem de Paulo Freire em seu “Status²⁶” de um aplicativo de mensagens. E aquilo me chamou a atenção e me estimulou a entrar em contato com ele:

Boa tarde, aqui é Gabriel, o psicólogo que esteve com você aquela vez no curso sobre os cafés. Será que poderíamos nos encontrar segunda-feira na parte da manhã? (APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).

Ele me respondeu com um áudio, que dizia o seguinte:

Ô Gabriel, tudo bom? Boa tarde. É o seguinte, cara. Pra mim, agora no caso, não sei se você quer reunir com algumas pessoas da associação, ou reunir só comigo. Só que teria que ser só à noite mesmo. Agora nós estamos no período de colheita, aí é complicado pra gente deixar, no caso, a colheita; e a secagem dos cafés. Durante o dia é complicado. É bem complicado (APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).

No momento em que ouvi esse áudio estava em um grupo de estudos com o orientador. Fiquei sem reação, como na conversa anterior com Denis. Mesmo não estando em um espaço de orientação e entendendo certa urgência que eu tinha naquele momento, resolvi colocar o áudio para que o orientador pudesse escutar. Assim que ouviu o áudio do Produtor de Café, o orientador disse, de maneira efusiva, para eu responder que gostaria de trabalhar com ele na lavoura. Respondi ao produtor com outro áudio:

Rapaz, éhhhhhh... se não for incomodar éhhhh... se for possível, pra mim seria até muito importante, seria muito legal poder acompanhar seu trabalho e, de repente, até mesmo ajudar vocês... éhhhh... a “panhar” o café. Isso inclusive seria sensacional... assim... e aí a gente deixa a conversa pra um outro momento. Éhhhhhh... poder acompanhar vocês, me aproximar aí do trabalho, do cotidiano de vocês, do dia a- ia mesmo, né, seria muito

²⁶ Na aba “Status” do aplicativo de mensagens é possível ver postagens dos contatos.

importante e aí eu me disponibilizaria ir praí cedo, se precisar chegar cedo, bem cedo, eu vou cedo, entendeu? Posso passar assim a manhã inteira aí com vocês, claro, se não for atrapalhar vocês. De forma alguma, não quero atrapalhar (APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).

O produtor me respondeu com outro áudio:

Não, beleza, Gabriel, ahhhh... assim, tudo bem (risos) porque aí a gente vai tá naaa na lida, tranquilo você acompanhar a gente, vai ser até um prazer a gente ter você, a gente pode ir fazendo e eeee conversando, beleza? Então tá bom, fica combinado, porque vai só a gente para lá; no caso, com os afazeres, porque agora tem uma previsão de chuva chegando, a gente queee tá na lida, mas se você puder, tá, acompanhar, tá, com a gente ali, que aí não tem problema não, até um prazer tá com você, beleza? Então você pode chegá aqui na segunda de manhã, a gente segue pro serviço junto, faz o que tiver de fazer ali, você vai acompanhando, tá bão? Valeu! Um abraço e até segunda (APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).

Animado com a sua resposta, prossegui a conversa por mensagens de texto:

Pesquisador: *Show! Que horas eu chego?*

Produtor de Café: *Estou de pé às 5:30h.*

(APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).

Ele me respondeu com um áudio:

A hora que você chegar, você que marca, que aí eu levanto, ajeito as coisas aqui, pra sair pro serviço 6:30, aí vão tá trabalhando por perto aqui mesmo ou se a gente for sair a gente te aguarda você chegar, se cê marcá um horário (APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).

Por mensagem respondi:

Pesquisador: *Eu chego às 6:30h, então. E eu não mando em nada! Tô indo pra aprender.*

Produtor de Café: *Show! (APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).*

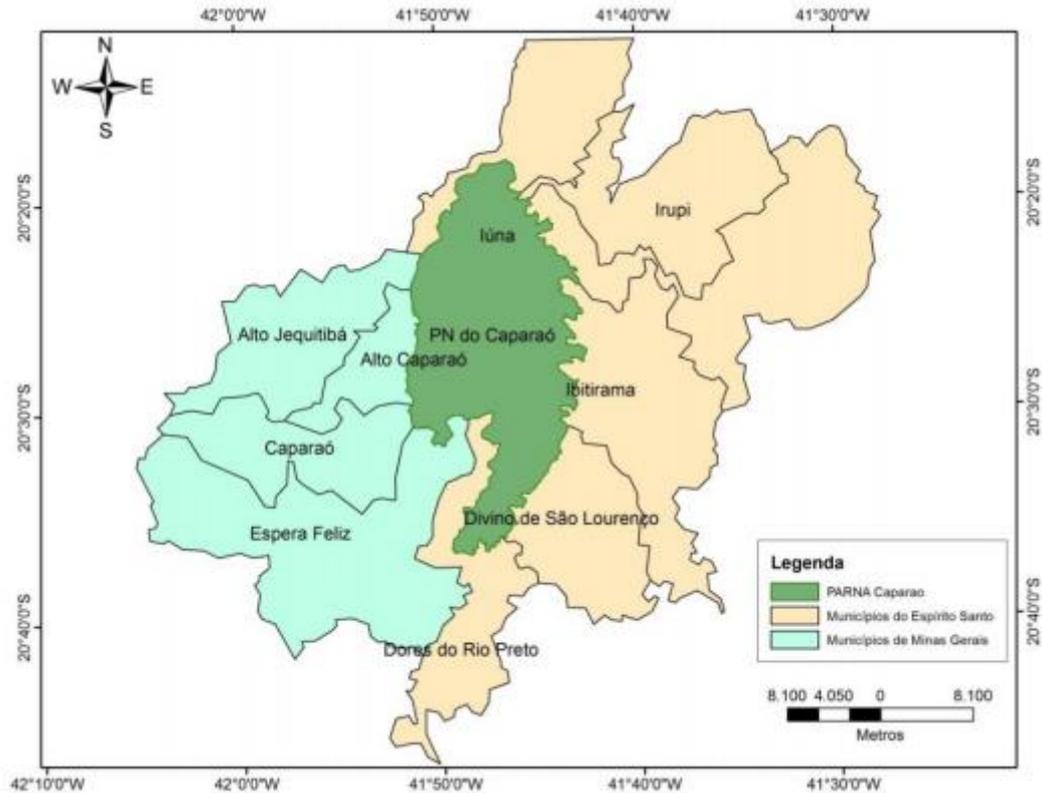
Encerrei a conversa também com um áudio:

Beleza, então, muitíssimo obrigado, na segunda eu te encontro às 6:30h, um grande abraço e um excelente final de semana pra você e toda sua família, tá? (APP DE MENSAGENS, 18/12/2019).

Entendemos que um primeiro encontro havia sido pactuado. Com o contato estabelecido e encaminhado, não seria realizada apenas uma visita, mas eu poderia também viver sua atividade de trabalho. A dinâmica do encontro havia sido decretada pelo próprio Produtor de Café, o Zé. Eu teria a oportunidade de trabalhar junto a ele por uma manhã inteira, na lida do café. Tendo a possibilidade de conversar sobre a sua atividade, conhecendo-o e vivendo seu dia a dia. Uma imersão no seu mundo, em sua linguagem, na sua maneira de trabalhar, em sua forma de viver.

município de Alto Caparaó. O pico “pertence” geograficamente ao município de Ibitirama.

Figura 01 - Parque Nacional do Caparaó e municípios mineiros e capixabas do entorno



Fonte: Cafeicultura do Caparaó – IFES Alegre.

Não só de pedras vive o Caparaó²⁷. Claro, suas inúmeras formações rochosas são vistosas, espalhadas por toda região, como obras de artes, fincadas precisamente onde precisam estar. Além das “pedras”, a região capixaba, que é formada pelos municípios de Alegre, Divino de São Lourenço, Dorcas do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Iúna, Irupe, Jerônimo Monteiro e São José do Calçado, possui uma hidrografia respeitável. Por toda parte tem água. Rios cortando municípios, cachoeiras por toda a parte, poços de água turquesa, nascentes. É uma dádiva e um privilégio poder habitar um lugar tão potente como a região do Caparaó.

Além de suas belas paisagens, um fato histórico pouco conhecido, e difundido, torna a região ainda mais bela e curiosa. Foi, segundo a historiadora

²⁷ Caparaó, nome de origem indígena que tem várias definições, mas uma das mais adequadas seria “águas cristalinas que descem a montanha”.

Dinoráh Almeida (2014), o primeiro foco de resistência contra a Ditadura Militar implantada no Brasil em 1964. Em 1966, revolucionários dispostos a lutar contra a ditadura militar formaram a Guerrilha do Caparaó, com o objetivo de derrubar o então presidente Humberto de Alencar Castelo Branco. Inclusive, uma história famosa na região é a de que existe, em algum lugar do parque nacional, escombros de um helicóptero do exército abatido pelos guerrilheiros.

Lugares incríveis, pessoas incríveis. O Caparaó é lugar de gente singular, pessoas especiais. Em 2017, durante a experiência no CRAS de Dores do Rio Preto, pude trabalhar, conviver e me reencontrar com as pessoas da cidade. Não foi a primeira vez que habitei a cidade, já que vivi meus primeiros três anos de vida no município; era, portanto, um retorno a Dores. Existe, da minha parte, uma implicação afetiva com o local da pesquisa. Não existe neutralidade em pesquisas... “Reconheci” territórios de lembranças longínquas, de outros momentos da vida. O acaso me levou para Pedra Menina pelo percurso da pesquisa, mas já havia passado por aquele território, vivendo minha atividade, deixando marcas, sendo marcado pelas pessoas que conheci. Assim como no de Drummond (1930), tinha uma pedra no meio do caminho. Mas não era a primeira vez, e nem foi a última. Essa pedra não era um empecilho, pelo contrário. A Pedra que marcou minhas retinas era um incentivo, um impulso de vida.

Essa Pedra, que também é Menina, é um lugar excepcional. Ela está localizada no distrito do município de Dores do Rio Preto, que, por sua vez, localiza-se exatamente na divisa sudoeste do Espírito Santo com o estado de Minas Gerais, na região do Caparaó. Pedra Menina é o local que dá acesso à área turística do Parque Nacional do Caparaó (ParNa) no estado do Espírito Santo. Além do parque, é pelo distrito que se tem acesso ao Pico da Bandeira. Portanto, falar de Pedra Menina é, de fato, falar de pedras, grandes rochas e montanhas.

Estar lá é deparar-se com a sensação de pequenez diante da imensidão. Existe uma mística no lugar, certa aura entre o mistério e o charme. É importante pensar o local como uma espécie de fim e não de meio. Um recanto, como um esconderijo nas montanhas, o único lugar para onde se pode chegar de Pedra Menina é literalmente o cume do Pico da Bandeira, depois só o céu. Os desavisados podem achar que estão no paraíso. E, de fato, estão. O distrito “gêmeo” de Pedra Menina se chama Paraíso e está localizado no município mineiro de Espera Feliz.

Essa é uma das mais marcantes características do território. O Rio Preto, que nasce entre as cordilheiras do Caparaó e vai descendo em direção ao centro da cidade, dá nome não só ao município em que as “Dores” vêm de Nossa Senhora das Dores do Rio Preto, mas concede o limite geográfico entre os estados do Espírito Santo e Minas Gerais. Dores, inclusive, já foi denominada de “Divisa”, justamente por ser o limite entre os estados. O limite físico.

Fotografia 01 - Cordilheira de Montanhas do Caparaó com a Pedra Menina



Fonte: acervo pessoal deste pesquisador.

Só existem duas maneiras para se encontrar com a Pedra Menina de automóvel. A primeira delas é passando por dentro da cidade de Dores do Rio Preto e seguir no sentido Mundo Novo, que é o outro distrito do município. Existe uma única placa indicando o local exato para se entrar numa estrada sob tutela estadual. Essa estrada é bem estreita, sempre falta manutenção no asfalto tosco e o mato quase sempre está invadindo a pista, tornando-a mais estreita ainda.

Para ter acesso à outra estrada, basta seguir a Rodovia Federal BR-482 no sentido Espera Feliz-MG. Próxima de um grande contorno, uma placa indica a entrada. Essa estrada pertence ao Estado de Minas e, apesar dos pesares, é uma estrada que está sempre, minimamente, funcional. O ponto final dela é a comunidade de Paraíso, que é o distrito “gêmeo” de Pedra Menina, só que do lado mineiro.

Portanto, existem duas estradas que “sobem” até o Portal do Parque Nacional e dão acesso a todas as propriedades que ficam no caminho, fora do “centro” de

Pedra Menina. A do Paraíso, que é a estrada de Minas; e a da Pedra Menina, que é a estrada do Espírito Santo. As duas estradas são separadas pelo Rio Preto.

Fotografia 02 - Lavouras de Café na Forquilha do Rio



Fonte: acervo pessoal deste pesquisador.

Como todo o município de Dores, Pedra Menina também é um polo de produção de café — e isso é algo fundamental —, não só para a constituição do espaço, mas para acepção da constituição das subjetividades das pessoas que lá habitam. Por toda parte se vê pés de café. De todos os tamanhos, de todos os tons de verde possíveis, com frutos, com flores, secos. Quando não se enxerga plantações de café, ou é Mata Atlântica ou pasto. A sensação é a de que se está em um mar de morros cobertos por pés de café. E, à medida que se sobe a única estrada de Pedra Menina em direção ao ParNa, as paisagens vão se complexificando e ficando com as formas mais variadas em mosaico, como uma bricolagem, em morros cada vez mais íngremes.

A Localidade da “Forquilha do Rio”, situada entre os estados do Espírito Santo e Minas Gerais, no distrito de Pedra Menina, que, por sua vez, pertencente ao município de Dores do Rio Preto, é responsável pela produção de um dos melhores cafés do mundo, premiado nacionalmente por sua qualidade. “Forquilha do Rio”,

essa localidade específica que fica entre o patrimônio da Pedra Menina e a entrada do Parque Nacional — no meio da estrada — dá abrigo e guarida para a história de vida da família que nos acolheu neste processo de pesquisa.

4.2 Segundo intermédio: colheita e pós-colheita

Seja especial ou commodity, o café passa por etapas em comum no processo de produção. O que diferenciará, de certa forma, a obtenção de um grão com ou sem qualidade, é justamente a maneira pela qual o produtor irá manejar a sua lavoura e a implicação no processo depois que o grão for colhido. Essas etapas da produção se chamam colheita e pós-colheita, consecutivamente.

As informações a seguir foram retiradas principalmente de dois manuais: do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) do estado de Minas Gerais. A partir delas, buscamos, de maneira resumida, demonstrar quais, e como, ocorrem as etapas da produção do fruto do café e, conseqüentemente, quais são os tipos de serviços que serão realizados por um produtor de café em sua atividade.

4.2.1 A colheita

O café é uma planta que apresenta distintas fases de maturação de frutos, em função de fatores como: o episódio de florações em datas distintas; o posicionamento da lavoura em relação ao sol e ao clima, entre outros. Em razão disso, no período de colheita, o cafeeiro possui frutos verdes, frutos maduros – também conhecidos como cerejas – e ainda frutos secos – também conhecidos como boias (SENAR, 2017).

É importante nos lembrarmos de que, no início da colheita, é mínimo o percentual de grãos secos e maior o de grãos verdes, sendo que, à medida que a colheita avança, as proporções vão se invertendo. Como referencial prático e dependendo dos fatores citados, sugere-se uma faixa de 5% a 20% de grãos verdes para o início da colheita (MESQUITA *et al*, 2016).

Existem dois tipos de colheitas de café que dizem respeito à quantidade de café colhido: a colheita Plena e a colheita Seletiva. Na colheita Plena, todos os grãos do arbusto de café são obtidos, mesmo estando em diferentes etapas de maturação. Na colheita Seletiva, como o próprio nome indica, os grãos são selecionados no ato da colheita. Nesse método, somente os frutos cereja são retirados, e a colheita deve ser repetida toda vez que houver a existência desses frutos na planta.

Para a realização dos tipos de colheita, o produtor pode optar por três métodos distintos: manual, semimecanizado ou mecanizado. Esses métodos são escolhidos de acordo com variáveis, como: a escala de produção; o nível tecnológico; a disposição do produtor, de recursos financeiros, de mão de obra e de equipamentos; e referentes à topografia da lavoura (MESQUITA *et al*, 2016; SENAR 2017).

- Manual

A colheita manual é realizada utilizando as mãos, selecionando os frutos que estão maduros no momento da colheita. Ao realizar esse método de colheita, são necessários alguns cuidados, visando a não danificar ou quebrar os ramos das plantas – não prejudicando o seu desenvolvimento e garantindo a integridade dos arbustos de café – para que não haja perda de produção na safra seguinte. Outro cuidado importante é o de se evitar ferimentos nos trabalhadores (MESQUITA *et al*, 2016; SENAR 2017).

Segundo o SENAR (2017), para a realização da colheita manual são necessárias as seguintes etapas:

Quadro 01 – Colheita Manual

(continua)

Procedimento para Colheita Manual
Reunião do Material: pano para colheitas; peneira; sacaria para grãos
Estender o pano embaixo das plantas
Realizar a derrça dos grãos sobre o pano
Amantear os grãos de café sobre o pano

Procedimento para Colheita Manual
Retirar as impurezas maiores como excessos de folhas e paus
Realizar a abanação utilizando peneiras
Acondicionar os frutos colhidos para o transporte
Não deixar na lavoura o café colhido por mais de 6 horas

Fonte: adaptado de SENAR (2017).

- Semimecanizada

A colheita semimecanizada é realizada com uma derriçadeira portátil, como a ilustrada na fotografia abaixo. Segundo Mesquita *et al* (2016), o desenvolvimento deve-se à necessidade de baixar os custos e de viabilizar a colheita mecânica em áreas montanhosas e em lavouras com espaçamentos entre ruas incompatíveis com a bitola das colhedoras automotrizes ou tratorizadas. Persiste, no entanto, a limitação na derriça de frutos verdes, com maior eficiência para frutos maduros e secos, além de lançar ao longe alguns frutos de café, exigindo uma boa cobertura do solo com panos.

Figura 02 – Derriçadeira manual



Fonte: Página Ponto Frio²⁸.

O rendimento operacional das derriçadeiras é muito variável, devido principalmente: à prática do operador, a lavouras mais adaptadas e sem ramos

²⁸ Fotografia disponível em: <<https://www.pontofrio.com.br/derricadeira-de-cafe-2-tempos-266-cilindradas-motor-mitsubishi-dl-261m-tii-nakashi/p/5697346>>. Acesso em: 20 ago. 2021.

entrelaçados, à altura adequada da planta e ao grau de maturação do café. Normalmente, um homem derriça 2 a 3 vezes mais café com uma derriçadeira motorizada manual do que na derriça manual (SENAR, 2017).

Segundo o SENAR (2017), para a realização da colheita semimecanizada, são necessárias as seguintes etapas:

Quadro 02 – Colheita Semimecanizada

Procedimento para Colheita Semimecanizada
Reunião do Material: pano para colheitas; peneira; sacaria para grãos; derriçadora
Estender o pano embaixo das plantas
Realizar a derriça dos grãos sobre o pano utilizando a derriçadora portátil
Amontoar os grãos de café sobre o pano
Retirar as impurezas maiores como excessos de folhas e paus
Realizar a abanação utilizando peneiras
Acondicionar os frutos colhidos para o transporte
Não deixar na lavoura o café colhido por mais de 6 horas

Fonte: SENAR (2017).

- Mecanizada

A colheita mecanizada é realizada por colhedoras. Essas colhedoras podem ser tracionadas por tratores ou por máquinas automotrizes. Elas são utilizadas apenas em terrenos planos. Não adentraremos especificamente nesse método de colheita, pois ele não é utilizado na Forquilha do Rio.

Fotografia 03 - Colheita mecanizada tracionada com trator



Fonte: Página Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). Coleção SENAR – Café: colheita e pós-colheita (PDF)²⁹.

Arruação ou Varrição: procedimento que pode acontecer antes ou depois da colheita. Ele consiste em retirar os frutos que caíram no chão durante a colheita ou por questões naturais. Um dos motivos principais de se realizar esse procedimento é que, além da limpeza das ruas da lavoura, evita-se que os frutos apodreçam e proliferem micro-organismos ou insetos, como a broca, prejudicando o desenvolvimento da planta e dos frutos (MESQUITA *et al*, 2016). Esses frutos que foram coletados durante a varrição podem ser utilizados ou descartados (SENAR, 2017).

4.2.2 Pós-colheita

A pós-colheita é a etapa que consiste no processamento dos frutos de café colhidos na lavoura. É durante a pós-colheita que o café pode ganhar ou perder qualidade. É nela que o “fator humano” é decisivo, pois quase todas as escolhas a serem feitas nessa etapa são resultado da gestão do produtor.

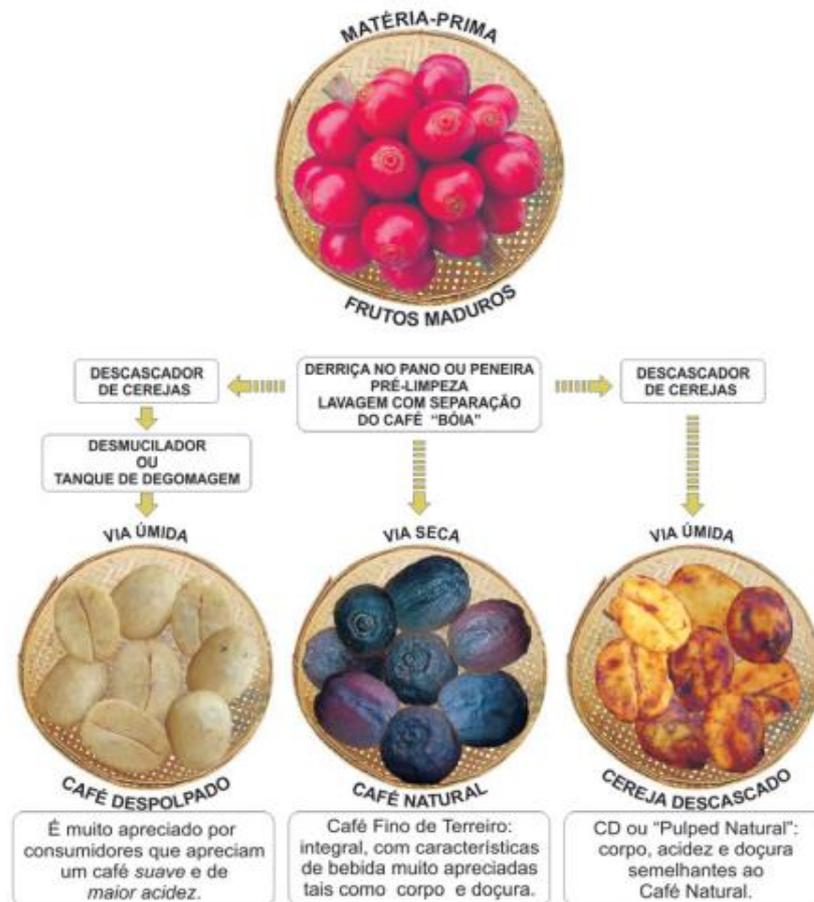
²⁹ As referências bibliográficas das fotografias referentes ao acervo fotográfico da Coleção Senar, retiradas da página *web* Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), estarão disponíveis ao final deste estudo, na parte destinada às Referências.

Lavagem e Separação: os primeiros processos aos quais o café é submetido após a colheita denominam-se lavagem e separação. A lavagem tem por finalidade eliminar o restante das impurezas. Desta forma, galhos, sujeiras, bichos e quaisquer outras impurezas que possam prejudicar o fruto são retirados dos cafés colhidos (MESQUITA *et al*, 2016; SENAR 2017). A separação é realizada utilizando tanques com o uso da água, e pela diferença de peso, os grãos são isolados uns dos outros. Assim, os frutos verdes e maduros, mais pesados e densos, devido ao maior teor de umidade, submergem durante esse processo; já os frutos denominados de “boia” – constituída de frutos menos densos, que estão brocados, passas ou secos – flutuam na água. A separação é fundamental para a secagem do café em lotes distintos (SENAR, 2017).

Os frutos “boia” precisam ser separados dos frutos maduros, que podem estar com a qualidade comprometida por fermentações indesejáveis ainda na árvore. Esse lote de frutos “boia” será seco e armazenado separado dos demais, devidamente identificado. A operação de lavagem e separação pode ser feita por equipamentos de diversos portes e tipos de acionamento (SENAR,2017).

Processamento: o processamento, ou preparo, do café é um dos processos de maior importância na sua produção. É, principalmente, a partir da decisão de cada produtor, que o café poderá ganhar ou perder qualidade. O processamento é feito em consonância com o tipo de estrutura e equipamentos que cada um dispõe em sua propriedade ou cooperativa.

Figura 03 – Modalidades de preparo do café



Fonte: Página Embrapa Café. Série tecnológica cafeicultura – Preparo do café: via seca e via úmida (arquivo PDF, p. 02)³⁰.

O preparo do café pode ser realizado por dois processos diferentes: por via seca ou via úmida. Esses processos irão produzir três tipos diferentes de cafés: o Natural, que é derivado do processo por via seca; o cereja descascado (também conhecido como CD) e o despolpado, que são resultados do processamento por via úmida (MESQUITA *et al*, 2016; SENAR 2017).

- Via Seca

³⁰ As referências bibliográficas das figuras/ fotografias referentes ao acervo fotográfico da Coleção Emater, retiradas da página web Embrapa Café, estarão disponíveis ao final deste estudo, na parte destinada às Referências.

Trata-se do sistema de preparo mais difundido e utilizado no Brasil. Por via seca entende-se o preparo do café com utilização de água apenas na fase de lavagem com separação, feita logo após a chegada do café da lavoura. A partir daí, dois lotes são obtidos, sendo um de café cereja e verde e outro de café “boia”. Após a separação dos lotes, os cafés são enviados diretamente para a secagem (MESQUITA *et al*, 2016; SENAR 2017).

No preparo por via seca ou “natural”, o fruto é mantido com sua constituição integral (casca, pergaminho, mucilagem, grãos). A terminologia Café Natural (ou coco) dada ao produto obtido por via seca é bem adequada, pois se trata de um processo que menos afeta a integridade do café, mantendo intactas as suas partes constituintes. É também o menos agressivo ao meio ambiente, por produzir efluentes líquidos, sem a geração de resíduos de elevado teor de matéria orgânica (MESQUITA *et al*, 2016; SENAR 2017).

- Via Úmida

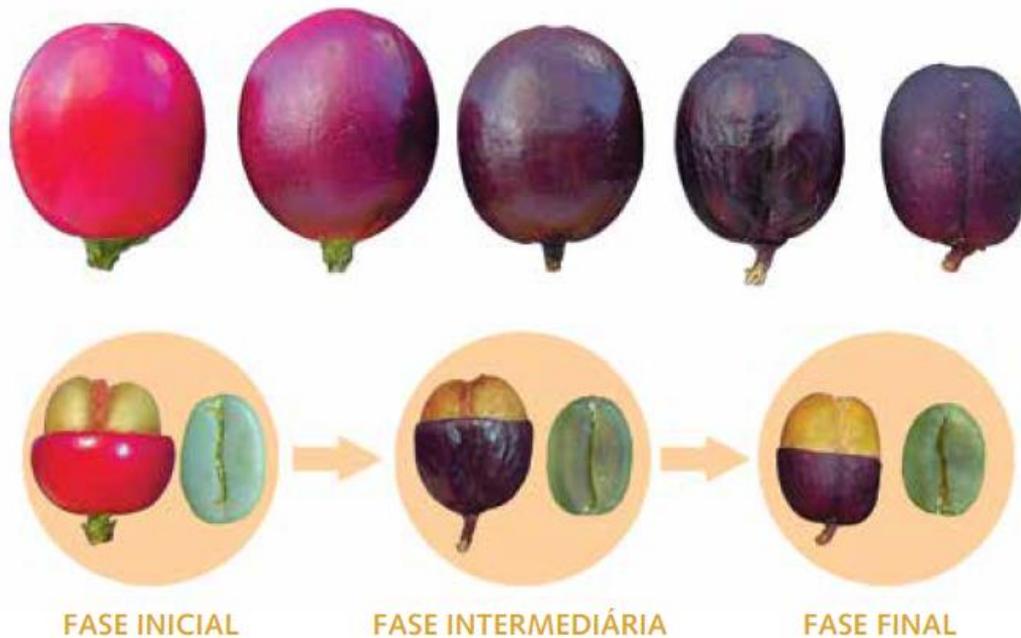
O preparo por via úmida consiste na retirada da casca por meio de cilindros descascadores, após a lavagem e separação dos lotes. O produtor precisa decidir se ele fará ou não o procedimento de retirada da mucilagem (ou mel) remanescente do fruto (SENAR, 2017). Por este tipo de preparo, são obtidos os cafés em pergaminho, que originarão os denominados cafés cereja descascados (CD), ou os cafés despulpados (ou desmucilados/lavados), caso opte pela retirada da mucilagem.

A retirada da mucilagem do café é realizada em desmuciladores mecânicos ou em tanques de água, onde o fruto passa por um processo de fermentação ao ficar completamente submerso. Este tipo de preparo permite a otimização do uso dos terreiros, secadores e unidade de armazenamento, devido à redução de volume e do tempo para completar a seca (MESQUITA *et al*, 2016; SENAR 2017).

Secagem: a secagem é o último “grande” processo na etapa da pós-colheita de um café. Segundo Mesquita *et al* (2016), o café colhido no ponto ideal de maturação apresenta alto teor de umidade e mucilagem abundante, meio de cultura ideal para o desenvolvimento dos micro-organismos responsáveis pelas fermentações. A umidade relativa do ar e o manejo da secagem irão determinar a

qualidade final do produto, que fica, dessa forma, altamente dependente da influência das condições climáticas da região e dos cuidados na condução do processo (MESQUITA *et al*, 2016).

Figura 04 – Fases da desidratação do café



Fonte: Página Embrapa Café. Manual do café: colheita e preparo (arquivo PDF, p. 33).

Existem, principalmente, dois processos de secagem de um café. O primeiro deles é em terreiro, que pode ser de terra, cimento ou suspenso. Esses terreiros podem ser cobertos ou não. A secagem em terreiros é o sistema mais utilizado no Brasil, apresenta custo de implantação menor comparado aos secadores mecânicos, de fácil manejo, mas expõe o café às variações do tempo. Quando não se dispõe de terreiro pavimentado, ou se o terreiro disponível não é suficiente para receber todo o café colhido diariamente, pode-se utilizar o pano, confeccionado com o mesmo material do pano para derriça do café (MESQUITA *et al*, 2016).

Fotografia 04 – Secagem do café em terreiro



Fonte: Página Embrapa Café – Série tecnológica cafeicultura: cereja descascado (arquivo PDF, p. 05).

Fotografia 05 - Secagem do café em terreiro suspenso



Fonte: Página Embrapa Café. Manual do café: colheita e preparo (arquivo PDF, p. 42).

Fotografia 06 - Secagem do café no pano



Fonte: Página Embrapa Café. Manual do café: colheita e preparo (arquivo PDF, p. 43).

Uma ferramenta fundamental para o processo de secagem de um café é o rodo. Segundo Mesquita *et al* (2016), a eficiência da secagem do café em terreiros está estreitamente ligada à qualidade do piso e ao tipo de rodo. O piso deve ser o mais liso possível, e o rodo o mais leve possível. É com o rodo que se realiza a esparramação do café, que consiste em distribuí-lo pelo terreiro, a fim de formar uma camada uniforme de café para a sua secagem homogênea. E também com esse instrumento é efetivado o procedimento do revolvimento do café no terreiro, que é o ato de mexer no café, com o intuito de que os cafés que estão embaixo da camada esparramada possam sofrer de maneira mais efetiva a incidência da luz solar.

Fotografia 07 – Rodo de café



Fonte: Página Embrapa Café. Manual do café: colheita e preparo (arquivo PDF).

A secagem do café também pode ser realizada de maneira mecânica, a partir de maquinários movidos a algum tipo de combustível, geralmente lenha. Esses maquinários operam com ar aquecido em fornalha, de fogo direto ou indireto, cuja temperatura é regulável por um registro de entrada de ar frio.

Fotografia 08 – Secador mecânico



Fonte: Página Embrapa Café. Manual do café: colheita e preparo (arquivo PDF, p. 49).

Segundo Mesquita *et al* (2016), o Café Natural, no início do processo de secagem, apresenta alto teor de umidade (45% a 55%) nos frutos. Inicialmente, ocorre a desidratação da casca até a meia-seca (30% de umidade), também chamada de pré-secagem, sendo esta a etapa mais crítica, quando o arejamento tem papel fundamental. A operação prossegue até a seca completa da casca e da polpa (18% a 20% de umidade), o que deve ser atingido no mais curto espaço de tempo possível, mediante a combinação do arejamento e da ação do calor (do sol ou do secador), terminando aí os riscos de fermentações. Paralelamente à desidratação, começa a ocorrer a secagem do grão propriamente dito (endosperma), com a migração de umidade do seu interior para a camada mais externa e, daí, para o ambiente. Portanto, quanto mais seco o ar, mais rápida se dará a secagem (MESQUITA *et al*, 2016).

De acordo com Mesquita *et al* (2016), os procedimentos para a secagem do café natural em terreiro consistem em:

Quadro 03 – Procedimentos para a secagem do café natural em terreiro

Procedimentos para a secagem do Café Natural em terreiro	
Pré - Secagem	1 - Esparramar o Café no terreiro em camadas de 2 a 3 cm de espessura
	2 - Realizar o revolvimento imediato
	3 - Realizar o revolvimento ao menos uma vez a cada hora durante todo o dia
	4 - O café deverá permanecer o esparramado no terreiro também a noite
	5 - Repetir número 3
	Quando os frutos não grudam quando apertados, obteve-se a meia seca (30% de umidade)
	Caso ocorra chuva proceder:
	Manter o café no terreiro
	Com a chuva cessada: fazer pequenas leiras com o café no sentido da declividade
	Aguardar até enxugar a superfície livre e exposta
	Mudar a leira de lugar expondo a nova superfície
	Deixar secar a nova superfície descoberta
	Espalhar o café no terreiro
Repetir 3	
Seca até 18% - 20%	1 - Após a meia-seca engrossar aos poucos a camada de café
	2 - Ao rodar o café, o terreiro deve posicionar de tal forma que a sua sombra fique projetada para frente ou para trás
	3 - À tarde, por volta das 15 horas, passar a amontoar ou enleirar o café ainda quente e cobrir com lona, para proteger do sereno da noite e evitar chuva
Seca Final	1 - Ao aparecer o sol pela manhã descobrir o café que havia sido coberto no dia anterior
	2 - Por volta das 9h iniciar a esparramação
	3 - Realizar o revolvimento ao menos uma vez a cada hora durante todo o dia
	4 - Por volta das 15h com o café ainda quente, amontoar novamente
	5 - Cobrir com o pano
	Caso ocorra chuva proceder:
	Cobrir o monte com lona plástica

Fonte: Mesquita *et al* (2016).

No Cereja Descascado, a fase inicial de secagem (pré-secagem) compreende a desidratação da polpa remanescente do descascamento, o que, mediante boa insolação e revolvimentos constantes, se dá em questão de horas. A secagem do Café Descascado ou Despulpado baseia-se nos mesmos princípios do Café Natural. Como o café está em pergaminho, o grão fica mais sujeito a danos físicos (Mesquita *et al*, 2016).

Segundo Mesquita *et al* (2016), os procedimentos para a secagem do café despulpado ou descascado em terreiro consistem em:

Quadro 04 – Procedimentos para a secagem do café Descascado/ Despoldado em terreiro

Procedimentos para a secagem do café Descascado/Despoldado em terreiro	
Pré - Secagem	1 - Esparramar o Café no terreiro em finas camadas de até 2 cm de espessura
	2 - Realizar o revolvimento imediatamente de maneira delicada
	3 - Realizar o revolvimento constante para que o café seque o mais rápido possível
	4 - O café deverá permanecer o esparramado no terreiro também a noite, porém coberto com lona
	5 - Repetir número 3
	Caso ocorra chuva proceder:
	Manter o café no terreiro
	Com a chuva cessada: fazer pequenas leiras com o café no sentido da declividade
	Aguardar até enxugar a superfície livre e exposta
	Mudar a leira de lugar expondo a nova superfície
	Deixar secar a nova superfície descoberta
	Espalhar o café no terreiro
	Repetir 3
Seca até 18%- 20%	1 - Após a meia seca, engrossar aos poucos a camada de café
	2 - Ao rodar o café, o terreiro deve posicionar de tal forma que a sua sombrafique projetada para frente ou para trás
	3 - À tarde, por volta das 15 horas, passar a amontoar ou enleirar o café ainda quente e cobrir com lona, para proteger do sereno da noite e evitar chuva
Seca Final	1 - Ao aparecer o sol pela manhã descobrir o café que havia sido coberto no dia anterior
	2 - Por volta das 9h iniciar a esparramação
	3 - Realizar o revolvimento ao menos uma vez a cada hora durante todo o dia
	4 - Por volta das 15h com o café ainda quente, amontoar novamente
	5 - Cobrir com o pano
	Caso ocorra chuva proceder:
	Cobrir o monte com lona plástica

Fonte: Mesquita *et al* (2016).

Beneficiamento: o beneficiamento é feito por meio de máquinas que retiram a casca e o pergaminho do grão de café, separando-os, que é o produto final desejado. Nesse processo, é realizada também a retirada de pedras, paus e outras impurezas. Os grãos inteiros e quebrados, assim como os que não tiveram sua casca e/ou pergaminho corretamente retirados, passam por um novo processo de separação, chamado de rebeneficiamento, e posterior classificação (SENAR, 2017). O rebeneficiamento do café pode ser realizado de maneira manual, chamado de “cata”, após um primeiro beneficiamento mecânico. Após o beneficiamento, o café

deve ser ensacado e armazenado em tulhas, que são estruturas para preservar o café de possíveis efeitos da natureza, como chuva e umidade.

4.3 Terceiro intermédio: Afinal, de que café falamos?

Apesar de, historicamente, o Brasil ser o maior produtor de café do mundo, o seu reconhecimento sempre esteve ligado à quantidade e não à qualidade. A partir disso, durante a década de 90, a produção de café passou a adotar uma direção no que diz respeito a estratégias de produção, *marketing* e venda de cafés com melhor qualidade (SAES & NAKAZONE, 2004).

O que se tem é uma mudança global no consumo do café. Para demonstrar essa mudança foram descritas “ondas” de consumo da bebida. Segundo Boaventura, Abdalla, Araújo e Arakelian (2018), a primeira onda é caracterizada pela baixa qualidade do café, que é o resultado do aumento exponencial do consumo associado aos processos de produção e comercialização comoditizados focados na distribuição em grande escala.

A segunda onda caracteriza-se pela introdução de cafés de alta qualidade, como cafés especiais e cafés de origem e produção controlada. Um ponto principal nessa mudança de consumo foi a disseminação de cafeterias especializadas no início dos anos 2000, representadas principalmente pela empresa Starbucks. Além disso, outro fato importante para a mudança no consumo foi o aumento do consumo por café em cápsulas, o que demandava uma maior qualidade dos cafés produzidos.

A terceira onda representa uma “revolução” no consumo de cafés especiais por meio de alterações na diferenciação de produtos e experiência de consumo. Na terceira onda, o café é considerado um produto artesanal tão complexo como o vinho. O café tornou-se diferenciado por vários atributos. Na cadeia de valor, observa-se uma tentativa de aproximação entre produtores e consumidores finais (BOAVENTURA; ABDALLA; ARAÚJO; ARAKELIAN, 2018).

Afinal, o que é um *café especial*? Percebe-se que explicar o que é um café especial é tema complexo. Primeiramente, é fundamental que entendamos alguns elementos em torno do produto e, com isso, compreendamos melhor o que compõe a atividade cafeeira. Primeiramente, é importante dimensionar o café como um fruto. Enquanto fruto não é ideal para o consumo humano da maneira como colhemos no

pé. Além de haver incontáveis processos para a produção do café cru³¹, ele precisa ainda ser torrado e moído. Após esse processo, o fruto passa a estar apto a virar bebida. E aí, sim, enquanto bebida, pode ser consumido por humanos.

A grande maioria dos cafés comercializado em mercados pelo Brasil não são cafés especiais. O que eles são? Conhecidos como cafés tradicionais, eles possuem baixa qualidade e não passam por uma seleção rigorosa dos frutos. São cafés que não são exportados e acabam ficando por aqui. Esses, justamente por serem cafés *commodity*, ou melhor, a sobra deles, ficam no mercado nacional e precisam ser consumidos de alguma forma para os produtores do cafeeiro não terem prejuízos.

Fotografia 09 – Café Tradicional



Fonte: Joabe Dutra de Oliveira³².

A bebida que é produzida a partir da extração do café tradicional é conhecida no Brasil com o nome de “cafezinho³³”. Ele é derivado de frutos verdes, muito maduros, que passaram do ponto, frutos estragados, frutos com problemas de desenvolvimento e frutos bons como observado na Fotografia 13. E como consumimos esses diversos frutos sem perceber a diferença na qualidade dos

³¹ Cafés que estão secos e sem a casca, prontos para torra.

³² Joabe Dutra de Oliveira é amigo do pesquisador e lhe cedeu as fotografias (presentes nesta dissertação) do seu acervo pessoal para a reprodução delas neste estudo dissertativo.

³³ Nome popular dado à bebida que é resultado da extração dos pós “tradicionais” de café, vendidos em mercados pelo Brasil.

grãos? O café é torrado de maneira a deixar todos esses frutos com o mesmo sabor, muito amargo. Como exemplo: é como se, ao fazer um suco de laranja, uma pessoa usasse frutos passados, podres, verdes, inaptos a consumo e colocasse corantes e saborizantes para retirar os gostos e padronizar o sabor da bebida final. Como afirmamos, o café é, antes de tudo, um fruto. O sabor do tradicional “cafezinho” nada mais é do que algo que foi queimado até o limite do suportável. Mas, tradição é tradição. E com tradição, tratando-se do Brasil, não se brinca.

A população brasileira se acostumou a tomar um café muito torrado, amargo e com açúcar em excesso, devido à falta de grãos de qualidade no mercado interno. Portanto as marcas continuam não se importando com a qualidade do grão, já que não são vendidos para um mercado exigente (DOS SANTOS *et al*, 2021, p. 330).

E isso torna a explicação do que é um café especial ainda mais difícil, pois, culturalmente, os brasileiros associam a palavra “café” ao produto comprado em supermercados, que produz uma bebida escura, muito amarga e que é adicionado, tradicionalmente, doses altas de açúcar para encobrir o gosto de queimado, o que resulta numa espécie de xarope.

Fotografia 10 – Café de baixa qualidade



Fonte: Joabe Dutra de Oliveira.

Além disso, a palavra café possui uma série de significados distintos. Ela dá nome ao arbusto, ao fruto, ao grão torrado, ao pó e à bebida. Mas o que os cafés especiais, ou melhor, o que a atividade dos produtores de cafés tem em relação com esses elementos que trouxemos em relação à bebida? A qualidade da bebida está diretamente ligada à atividade de trabalho dos produtores de cafés especiais, justamente porque esta – também - apresenta outras características que o “cafezinho” não mostra.

Em termos de paladar, um café especial apresenta amargor – sim – mas é uma característica que, ao provar um café como esse, não pode se sobressair em relação à acidez e, principalmente, à doçura proporcionada pelo fruto. Como apontado por Paiva (2005):

Uma bebida de café é considerada especial, quando há um equilíbrio entre atributos sensoriais, como corpo, doçura, acidez, amargor, apresentando uma bebida rica e densa, com aroma e flavor pronunciados, mas balanceados (PAIVA, 2005, p. 37).

Usando a analogia das laranjas e do suco: tomar um café especial é como tomar um suco de laranja produzido a partir de laranjas que estão num ponto de maturação perfeito, nem mais, nem menos maduras e todas estão igualmente no mesmo ponto.

O resultado de um suco com esse perfil de frutas é um suco com acidez equilibrada e agradável ao paladar. Agora, imaginemos que, ao tomar um suco de laranja, consigamos sentir notas de outras frutas, ou, até mesmo, chocolate, caramelo, especiarias. Impossível não é mesmo? Não para um café especial.

Fotografia 11 – Café especial



Fonte: Joabe Dutra de Oliveira.

Em termos gerais, Porto e Mello (2015) confirmam em seus estudos que os cafés denominados especiais se diferenciam pelo sabor, forma de preparo e preços negociados, o que faz desse café, um produto que recebe uma agregação de valor distinta do café tipo *commodity*. *Commodity* são produtos que não sofrem muitos processos de transformação e são comercializados em larga escala. Diferentemente dos cafés especiais, que são produzidos com a premissa da qualidade, os cafés desse tipo são produzidos primando a quantidade para abastecer o mercado mundial de cafés.

Segundo Frederico e Barone (2015), não há consenso sobre a definição de cafés especiais. O termo “cafés especiais” foi usado pela primeira vez por Erna Knutsen, em uma conferência internacional de café em Montreuil, na França, em 1978, para se referir aos cafés produzidos em microrregiões específicas e que apresentassem perfis de sabor único (RHINEHART, 2009).

A diferença, grosso modo, consiste em um grão de café de qualidade superior, disponibilidade limitada³⁴, variedades específicas, café de origem³⁵, história vinculada ao cultivo, métodos de colheita e preparação, bem como questões ambientais. Os atributos de um café especial cobrem uma ampla gama de conceitos, que vão desde as características físicas, como origens, variedades, cor e tamanho, até preocupações sociais, como os sistemas de produção e as condições de trabalho da mão de obra cafeeira (ZYLBERSZTAJN; FARINA, 2001). Além do próprio comportamento fenológico³⁶ da cultura, vários fatores do ambiente, tais como, suprimento de água, temperatura do ar e níveis de irradiação, influenciam no florescimento, desenvolvimento dos frutos e na produtividade do cafeeiro. No entanto, o fator dominante sobre seus ciclos vegetativo e reprodutivo é bastante variável e depende, portanto, do local de cultivo e de práticas de manejo (DA SILVA, 2004, p.13).

A definição proposta pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (*Brazil Specialty Coffee Association – BSCA*), além da qualidade da bebida, também considera critérios ambientais e sociais de produção, como condições de trabalho, preservação ambiental, formas de organização dos produtores, entre outros. A partir da definição da BSCA (2013), os cafés especiais são todos aqueles que apresentam algum tipo de diferencial, seja qualitativo, seja atrelado a aspectos sociais ou ambientais, como: café com certificados de denominação de origem. Este certificado pertence à região em que o café foi cultivado, uma vez que alguns atributos de qualidade são inerentes a regiões específicas; café *gourmet*: consiste em grãos de café arábica de alta qualidade com tamanho de tela superior a 16 e é quase isento de defeitos; café orgânico: produzido de acordo com os padrões da agricultura orgânica; café *Fair Trade* (comércio justo): é o café que foi comercializado diretamente com o produtor do café, considerando todos os aspectos socioeconômicos no processo de produção de café pelo comprador, que paga um valor justo ao produto.

³⁴ Os cafés especiais, diferente dos do tipo *commodity*, são produzidos em quantidades reduzidas que são nomeados, a fim de controle da produção, por lotes ou, quando em porções ainda menores, microlotes.

³⁵ Relaciona-se às regiões de origem dos plantios, uma vez que alguns dos atributos de qualidade do produto são inerentes à região onde a planta é cultivada.

³⁶ É o ramo da Ecologia que estuda os fenômenos periódicos dos seres vivos e suas relações com as condições do ambiente, tais como temperatura, luz e umidade.

A *Specialty Coffee Association of America* (Associação Americana de Cafés Especiais) estabeleceu completa e consistente codificação para a definição e avaliação de café, introduzindo a chamada avaliação objetiva, isto é, classificando a qualidade do café através de uma escala decimal que vai de 0 a 100 pontos. Essa avaliação é constantemente utilizada. É possível encontrar em rótulos de café essa pontuação, que é realizada por um profissional qualificado e treinado para a degustação da bebida produzida pelo grão, e o resultado de sua avaliação. Não é difícil escutar falar sobre cafés “acima de 85 pontos” ou os cafés com avaliações “acima dos 90 pontos” – que são cafés raros e, em função disso, muito valiosos – seja em lojas especializadas de cafés ou com os produtores de cafés especiais.

Tabela 04 - Pontuação e classificação de cafés especiais, a partir da SCAA

Pontuação Total	Descrição Especial	Classificação
90-100	Exemplar	Specialty Rare (Especial Raro)
85 - 89,99 (Abaixo de 90)	Excelente	Specialty Origin (Especial Origin)
80 - 84,99 (Abaixo de 85)	Muito Bom	Premium
< 80 (Abaixo de 80)	Abaixo da Qualidade Specialty	Abaixo de Premium

Fonte: Página *The Coffee Traveler*³⁷.

Segundo a SCAA (2008), os testes sensoriais, realizados pelos *provadores*³⁸ são feitos por três razões: para se determinar diferentes características sensoriais entre diferentes amostras; para se descrever as notas de aroma e sabor das amostras; para se determinar uma preferência entre produtos. É importante para o provador saber o propósito do teste e como os resultados podem ser usados a partir da finalidade da avaliação. O objetivo desse protocolo de degustação é permitir uma correta caracterização sensorial de um determinado lote de café. A qualidade de um dado lote de café, ao ser avaliada por meio desse método e, se possível, após comparação com uma referência ou um teste anterior, é expressa através de uma escala numérica.

³⁷ Disponível em: <www.thecoffeetraveler.net>. Acesso em: 20 de ago. 2021.

³⁸ Um provador faz a prova do café. Ele degusta o café e atribui uma nota.

Figura 05 – Formulário de avaliação sensorial de cafés especiais da SCAA.



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CAFÉ

Qualidade do Café

95 - Excepcional	75 - Muito Bom
90 -	70 -
80 - Especial	65 - Bom

Nome: _____

Data: _____

Amostra No	Fragância Aroma	Uniformidade	Ausência Defeitos	Doçura	Sabor	Acidez	Corpo	Finalização	Equilíbrio	Final	Total
Ponto de Torra	Seco 10 9 8 7 6	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	10 9 8 7 6	<p style="margin: 0;">Defeitos (subtrair)</p> <p style="margin: 0;">Leve=2 Forte=4</p> <p style="margin: 0;">Qtđ Intensd</p> <p style="margin: 0;">□ X □ = □</p> <p style="margin: 0;">Pontuação Final</p> <p style="margin: 0;">□</p>					
	 <p style="margin: 0;">Notas:</p>	2 pontos-xicara	2 pontos-xicara	2 pontos-xicara	Intensidade Baixa Alta 	Nível Diluído Denso 					

Fonte: Página *The Coffee Traveler*.

O formulário de degustação fornece possibilidade de avaliação de 11 (onze) importantes atributos para o café: fragrância/aroma, uniformidade, ausência de defeitos (xícara limpa), doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio, defeitos e avaliação global. A Avaliação Global é baseada na memória sensorial que um provador possui, sempre tomando por referência cafés de mesma origem e natureza. Os resultados dessa avaliação sensorial são estabelecidos a partir de uma escala de 16 (dezesseis) unidades que representam os níveis de qualidade, com intervalos de 0,25 (um quarto de ponto) entre valores numéricos compreendidos entre “6” e “9”, conforme tabela abaixo.

Tabela 05 – Escala de qualidade da avaliação sensorial

<u>Escala de qualidade:</u>			
6.00 - Bom	7.00 - Muito bom	8.00 - Excelente	9.00 - Excepcional
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

Fonte: Página *The Coffee Traveler*.

O pesquisador da EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), Fonseca (2017), ainda nos aponta que esses cafés se distinguem por uma série de aspectos, mas, sobretudo, por suas características sensoriais que, em última análise, refletem a influência de todas as demais, físicas e químicas. Mas ressalta que “é também, contudo, muito influenciada pelos diversos sistemas de produção e

pelos cuidados na colheita, pós-colheita, processamento e armazenamento” (FONSECA, 2017, p. 5). Ou nas palavras de Zé: “*É totalmente diferente do cuidado que você tem num café commodity prum café especial*” (Zé, ENTREVISTA).

Tendo isso pontuado, Barbosa (2018) salienta que a produção de cafés especiais pode ser dividida em três fases: a que antecede o plantio, a condução da cultura e o pós-colheita dos frutos.

Na primeira fase inclui-se a **escolha** da cultivar³⁹, levando em consideração as suas características potenciais, produtividade, adaptabilidade, estabilidade, resistências a pragas, doenças e aos fatores ambientais (resistência a déficit hídrico, tipo de relevo) e principalmente os aspectos sensoriais da bebida (BARBOSA, 2018, p.17, grifo nosso).

Mesmo sendo uma etapa constituída por elementos de ordem biológica, por assim dizer, da planta, podemos observar que o autor demonstra que existe um elemento de gestão humana que é a escolha do tipo da planta. Prosseguindo:

Na segunda fase, após garantido a qualidade genética do material, deve-se garantir condições ideais para o melhor desenvolvimento da cultura, possibilitando a expressão de todo o seu potencial genético. Nesta fase, deve-se realizar o **plantio** de forma adequada, uma **adubação** de qualidade e os **tratos** culturais exigidos pela cultura até o completo desenvolvimento do fruto e, por fim, garantir uma **colheita** uniforme, com frutos colhidos no estágio cereja, quando o grão apresenta completa maturação fisiológica e maior qualidade (BARBOSA, 2018, p. 17, grifo nosso).

Observamos que da mesma forma, tanto na primeira fase de produção do café especial quanto na segunda fase, a atividade do produtor se faz fundamental para a “direção” que o resultado final do café vai obter. Finalmente, a terceira e última fase:

Após a colheita deve-se **manejar** o café de forma adequada e **utilizar** os métodos de processamento pós-colheita que minimizem os danos físicos ao grão, o ataque de pragas e reações químicas que podem deteriorar o café e reduzir sua qualidade (BARBOSA, 2018, p.17, grifo nosso).

Compreendemos, portanto, que em todas as fases da produção de um café especial, há gestão do produtor sobre os aspectos “naturais” do processo. Os

³⁹ Cultivar é a designação dada à determinada forma de uma planta cultivada, correspondendo a um determinado genótipo e fenótipo.

cuidados na pós-colheita, etapa onde todos processos são de responsabilidade do trabalhador, são fundamentais, principalmente no armazenamento e na secagem do café colhido, demandando daqueles que operam o café um cuidado especial para que não se perca as características do fruto. Existe algo que diz sobre a forma de gerir o processo do café antes, durante e depois da colheita, que depende única e exclusivamente daqueles que trabalham com a planta.

Fica evidente, portanto, que existem elementos na produção desse café especial que estão para além de questões ligadas à biologia, ao solo ou ao clima. São questões voltadas à organização do trabalho e à influência da atividade humana na qualidade do produto e, por consequência, à pontuação final da bebida. No que tange ao contexto de produção para a elaboração do café, encontram-se os trabalhadores que residem na região da Forquilha do Rio, onde a atividade produtiva em torno da planta produz saberes que atravessam gerações, famílias, e são estocados como patrimônios que se expressam no “amor” pelo cultivo e na qualidade do café.

A região da “Forquilha do Rio”, localizada entre os estados do Espírito Santo e Minas Gerais, no distrito de Pedra Menina, que, por sua vez, pertence ao município de Dores do Rio Preto, é responsável pela produção de um dos melhores cafés especiais do mundo, premiado nacionalmente por sua qualidade.

5 VALORES DIMENSIONADOS E INCOMENSURÁVEIS NA ATIVIDADE DE PRODUÇÃO DO CAFÉ ESPECIAL

Analisar a atividade é uma tentativa de sair da armadilha proposta pela visão determinista de que as coisas estão dadas e, portanto, não há saídas. Não se trata de encontrar “um” encaminhamento, mas encaminhamentos (no plural) para entendermos as singularidades das situações em questão: distintos, incontáveis, infinitos, como requer a complexidade do trabalho e da vida humana. Interessar-se pelo trabalho é sempre se interessar pela dialógica entre o particular e o geral. E esse interesse exige pensar que o nível Macro-Universal não é o único que promove forças sobre as pessoas em situação de trabalho e que estas deveriam simplesmente descobrir formas de aceitá-las. Ao mesmo tempo, entretanto, tal interesse exige abdicarmos de encerrar uma análise apenas no nível Micro-Local do trabalho (BORGES, 2004). É necessário pensarmos, justamente, na dialogia desses dois registros de maneira conjunta e não isolada.

Os valores que circulam de maneira macro, universal, em nossa sociedade, ganham forma e tomam sentidos. Em constante tensionamento, e de maneira recíproca, as questões vinculadas à economia e à política não são as únicas provocadoras da evolução de ações na sociedade. As questões sociais são decorrentes, igualmente, da atividade de vida e industriosa de mulheres e homens, enquanto catalizadores de mudanças. “Nossas escolhas, mesmo micro, operadas no trabalho contribuem para dar uma forma à sociedade em que vivemos e vice-versa” (SCHWARTZ, DUC, DURRIVE, 2007b, p. 247).

Elegemos como constituintes deste capítulo alguns vetores da atividade que incidem sobremaneira nos modos de gestão e organização do trabalho de produção do café especial, e isso dará desdobramento ao tensionamento indicado anteriormente. Em um primeiro momento, analisamos o café como um produto, passível de oscilações do mercado, regulado pela lei da oferta e demanda. Essa análise é importante, pois as diferenças entre a maneira como são negociados os cafés do tipo *commodity* e o café especial interferem diretamente e indiretamente nos modos de condução da atividade pelos produtores de cafés.

Em seguida, analisaremos a relação de Zé com seus clientes em dois momentos distintos desta pesquisa: antes e depois da pandemia⁴⁰. É importante dizer que os valores sem dimensão e dimensionados se fazem presentes a todo o momento na negociação com possíveis compradores e clientes fidelizados. A “lida” que o trabalhador faz de sua atividade para gerir as dramáticas⁴¹ que se apresentaram com o processo da pandemia de Covid-19 na relação com a sua clientela, torna-se fundamental para a sua atividade. Na especificidade dessa atividade, tem-se o café como um produto que é colocado à venda. Dessa maneira, nossa intenção é a de demonstrar como essa dinâmica ocorre, e quais valores estão em jogo nessa negociação.

Por último, mas na mesma direção que o elemento anterior, analisaremos no transcurso deste capítulo os concursos de qualidade de cafés especiais e a maneira como eles interferem e criam um paradoxo na vida dos produtores.

5.1 O café como produto

Por ser um produto, o café está atrelado a um preço ou a um valor de mercado. Além disso, é um artefato, efeito das leis do campo de conhecimento da agricultura e, posto isso, passível de normatizações universais. Essa condição de dependência na relação com as normas científicas da agricultura e com o mercado balizará oscilações de diversas ordens nas relações do trabalho rural. Observamos que o encontro da família produtora com a produção do café é composto/atravesado por essas oscilações, o que confere peso importante ao se optar pela produção do café especial.

A família que nos acolheu não “nasceu” produzindo cafés especiais. Ao passo que a escolha por essa cultura não foi um acaso em suas vidas. Essa escolha fora constituída por “histórias” produzidas no “cadinho” da atividade, patrimônios de saberes que constituem a família. Podemos ter noção dessa dialógica constituinte

⁴⁰ A pandemia mundial de Covid-19 foi um marco em nossa pesquisa e para a vida da família que nos acolheu. Até março de 2020 estávamos em contato constante no campo e com os sujeitos da pesquisa. Dessa data para frente o contato se tornou inviável num primeiro momento e depois de mais de um ano, conseguimos um contato presencialmente com o Produtor e sua família.

⁴¹ Todo problema da atividade em geral e do trabalho, do trabalho mercantil em particular, é o que chamamos de uma “dramática”. Dramática no momento ou na duração, na duração média. Aliás, certas dramáticas articulam durações muito diferentes. “Uma dramática geral pode articular dramáticas particulares, a cada dia, a cada momento” (SCWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007).

entre atividade e história em uma das falas de Zé durante nossa conversa, em sua residência:

Olha só o café, no caso, ele passou a fazer parte mais da... vamos ver... a partir de mil novecentos... (pensativo) e Oitenta e seis [1986]. Que teve um preço bom no café. E meu pai, na verdade, vinha de cultura de café e de outras culturas intercaladas. E o início da década de 90 até o final da década de 90 era bem meia-meio até mais para cebola, milho, batata do que o próprio café, mas com a defasagem [no preço], com a complicação, a chegada de doenças para essa cultura, o uso de defensivo contínuo nessas culturas, aí acabou a gente migrando para o café, no final da década de 90 e concentrando quase que 100% da renda da família dentro do café a partir do ano 2000 (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Processualmente, como apontamos em nossas notas históricas (Apêndice A), o café, enquanto um produto, passa por diversas oscilações de mercado, as quais afetam a maneira como o trabalho se organiza e também a vida dos trabalhadores em atividade cafeeira. Ao nos apropriarmos das noções teóricas de polo do Mercado e de polo Político, propostas por Schwartz, Duc e Durrive (2007b), percebemos que o café é, ao mesmo tempo, fruto do trabalho de uma família, localizada numa comunidade específica do sul do Espírito Santo, e um produto que pode ser cotado em bolsa de valores ou negociado direto com o comprador. Ou seja, há tensões importantes na atividade de produção dos cafés especiais que, a todo instante, convocam os trabalhadores a gerir a vida na lavoura no sentido de “jogar” com essas “forças” do mercado, sem por elas serem tragados e determinados. O processo da pesquisa nos permitiu assim indagar: “Como essas tensões comparecem nas escolhas que os produtores fazem na atividade?”.

Junto a essa questão, apresentada anteriormente, não podemos perder de vista que o café, como uma planta, é um ser vivo. Ele apresenta ciclos de vida: início, meio e fim. E sendo explorado como um produto, certa relação ocorre de forma que essa vida produza ou não. Mas como qualquer ser vivo — não só a produção do café, mas de outras culturas, outras vidas que precisam produzir — existem partes nesse ciclo de vida. Há temporalidade, onde se produz menos ou mais.

Assim, sendo “vivo” e *produto* ao mesmo tempo, em determinados momentos onde a vida produz pouco, o mercado irá punir os produtores em atividade, pois eles nem sempre conseguirão os mesmos rendimentos, todos os anos. Quer dizer, pensando que essa pouca produção possa ter pouco valor quantificável, a relação entre natureza e mercado é impiedosa e cruel com os pequenos agricultores. Ao

conversamos com o Funcionário da SMA, ficou notório que as famílias produtoras de café têm uma grande infidelidade a gerir nos períodos de entressafra:

Além do dinheiro que essas famílias precisam pra investir na lavoura, elas precisam para subsistência, precisam se manter durante esses meses em que não têm nenhuma produção. Geralmente o pessoal do commodity tem um galinheiro, planta um milhozinho e um feijãozinho pra poder ajudar nesse período (DIÁRIOS DO CAMPO, 20/08/2019).

A opção por mais de uma cultura na produção rural não é, portanto, incoerente. Pelo contrário, demonstra como é extremamente complexo e delicado depender e investir em apenas uma cultura. Diversificar as culturas agrícolas é a maneira como alguns produtores de café conseguem “(re)existir” no campo. Pois todos os bens rurais que são produzidos a partir da agricultura são passíveis de terem temporalidades próprias, referentes ao seu ciclo de produção. Para a tratativa da atividade, é importante entendermos que é a partir desse ciclo que o trabalho dos produtores rurais se organiza no período de safra e entressafra.

No percurso de vida de Zé, a escolha pela cultura do café *commodity* como exclusiva para a produção, como *bem agrícola*, afetou a maneira pela qual a sua família subsiste. Essa mudança de paradigma entre uma produção pulverizada em outras culturas para o café como único meio de remuneração acabou por atrelar o trabalho da família a um produto que tem seu preço quantificado a partir das oscilações do mercado, representado pela movimentação da Bolsa de Valores e estipulado pela dinâmica da oferta e da procura:

O café era seguinte: o café é um commodity e um commodity que ele trazia, no caso, um rastro né, de altos e baixos. Às vezes estava bom, às vezes ruim. Como eu falei com você, em 86 [1986] tava bom, 97[1997] teve um reajustezinho, já quando foi em 2002 teve outra crise muito grande (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

O café é a *commodity* (mercadoria) agrícola mais comercializada no mundo e a segunda maior em valor de mercado, atrás somente do petróleo. Os preços e termos dos contratos do mercado mundial desta *commodity* são ditados pela *New York Board of Trade* (NYBOT), uma instituição que negocia *commodities* do mundo todo, e é considerada o “coração” financeiro de todo o agronegócio mundial do café arábica. As demais bolsas mundiais que negociam contratos de café são guiadas pelo comportamento da NYBOT (TAVARES, 2002).

Segundo Tavares (2002), a Bolsa de Mercadorias e Futuros (BMF), a “Bolsa de Valores” brasileira ou apenas Bolsa, como é popularmente conhecida, não é uma exceção. Toda manhã, ao se iniciarem as negociações dos contratos de café arábica, é possível verificarmos a influência do comportamento da NYBOT nos preços do café. E isso não se reduz apenas às sacas negociadas por contratos específicos da BMF, mas se estende por quase todas as negociações de café verde em grão realizadas no Brasil. As regras do funcionamento desse *mercado* são um mistério para os produtores agrícolas. Na conversa que realizamos com Zé, este cenário aparece como um desafio. Como o apresentado em suas palavras:

Pra nós, produtores, eu acho que o maior desafio nesse percurso, tudo isso, é a comercialização. A comercialização, ela é muito complexa. Você fica naquela: “eu faço um contrato de venda, um contrato futuro de garantia?”. E você não sabe como comporta o mercado, porque depende da demanda do produto no mundo, né, valorização do dólar.... Enfim, são uma série de coisas (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

O fato desse café ser uma *commodity* influenciava e influencia diretamente a vida de Zé e de milhares de pequenos produtores de café pelo Brasil e pelo mundo, pois o café está atrelado ao polo do mercado, com seus valores quantificáveis, o que faz com que esses trabalhadores não tenham o controle sobre os valores que esses cafés possam atingir (SCHWARTZ, DUC, DURRIVE, 2007b). Entendemos, portanto, que existem três fatores que caracterizam o cultivo do café *commodity* e acabam afetando a vida dos produtores que trabalham com esse tipo de cultura, no sentido de apresentar algum tipo de risco na produção. São eles:

- a) O primeiro fator já fora mencionado: *o café é um ser vivo* e, portanto, não pode ser completamente controlado. Nesse sentido, existem elementos, como safra e entressafra, pragas, condições climáticas, que interferem na vida desse ser vivo, logo, em sua produção;
- b) O segundo fator é que *o produto desse ser vivo está atrelado a leis referentes ao polo de mercado*. Tais leis não são regidas pelos produtores, ou seja, além de não terem o total controle sobre a planta, eles não têm o controle sobre os preços do produto, já que estes são ditados pela lei da oferta e da procura;
- c) Por último, os produtores têm o seu sustento, que advém do cultivo do café, *dependendo das oscilações da cotação do preço dele em bolsa*. Isso torna o seu retorno financeiro, de certa maneira, imprevisível.

Esses fatores aparecem, de maneira sintética, na conversa realizada com o Funcionário da SMA do município de Dores do Rio Preto:

Ainda tem um problemão! A cotação do café tá bem ruizinha, um café bom tá saindo a R\$ 450 a saca e o ruim a R\$ 370. Isso é pouco pro custo que esse povo tem, os custos são bem altos pra eles, o café não tem gerado muita renda (DIÁRIOS DO CAMPO, 20/08/2019).

Agora, imaginemos que parte dessas oscilações do mercado são frutos diretos dos *players* (jogadores), um nome “chique” usado para denominar os grandes bilionários investidores das bolsas. O café, enquanto uma *commodity* e negociado em bolsa via contratos com nome de *C Market*⁴² (Mercado C), pode servir como uma espécie de jogatina para esses grandes investidores, isso porque: “No lugar de roletas ou caça-níqueis, existem transações a serem realizadas. Uma opção é apostar no mercado de Commodities com todos os seus derivativos. O “C Market”, ou “Mercado C”, seria apenas uma dessas opções” (TAVARES, 2002, p. 8). Podemos traçar um paralelo ao pensamento exposto por Tavares (2002) sobre a negociação do café como uma *commodity* na relação entre bolsa de valores e o polo mercantil proposto por Schwartz, Duc & Durrive, (2007b, p. 246):

A bolsa atual não funciona absolutamente com base no que há por trás do financeiro, com base no que produz valores e diferenças de valores mercantis. Tudo funciona no número, nas diferenças de quantidades. Temos aí um peso extremamente grande das avaliações comparativas de quantidades. É o que podemos chamar de “valores dimensionados”. Eles são dimensionados por natureza.

Portanto, o mercado do café é complexo, denso e envolve inúmeros fatores que não estão às mãos dos produtores, como a cotação do preço em bolsa, a logística internacional de exportação do produto e a exigência do mercado consumidor. Esses elementos tornam a opção pelo café *commodity* como um produto agrícola, uma escolha que, por vezes, pode se tornar muito arriscada para os produtores, pois a volatilidade influencia diretamente na subsistência de suas vidas. Uma escolha mais difícil ainda para o *pequeno produtor* de café, como demonstrado no depoimento a seguir feito pelo funcionário da SMA:

⁴² Contrato C de comercialização de Café verde em grão transacionado na NYBOT.

Tem um pessoal grande também que tem muitos pés de café. Mas esses são diferentes dos produtores familiares, porque eles movimentam muito dinheiro, então não têm muito problema. Os grandes produtores rurais são praticamente um monopólio do café commodity, não só aqui, mas nos municípios de Minas [Gerais] e do norte do estado que produzem o Conilon (DIÁRIOS DO CAMPO 20/08/2019).

Outros elementos vão dando a dimensão da complexidade. Em termos de competitividade no mercado mundial, a variável “qualidade” do café é fundamental para sua negociação e para a escolha final de um determinado comprador, além do custo na produção do produto. O Brasil é tido como um fornecedor de quantidade, ao passo que outros países que produzem cafés e disputam o mercado mundial, como a Colômbia, Guatemala, Costa Rica e Quênia, são reconhecidos por cafés mais valorizados, de alta qualidade (SAES & NAKAZONE, 2004). Os grandes produtores de café *commodity* do Brasil não estão preocupados com a qualidade de sua produção e, por reflexo, de seu produto. A preocupação desses produtores é apenas com o volume produzido, como podemos observar em outra fala do funcionário da SMA:

Eles não são muito preocupado com a qualidade do café, só com a quantidade de compra pra exportar. Aí eles passam o café, que compram muitas vezes por um preço menor que o da cotação e passam por um processo de beneficiamento pra melhorar a qualidade final do grão pra exportar e às vezes tem um lucro de oitenta, cem por cento (DIÁRIOS DO CAMPO, 20/08/2019).

Dentre as várias espécies de café, as mais conhecidas e comercializadas são o *Coffea Arabica* (café arábica) e o *Coffea Canephora* (café robusta). As distinções entre as duas espécies são quanto à pureza, sabor, corpo, tamanho do grão, doçura, acidez e preço. Segundo Ribeiro *et al.* (2014), as torrefadoras utilizam como estratégia a mistura dessas duas espécies para formar diferentes *blends* (misturas), e, com isso, unem as características sensoriais das duas espécies e, com esse fato, reduzem o preço do produto final.

Esse processo proporciona ao produto final expressiva capacidade de competição no mercado, tendo em vista o maior rendimento industrial, por ter, principalmente, mais sólidos solúveis, e menores preços médios em sua comercialização (IVOGLO *et al.*, 2008, p. 824).

Isso quer dizer que a opção de se comprar café *commodity* do Brasil vem da tendência de que esse café irá dar volume ao produto final, a um preço menor. Isso pode ser considerado uma “vantagem” na opção pelo café *commodity*, já que este não “fica parado”. O café *commodity* sempre será comprado, principalmente por exportadoras de café ou torrefadoras, às vezes pelo preço da cotação ou por valores inferiores atribuídos ao produto, dependendo do café. A não ser que a oferta seja maior do que a procura no mercado internacional, o que gera, conseqüentemente, como apontado, uma crise nos preços do café.

É necessário que esses fatos sejam ressaltados, pois eles têm efeitos sobre os sujeitos desta pesquisa. A opção historicamente construída pelos produtores familiares, pela produção do café especial, foi justamente a de possibilitar uma maior remuneração pela sua produção, uma negociação direta com o comprador e, principalmente, a substituição da quantidade produzida pela qualidade do café (MORAIS, 2018).

Em termos de uma pesquisa em torno do trabalho no campo e da atividade de trabalho da família que acompanhamos, o que se exercita pensar aqui é que, com o advento do café especial, Zé age de alguma maneira, com a possibilidade de estabelecer o valor dos seus cafés e do seu trabalho. Nesse caso, o café especial surgiria como uma quebra na relação de dependência Natureza x Produção x Mercado, pois os cafés especiais são negociados de maneira distinta, diretamente com os compradores interessados. Outra variável a considerarmos é quanto à sua produção, ao se concentrar mais em qualidade do que em quantidade, garantindo um manejo da lavoura mais conciso, pois a área de cultivo ocupada na produção dos cafés especiais é reduzida de maneira considerável. Inclusive, esse fator é um ponto de interesse entre os compradores já que os cafés passam a ganhar um caráter de exclusividade.

Passamos a entender, portanto, as palavras de Zé quanto à escolha pelo café especial, quando este confirma que foi uma “virada de página” em sua vida e na de sua família. Ele relata, ainda, que isso ocorreu a partir de 2010, com a mudança de cultivo do café *commodity* para o café especial e com a conquista do primeiro concurso de qualidade de cafés especiais no ano de 2012, quando começou “a contar uma nova história”. O que essa nova história tem a ver com a atividade de Zé e de sua família?

5.2 A relação com o cliente

Como apontado, a opção pela mudança da cultura do café *commodity* para o café especial é um marco na vida de um produtor. Porque se, na relação com o café *commodity* exige-se menos escolhas e menos ação humana, nos processos decorrentes desse tipo de cultura, no café especial, o produtor é convocado de maneira específica a fazer escolhas na gestão da atividade a todo momento, seja em sua relação com a planta, seja em sua relação com o fruto colhido.

O processo de gestão ocorre desde a preparação do solo para plantar as mudas até passando pelos processos de colheita e pós-colheita. No café *commodity* o produtor também é convocado a fazer o uso de si para tratar das dramáticas que lhe são colocadas, porém de modo distinto. E uma das grandes diferenças que marcam essa relação entre o *commodity* e o especial é exatamente a questão da comercialização do café. No relato a seguir, podemos entender um pouco mais dessa diferença entre a comercialização do café *commodity* em relação ao café especial.

*Então um dos momentos mais preocupantes pro produtor é a questão que **ele não domina mesmo** é essa questão de... de comércio. O café especial já mudou um pouco essa história. Agora com o commodity a gente fica muito... inseguro. Com o café especial, com relação com o cliente, a gente já tem uma base do que consegue fazer no café (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).*

Em comparação com o café *commodity*, que tem seus preços diretamente vinculados à bolsa e suas oscilações, os cafés especiais não têm um valor fixo, “tabelado”. Isso pode ser tanto positivo quanto negativo para os produtores. Positivo, pois os cafés podem atingir valores de joias preciosas e raras. E negativo, pois os cafés produzidos de um lote podem não agradar ou não interessar aos compradores⁴³.

Foi possível perceber a existência e importância de uma conexão entre produtor-clientes/compradores-valores durante um dia da pesquisa de campo,

⁴³ Quando aqui falamos em compradores, existe um perfil muito específico dos compradores de cafés especiais. Eles são representados nacional e internacionalmente por grandes ou pequenas cafeterias, torrefações e baristas. Algumas exportadoras especializadas em cafés especiais também demonstram interesse em comprar lotes desses produtores. Existe, é claro, uma relação também com o pequeno comprador, aquele que é um admirador do café e compra em pequenas porções direto com o produtor, ao invés de adquirir o produto por terceiros.

quando participamos de um treinamento a convite do funcionário da Secretaria Municipal de Agricultura. O treinamento era voltado para produtores de cafés especiais ou pessoas que estariam interessadas em migrar do plantio do café *commodity* para o café especial. É importante explicitar que o treinamento foi dividido em três aulas diferentes: uma aula de pós-colheita, uma aula de cuidados com o solo e uma aula de poda, ministrada por quatro profissionais diferentes da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA).

Destacamos aqui uma cena desse processo. Em certo momento, durante a aula de pós-colheita onde o próprio Produtor de Café participante da pesquisa ministrava a aula, falou-se tanto da relação que era estabelecida com o cliente quanto do destaque do café como um produto. Ao dialogar sobre a qualidade do café especial, Zé assim interpelou uma Barista participante do curso:

Produtor: Como a Clara⁴⁴ aqui pode falar pra gente, um café de qualidade ruim afeta diretamente na relação com o cliente, né?

Barista: Isso mesmo. Pra gente que é comprador direto, é sempre importante se preocupar com o processo de pós-colheita dos cafés. É fundamental pra gente que trabalha como barista poder comprar o café direto do produtor e não por intermédio de uma empresa, porque é dessa forma que conhecemos a procedência do produto (DIÁRIOS DO CAMPO, 29/08/2019).

Outras vidas vão entrando em relação nesse processo de produção. Um barista é um profissional que trabalha produzindo bebidas de alta qualidade, nesse caso, a partir do café. Esses profissionais geralmente trabalham em cafeterias ou em torrefações. Estão sempre em busca de grãos de qualidade que proporcionam bebidas com perfil sensorial diferente e exótico. Nesse dia do trabalho de campo, a profissional barista estava atrás de um grão que proporcionasse para a bebida preparada um sensorial floral, com aroma de lavanda. Ela havia saído de Brasília e vindo ao Caparaó em busca desses grãos.

Ainda fazendo um recorte nesse momento da pesquisa, durante o referido evento, quando estávamos nos deslocando de uma aula para outra, outra cena chamou-nos a atenção: passamos por um pé de café e a profissional recolheu alguns frutos maduros. Selecionou dois entre os colhidos, abriu a polpa do fruto, os cheirou e logo em seguida colocou-os na boca e os degustou. Para o barista, é

⁴⁴ Nome fictício.

preciso um conhecimento mínimo sobre cafeicultura para conhecer sobre as variedades do café, entender quais são os perfis sensoriais que cada região pode oferecer e entender como funciona a dinâmica de cada produtor. Em conversa, ela cita-nos que já conhecia a família do sítio em que estava sendo realizado o treinamento. Foi possível perceber uma relação de proximidade com os filhos do dono da propriedade, uma relação que garante a possibilidade de ter acessos a lotes e microlotes de cafés que, muitas vezes, não são comercializados para o grande público.

Como já apresentado, a negociação é preferencialmente feita de maneira direta com os produtores, sem a necessidade de atravessadores, porque é dessa forma que é possível que se conheça a origem do café: se existe o cultivo com agrotóxicos, se os trabalhadores estão submetidos a alguma condição de trabalho precária, se existe um cultivo sustentável e que respeite o meio ambiente... Todos esses fatores são elementares para que um barista possa escolher o café para trabalhar. Estes elementos interferem na forma de fechar uma compra para uma cafeteria ou, e principalmente, para disputas em campeonatos de baristas, onde são eleitas as melhores bebidas que são feitas com técnicas específicas para a extração de bebidas singulares. No caso da Barista encontrada no campo da pesquisa, ela é especialista em *Cold Brew* (extração a frio), uma bebida que é extraída a frio e servida gelada.

Num dos primeiros dias em que fomos ao sítio de Zé, ele nos ofereceu um pouco de café. A experiência que tínhamos anteriormente — quando trabalhávamos no CRAS — com os cafés servidos nas residências que visitávamos, são de cafés muito amargos e com grandes quantidades de açúcar. Essa xícara de café oferecida por Zé foi um “divisor de águas” em nosso entendimento sobre a diferença dos cafés. O café era cor de cobre, parecia que estava ralo, não lembrava em nada os cafés bem pretos que são consumidos em outros lugares. Ao pegar a xícara, sentimos na hora um aroma de chocolate! Quando provamos o café, em termos de sabor, ele possuía um adocicado agradável, levemente ácido e com sabor de caramelo. O café continha açúcar colocado por Zé (DIÁRIOS DO CAMPO, 21/10/2021).

Essa experiência sensorial foi um privilégio, um processo de aprendizagem para o pesquisador, pois estava tomando o café produzido pelo Produtor, em sua casa e extraído por ele mesmo; um café muito fresco e delicioso em todos os

sentidos. Com o tempo e o percurso provocados pela pesquisa, entendemos algumas coisas sobre essa experiência. A primeira delas é a de que em nenhuma cafeteria e nenhum barista utiliza açúcar para adoçar cafés especiais. O que quer dizer que o açúcar adicionado por Zé era uma preferência pessoal sua, o que vai ao encontro das normas antecedentes (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a) da preparação de um café especial. Outro ponto importante dessa experiência é que entendemos que Zé possui uma maneira única de preparar o seu café: ele era extraído em um filtro de pano, porém era adicionada mais água na proporção existente com o café moído⁴⁵.

A bebida preparada por Zé é um elemento fundamental para a sua atividade, já que ela está presente em diversos momentos do seu dia a dia, compondo sua rotina de trabalho e, por consequência, sua *atividade*. Durante nossa conversa, quando pedimos para que ele pudesse relatar um pouco de como é seu dia, ele nos disse: “*a gente normalmente levanta de 5:40 à 6:00. Aí toma o café normalmente um café puro né, só o café*” (Zé, Entrevista, 21/05/2021). Esse café tomado em jejum pela manhã, ao acordar, possui até um nome próprio, “**café corajoso**”: “*um gole de café, toma ele e já dispersa*” (Zé, Entrevista, 20/05/2021). Ele é “puro”, pois não é ingerido nenhum outro alimento além do café, ou seja, o combustível para a manhã de trabalho de Zé é apenas seu café preparado por ele mesmo.

Observamos durante nosso percurso no campo que não apenas Zé, como o seu irmão, carregam uma garrafa com o café, feito por eles, para os serviços que são realizados longe de suas casas. Inclusive, tivemos a oportunidade de tomar a bebida produzida por seu irmão, e elas são muito semelhantes: extraídas no filtro de pano, com maior concentração de água e adição de açúcar. A bebida extraída por eles não concorre a nenhum campeonato, como a da Barista. Porém, enquanto as bebidas produzidas pela Barista são bebidas para agradar o paladar de um “outro”, as bebidas que os cafeicultores produzem são para satisfazer os seus desejos — como a utilização do açúcar — e servir de alicerce para a sua atividade. Eles não precisam agradar ninguém além deles próprios. O fato de as bebidas dos irmãos serem semelhantes nos faz afirmar os valores de bem viver familiar. A receita é

⁴⁵ A proporção entre água e café moído é uma das variáveis fundamentais na extração de uma bebida feita com café especial. A proporção básica para qualquer receita é de 1g de café para 10g de água.

provavelmente uma receita familiar, onde os fatores de composição para a extração da bebida são elegidos por eles mesmos (SCWARTZ, DUC e DURRIVE, 2007).

Em uma das nossas investidas em campo, foi possível trazermos outro momento para esta explanação: quando tivemos a oportunidade de acompanhar um dia de trabalho junto a Zé e diversos entes de sua família, dia no qual estavam demarcando outro momento da produção, ou seja, separando amostras de cafés, vinculados aos lotes que já haviam sido produzidos por eles e que, agora, precisavam ser encaminhados para venda. Era o final do ano de 2019 (dezembro), o que marcava o fim da safra e dos demais serviços com o café na lavoura e no terreiro e, ao mesmo tempo, a necessidade de Zé e de seus familiares venderem os lotes que haviam produzido nos meses anteriores. Como demonstrado no diálogo a seguir:

Zé: Essa é a terceira vez que a gente manda amostra pro pessoal provar. Ainda tem muito café parado, vai chegando essa época do ano, o mercado fecha e a gente ainda não vendeu as sacas que a gente tem.

Pesquisador: O especial?

Zé: É o café especial (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019).

A época do ano em questão era o final do ano, momento em que quase todos os talhões⁴⁶ já tiveram seus cafés colhidos. Nesse ano em específico, Zé nos relatou que uma cliente da região que usualmente comprava com a sua família, nesse ano, não negociou o café com eles (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019). Com isso, existia um excedente em sua produção final, o que fazia com que a venda desses cafés que “sobraram” fosse urgente. Essa infidelidade fez com que Zé optasse por recorrer à venda de seus cafés para uma exportadora de café, que depois negociará o produto com compradores de outros países.

A gente vai mandar pra um comprador lá de Manhauçu e depois eles mandam pra sede lá em Poços de Caldas. É um exportador Internacional, a Borboun. É a terceira amostragem que a gente manda pra eles provarem. Eles recebem as amostras, torram o café e dão a pontuação (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019).

⁴⁶ Os talhões são as divisões de uma lavoura. Em uma mesma lavoura, podemos encontrar talhões com diferentes tipos de café, plantados em épocas diferentes do ano, que, por consequência, terão o processo da colheita realizado em momentos também diferentes.

Essa escolha pela exportadora não é a primeira opção na escolha da prioridade de venda. O ideal para o produtor é poder vender o café para um comprador direto, pois este tem interesse em determinado café do produtor e paga por um valor de comum acordo, onde ambos consideram justo. Com a exportadora isso nem sempre ocorre, pois, em muitos casos, o interesse pela venda do café é maior do que o da compra, o que faz com que os preços dos cafés cheguem a ser negociados num valor abaixo do que seria na venda direta.

As amostras na relação de compra com o cliente seguem basicamente a mesma dinâmica de um concurso. Os cafés crus são separados por lotes e, em seguida, são enviados para o comprador. Lá são provados por especialistas em degustação, e o comprador decide se fica com o café ou não. Porém, diferentemente dos concursos onde a disponibilidade das amostras é reduzida, numa relação com um possível comprador, os produtores precisam enviar quantas amostras forem necessárias até fecharem uma venda, seja por uma torra que não atingiu o ponto exato⁴⁷ ou por uma dúvida em relação ao perfil sensorial que o fruto pode oferecer. Quando perguntamos para Zé se os compradores pagavam pelas amostras enviadas, ele respondeu: *“De maneira simplificada pra você entender, é igual aquele pessoal que vende amendoim assim, não tem? Ele te dá a amostra, se você gostar do amendoim dele, você compra, se não gostar, você não compra”* (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019).

Uma das funções do *provador* é atribuir uma pontuação numérica ou um valor dimensionável (SCHWARTZ, DUC, DURRIVE, 2007b) para os cafés provados. É a partir dessa pontuação que os produtores têm condições de saber se o café que eles produziram tem condições de ser vendido como café especial ou não. Na cena que é trazida a seguir, Zé mostra a pontuação de alguns cafés que já haviam sido enviados para a prova e que receberam pontuação:

Ele pegou o celular na mesa, procurou alguma coisa, virou o celular pra mim e me entregou. Tinha uma foto de uma cumbuquinha com um café torrado, e uma etiqueta. A etiqueta continha o nome do José, a quantidade de sacas e a pontuação. Aquele primeiro café era pontuado com 85 pontos.

Vai descendo que tem mais. Ele me disse.

Fui descendo as fotos, tinham outras cumbucas com cafés e etiquetas parecidas com a primeira. O que mudava era a pontuação. Uns cafés com 82, outros com 84.5, um com 87 e no próximo...

⁴⁷ Cada café tem um processo de torra muito específico e muito singular para respeitar, promover e amplificar o perfil sensorial que aquele grão pode fornecer numa bebida.

E esse aqui de 90 pontos bebe bem? (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019).

O café de 90 pontos é classificado como “Presidente”, como explicou Zé. Era muito difícil conseguir essa pontuação em um café. Disputado a “tapas” entre os compradores e vendido a “preço de ouro”, é considerado um café muito raro. Como já mencionado, diferentemente dos cafés do tipo *commodity* que tem seu valor de venda atribuído e “guiado” por uma instituição externa, a bolsa de valores, os cafés especiais passam por uma espécie de classificação, mas que não depende apenas das ordens de alguma instituição externa. Os valores atribuídos aos cafés não são estáticos, ou seja, podem variar de provador para provador. Isso quer dizer que, se um provador vinculado a um comprador der uma determinada nota a um café, outro provador de outro comprador pode vincular uma segunda nota, superior ou inferior ao mesmo café. Essas notas são dadas para que tanto o comprador quanto o produtor possam estipular um valor monetário para o café, posteriormente, no momento da efetivação do negócio.

Importante é mostrarmos como essas prescrições compõem e interferem na atividade, na vida dos produtores, como eles “jogam” com essas regras. O momento do envio das amostras para o comprador era completamente decisivo para a vida daquelas pessoas, pois todo o trabalho feito durante o ano poderia se perder por conta de um único grão no lugar errado e na hora errada. O “mesmo” grão que transformava um café em “Presidente” era também o grão que colocava tudo a perder.

Ao retomarmos os polos *Mercado e Político*, vemos que há tensões entre eles. Se, por um lado, os produtores estão submetidos aos valores quantificáveis dos preços de seu produto — que podem estar atrelados às oscilações do mercado e das pontuações de seus cafés —, por outro lado, a atividade de produção de cafés especiais gera outros valores, que condizem com formas da vida e do trabalho em família, como apresentado no trecho da conversa que tivemos:

Tivemos alguns altos e baixos, né, como tudo na vida, é como eu falei para você é.... Vem uma história desde os meus avós, dos meus pais, as dificuldades que eles passaram e quando nós começamos a trabalhar com café mesmo que commodity, a dificuldade dos preços alto e preço baixo [torna] difícil né, na cultura do café [...] enfim tivemos bastante dificuldade. [...] Uma das coisas que eu sou mais feliz é de saber que todas as dificuldades que o meu pai teve, ele conseguiu curtir muita coisa boa junto com a gente. Graças a Deus ele tá aí com 76 anos ainda na ativa né, ajuda

a coordenar a gente aí nos trabalhos. Então eu fico muito feliz com isso, acho que a gente tem uma boa história com o café e, principalmente, com café especial da região do Caparaó (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Ao responder uma única pergunta: “*Você pode contar um pouco da sua história de vida na relação com café?*” (Pesquisador, Entrevista, 20/05/2021), o próprio Zé coloca em tensionamento (não em oposição) os valores quantificáveis e não quantificáveis.

Os valores quantificáveis são uma questão para o Zé e sua família, pois afetaram a maneira de organizar seu trabalho e refletiram, não só em sua vida, como a de todos os seus familiares, pelas oscilações de preços no café, que foram infligidas na produção ao longo do tempo. Em tensão a esse aspecto, existe um valor fundamental que dá contorno à sua atividade e, mesmo com as dificuldades impostas pelo mercado do café, dá um “retorno” que é impossível de se mensurar, quer dizer, o que ele relata como razão de sua felicidade.

Seria difícil precisarmos exatamente um nome para esse valor e, talvez, essa não seja propriamente a tarefa do pesquisador. Ele não é claramente nomeado nas falas de Zé. Entretanto, podemos afirmar que esse valor tem a ver com o bem viver de sua família e a maneira como o trabalho acontece em sinergia com os seus entes. É saber que seu pai “curtiu muita coisa boa”, apesar de todas as dificuldades impostas pelas crises no preço do café. Além disso, outra parte do dado acima, que permite com que cheguemos a essa conclusão, é a de que ter a companhia do pai na lavoura, mesmo aos 76 anos e ainda ajudando a “*coordenar a gente nos trabalhos*”, faz com que ele (Zé) reconheça felicidade em sua trajetória de trabalho e de vida, e conclui que esses aspectos fazem com que “*a gente tem uma boa história com o café e principalmente com café especial da região do Caparaó*” (Zé, Entrevista, 20/05/2021).

Nem todo café especial é resultado de um trabalho familiar. Mas o de Zé, sim. E com isso, podemos nos perguntar: se, por hipótese, as crises nos preços não tivessem acontecido, Zé teria optado pela cultura do café especial, resultado da conexão entre trabalho e família? Esta e outras sutilezas são abertas pelo campo de pesquisa. Contudo, Schwartz (2011) nos aponta que: “todo sujeito, todo grupo humano no trabalho é um centro de vida, uma tentativa de apropriação do meio, e sua vida no trabalho não é uma cerca separada de sua ambição de vida global” (SCHWARTZ, 2011, p. 30). Os valores que o meio impõe são retrabalhados

incessantemente pelos trabalhadores, que os singularizam parcialmente. São essas escolhas — conscientes e inconscientes — feitas pelo Produtor de café e sua família, em função de seus valores, que possibilitam a reconfiguração das normas.

Após mais de um ano sem encontrar com Zé, em maio de 2021 o reencontramos para uma entrevista. Depois de todo o tempo sem conversar presencialmente com ele, logo ao nos encontrarmos, já iniciamos uma pequena conversa, em que ele nos atualizou sobre algumas mudanças no mercado do café. Mudanças tais que influenciaram diretamente a perspectiva na vida de sua família e, conseqüentemente, de sua atividade.

No recorte temporal feito pela pesquisa, o café *commodity* bateu recorde de valorização em seu preço atrelado ao mercado. Havia aumentado em valor, desde aquele longínquo dezembro de 2019, a incrível marca de 50%. Era uma das maiores valorizações do café na história recente. Esse fator impacta diretamente o contexto pesquisado. Como se não bastasse essa incrível valorização, a família acompanhada já não conseguia suprir a demanda pelos seus cafés especiais. Zé acreditava que as pessoas pararam de querer guardar dinheiro e decidiram consumir produtos de mais qualidade. Mas, apesar dessa dinâmica de valores quantificáveis, no início do processo de pandemia de covid-19, existiram dúvidas e inseguranças que poderiam afetar a relação com os clientes. Quando a pandemia se iniciou, houve uma preocupação com relação às cafeterias e torrefações nos grandes centros, que tiveram que fechar. E foram chegando casos para Zé de algumas empresas “quebrando”, e que eram também seus clientes. Pessoas que perderam oportunidade de estar trabalhando e que estavam entrando em falência (DIÁRIOS DO CAMPO, 21/05/2021).

Já fora possível perceber — antes da pandemia — que Zé se preocupava com as pessoas à sua volta e com a sua comunidade. Após a pandemia, ao retornarmos para o campo de pesquisa, no momento da realização da entrevista, foi possível notarmos uma demonstração de cuidado ainda maior. Ele estava aflito com a saúde das pessoas da comunidade, com a saúde de seus familiares e com a de seus clientes, parceiros de anos. Evidencia-se a preocupação com a questão financeira de seus clientes (DIÁRIOS DO CAMPO, 21/05/2021).

É inegável que o processo pandêmico foi para todo o mundo uma grande dramática, pois quebrou com o ritmo corriqueiro de trabalho de todos. Com Zé e a sua família não foi diferente. É nesse ponto que certas dimensões da atividade se

dão a perceber. Para tratar as dramáticas (SCHWARTZ, 2004) que apareceram por conta da pandemia, foi necessário lançarmos mão de astúcias para contornar os diversos problemas que apareceram para Zé. Um deles, particularmente, ganha destaque aqui: renegociar preços, dividir ganhos e dar prazos estendidos aos clientes.

Nós aqui, nós fizemos até uma diminuição no preço, uma proposta né. Vendemo café num preço mais barato e dividindo os ganhos com eles, para que eles não tivessem dificuldade financeira e todo mundo conseguisse ganhar. Alguns falou que nem precisava, alguns aproveitou do prazo, a gente conseguiu manejar um pouquinho de prazo, e assim a gente conseguiu sair junto né, desse momento, eu acredito, mais sombrio. Eu acredito que a partir de agora as coisas já começaram a clarear e vai só melhorar (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Percebemos que, neste momento, a questão de maior destaque não era ter ou não ter lucro, aumentar ou diminuir sua taxa de faturamento com os clientes. Talvez também não fosse um “desespero” em saber que o cliente estaria falindo e que o Produtor poderia ficar sem clientes. Destacamos que o que estava em jogo nesse momento era um sentido de coletividade e de cooperação, que está para além dos valores quantificáveis e monetários. Zé é um homem da *Politeia* (SCHWARTZ, DUC E DURRIVE, 2007b), a sua noção de comunidade se estende para além das dimensões “geográficas” do lugar em que vive. Estende-se, também, para a relação com as pessoas, de maneira a criar um mutualismo entre ele, sua família, a comunidade e seus clientes.

Bauman (2003) sugere que, em oposição a comunidades estéticas, onde o individualismo é a direção, e a criação de vínculos é efêmera e frágil, existem comunidades éticas. Comunidades onde a direção de sua constituição é a tessitura de compromissos a longo prazo. Segundo o autor:

[...] os compromissos que tornariam ética a comunidade seriam do tipo do compartilhamento fraterno, reafirmando o direito de todos a um seguro comunitário contra os erros e desventuras que são os riscos inseparáveis da vida individual [...] (BAUMAN, 2003, p. 68).

Dizemos que existe para o Produtor de café, na constituição de suas relações com seus clientes, um interesse de compartilhamento fraterno, condizente com as premissas de uma comunidade ética, pois os valores que guiam sua atividade estão vinculados a um bem viver familiar. Dessa maneira, na relação com os compradores de seus cafés, esse valor comparece como produção de uma “lógica de mercado”

própria, com regras que envolvem a solidariedade onde “*todo mundo conseguisse ganhar*” (Zé, Entrevista, 20/05/2021).

Além disso, é possível constatar que existe um cuidado da parte de Zé para que ele consiga manter e fidelizar os seus clientes. São valores que colocam em disposição uma rede de cooperação em comunidade. O dinheiro entra nessa dinâmica não como o principal condutor das relações, modificando, assim, a dimensão da competição. Ao mesmo tempo, existe um reconhecimento do valor do café, pois ele é singular e único, o que faz também com que o produtor utilize essas características ao seu favor, conseguindo estipular um preço justo e interessante para o seu café. Como apontado por Zé em nossa conversa:

E a relação que tem é muito... ela é muito legal pelo seguinte, Gabriel: eles entendem o custo, sabe o quanto custa esse café, então normalmente quem coloca preço é o produtor. [...] Existe um respeito muito grande, um entendimento e é nesse ano de pandemia quando iniciou a pandemia, houve uma preocupação com relação às cafeterias e torrefações” (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Como vimos anteriormente, é muito mais vantajoso para o Produtor que ele consiga manter sua clientela fiel, para que possa ter um destino fixo e certo da sua produção, em oposição a submeter-se a negociações do seu produto com importadoras ou atravessadores. Dessa maneira, propomos que a relação com o cliente é modulada por “conexões estáveis”, como podemos observar nesse depoimento em entrevista:

...nós temos cliente que trabalha com café nosso desde 2015, no caso fidelizado, a gente já tá indo pra... sétima [pensando] colheita que a gente faz negociação com esses cliente. Então a gente tem uma relação muito boa, com esse cliente, a gente sabe o que tem que produzir para eles. Eles demanda uma qualidade, que a gente tem o domínio, a gente consegue fazer (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Em completo antagonismo às relações das oscilações provocadas pela bolsa, essas conexões estáveis, caracterizam-se como uma maneira de se vincular ao seu cliente, proporcionando a possibilidade de conservarem ambas as atividades sem prejudicar nenhuma das duas partes. Não é à toa, portanto, que se efetive uma relação de confiança que resulte numa fidelização do cliente com o produtor e do produtor com o cliente, como demonstrado no relato a seguir:

Então, por exemplo, nós tão iniciando a safra agora, a gente sabe quais... nós temos três... três clientes com esse perfil né, que a gente já tem esse costume. Então já sabe o que a gente tem que produzir para cada um deles. É... por exemplo... um deles começou com quatro saca de café ele teve aqui essa semana a gente fechou 50 para essa safra, então há uma crescente. (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021)

Podemos dizer que, numa via de mão dupla, cliente e Produtor buscam por uma parceria que é mediada por um vínculo, uma conexão de confiança, que está para além dos resultados óbvios de uma troca comercial entre produto e dinheiro. Existe a aquisição de algo mais. O que se adquire é um laço de cooperação e, por consequência, de sustentabilidade de ambas as atividades. Uma possibilidade de se conectar com uma pessoa que você pode e deseja trabalhar. Não só pela necessidade de vender um produto, mas pela oportunidade de estar numa relação onde ambas as partes reconhecem o trabalho uma da outra. Dessa forma, o reconhecimento pode ser considerado como um valor sem dimensão (SCHWARTZ, DUC e DURRIVE, 2007b) dessa atividade, sendo, portanto, fundamental para a constituição de uma parceria de trabalho.

5.3 Concursos de qualidade para o café especial

Uma conversa com produtores transforma a ideia sobre o café. A palavra café, como apontado anteriormente, carrega, nesse contexto da produção de cafés especiais, uma gama de sentidos diferentes e “especiais”. As escolhas referentes ao polo da gestão *do* e *no* trabalho são fundamentais para entendermos como o Produtor de cafés especiais e sua família produzem história. Essa é uma oportunidade de nos aproximarmos de sua história e de conhecermos como ela se articula com a escolha pela cultura do café especial, e conseqüentemente, entendermos dimensões da atividade de trabalho, como demonstrado no trecho a seguir:

De lá para cá, não só pra mim e pra minha família, mas acho que a gente fica feliz que houve um resultado muito positivo pra região inteira, a região do Caparaó. Quando eu ganhei o primeiro concurso Nacional de qualidade de café em 2012, não se falava em café especial na região do Caparaó, era muito pouco divulgado (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

A mudança na organização do trabalho de sua família no sentido de uma “agregação de valor”, expressão utilizada pelos produtores de café para marcar ações que fazem com que o produto obtenha mais valor em suas negociações, é um ponto chave na mudança de paradigma na relação entre o café *commodity* e o café especial. Nesse sentido, um ponto observado durante todo o trabalho de campo foi a relação de importância dada por Zé e sua família aos concursos de qualidade de cafés especiais. Um componente importante desse entendimento comparece na pesquisa, a partir de uma de um registro fotográfico que notamos na casa do Produtor. Essa foto está na varanda, ao lado da porta de entrada de seu Lar. Nela, observamos Zé com a sua família recebendo a premiação do concurso supracitado.

Os concursos de qualidade são grandes propulsores para os trabalhadores do café especial, pois, a partir deles, os produtores entram em contato direto com possíveis compradores de seu produto final, o café cru. Os concursos mudam o aspecto de produção das famílias que trabalham com o café especial, pois elas podem adquirir fama e reconhecimento pelo seu trabalho, não só a nível nacional, mas a nível internacional.

Diz o Produtor: “*Dali (do primeiro concurso vencido) pra cá já começou a se conhecer. Veio pessoas de fora pra conhecer aqui e realmente a gente vive muito focado nessa questão do café especial*” (Zé, Entrevista, 20/05/2021). Foi possível percebermos que o primeiro encontro da família com um evento como esse fora visto com desconfiança entre os entes, pois eles não sabiam exatamente o motivo pelo qual haviam sido levados à premiação. Zé continua a dizer:

Na primeira vez que a gente descascou café, o meu pai inscreveu três amostras de café em concurso de qualidade, foi a primeira e segunda numa categoria e primeiro na outra. A gente pensou no primeiro momento: “Será que era um acidente aquilo que tinha acontecido?” (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Ao falar sobre a atividade de sua família na relação com o seu trabalho como produtores de bens rurais, o entrevistado demarca que a relação com a vitória nos primeiros concursos de qualidade está diretamente ligada à relação da família com o seu trabalho e, conseqüentemente, com os produtos provenientes dele. Dessa maneira, podemos ter consciência do aspecto direcionador que o “trabalho com qualidade” ocupa enquanto um valor sem dimensão para essa família, tendo a

atividade como um lugar de centralidade em suas relações, e na relação com suas vidas. Como apontado pelo Produtor:

Devido à insistência do meu pai, que toda vida gostou de trabalhar com qualidade, não importava qual o produto que ele estava produzindo, mas exigia de todo mundo fazer o melhor de cada um. Então, no café, não foi diferente. E a gente começou a ter reconhecimento a partir de 2010 com os primeiros concursos de qualidade de café (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Os concursos de qualidade de café, nesse sentido, aparecem como um fator preponderante para a atividade do café especial, pois podem catalisar, no sentido de propalar o modo como uma família escolhe fazer a gestão de sua atividade. Os concursos conquistados são indicativos da maneira como essa família se posiciona diante do trabalho e, como veremos adiante, da gestão e das escolhas que são feitas cotidianamente. Schwartz (2004) nos indica que, no tensionamento entre os movimentos constantes entre a vida em sociedade e o microscópico do trabalho, existirão dramáticas a serem geridas, a partir de escolhas e decisões dos trabalhadores em sua atividade. Essas dramáticas são elementos motrizes do polo da gestão “do e no trabalho”, constituindo os atos industriais, no micro do trabalho, e dialogicamente nas circulações entre os valores do macro social.

Entender as dramáticas que são geridas pelos produtores — tanto a nível individual em seu dia a dia, como coletivamente, com sua família — é fundamental para pensarmos como as gestões de sua atividade são realizadas. Essas dramáticas são frutos de eventos que rompem com os ritmos sequenciais habituais e antecipáveis de sua vida, resultando, conseqüentemente, na necessidade de reagir, de fazer “uso de si” para enfrentar adversidades (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a). Por isso, analisar a atividade de Zé é se encontrar com os concursos de qualidade e suas dramáticas e, por conseguinte, os usos de “si” feitos para que seja possível encaminhá-las.

Os concursos de qualidade são uma espécie de competição entre os produtores de café. Logo, é necessário que os trabalhadores passem por uma preparação, às vezes de mais de um ano, para concursos de café como o *Coffee Of the Year* (Café do Ano) e o *Cup of Excellence* (Xícara de Excelência), que são os concursos mais prestigiados e reconhecidos do Brasil.

Ganhar um concurso é poder estampar o emblema de cada um deles em suas embalagens de café. Desse modo, o trabalho concebe significado e valores

para a vida pessoal e profissional de cada trabalhador envolvido no processo de produção de cafés especiais que são submetidos a um concurso. As figuras a seguir apresentam, ilustrativamente, a marca:

Figura 06 – Emblemas dos concursos de qualidade *Coffee Of the Year* e *Cup of Excellence*



Fonte: Página Web *Sindicato Rural de Caxambu*⁴⁸.

Fonte: Página Web *Mare Terra Coffee*⁴⁹.

Além de uma codificação inscrita no mercado, um concurso gera um julgamento do produto. Consequentemente, avalia-se algo do trabalho, do Produtor, do seu meio de vida, de sua família e de sua história. Existem, é claro, os louros colhidos por um trabalho, que desta maneira, é reconhecido. Mas também existem o medo e a tensão, ocasionados por uma má colocação no concurso ou uma xícara de café arriada⁵⁰ numa mesa de prova. Esses são dramas de um processo de submissão a um concurso, como apontado por uma das irmãs de Zé: “*A gente fica com medo de dar alguma coisa errada, porque começamos há 2 anos só. Fico com medo de arriar a bebida na xícara na hora da prova.*” (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019). Na organização desse processo de trabalho, o irmão, que tem mais tempo nesses concursos, possui uma função fundamental: ele direciona os demais familiares, que estão há pouco tempo na atividade de produção do café especial.

Ainda sobre o concurso, vale mencionarmos sobre sua dinâmica: durante o andamento de um concurso, os cafés são provados e classificados. Há uma etapa que é a classificação dos jurados especialistas⁵¹ e, após esta etapa, os possíveis

⁴⁸ Disponível em: <<https://sindicatoruraldecaxambu.com.br/1/vencedores-do-coffee-of-the-year-2020/>>. Acesso em: 18 de set. 2021.

⁴⁹ Disponível em: <<https://mareterracoffee.com/pt/eventos/cup-of-excellence-2021>>. Acesso em: 18 de set. 2021.

⁵⁰ “Arriar” a xícara é uma expressão utilizada para definir quando um café apresenta qualidade inferior ao esperado numa degustação em concurso ou de cliente.

⁵¹ *Q-Graders*, é nome dado aos profissionais habilitados a pontuar e demarcar o perfil sensorial de um café a partir da degustação.

compradores também experimentam o café. O entrevistado relata sobre a especificidade extraída da atividade dos especialistas:

Só citando um exemplo: a gente já tem uma cliente lá de Curitiba, que ela veio aqui para provar os cafés do concurso aqui da associação. Ela pegou no meio dos cafés tudo produzido nessa região, ela separou todos os cafés da família [dele] (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Assim, em concursos de qualidade, uma das principais etapas da disputa pela melhor colocação e posicionamento dos cafés especiais é feita por uma banca que prova os cafés inscritos; e a partir dessa prova, avalia as características sensoriais do café produzido. Vale lembrarmos que os cafés não são identificados pelo nome dos produtores ou de suas fazendas, eles são provados “às cegas”, ou seja, o avaliador não sabe de quem é o café que está provando, evitando, assim, interferências externas na competição. Após inquirir sobre o procedimento da competição, Zé relata sobre a representatividade do teste às cegas. Ele enfatiza o valor do método:

Às cegas!!! Ela não sabia! Ela anotou e depois falou: “os cafés que eu quero comprar aqui” — Risos — Nem a gente sabia [quais eram os cafés de sua família no concurso], no caso eu fazia parte da organização e não sabia. Vão supor: ela colocou o “A12”, o “R5” e o “N2⁵²”. Anotou lá era 5 os cafés do sítio. Ela separou os 5 pra comprar, no meio de 20 cafés (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Aqui se indica como os *dramas* remetem às escolhas que o trabalhador deve fazer; aos debates de normas; às dificuldades inerentes ao campo, em que se deve lidar com as variabilidades; ou a arbitrar valores diferentes e, muitas vezes, contraditórios (ATHAYDE; BRITO, 2011). Na pesquisa com a produção do café especial, demonstra-se como é justamente esse *cupping*⁵³ (degustação) que pode mudar a vida dos produtores, ou não. Acompanhamos um diálogo entre o concunhado e a irmã de Zé em um dia de imersão em campo:

Concunhado: Já teve caso de concurso que o café ficou no top 10 e quando chegou na mesa dos jurados o café arriou numa xícara e foi desclassificado na hora.

⁵² Essas letras e números são identificações das amostras de cada produtor em um concurso de qualidade. Em um evento como esse, as amostras não são identificadas com o nome dos participantes para não haver nenhum tipo de interferência na hora da prova.

⁵³ *Cupping* é um processo fundamental na cadeia do café, pois é o momento no qual os grãos são provados. A prova de cafés se trata, basicamente, de degustar e classificar a bebida.

Irmã: *Uai, aqui no conexão*⁵⁴ agora, o Flávio tava com o café no top 10, quando chegou na mesa dos compradores, o café dele arriou na xícara e ele saiu do TOP 10, e a gente entrou no top 10 (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019).

As tensões da competição, o fato de a família ter seu trabalho e produto avaliados, a possibilidade do grão arriar ou não, a “pureza” do grão, todos esses fatores apontam para a especificidade do meio produtivo e, conseqüentemente, indicam uma dramática a ser gerida pela família e por cada membro individualmente. Na produção dos cafés especiais, a atividade de trabalho aparece como uma tensão vinculada à microgestão na atividade, nesse caso, a tensão aparece como uma possibilidade de “errar”. Onde o erro seria *deixar passar* um grão de café ruim na “cata” do café nas amostras que serão enviadas para o concurso.

Uma dramática geral pode articular dramáticas particulares, a cada dia, a cada momento. Mas é necessário articular permanentemente **o uso de si pelos outros e o uso de si por si**: pelos outros que cruzam, como foi dito, toda atividade de trabalho; e por si, pois há sempre um destino a ser vivido, e ninguém poderá excluí-lo dessa exigência. Tal exigência é uma oportunidade, claro, pois é a possibilidade de “desanonimar” o meio, tentando fazer ali suas próprias normas de vida, suas próprias referências, através de uma síntese pessoal de valores. Essa tentativa é também um risco, pois os **fracassos** são possíveis – daí o **sofrimento no trabalho** (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007c, p. 197, grifos nossos).

Segundo Dejours⁵⁵ (1993), todo trabalhador busca realizar sua tarefa da melhor forma possível e em consonância com as metas estipuladas pela organização do trabalho, mas, para o sucesso com as metas, estas devem ser coerentes com a realidade do ambiente de trabalho. Na visão do autor, caso as metas não sejam atingíveis, elas podem trazer desgaste, desmotivação e sofrimento

⁵⁴ Nome do concurso de qualidade realizado pela associação dos produtores de café em Pedra Menina.

⁵⁵ Apesar de ser uma pesquisa com uma leitura voltada, estritamente, para a atividade a partir da Ergologia, lançamos mão, por duas vezes, de citações de Dejours. Ele é um estudioso do trabalho, mas parte das questões psicodinâmicas do trabalhador na relação com o seu trabalho. Apesar disso, suas contribuições não são restritas apenas ao psiquismo, mas de uma análise ampla do universo do trabalho, onde o psiquismo é o seu ponto de partida. Dessa forma, como maneira de contribuir a necessidade pluridisciplinar de interfaces para conversar com a Ergologia (SCHWARTZ, 2016), nesse texto, trouxemos contribuições do autor a partir de duas obras: *Inteligência operária e organização do trabalho: a propósito do modelo japonês de produção* (1993) e *a Psicodinâmica do Trabalho: contribuições da escola dejouriana à análise da relação prazer, sofrimento e trabalho* (2011).

para o trabalhador. “*Ai, se esse cai numa xícara de prova a gente perde a venda, ou o se tiver no concurso perde o concurso*” (DIÁRIOS DO CAMPO, 2019).

Se um café com algum defeito passar despercebido durante o processo de seleção dos grãos, para compor a amostra enviada ao concurso para disputa, esses produtores podem ter perdas significativas em seus proventos e, conseqüentemente, em sua qualidade de vida. Pois, após essa avaliação, os lotes disponíveis vão para um leilão ou abre-se a possibilidade de negociação com um comprador direto, que vai preferir cafés mais bem colocados no concurso e melhor avaliados pelos provadores.

Para Borges (2004), no ambiente de trabalho — que é um ambiente técnico, humano, cultural e social — existe toda espécie de infidelidades, que se combinam e se reforçam. Nada acontece da mesma forma de um dia para outro ou de uma situação de trabalho para outra. É nesse sentido que o meio, a vida — e também o trabalho — é infiel. A partir da fala do concunhado de Zé, no mesmo dia do recolhimento das amostras, podemos notar como algumas dessas infidelidades podem se apresentar em sua atividade:

Concunhado: O café cê pode maquinar ele 10 vezes que for, se tiver um grãozinho que tiver ruim e cair numa xícara de prova, aquele comprador já não quer mais, e aí tem que procurar outro... O café é uma caixinha de surpresas.

Pesquisador: Maquinar?

Concunhado: É, tem uma máquina que passa o café que separa ele pela cor, tamanho e peso, pra padronizar o café e a gente poder enviar a prova e deixar na saca pra venda. Mas não adianta, sempre passa um ou outro grão que tão com problema, e aí complica pra gente depois. Até na cata às vezes passa um despercebido (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019).

Ao analisarmos os relatos, percebemos que existe uma dramática a ser gerida. Pela possibilidade de uma xícara de café arriar, vemos que a família dos produtores vive uma confrontação com o meio. Como o trabalho está ligado a valores e à história, o Produtor se sente implicado na sua atividade. Assim, nesse caso, pela tentativa de ser bem posicionado em um concurso de qualidade, ele acaba se deparando com a prescrição de entregar uma amostra perfeita que ele, embora se esforce, pode considerar inalcançável.

Essas dramáticas podem ocorrer por conta das escolhas a serem feitas e dos debates de normas emaranhados em cada contexto, exigindo que se reflita sobre

valores muitas vezes contraditórios. A partir dessas possíveis tentativas fracassadas, os trabalhadores fazem escolhas em suas atividades, mesmo que estas sejam feitas correndo riscos de errar (RIZZI, BIANCO e DE SOUZA, 2020).

Um único grão de café pode acabar com as pretensões dos produtores em terem seu trabalho reconhecido por outros produtores e compradores. Um único grão de café pode levar os produtores a terem que esperar mais um ano para que o seu café possa ser reconhecido no mesmo concurso. Como nos aponta Schwartz (2004), o trabalho nunca é neutro, pois trabalhar é fazer escolhas, é gerir-se. Dramáticas atravessadas de microescolhas do uso de si e valores (SCHWARTZ, 2014b) estão presentes no processo dos concursos de qualidade de cafés especiais, o que remete a uma das máximas ergológicas de que “trabalhar é necessariamente correr um risco” (DURRIVE; JACQUES, 2007, p. 306). Como demonstrado em um diálogo entre Zé e o seu concunhado:

Concunhado: *Oh vou te mostrar. É 10 gramas né Zé que vai na xícara da prova?*

Zé: *Isso.*

Ele pegou a balança de precisão, retirou um pouco de café de um dos saquinhos que estavam abertos e colocou em cima.

Concunhado: *É essa quantidade que vai na xícara.*

Disse ele separando um grão que estava no monte em cima da balança com uma cor diferente das outras e partido ao meio.

Concunhado: *e, aí, se caí um grãozinho desse na xícara, arria a bebida.* (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019).

O café, antes de ser ensacado⁵⁶, passa por um duplo processo de separação de grãos imperfeitos, ou seja, que não estão aptos para consumo enquanto café especial. Observamos em nosso trabalho de campo que esse processo é de derradeira estima para que o café possa receber o título de especial. Em um primeiro momento, o café é separado por uma máquina que realiza essa separação em uma espécie de peneira. Em um segundo momento, a família é mobilizada para que esse café “maquinado” possa passar por um segundo processo de separação dos grãos — chamado de “cata” — que não estão aptos a serem consumidos e que, conseqüentemente, não vão para a saca.

⁵⁶ Armazenado em sacas de 60kg.

Em um concurso de qualidade, as amostras enviadas e submetidas à organização do evento precisam ser condizentes com as sacas em que foram recolhidas. Isso quer dizer que não é possível aos produtores fazer um refinamento da amostra para enviar ao concurso. Ou até podem, mas eles correm o risco de perder um comprador, potencial cliente e parceiro. Esses grãos defeituosos que “passam” pelo duplo processo de separação podem acabar com as pretensões do produtor em vender um lote de café, ou mesmo, tornar ainda mais urgente a venda de uma saca que esteja parada. São os dramas e as infidelidades de se trabalhar com café especial, ou seja, “mexer com café é isso aí, tem sempre uma surpresinha” (DIÁRIOS DO CAMPO, 21/10/2019).

Visualizamos durante nossos movimentos em campo que existe uma noção de bem comum no que tange à gestão do trabalho da família de Zé num sentido mais amplo, quando esta envolve seus sobrinhos, irmãos e seu concunhado. O interesse em auxiliar sua família é um valor incomensurável que o Produtor carrega como direção de seu trabalho. Ao passo que a sua família valoriza os saberes que ele constituiu ao longo de seus anos de trabalho na lavoura.

Os concursos têm um papel indispensável na vida das famílias que produzem cafés especiais, seja por difundirem conhecimentos sobre a produção, destacarem as melhores regiões produtoras e, por consequência, os melhores produtores dessas regiões, ou, mesmo, por despertarem a curiosidade e o interesse dos consumidores. Por outro lado, existe um paradoxo da meritocracia que é injusto para o trabalhador na lavoura. Trabalhadores que se dedicaram por meses ou, às vezes, anos, podem ser julgados injustamente por um único grão de café que cai numa xícara de prova. Trabalhadores que tornam cafés especiais, não pela etiqueta de um concurso, mas pela sua capacidade de renormalizar as normas antecedentes da agricultura. É justamente ao deparar-se com essas normas que o Produtor produz um grão singular e único.

Finalmente, entendemos que as dramáticas que envolvem a atividade dos produtores de cafés especiais não envolvem apenas a *produção* destes. A família está envolta em questões que estão além da lavoura, do cultivo e do terreiro de café. Esses trabalhadores precisam lidar, a todo o momento, com questões macro, ligadas diretamente ao mercado e à negociação dos seus cafés. Conseqüentemente, é necessário que a família tenha que pensar o fruto de sua atividade como um produto. Esse produto será atravessado pelos valores que

compõem a atividade, ora pelos seus valores dimensionados, ora pelos valores que não são passíveis de serem dimensionados.

Em função disso, a realidade da atividade dos produtores de cafés especiais demanda que, além de todos os serviços atrelados à produção do café, esses trabalhadores façam, a todo o momento, a microgestão de sua atividade para lidar com as dramáticas que aparecem, invariavelmente, numa relação mercadológica. Seja diretamente com compradores, seja em concursos de qualidade, esses trabalhadores vão constituindo um saber atrelado também ao “*business*” (negócio) do café especial, e, a partir dessas experiências, incorporando uma função de negociação e relacionamento com clientes, compradores e exportadores.

6 TERRITÓRIO, FAMÍLIA E COMUNIDADE: patrimônios de saberes na atividade de produção do café especial

Com o percurso no campo de pesquisa fomos entendendo que a produção dos cafés especiais está para além das características geofísicas das regiões onde são plantados. Elementos como o clima, a variedade da planta e a nutrição do solo são importantes para o cultivo e o desenvolvimento das plantas de café, e afetam o resultado final “na xícara”⁵⁷. Todavia, existem outros elementos que são relacionados ao vínculo dos trabalhadores com a terra, com a planta, com a comunidade e com sua família, e que são fundamentais para o caráter de *especial* conferido a um café.

No primeiro tópico desse capítulo, analisaremos o território como uma entidade, palco onde acontecem os encontros das forças da natureza e dos trabalhadores da produção do café especial. Além disso, investigaremos a Denominação de Origem (D.O), concedida no ano de 2021 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial, aos cafés produzidos na região do Caparaó. Esse é um fenômeno que pode ser constatado na atividade dos Produtores de café, é uma dinâmica que ganha vida, tanto a partir do patrimônio de saberes desses trabalhadores, investidos na atividade, quanto do “projeto-herança” (SCHWARTZ, 2014a) legado pela família que acompanhamos.

No segundo tópico, apresentaremos outro elemento fundamental: a produção de cafés especiais como um ofício familiar, especialmente, na comunidade de Forquilha do Rio. Ao longo de nossa conversa com Zé, escutamos, por diversas vezes, as palavras “qualidade” e “*conexão*”, e, nesse sentido, analisaremos como esses elementos ganham importância para o trabalho de sua família e para as escolhas (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007c) feitas na atividade.

No terceiro tópico, analisaremos a formação de Entidades Coletivas Relativamente Pertinentes, como a “troca de serviços” e o “mutirão”, e como a temporalidade da atividade impacta a construção de um patrimônio coletivo de saberes na produção dos cafés especiais.

⁵⁷ Expressão comumente utilizada por produtores para se referirem ao processo de degustação, bem como às possíveis consequências para o café que está sendo provado por um comprador ou um *grader*, que é o profissional habilitado para gerar a pontuação do café.

6.1 Território e Denominação de Origem

Para Cunha, Silva e Lacomblez (2021), o território deve ser considerado como uma categoria de análise para os estudos ergológicos e das atividades de trabalho não apenas como “terreno”, onde a atividade de trabalho acontece. O território “é um espaço agido, produto também da atividade de trabalho e da construção de normas do *vivre ensemble*⁵⁸” (CUNHA *et al*, 2021, p. 197). Portanto, ele não é somente um apanhado de elementos geofísicos. Ele é o palco onde as forças da natureza se encontram com a sociedade humana. O território produz a atividade e é produto dela, como experiência dialógica do fazer industrial desses que o habitam e nele se relacionam.

A dinâmica de vida e de trabalho dessas pessoas, nesse território, nos permite compreender um pouco mais a atividade de trabalho na produção de cafés especiais, já que esta é historicamente construída por homens e mulheres da comunidade da Forquilha do Rio, no município de Dores do Rio Preto. A atividade de trabalho, portanto, é constituída como um patrimônio (SCHWARTZ, 2000b) vivo e que não pode ser apenas técnico, está intimamente conectada a um legado de experiências coletivas e de saberes, que são passados de geração em geração pelas famílias que estabelecem a comunidade.

O patrimônio de uma coletividade humana é uma realidade viva, material e imaterial, produzida pelo conjunto das atividades de trabalho que são mobilizadas desde suas origens até os nossos dias; a valorização da experiência do trabalho, passada ou em curso, integra-se, assim, a uma valorização do patrimônio das sociedades, quaisquer que sejam (CUNHA *et al*, 2021, p. 4).

Entendemos, dessa forma, que território, patrimônio e atividade estão intimamente ligados e que, ao mesmo tempo, se compõem. Nesse contexto, o Caparaó, a Pedra Menina e a Forquilha do Rio se apresentam como um plano ampliado, que marcam e se fazem marcas para os sujeitos que os habitam. Observamos essas marcas produzidas – *no*, *pelo* e *para* o território – de maneira abundante, primeiramente durante nossa imersão em campo, e em seguida, na conversa com Zé. Um primeiro aspecto que nos chamou a atenção no que diz respeito a essa marca, é que no dia que *panhamos café na parambeira*, Zé nos

⁵⁸ “Viver Juntos”, o que remete ao polo da política.

disse que havia um tipo de café – enquanto planta – que só “pegava” ali, o denominado Caparaó Amarelo (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019).

Em outro momento, em conversa, ao falar da relação de trabalho de sua família, da importância dos valores de um bem viver familiar em sua história de vida, e na liderança de seu pai como um elemento fundamental de sua atividade, o Produtor “deixou” escapar uma pista interessante no contexto entre sua atividade, o território e o patrimônio de saberes. Disse-nos ele: “[...] acho que a gente tem uma boa história aí com café e, principalmente, com café especial da região do Caparaó, que hoje é uma D.O., uma Denominação de Origem⁵⁹” (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021, grifo nosso).

Na fala supracitada do Produtor de café, reconhecemos indicativos importantes da relação atividade/território/patrimônio de saberes. O primeiro deles é a ligação de sua atividade *pele* território, pois o fato de a Região do Caparaó ter se tornado uma Denominação de Origem (D.O) faz com que os cafés produzidos nos municípios dessa região se tornem produtos reconhecidos por terem uma origem particular e única. O segundo indicativo é o de que é possível analisarmos os efeitos da família e da comunidade na produção do café especial, compondo um meio, um território para se viver. Podemos observar esses fatos em uma fala:

Graças a Deus conseguimos o reconhecimento e, junto ao INPI, nesse ano, em fevereiro, saiu né? E nós temos aí, o reconhecimento da D.O. do Caparaó. Muito se deve, ao trabalho do meu pai, ao trabalho de muitas pessoas que se dedicaram ao trabalho de produzir cafés de qualidade (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Nesse recorte da fala de Zé, podemos notar que esse reconhecimento da região do Caparaó e dos cafés produzidos por lá, como uma Denominação de Origem, não aparece de forma isolada em sua fala. A D.O. é resultado do trabalho e da dedicação de muitas pessoas que produziram e produzem café na região, pessoas que são parte da história e, ao mesmo tempo, a produzem em sua atividade pelo legado construído a partir do patrimônio de saberes mobilizados pelos trabalhadores no percurso dessa constituição.

Durante a entrevista com o Produtor, ao abordamos a D.O., fica exposto e com entonação de voz, feições de alegria e satisfação referentes à importância do

⁵⁹ A Denominação de Origem (D.O.) junto à Indicação de Procedência (I.P.) são divisões de uma Indicação Geográfica (I.G.). As Indicações Geográficas se referem a produtos ou serviços que tenham uma origem geográfica específica.

reconhecimento. O trabalhador constata: “*E foi depois de seis anos de trabalho e de pesquisa e de muita insistência, [o Caparaó] conseguiu, tá sendo reconhecido como uma Denominação de Origem*” (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021). A D.O. é, portanto, uma herança dos patrimônios de saberes dos produtores de café da região do Caparaó. Ela aparece como resultado do trabalho de cultivo, das pesquisas e da inteligência dos trabalhadores rurais. A conceptualização de Denominação de Origem, utilizada pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial⁶⁰, é de Tonietto (1993). Ele nos aponta que as D.O's são historicamente utilizadas para referência de produtos que são derivados de videiras, ou seja, a utilização da caracterização de um produto enquanto uma D.O. era relacionado, primeiramente, a produtos de uvas. Ele ainda nos sugere que existe uma definição proposta em um acordo feito em Lisboa⁶¹, que considera:

A denominação geográfica de um país, de uma região ou de uma localidade, que serve para designar um produto que lhe é originário, e cuja qualidade e características são devidas exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, compreendendo os fatores naturais e os fatores humanos (TONIETTO, 1993, p.10).

Assim, para o autor, existem dois aspectos basilares referentes à constituição de uma denominação de origem: fatores naturais e fatores humanos. Para ele, os fatores naturais são aqueles sobre quais os homens não têm influência direta nos vinhos, como a latitude, altitude, formação geológica, declividade, textura, estrutura e composição do solo, flora, dentre outros. Já os fatores humanos são aqueles sobre os quais os homens têm influência direta e que também são determinantes da qualidade e característica dos vinhos, como a utilização de variedades recomendadas, o espaçamento das videiras, poda, época da colheita, etc. (TONIETTO, 1993).

A partir dessa conceptualização de Tonietto (1993), poderíamos entender, num primeiro momento, que uma D.O. seja um grande reconhecimento. Mas um reconhecimento para o que, ou melhor, para quem? Esse conceito de Denominação de Origem, coloca o patrimônio de saberes dos trabalhadores em segundo plano. A D.O. refere-se à especificidade meramente geográfica do lugar e não dos cafeicultores que fazem a terra ganhar vida e possuir uma “origem” singular.

⁶⁰ O INPI é o órgão responsável pela aprovação e concessão de uma D.O. para determinada região.

⁶¹ Acordo de Lisboa, ratificado por 16 países em 31/10/1958 (TONIETTO, 1993).

Concordamos com Tonietto (1993) quando este aponta os “fatores humanos” como elementos importantes na definição de uma D.O. Mas a sua proposição nos demonstra simplesmente execução de normas, obedecer a exigências colocadas anteriormente, ao mesmo tempo que, ao denominar o território, o autor diz que a *qualidade* e os perfis produzidos são “exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico” (TONIETTO, 1993, p. 10). Apesar de não entrarmos em oposição à proposta de Tonietto (1993), entendemos que a definição deveria contemplar o que há de mais singular na atividade dos trabalhadores que compõem os “fatores humanos” descritos por ele: o patrimônio de saberes dos produtores.

Por mais que a qualidade do solo, a variedade dos *cultivares*, as condições climáticas e o local sejam importantes para a constatação de uma D.O., existiria Denominação de Origem sem esse reconhecimento da atividade dos trabalhadores? Ou ainda, existe cafeicultura sem as pessoas, sua singularidade, seus saberes e suas histórias? A qualidade de “especial” do café não seria justamente os efeitos da inteligência e engenhosidade dos agricultores no cuidado com terra e manejo da cultura do café? Assim, poderíamos pensar que designar o café – enquanto produto – como uma D.O. é uma questão de *marketing* vinculada unicamente à questão da venda do café. Observá-lo sobre o prisma de produto nos leva a crer que a D.O., como um fenômeno, se resume, unicamente, em designá-lo como uma mercadoria com um valor quantificável para ser consumido. O que estaria correto. Mas fazer uma análise como essa, seria limitar a produção de vida que existe “por de trás” da D.O.

A partir disso, somos convidados a desenvolver um olhar apurado sobre a dinâmica, enquanto um fundamental processo, para que a D.O. ocorra. Para que, dessa maneira, possamos elaborar outras conotações sobre ela e consigamos escapar do reducionismo de seu significado mais comum. Assim, devemos levar em conta a atividade dos produtores de cafés especiais, os entes que compõem essa atividade e *onde* e *aonde* essa atividade ocorre:

O espaço e, por extensão, o território, vistos não como entidades fechadas, mas abertas, surgem, assim, como possibilidade de encontros/desencontros/confrontos e, principalmente, como **trânsito** de diferentes sujeitos (HAESBAERT & MONDARDO, 2010, p. 21, grifo do autor).

Para Haesbaert & Mondardo (2010), as sinergias que ocorrem entre o homem, sua tradição e sua história, associadas ao uso que este faz da natureza e dos recursos nela existentes, são elementos imprescindíveis para a formação do espaço e, por conseguinte, do território. Vamos nos ater ao conceito proposto por Haesbaert & Mondardo (2010) como catalisador do nosso processo de análise sobre a D.O. Assim, prosseguem os autores:

Considera-se o espaço na coexistência dessa multiplicidade, estimulada pela crescente mobilidade e pelo intercâmbio de culturas que possibilita, através de práticas mais transculturais e híbridas, a produção de novas formas de identidade e de territorialidade, construídas nesses entrecruzamentos e nessas sobreposições (HAESBAERT & MONDARDO, 2010, p. 21).

O que nos interessa, nesse momento, é justamente a subversão de uma geografia tradicional de demarcação, em direção a uma concepção mais ampla, mais “aberta”, é o território como uma “entidade” (HAESBAERT & MONDARDO, 2010). Para esta pesquisa, isso implica dizermos que esse território é o *espaço* do plano, do palco onde atores fazem acontecer a atividade. Espaço este que não limita, não recorta, mas que possibilita, que “faz acontecer”, que permite que as conexões possam ocorrer, que dá sustentação aos entes que estão nele.

Quando percebemos que a D.O. era uma pista importante na constituição da atividade de Zé, retornamos o questionamento para ele, e tendemos a elaborar o que seria a D.O. durante a conversa:

Uma denominação de que um produto que se produz naquela região ele é o único, que ele tem uma característica, tanto produzido pelos produtores, pelo conhecimento das pessoas que ali vivem e também com a natureza, relação com o clima, com o solo, com altitude. Enfim é um conjunto de coisas que acontece em uma determinada região que você não consegue replicar fora daquela região. E os cafés do Caparaó tem essa característica, né (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

A D.O. não está ligada necessariamente à questão do café como produto, mas ao infinitesimal da atividade agrícola do Produtor. A D.O. é uma possibilidade de reconhecimento, não só do produto, mas da dedicação do Produtor e de sua vida em torno do café e do trabalho de sua família. Além disso, como ele mesmo nos aponta: “*Você não vai pegar um café da região do Caparaó com perfil discrepante, no caso de outras regiões, você vai pegar um café do Caparaó que vai ti arremeter ao Caparaó*” (Zé, Entrevista, 21/05/2021). Em termos do processo e da dinâmica, o

sabor do café – como bebida – vai estar ligado diretamente ao território do Caparaó, como nos indica o Produtor:

Os cafés que você toma na região aqui, se você for nos Estados Unidos e tomar o café trabalhado aqui dentro do Caparaó, ele vai te arremeter essas lembranças porque os sabores, a característica vai deixar marcado no seu organismo, na sua mente, com certeza, aquela região (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Aqui temos duas questões importantes. As lembranças às quais o Produtor se refere em sua fala, e que são, conseqüentemente, “marcadas” no corpo, são referentes ao perfil do café colhido no Caparaó. Ou seja, todo café que tiver uma D.O. Caparaó produzirá uma bebida com sabores e características únicos. Essa é a primeira delas. Mas essas características únicas não são resultado diretamente, e apenas, do Caparaó ou da Forquilha do Rio como um lugar. O que nos remete à segunda questão extraída do recorte e do debate feito até aqui. Essas características dependem também das pessoas que trabalham com esses cafés. Quando Zé diz “*o café trabalhado aqui dentro*”, está dizendo da atividade de produção dessas pessoas que *trabalham* com esses cafés. Ou seja, as características sensoriais de um café do Caparaó não são, nem unicamente geofísicas e nem unicamente humanas, mas, sim, são frutos do constante tensionamento entre essas instâncias.

Podemos articular, finalmente, a conceptualização de território para Haesbaert & Mondardo (2010), e a própria noção de D.O. para o Produtor em complemento à sugestão de Denominação de Origem de Tonietto (1993). Se a denominação de Origem é um fenômeno, uma síntese – de algo – ela, inevitavelmente, é resultado de uma dinâmica, de um “*conjunto de coisas que acontece em determinada região*” (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021). “Região” como entendimento de *espaço* sendo uma “entidade aberta” para Haesbaert & Mondardo (2010).

Entendemos aqui que as características geofísicas do território são elementos constitutivos para que a dinâmica que produz o fenômeno da D.O. possa acontecer. Mas essa dinâmica só acontece, pois existe “*o conhecimento das pessoas que ali vivem*” (Zé, Entrevista, 21/05/2021) e a disposição do “trânsito de diferentes sujeitos como possibilidade de encontro/desencontros/confrontos” (HAESBAERT & MONDARDO, 2010, p. 21).

Em consonância com o apresentado acima, entendemos que o processo de transformação do território Caparaó em uma Denominação de Origem para o café produzido na região é de extrema importância para os trabalhadores que vivem e sobrevivem do café, pois é a partir dela que podemos pensar a constituição de um “projeto-herança” (SCHWARTZ, 2014a) da atividade dos produtores de cafés especiais do Caparaó.

(...) por onde quer que o agir coletivo, ao longo do tempo, seja construído, projetos e alternativas vão apoiar-se sobre o legado adquirido e colocado em memória comum, sobre os patrimônios construídos na história (...). Mas, reciprocamente, a fabricação de projetos, voltados para o futuro a construir, selecionará, neste passado, segmentos de patrimônios coletivos suscetíveis de dar credibilidade a estes projetos. A herança permite a cristalização do projeto, mas retroativamente o projeto configura no passado a herança que o poderia prefigurar (SCHWARTZ *apud* CUNHA, SILVA e LACOMBLEZ, 2021, p. 197).

A dinâmica que produz a Denominação de Origem, atribuída aos cafés especiais produzidos no Caparaó, é composta como um patrimônio da atividade de trabalho, que é sedimentado no território e que, dialogicamente, contribui para a sua formação. Por outro lado, a continuação desse legado requer que o reconheçamos, coletivamente, como “Patrimônio de uma determinada atividade de trabalho, do setor em que se enquadra, da região onde a história do processo de patrimonialização se constrói” (CUNHA *et al*, 2021, p. 197).

Especificar minuciosamente quais os saberes que compõem a “D.O. Caparaó” seria uma tarefa hercúlea já que, ao todo, são 16 municípios que serão identificados com o selo dado aos produtores que produzem café nessa região: Dolores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupi, Ibatiba e São José do Calçado (no Espírito Santo); Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá e Martins Soares (em Minas Gerais).

Figura 07 – Selo de Denominação de Origem do Caparaó



Fonte: Página Web Gov.br – Ministério da Economia⁶².

Mesmo os cafés produzidos no Caparaó produzem perfis diferentes e amplos, devido aos incontáveis saberes dos trabalhadores investidos na atividade de produção de cafés especiais na região. Apesar dos cafés produzidos no Caparaó compartilharem o mesmo selo de D.O., eles não necessariamente são iguais e, por vezes, nem sequer parecidos. Isso porque, muitas vezes, o perfil sensorial⁶³ dos cafés se apresentam diferentes entre si. Foi o que nos ensinou Zé, sobre as características das bebidas do Caparaó. Disse ele,

Olha só, os cafés daqui são cafés muito doce... Só que o perfil sensorial do Caparaó é um perfil muito amplo. A gente colhe de maio até dezembro, eu vou te falar de característica dos cafés precoces: os cafés precoces muito normalmente são cafés achocolatados, com baunilha e parece uma fruta amarela, uma vez ou outra.

Colheita média: cafés muito doces, com perfil achocolatado, já aparecem com mais intensidade as frutas amarelas.

Os cafés tardios: são os cafés a partir de outubro e que aparece bastante especiaria, cana de açúcar, melaço e gengibre. São cafés muito exóticos e cafés espetaculares.

Então aqui a gente tem essa gama maiores de perfis, pelo tempo da colheita. Mas você não consegue replicar esses cafés que sai daqui dessa região do Caparaó, em outra região do Brasil, em outra região do mundo (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Apesar do fator tempo de colheita ser um elemento importante para a definição do perfil sensorial dos cafés, o Produtor nos indica outro dado importante:

⁶² Site disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/inpi-concede-denominacao-de-origem-para-caffe-do-caparao>>. Acesso em: 16 de set. 2021.

⁶³ A partir de um processo de degustação, o perfil sensorial de uma bebida é estipulado pela identificação de sabores e aromas específicos, via olfato e paladar. O café possui uma roda sensorial onde são apresentados todos os aromas e sabores passíveis de serem encontrados nessa degustação.

os cafés produzidos no Caparaó não são passíveis de serem replicados em nenhum outro lugar do Brasil e do mundo. Talvez seja complexo replicar os cafés até mesmo *dentro* do Caparaó. Embora possuam a mesma D.O, famílias vizinhas produzem cafés com perfis sensoriais distintos. Como indicado pelo Produtor em nossa conversa:

Tem a ver com as pessoas do meio, com o processo que cada família, no caso, ela pode criar. Só citando um exemplo: a gente tem uma cliente que veio aqui para provar os cafés do concurso aqui da associação. Ela pegou no meio dos cafés tudo produzido nessa região e separou todos os cafés da família [de Zé]. Até porque ela já conhece de muito tempo os cafés, e ela anotou quais eram os cafés do Sítio [de Zé]. E os outros sítios muito próximos era para ser a mesma coisa, mas tem uma relação que cada um faz de uma forma, aí juntando com a região, né, com a natureza, aí tem os perfis, tem as qualidades e tem o Terroir (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

É possível adentrarmos, a partir de agora, na dimensão dos saberes da atividade cafeeira, conforme esta pesquisa demonstra. A família de produtores que acompanhamos possui seus saberes atrelados à vida comunitária, em uma comunidade rural onde o trabalho é realizado em família, de maneira ampla e envolvendo diversos entes familiares. Esses saberes são constituídos entre a lavoura do café, que está especialmente ligada a terra, e ao terreiro em que os grãos são colocados para secar. É difícil delimitarmos onde começam a casa e o local de trabalho desses produtores, já que o terreiro, por exemplo, é uma extensão da casa, que, a todo o momento, ela é acessada para obterem ferramentas do seu cotidiano.

São os “saberes da enxada”, empregados na capina das ruas das lavouras, para revirar a terra de modo firme e sutil. A Enxada respeita a terra com a precisão de um bisturi que sabe o ponto de incisão. Ela se faz corpo do agricultor; é a extensão poderosa de seus braços e ação coordenada e industriosa dos seus músculos. “Pensar com a enxada” é a atividade que produz e atribui à qualidade da singularidade dos cafés especiais, façanha que nenhum trator ou máquina, por mais especializado e digitalizado que seja, pode jamais operar. Os “saberes da enxada”, a cada golpe, contam a história de gerações de trabalhadores que construíram (por vezes, a preço do seu próprio sangue e de suas famílias) o ofício de agricultor.

São também os “saberes dos rodos” de café, utilizados para virar os cafés que estão espalhados no terreiro, secando sob o sol forte, num movimento de zigue-zague constante e eficaz, como um “forró dos trabalhadores”, onde seus pares são os cabos das ferramentas e a pista de dança, o terreirão de pedra.

Fotografia 12 – Trabalhador utilizando a peneira



Fonte: Página Web Cidades do Café⁶⁴.

Há também os “saberes da peneira”, elemento fundamental utilizado durante o período da colheita pelos trabalhadores. Essa ferramenta é o “elo” entre o trabalhador e a planta do café. É a partir da tensão criada através da peneira que o trabalhador, quando está colhendo o café numa lavoura, consegue se sustentar nas encostas íngremes da Forquilha do Rio. Ao mesmo tempo, a peneira é o receptáculo onde é depositado os cafés colhidos, por vezes, um a um. Em movimentos de muita destreza, os trabalhadores a utilizam para jogar o café ao alto e peneirar qualquer resquício de terra ou impureza.

Os saberes supracitados compõem a “lida” com o café. São os saberes que se tem como legado da patrimonialização na família de Zé, passados de geração em geração, de pai e mãe para os filhos e filhas. E o que se tem como resultado no trabalho, a partir desse legado? O *perfil sensorial* obtido na produção dos cafés especiais da família, como apontado pelo Produtor ao falar dos ensinamentos de seu pai e sua mãe:

É um perfil específico. É... eu acredito que isso é ensinamento que a gente teve. Nosso pai e mãe, no caso, então, eles educaram os filhos pra fazer aquilo. Então, de alguma forma, saiu no sangue dessas pessoas, mais com o terroir do local, sai essa qualidade (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

⁶⁴ Disponível no site: <<https://www.cidadesdocafe.com/cafeicultura-gera-emprego-e-renda-apesar-da-pandemia/>>. Acesso em: 23 de set. 2021.

Passados de geração em geração por sua família, como um *projet-héritage* (projeto-herança) é a estruturação de um patrimônio em que se consolida o agir do Produtor de Café especial, a sua história, as suas reservas de alternativas (SCHWARTZ, 2000a). A herança, portanto, se constitui *na* e *para* a atividade do Produtor como possibilidade de permanecer constituindo um café de *perfil* único, especialmente vinculado aos saberes que foram herdados pelos seus pais. Dialogicamente, tem-se como um projeto, para o futuro de sua família, a produção com a diretriz da premissa de “qualidade”:

Pra você ter um exemplo: só por questão de concurso de qualidade. Em 2010 foi o primeiro prêmio e 2021 nós já temos prêmios de concurso nacional. São 11 colheitas, no caso, fazendo um produto que destaca a nível nacional. Então isso é marcante. A gente sabe que a família que domina isso né, que consegue trabalhar e fazer essa qualidade. Então é fundamental (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Para Cunha, Silva e Lacomblez (2021), as dialéticas entre o projeto e a herança são construídas no tempo, são, necessariamente, plurais, e histórica e geograficamente diferenciadas. Dessa forma, o perfil de cafés especiais e a qualidade disposta pela família do Produtor são também elementos que compõem a dinâmica da D.O. do Caparaó enquanto um fenômeno do trabalho de inúmeros produtores espalhados pela região. Finalmente, ao perguntarmos ao Produtor a importância da D.O., nos é revelado:

Olha só, valorização do seu produto! Colocar no caso que o seu café é produzido na D.O. Caparaó, você tá dando garantia de que aquele produto tem essas características únicas da região. Então o consumidor valoriza isso. Quando você fala que tá tomando um Champanhe sabe que é daquela determinada região, que os produtores tem lá um processo já bem feito. E é daquela região, a característica nunca vai negar (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Podemos pensar a D.O. como um produto, mas devemos fazê-lo dando dois sentidos para a palavra produto. Primeiramente, como elemento macroscópico e, pensando nesse sentido, como “mercadológico-econômico”, produto do *marketing*. E, segundo, como “consequência” de algo. Produto como resultado na álgebra, onde se multiplicam fatores. Nossos fatores aqui, como apontados anteriormente, não são apenas “naturais-físicos”, mas essencialmente humanos, produzidos a partir do patrimônio de saberes de diversas famílias e produtores de cafés especiais do território Caparaó. E como Zé apontou anteriormente, a *dinâmica* que permite que a

D.O. do Caparaó possa ser “observável” é a atividade de trabalho de seu pai e de muitas pessoas que, naquele lugar e naquela região, fizeram com que o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) reconhecesse o Caparaó como uma D.O., constituindo “projetos-heranças” que contribuíram e contribuem para que esse território possa se tornar habitável, vivível.

6.2 Cafés especiais como ofício familiar: conexões, qualidade e domínio

Durante a entrevista com Zé, em sua propriedade na Forquilha do Rio, escutamos a palavra “conexão”, que ele tanto utilizou na conversa. Ele havia acabado de voltar do descascador, onde havia deixado o café para separar. Espalhados pela casa e pelo terreiro estavam alguns de seus familiares: esposa, cunhada, concunhada, filho, filha e sobrinho. Ao longo da gravação da entrevista, em diversos momentos, houve intervenção de alguém, interrompendo, demandando sua atenção.

Zé se sentou à mesa para a entrevista, virado de frente para a entrada de sua propriedade, como quem quisesse ficar de olho em todos os movimentos que aconteciam ali. Em determinado momento da conversa, coincidentemente no momento em que eu havíamos perguntado sobre a família, sua filha mais nova (7 anos) queria mostrar ao pai alguns grãos de café defeituosos, com os quais seu irmão mais velho a havia presenteado. Zé é um homem atencioso com todos, e, assim, interrompeu a conversa para conversar com a filha e dar-lhe atenção. Como apontamos anteriormente, nem toda a produção de café especial é uma produção familiar, mas a deste Produtor, sim, e isso tem um impacto direto na produção e, conseqüentemente, na qualidade do café. Isso fica visível quando perguntamos: “o que faz um café se tornar especial?” E ele, imediatamente, nos respondeu:

*Café especial? Ôh Gabriel!!! Pra mim é você conseguir **conectar** não só a produção do produto em si, que você vai tomar, mas você colocar a relação das pessoas que trabalharam com aquilo, o **sentimento das pessoas**, **conseguir contar uma história**, é você conseguir **conectar tudo mesmo**: o trabalho, a satisfação de tá trabalhando aqui, a situação das pessoas que tá no meio, as pessoas que tá trabalhando ali, cê também, cê tando satisfeito.*

Por exemplo: é você saber que você tá preparando seu filho para dar continuidade no seu trabalho e ele tá satisfeito, enfim... Isso é tornar... é saber que esse café é especial. Por isso eu falo, café nesse ponto não é só

café. **Ele tem relação, ele tem história**, ele tem uma série de coisas... (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021, grifos nossos).

O café para o Produtor não é apenas café, não é apenas produto. O café é o sentimento das pessoas, é uma relação. Mas não qualquer relação. Trata-se de legar ao filho seus conhecimentos, para que este, em algum momento, possa produzir também o seu próprio café e dar continuidade ao *legado* de qualidade, as histórias de sua família, do seu lugar, da sua atividade. Não se trata, portanto, de ser “Herdeiro da pampa pobre” como canta os *Engenheiros do Havaí*, mas é necessário que o filho se sinta satisfeito e reconheça esse legado como um patrimônio, uma herança. É necessário termos em mente que o café produzido pelo Produtor não é apenas produto comercial, é valorado como um modo de contar e produzir a história, a história da atividade de produção da família na agricultura familiar, um patrimônio. Podemos assumir, portanto, que a produção familiar de café de Zé é um ofício ao “[...] se reconhecer nas maneiras de fazer, construídas coletivamente e transmitidas de geração em geração” (MAILLIOT e DURRIVE, 2016, p. 191).

No caso da família de Zé, um exemplo dessas conexões foi a relação entre ele e o seu Concunhado, já que eles são casados com irmãs. Apesar de não compartilharem um parentesco consanguíneo, a relação entre Zé e o Concunhado é de muita proximidade, onde um laço de confiança foi estabelecido. Inclusive, o Concunhado abandonou um trabalho em uma padaria para trabalhar com café especial a convite de Zé. Uma lógica é apresentada por parte de Zé na aquisição da “mão de obra familiar”. Para falar dela, retomamos a questão do *projeto* para a sua família: a **qualidade**.

Como vimos anteriormente, o pai de Zé tem um papel fundamental até hoje na atividade de trabalho da família. Ele ainda coordena o trabalho que é realizado pelos três filhos: Zé, seu irmão mais velho, com o qual tivemos contato no dia secador do café, e o seu outro irmão, que encontramos no dia da coleta das amostras que seriam enviadas para a exportadora. Zé nos apontou que o sucesso nos primeiros concursos de qualidade que a família ganhou é reflexo da diretriz de qualidade na atividade de trabalho, que seu pai sempre orientou e exigiu. Como demonstrado nessa fala pelo Produtor:

Meu pai sempre fala que vai fazer, que tem que fazer do melhor, dar o coração naquele ali, que com certeza, às vezes, você não pode perceber o

resultado pra você, mas que tem resultado positivo voltando tem (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

O pai de Zé é o transmissor de um dos valores fundamentais que orientam a atividade dos filhos e, por consequência, da produção de café especiais da família: a *atenção na atividade*. Durante toda a pesquisa, observamos, escutamos e vivemos a relação dessa família com o café. Eles não param. A rotina de trabalho deles no período da “panha” é de domingo a domingo. Um momento marcante na experiência com Zé foi uma refeição que fizemos juntos, logo após colhermos café em um de seus talhões. Fomos almoçar em sua casa, por volta das 10 horas da manhã. Zé comeu rapidamente a sua refeição e em seguida disse: “*Peraí que vou virar uns cafés ali*”, pegou um rodo e começou a virar os cafés que estavam dispostos no terreiro (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019). Entendemos que a qualidade como um projeto de família é um reflexo desse valor da atenção na atividade, transmitido pelo pai na relação com cada um dos filhos e, de maneira geral, na condução da educação da família. Quando então indagamos Zé sobre como ele havia aprendido a colher café, ele confirma a relação do pai como constitucional em seu aprendizado:

*Hummm olha só... teve bastante... é... meu pai ensinava e na dificuldade ele explicava de novo, né. Normalmente daquele jeito do pai educando um filho ó: “se você não panhar direito, vou cortar uma vara de café – Risos – e vou te ensinar...” – Risos –. Então, aprendia nesses conselhos mais... rígidos dos pais, né? E com isso a gente vai conseguindo aprender a colher. O tempo vai ensinando a gente, vai copiando o que o outro tá fazendo e dando certo, a gente vai fazendo. Com certeza foi **a aula que meu pai deu muito tempo** (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021, grifos nossos).*

O pai e o tempo foram os fatores de aprendizagem para que Zé pudesse aprender a colher o café, mesmo que fosse aprendido com “conselhos mais rígidos”. Acreditamos na ação do pai e do tempo como condutores dos processos de sua aprendizagem, não só na colheita, mas em todos os serviços que foram, e são, realizados na atividade da produção agrícola, já que a história da família de Zé começa em outras culturas e não apenas na do café. No processo de aprendizagem, deixado como um legado por seu pai e sua mãe, existirá sempre um processo na relação com a experiência de Zé em seu ofício, conectado com a atividade de produção de café especial. Esse legado histórico que faz a experiência é um conjunto de fatores, como nos indica Schwartz (2010):

Nisso que faz experiência, há histórias de nossos fracassos, nossos sofrimentos, nossos sucessos, nossos engajamentos com uns e outros, atravessados pelas nossas relações com os valores; e nosso corpo carrega essa história sem que nós saibamos muito bem (SCHWARTZ, 2010, p. 43).

Segundo Schwartz (2010), a experiência não tem um início, meio e fim definidos, ela é – em parte – protocolo e também encontro de encontros. Portanto, o patrimônio histórico de Zé, constituído no laço com o pai, permite com que o Produtor possa renormalizar certas situações que lhe são impostas no decorrer do trabalho. Por exemplo, quando alguma pessoa não comparece ao trabalho, ele sabe gerir essa falta em sua atividade. A partir disso, concomitantemente com o exposto no recorte da conversa exposta abaixo, ficou explícito para nós que, para Zé, um elemento central no trabalho familiar e na continuidade do legado de qualidade de sua família é a estima do **domínio**. Segundo o Produtor:

*A família, na produção do café, principalmente café especial, é tudo! Porque você consegue ter ali um **domínio** de qualidade. No caso do meu pai, ele conseguiu educar todo mundo para fazer um serviço que quando ele não “tava” o serviço saía daquele jeito. E se ele ou outro membro da equipe, da família faltasse, o outro sabe dominar exatamente aquilo, é natural aquilo (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021, grifos nossos).*

A partir da leitura de Canguilhem (1966), de que o meio é sempre infiel, Schwartz, Duc e Durrive (2007c) apontam que, em qualquer situação de trabalho, o trabalho nunca é pura execução ou reprodução, o meio sempre se mostra duplamente “infel”. Nesse caso, todos os tipos de infidelidades se combinam, se acumulam, se reforçam uma na outra, no conjunto de “[...] um ambiente de trabalho que é também um ambiente técnico, um ambiente humano, um ambiente cultural” (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007c, p. 193). Portanto, a falta de um integrante da equipe é gerida, não como uma execução, mas como um “uso”. O Produtor faz uso de sua experiência encaminhando escolhas para dar conta da complexidade presente nas infidelidades do meio.

Para Canguilhem (1966), ainda, só é possível viver em saúde, **dominando** o meio em que se vive, e o recentrando parcialmente a favor de suas próprias normas de vida. Para nós, o que se trata esse *domínio* é um enigma (SCHWARTZ; DURRIVE, 2016a). A experiência na relação de aprendizagem com o pai enquanto um transmissor, não nos permite dizer o que se domina exatamente, na atividade. Mas podemos pensar na importância do domínio para a família ou nas palavras de Zé, da “equipe”.

A equipe de trabalho na produção do café especial da família do Produtor é, então, basilar, já que ela comporta o outro elemento fundamental que garante o domínio da qualidade de sua produção, a **conexão**: “*Essa conexão no caso do sítio, da lavoura, com a família, é muito natural. Então eu acho que isso já tá na veia, já tá no clima, tá circulando tudo isso*” (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

A conexão que o Produtor apresenta diz sobre a maneira com a qual ele e sua família se relacionam, com seu espaço, seu território e seu trabalho. Novamente, ele pontua a *afinidade* como natural nessa maneira de se relacionar. Sabemos, contanto, que é natural para *ele* e sua *família*, pois é algo que está na maneira como foi formado pelos seus pais. É uma marca da experiência que produz “*corpo-si*” (SCHWARTZ, 2014b), ou seja, produzir afinidade e conexões no trabalho é um laborioso e sofisticado processo gestor da atividade, que se constitui como um dos ingredientes da competência, o da capacidade de “trabalhar junto” (SCHWARTZ, 2007b).

Reiteramos que a palavra *conexão* apareceu em diversos momentos da conversa com Zé e foi vetor primordial da atividade de produção dos cafés especiais. Mas, afinal, do que se trata essa conexão? Nas palavras de Zé:

Conexão é o seguinte, é você estar conectado no caso se você precisar de você num pós-colheita, você tá disposto ali, você faz ali, as pessoas na lavoura [que estão precisando dele] você tá lá. Se precisar na manutenção do equipamento você tá lá. Você conseguir conectar no caso com todos os processos ali, com todas as necessidades que a produção de cafés especiais tem. Então você tá preparado para isso. Às vezes até no papel de articulador também, se entender que se precisar você tem que tá ali. (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021)

Schwartz (2007b) nos indica que, dentre os ingredientes que compõem uma competência, o sexto ingrediente é a utilização de sinergias coletivas. No caso de Zé, tal competência relaciona-se à gestão das interações entre as pessoas, às conexões coletivas, ao laço com os outros da família, o que dá um sentido global ao agir na atividade. A *conexão* sobre a qual Zé ensina é justamente sua capacidade de reconhecer os outros entes de sua família com um “valor único” na atividade, ou seja, a conexão é o que permite que ninguém se sinta “sozinho” e isolado no trabalho, condição que também afeta diretamente a saúde dos trabalhadores (DEJOURS; ABDOUCHELI; JAYET, 2011). Ao compreender os processos de trabalho como algo “complexo”, e que exigem múltiplos saberes e racionalidades, o

Produtor aposta na gestão das conexões como uma rede por onde circulam saberes e normas que orientam o trabalho. Ele mesmo aponta:

Mas sabendo, né, ali do valor de cada um, dentro dessa conexão de trabalho. Mas eu acho que [risos] eu sou apenas uma engrenagem de toda a peça que faz as coisas funcionarem. Então cada um, numa etapa, às vezes, não consegue articular de uma forma, e de outra, consegue, aí tem resultados bons. [...] Eu acho que eu sou uma das partes que fica flutuando ao mesmo tempo com todos e a conexão tem sido legal (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Parece-nos ser justamente essa capacidade de um coletivo se coordenar e produzir um debate de normas e valores, fazendo uso das diferenças presentes no meio, que confirma a premissa de que o trabalho nunca será isolado, mas sempre conectado. Zé fala que sabe que alguns dos componentes de sua família/equipe dominarão mais a dimensão protocolar da atividade, ao passo que outros compreenderão a dimensão histórica da atividade. Dessa maneira, as competências do trabalho em equipe passarão pela criação permanente de circulações coletivas, ora visíveis, ora invisíveis, formais ou informais, que não estão, necessariamente, numa prescrição ou num organograma (BIANCO; HOLZ, 2015).

Quando Zé ainda reforça a importância do trabalho em família, compara como é compor essa equipe com membros da família em contraste com a “mão de obra alternada”, ou seja, pessoas que são de fora da família e contratadas para serviços na produção do café:

Você contratar mão de obra, quando você treina no caso uma pessoa [de fora] para fazer o serviço do jeito que você quer, isso é muito difícil. [...] Pra mim se cê me perguntar uma nota, no caso, a facilidade pra eu fazer com família de 1 a 10, com a família acredito que é 10, você consegue fazer. E no caso para você mexer com mão de obra alternada, momento um, momento outro, cairia para 4,5... A dificuldade é muito maior (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Nesse contexto da contratação de pessoas externas à família, o *domínio* da atividade, que garantiria a qualidade, pode ser, muitas vezes, um desafio para os próprios familiares do café. Dessa forma, a transmissão dos saberes da atividade pode se tornar um problema. Como apontamos anteriormente, esse domínio constituído no *corpo-si* de seus familiares, advém de um processo de construção na

própria experiência, em sua vida no trabalho com o café. É distinto de contratar, como indicado por ele mesmo, uma pessoa de fora, que não faz parte da família, que não passou pela mesma formação e não possui a mesma inserção histórica nos patrimônios de saberes que a família construiu ao longo das gerações.

Trabalhar com família é o seguinte: aquela certeza de que o trabalho tá continuando da forma correta, porque todo mundo tem o domínio todo mundo sabe como fazer. Então se em alguma das etapas acontecer de um membro da família não poder participar o outro que tá ali, ele domina essa etapa, ele tem esse conhecimento e, assim, ele continua o processo do café de uma forma correta e dificilmente a gente vai ter erro desse período do pós-colheita. (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021)

Conhecemos o Zé durante uma aula sobre o período de pós-colheita do café. Foi durante a aula com ele que entendemos que o processo de trabalho na pós-colheita é o mais importante na produção de um café especial, é quando o café ganha ou perde o potencial de se tornar um café especial e pontuar mais alto. Esse potencial é composto exclusivamente pelas decisões que o produtor faz a partir de cada lote de café colhido. Para cada tipo de café colhido, será feita uma gestão diferente da atividade no trabalho de pós-colheita, e o erro nesse momento pode ser desastroso para o resultado final do café e, conseqüentemente, para sua família. E esse serviço é reservado **apenas** aos membros da família, pois eles são os únicos que detêm os saberes específicos do processo, o que para nós é parte do enigma da atividade.

Observamos, durante a imersão em campo, trabalhadores prestando outros tipos de serviço que não estavam vinculados ao processo de pós-colheita, como a raspagem⁶⁵ dos restos de café que ficavam acumulados no chão das lavouras, e uma colheita semimecanizada⁶⁶. Sempre havia um membro da família acompanhando esses serviços. No caso do primeiro, o seu filho acompanhava os trabalhadores que faziam a raspagem, e no momento da colheita semimanual, eu e

⁶⁵ Tirar a “rapa” de perto dos pés de café é fazer a remoção dos grãos que caíram dos galhos do café. Esse serviço é realizado, geralmente, no final do ano, para preparar a lavoura para o ano seguinte, por dois motivos: para que os grãos não atraiam brocas para as plantas e para que as folhas que também caíram das árvores possam ser acomodadas de tal maneira que sirvam de adubo natural para os pés de café.

⁶⁶ O café especial é colhido de maneira “seletiva”, manual. Os grãos são escolhidos pelo seu grau de maturação no pé. Os grãos que não estão maduros o suficiente são deixados nos pés e depois recolhidos. Para facilitar o trabalho, os trabalhadores optam pela colheita semimecanizada, realizada com uma ferramenta chamada de derriçadeira, que agita a árvore e faz com que os grãos que estão no pé caiam no chão.

o Zé fomos acompanhar o trabalho (DIÁRIOS DO CAMPO, 16/12/2019). Na produção do café especial, esse momento onde reside o enigma da atividade, os segredos que são passados pela experiência no *corpo-si* estão vinculados, necessariamente, ao processo de pós-colheita do café.

Então a família é fundamental na produção de cafés especiais. Não tem como! É... Eu não vejo, no caso, ao menos pra mim, que trabalho com mão de obra familiar. A família que mexe [com o café], eu acho muito complicado, uma pessoa conseguir produzir café da mesma forma com qualidade (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Para Mailliot e Durrive (2016), há no “viver junto” à produção alguma coisa da ordem de um ofício, de uma patrimonialização entre si e os outros. Os outros trabalhadores que são contratados pelo Produtor até podem ter um ofício na produção de um café especial, mas não compartilham do *mesmo* ofício que ele e os seus familiares. Esses trabalhadores não possuem os *mesmos* saberes, não comungam dos *mesmos* “projetos-heranças” que a família de Zé. Há, portanto, a tradução do empenho comum, no caso da família de Zé, para responder a tarefa reconfigurada segundo um serviço circunstanciado:

Essa negociação de colocar em sinergia essa temporalidade densa, essa circulação sempre problemática entre os procedimentos, os saberes, as normas e as circunstâncias regularmente variáveis, custosas a gerir e que conduz o indivíduo a suas escolhas (MAILLIOT; DURRIVE, 2016, p. 191).

Em razão disso, essa conexão do Produtor com o sítio, com a lavoura, com os entes de sua família, é tão importante, pois a patrimonialização, mais ou menos intensa, faz ofício porque ela pertence ao registro das disposições que vão facilitar o ato (MAILLIOT; DURRIVE, 2016). E isso aparece até na hora da resolução de um conflito entre os familiares:

As pessoas são diferentes, têm pensamentos diferente. Têm alguns sentimentos que é muito natural, conflitos às vezes. Achar que é de um jeito, acha do outro, mas normalmente chega um consenso. E sendo família, tendo costume, dá pra conversar e teimar um com outro. E esses conflitos normalmente são resolvidos com mais facilidade [risos]. [...] nada que umas duas horas depois da discussão não volta ao normal (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Esse “costume” que Zé aponta em sua fala é derivado da maneira com a qual os seus familiares fazem *conexão* entre si. Apesar de não concordarem, sabem que

é necessário chegar a um consenso, pois eles têm um projeto em comum, mesmo aqueles que possuem valores distintos. E isso aparece como uma vantagem no trabalho em família:

É muito mais fácil esse trabalho. A sequência do trabalho é uma continuidade das pessoas, estão nos entendendo. Os conflitos de ideias, de pensamentos, podem acontecer, mas são superados muito mais fácil. Porque sabendo o resultado que tá se conseguindo, daí todo mundo se conecta e visa em cima daquilo (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

A maneira pela qual cada ente da família se reconhece nas maneiras do fazer desse ofício tem ligação com o “projeto-herança”, pois o “trabalhador e o coletivo, nas turbulências das ocasiões, procuram o apoio de uma herança face à novidade” (MAILLIOT; DURRIVE, 2016). Esse ofício familiar dos produtores de cafés especiais, mesmo em suas limitações e desafios, permite um tratamento coletivo da atividade. Ele aparece como um lugar de um confronto de normas em que os entes da família são convocados na sua capacidade de avaliar determinadas situações, sejam elas na relação com o domínio, em suas conexões e nos conflitos que surgem na atividade.

6.3 A troca de serviços e o mutirão: entidades coletivas relativamente pertinentes na produção de um bem viver

No primeiro dia de imersão em campo, o Concunhado de Zé, aquele que disse que “divide” a mesma sogra, nos apontou um fato que foi constituindo a direção do trabalho de pesquisa e dos elementos que observamos sobre as conexões que compõem a atividade da família de produtores de cafés especiais. Uma das questões disparadoras, para termos a noção dessa pista, foi quando perguntamos para ele sobre quanto tempo estavam juntos:

Pesquisador: *Vocês dois sempre trabalharam juntos?*

Concunhado: *Eu tô mexendo com café há menos de um ano, vai dar um ano agora em novembro. Eu tinha padaria na rua, mas eu larguei. Aí eu e o Zé trocamos serviço, eu ajudo ele com umas coisas aqui e ele me ajuda com outras lá (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019).*

No momento em que o Concunhado de Zé respondeu, entendemos a *troca de serviços* como uma questão importante na atividade de trabalho de ambos. Os “serviços” são os diversos afazeres da lida com o café: cuidar do solo, fazer a poda dos arbustos da planta, virar o café no terreiro durante a secagem, fazer a “panha” do café no período da colheita, recolher as sacas de cafés colhidos na lavoura, entre outros. O que nos chamou atenção num primeiro momento foi a fluidez e a naturalidade com que o Concunhado nos apresentou o fato. Parecia algo convencional em seu dia a dia. Tendo esse fato em mente, e a estranheza do impacto da novidade, tendemos a investigá-lo um pouco mais.

A oportunidade veio no segundo dia de trabalho de campo. Logo após colhermos café em um dos talhões⁶⁷ de Zé. Ao nos deslocarmos para a estrada que dava acesso à sua propriedade, fizemos um desvio dentro da lavoura, o qual fui entender, logo em seguida, tratar-se de um desvio proposital para que ele pudesse “virar”⁶⁸ o café de seu Concunhado: “Deixa eu só virar o café do Concunhado aqui rapidinho.” Ele deixou a peneira no chão, pegou um dos grandes rodos que estavam encostados numa das estacas de eucalipto da cobertura e começou a passar o rodo sobre o café espalhado no chão. (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019). Enquanto ele ia realizando a atividade, continuamos a conversar:

Pesquisador: *Isso que é a troca de serviço?*

Zé: *É. O meu concunhado não tá aqui hoje, então eu venho aqui e viro o café dele. Quando eu não posso ele vai lá e vira o café pra mim.*

Pesquisador: *Mas isso é comum?*

Zé: *Rapaz, nunca ouvi falar disso em outro lugar não, acho que é coisa daqui mesmo, cultural. A gente não deixa ninguém estranho fazer isso, né, geralmente é com o pessoal mais próximo da família* (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019).

Enquanto íamos conversando, ele ia de um lado para o outro em zigue-zague espalhando o café no terreiro. Terminou um dos cafés que estava organizado no chão e foi para o outro. E depois para o outro. O café fica muito bonito no chão do terreiro. Ele lembrou, no momento, aqueles jardins japoneses que, ao passar um

⁶⁷ O talhão é uma divisão da lavoura. Os limites de um talhão são estipulados por uma área, onde são cultivadas as mesmas espécies de planta e são utilizados os mesmos tipos de manejo, para que, como produto, possam ser resultados os lotes, no caso do café.

⁶⁸ Durante a secagem do café nos terreiros de pedra, os produtores de café reviram o café, para que ele possa secar de maneira uniforme e para que ele não fermente de maneira descontrolada, e acabe baixando a qualidade do produto final. Existe um momento certo de se virar o café.

rastelo, forma figuras no chão de areia. O café estava disposto em linhas, uma linha mais alta e depois uma mais baixa da largura do rodo. O Produtor apoiava o rodo no peito e segurado pelas duas mãos, ia andando e empurrando o café das linhas mais altas para o lado e formando outra linha mais larga com a passagem do rodo. (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019).

A vida em comunidade é fundamental para que a atividade da produção do café especial possa acontecer na Forquilha do Rio. Zé faz este apontamento, ao ser questionado sobre a relação do seu trabalho com a comunidade onde vive:

Olha só... É uma relação muito, muito harmoniosa, né? Porque, no caso, sou nativo daqui, vivi aqui. O que eu faço muito dos meus vizinhos, amigos e pessoas que eu convivo, faz também hoje: é trabalhar com café especial tendo essa mesma dedicação. Então é uma relação bem, bem conectada mesmo com toda a comunidade (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Relação harmoniosa é Conexão! Esta palavra surge sempre que Zé vai nos contar sobre a sua relação de trabalho com seus familiares e vizinhos. É um elemento constitutivo de uma relação que diz sobre a constituição de uma “comunidade ética” (BAUMAN, 2003), onde os laços são duradouros e pensados como implicação para o futuro, no bem viver em comunidade (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007d). Nesses termos, a troca de serviços também brota como um dos movimentos primordiais que conectam a comunidade e as famílias produtoras de café especial, produzindo territórios de vida, trabalho.

Ao trocar serviços, o produtor de café não está “produzindo” apenas para ele, mas para um ente de sua família ou amigos; ele não tem um retorno dimensionável a partir daquele “ato” de trocar o trabalho. Por outro lado, Zé salienta: “A gente não deixa ninguém estranho fazer isso” (DIÁRIOS DO CAMPO, 21/10/2019). Existe, portanto, uma abertura que é constituída a partir de um laço de confiança, parceria e cuidado no trabalho que, ao mesmo tempo, é um vetor que faz a atividade dessa família acontecer.

Zé nos indicou também que a troca de serviços é uma característica *particular* da atividade daqueles trabalhadores, especificamente, naquele território: “nunca ouvi falar disso em outro lugar, não, acho que é coisa daqui mesmo” (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019). A Entidade Coletiva Relativamente Pertinente é um esforço da Ergologia em tratar desses laços de construção de um mundo comum, arquitetados no âmbito do trabalho, que são conexões entre pessoas que

compartilham valores. E, como vimos, os entes do território da Forquilha do Rio compartilham da *atenção na atividade* do trabalho com cafés especiais.

De acordo com Schwartz (2011), todo trabalho diz de uma constituição, que pode e deve ser vivida coletivamente em um universo que impreterivelmente é comum: “[...] construir mesmo que confusamente os esboços de um mundo mais ou menos comum” (SCHWARTZ, 2011, p. 33). Para esse autor, o mundo do trabalho é centro de vida, tendo o social como um importante artífice que se posiciona no fazer industrial, perfurando as “normas” estabelecidas. Nesse contexto, a troca de serviços pode ser considerada como Entidade Coletiva Relativamente Pertinente (SCHWARTZ, 2007c).

Na conversa, quando tensionamos a noção de “troca de serviços” frente a Zé, obtivemos uma elaboração mais ampla do que se refere o termo para os produtores de café especial da Forquilha do Rio:

Gabriel, isso é muito comum aqui na comunidade, né, pessoas fazê troca de serviço. Essa semana mesmo iniciamos a panha fazendo isso. É porque se um produtor tá com um serviço dele, que ainda não tá na hora de colher o café, aí vai na lavoura do outro colhê, aí enquanto tá colhendo do outro, chega (o dele). Então você facilita esse tempo de colheita, isso aqui é muito comum (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

A troca de serviços está vinculada à temporalidade da atividade. Isso fica explícito quando Zé nos indica que “*ainda não tá na hora de colher o café*” (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021). O ritmo imposto pelo café enquanto planta, com o seu tempo próprio, dita a fluidez do trabalho humano. Se pensarmos o ritmo como uma sucessão de tempos fortes e fracos, como na música, conseguiremos entender que o café, como ser vivo e com seu tempo próprio de produção, irá fornecer para o outro conjunto de seres vivos, os que “exploram” a produção das plantas, um tempo específico, que é seu tempo de produção/ não produção. Dessa forma, como na música, existirão momentos de produção que se acentuam ritmicamente, fortes ou de maneira “fraca” ou pouco intensa. Destacamos, assim, como o ritmo torna-se elemento fundamental na vida do café – enquanto ser vivo – e dos produtores de cafés especiais enquanto seres vivos que aprenderam a lidar e a compreender a importância dessa temporalidade para a produção do café e da vida no Caparaó.

Para Schwartz, Duc e Durrive (2007b), a temporalidade da atividade, do polo I, – pensando a partir do espaço tripolar “atividade-politeia-mercado” – é a que vem a se fazer necessária para produzir as ECRP. Segundos os autores, é o tempo dos ajustes de uns aos outros. É o tempo que podemos chamar de transformação em *patrimônio*, em que um conjunto e uma forma de história tomam sentido para si e determinam o *projeto* em que se quer pessoalmente inspirar em sua atividade, na capacidade desse conjunto. Tudo isso tem uma dimensão **tanto individual** – onde é necessário para que cada um possa estabelecer uma medida, construir – **quanto coletiva**, visto que essas entidades – que são fundamentais – não se constituem instantaneamente (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007b).

Essa temporalidade do café como fruto, como uma vida, é colocada em jogo na maneira como as ECRP se dão em função da construção de um *patrimônio* em conjunto, onde a vida da planta é também um “outro” a se conectar, pois a temporalidade da atividade desses produtores está mais ou menos colocada a partir do entendimento do ciclo da planta. Por isso, é possível que esses trabalhadores, como informado por Zé, possam se dedicar – também – ao *auxílio* na produção de outros produtores. Foi possível constatar esse fato:

E existe também uma forma de... A gente chama aqui de mutirão, ajudar o outro se por acaso a pessoa sofreu um acidente, ou se ele ficar passando mal no período da colheita, e a colheita dele parar. Então junta um grupo de pessoas e vai até a lavoura dessa pessoa e faz a colheita (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

A troca de serviços ganha, nesse caso, uma dimensão estendida, saindo do um a um. Ao nos depararmos, anteriormente, com a troca de serviços como um movimento que faz com que a atividade aconteça a partir das conexões entre “o outro”, agora podemos dizer que ela se amplifica para toda a comunidade que habita aquele *território*, a partir das conexões realizadas com “os outros”, com o coletivo. Como o próprio Zé nos ajuda a pensar:

Eu, por exemplo, em 2017 sofri um acidente de trabalho. Perdi uma parte de um dos dedos e quebrei a mão em um acidente de carro. Tudo seguido. Então juntou o pessoal e veio fazer a minha colheita. Tá no período da colheita? Juntô. Teve um dia que era 27 pessoas colhendo café na minha lavoura, pra mim, num dia de sábado. Não tava podendo trabalhar. E eu já fiz isso muitas vezes pros outros (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Existe, nesse caso, um aspecto que ultrapassa as linhas consanguíneas dos trabalhadores do café, e a modalidade de família como vínhamos tratando até então. Esse modo de operar as conexões, não apenas com “os outros”, mas com a comunidade enquanto uma entidade, e a terra como provedora do seu estar, traz um novo quadro. Observamos o quanto na relação de avivamento com o seu meio histórico de trabalho as trabalhadoras e os trabalhadores conseguem renormatizar sua atividade, construindo um meio vivível. Isso significa um meio em que é possível ser também sujeitos de suas próprias normas. Para tanto, é necessário, concomitantemente, que as ECRP estejam consolidando um patrimônio de saberes e normas que sirvam de herança para todos esses trabalhadores que vão se inserindo em determinada situação, assim como um projeto de um mundo *em construção* (SCHWARTZ, 2014a).

A possibilidade de contar com esses “projetos-heranças” comunitários impulsiona os produtores do café especial de uma maneira distinta daqueles que estão apenas executando em um meio de trabalho onde não há perspectivas viáveis, perspectivas “invivíveis”, como no caso das comunidades estéticas (BAUMAN, 2003). Diferentemente, existe uma implicação coletiva, um cuidado conjunto no direcionamento para a construção de um futuro comum para os moradores da comunidade da Forquilha do Rio. Como apontado por Zé durante a entrevista: *“Uma pessoa com problema de saúde ou se dava azar de machucar, a gente ia na lavoura dele, faz a colheita.”* (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

Dessa forma, o “mutirão” é uma maneira das pessoas da comunidade de construir uma saída para que todos possam compartilhar de um “bem viver” e produzir um território comum, “comum-itário”! Ou seja, essas trocas de serviço produzem a comunidade e, dialogicamente, são produtos dela. Porém, nem sempre os mesmos laços serão criados, logo estabelecidos numa relação de trabalho na atividade daqueles que trabalham com o café na Forquilha do Rio. Exemplo disso foi um dos dias de imersão em campo no qual tivemos a oportunidade de visitar outra lavoura, onde Zé se disponibilizou, naquele contexto específico, a auxiliar outro produtor (Sr. Fagner) – que não produzia cafés especiais – a recolher os sacos de café que estavam dispostos ao longo de sua lavoura e, com o seu trator, os levar para o descascador da comunidade (DIÁRIOS DO CAMPO, 28/10/2019).

Esse dia foi um analisador para podermos pensar a questão dessas conexões que “des-acontecem” como ECRP, em vista disso são relativamente pertinentes.

Fagner⁶⁹ e seu filho não necessariamente fazem parte do dia a dia do trabalho do Produtor de café. Foi algo bastante específico, quase como uma *intervenção pontual* na vida de Fagner a partir do trabalho de Zé. Nesse sentido, o entendimento – a partir da Ergologia – de Entidade Coletiva Relativamente Pertinente (Schwartz, 2007c) é um esforço da *démarche* em tratar desses vínculos de construção de um “mundo comum”, estruturados no âmbito do trabalho, que são justamente as conexões a que Zé tanto fala. Ao mesmo tempo, são “relativamente pertinentes” porque são fluidas, espontâneas, podem acontecer e “des-acontecer”, pois não existe um pacto previamente burocratizado, uma espécie de contrato, “porque, se as pessoas mudam, não é evidente que os mesmos laços se criem” (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007b, p. 89).

Isso não quer dizer que essa intervenção, esse auxílio prestado a Fagner, seja algo isolado. Muito pelo contrário. É justamente a possibilidade de auxiliá-lo que produz uma maneira de observarmos como as conexões se dão pelo território, na e para a comunidade. Essa conexão produz valores de afirmação de vida e coloca em questão os modos de organização do trabalho rural, aqui no nosso caso, o trabalho com o café, como apontado por Zé:

É um sentimento no caso eu acho de satisfação. É tão legal Gabriel quando eu tava machucado, que juntou o pessoal aqui a gente vê também no final do dia a satisfação das pessoas por ter feito aquele trabalho. A gente fica satisfeito, quem tá recebendo a ajuda e as outras pessoas. Tem aquela satisfação, porque isso é muito normal de acontecer de uma pessoa tá impossibilitada por um período. Então as pessoas se comovem com isso e ajuda. E é muito natural isso aqui na comunidade (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

A satisfação de Zé em poder ajudar outras pessoas compõe a sua atividade e a dos produtores que vivem nessa comunidade, pois é uma forma de valorizarem seu trabalho e dele valorizar o trabalho dos outros produtores. Isso nos afasta da ideia de pura execução de uma tarefa, e nos conduz à ideia de um solidário uso de si por si e pelos outros (SCHWARTZ; DUC; DURRIVE, 2007c).

Podemos entender que, com o encontro dos trabalhadores que ocorre na comunidade e na lavoura, a ideia do debate de normas referidas aos valores sem dimensão, como a preocupação com a saúde dos outros, as relações de justiça com os clientes, o bem viver em comunidade e o bem comum de sua família, coloca-se

⁶⁹ Nome fictício.

mais e mais intensa e vai atribuindo singularidade ao território, logo, à atividade de produção dos cafés especiais.

O encontro com esses produtores nos leva a compreender também que os usos de si por si e pelos outros, empregados na Forquilha do Rio, produzem comum pertencimento, amizade e um sentimento de que a felicidade, como diria Espinosa, só pode ser concebida como um conceito e parâmetro de vida quando não apenas eu, mas também meus vizinhos estão felizes (CHAUÍ, 2016). Ou seja, não é possível que eu seja feliz, tendo meu vizinho infeliz. E é justamente esse sentimento de vida partilhada que produz não apenas café, mas o sentimento de pertencimento, de comunidade:

Eu acho que um sentimento mesmo passado de pai para filho, das famílias mesmo e aquele sentimento de pertencimento a comunidade. Então pra mim não é legal se eu tiver me dando bem se eu tiver ganhando bem se o outro não tá, isso não faz muito sentido né? Porque como você comemore suas vitórias sozinho? Tem que tá todo mundo satisfeito para dar alegria, né, no geral pra tá acontecendo né, bem conectado com a comunidade (Zé, ENTREVISTA, 21/05/2021).

O sentimento de coletivo, de se satisfazer com o afeto comunitário, estabelece e fortalece as conexões que Zé nos indica. Esse “projeto-herança” comunitário que é passado de pai e mães para filhos e filhas, como uma possibilidade de se construir e constituir um valor de bem viver, movimenta esse território a partir das sinergias dos habitantes e trabalhadores desse lugar. Pensando nisso, a vida do Produtor se constitui na *conexão* com o outro, seja de sua família, de seu vizinho ou dos demais membros da comunidade, e, de maneira dialógica, a vida dos outros da comunidade se constitui a partir da vida do Produtor. Traçamos, inclusive, um paralelo de semelhança das indagações de Zé no trecho acima com a de Tom Jobim (1974): “*De que servem as flores que nascem pelos caminhos se o meu caminho sozinho é nada?*” (JOBIM, 1974).

A articulação entre território, família e comunidade é fundamental para a produção dos cafés especiais na comunidade da Forquilha do Rio. No campo de saberes que constituem a cafeicultura, a utilização do termo *Terroir* (terra) está vinculada a um conjunto de elementos na construção da identidade de um determinado tipo de café. Esses elementos estão ligados a questões estritamente geofísicas de uma determinada área. Ao expandirmos a conceptualização de D.O.,

afirmamos que não é possível haver produção de cafés especiais sem a intervenção dos trabalhadores e seus patrimônios de saberes. A partir do exposto nesse capítulo, fica evidente que esses saberes das famílias que vivem na comunidade da Forquilha do Rio são elementares para a constituição da cafeicultura e, ao mesmo tempo, essa cafeicultura constitui o próprio território onde essas famílias vivem. Propomos aqui que a constituição de um *Terroir* Caparaó, que pode ser traduzido também como território, deve abranger e considerar a atividade de trabalho dos produtores como aquilo que, primordialmente, torna o café especial.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O café produzido em Pedra Menina, distrito onde fica a localidade da Forquilha do Rio no lado do Espírito Santo, era, até os anos 2000, considerado um café de baixíssima qualidade. Essa realidade foi modificada com o começo do entendimento por parte dos produtores familiares de que era possível fazer um café de qualidade superior, que teria uma melhor aceitação nacional, não só pelas exportadoras, mas por outros tipos de compradores, como torrefações e cafeterias. Essa mudança de paradigma na produção do café afetou de maneira positiva e direta a vida de muitas famílias cafeicultoras da região do Caparaó (ES/ MG), no sentido de terem uma relação de menos exploração de seu trabalho e um aumento da autonomia para gerir a produção.

A estratégia inicial adotada por alguns dos produtores da região que haviam começado a produzir esse café de melhor qualidade foi a participação em concursos e amostras de qualidade de cafés especiais. Os concursos de qualidade tiveram – e ainda têm – um papel de suma importância na vida dos produtores que optaram pela produção dos cafés especiais. Foi através dos concursos que os produtores passaram a divulgar o seu trabalho em outras regiões dos estados do Espírito Santo, Minas Gerais e em outras localidades do país.

Com o entendimento de que é mais vantajoso economicamente optar pela qualidade do café ao invés da quantidade, somado ao trabalho de divulgação em concursos que “atestam” essa qualidade, os produtores de cafés especiais do Caparaó e, mais especificamente, os da região de Pedra Menina (ES) / Paraíso (MG), se tornaram uma referência nacional pelo seu produto e, principalmente, pela maneira como desenvolvem o seu trabalho, utilizando mão de obra familiar e agregando a comunidade.

A escolha por parte desses produtores em produzir cafés especiais, em detrimento ao café *commodity*, teve efeitos importantes na vida das famílias cafeicultoras brasileiras. Ao ser transformado em *commodity*, o café perdeu uma de suas qualidades fundamentais (e históricas): *a capacidade de ser usado como moeda de troca*. Os produtores que viviam e vivem exclusivamente da comercialização do café enfrentaram problemas complexos com o mercado. Isso porque, ao ser “comoditizado”, o café virou um “papel” negociado na bolsa de valores. Dessa forma, o que antes era físico, tornou-se papel. Isso fazia com o que

cem sacas de café, por exemplo, não se “movimentassem”. O café poderia ficar parado em galpões de armazenamento por anos e anos até ser vendido. Como vimos, o café *commodity* tem o seu valor de negociação atrelado às oscilações do mercado. Ou seja, quanto mais demanda existe pela compra de café, maior seu preço. E quanto menor a demanda, menor o valor e maior os estoques de café.

Uma das grandes vantagens para o produtor de café que opta pela produção de cafés especiais é a possibilidade de vendê-lo por um valor diferenciado em relação aos do mercado tradicional de café. O café especial é negociado diretamente com compradores. Isso ocorre porque esse tipo de café é produzido em lotes específicos que oferecem perfis sensoriais singulares. Com isso, o produtor não fica refém de um único comprador, já que ele pode realizar a sua venda a partir da diferenciação dos lotes de seu café para distintos compradores com interesses específicos em determinado tipo.

Esse tipo de comércio e negociação garante ao produtor muito mais autonomia na venda de seu produto. Dessa maneira, ele pode estipular valores que condizem com aquilo que acredita ser justo e adequado ao seu trabalho. Esse fato nos leva, também, à importância dos concursos para a atividade dessas famílias.

Um concurso é, também, um espaço de trocas em vários sentidos. Ele funciona como um lugar de troca de experiências entre os produtores que produzem cafés especiais há mais tempo e estão solidificados no mercado, com outros produtores que têm interesse em fazer a transição do café *commodity* para os cafés especiais, ou que estão começando a produzir cafés de qualidade. Além disso, os concursos têm o papel de serem como um local para aquisição de novos conhecimentos, através de alguns cursos que são ministrados por pessoas que trabalham em outros lugares da cadeia de consumo do café, como baristas e torrefações e, até, cooperativas e universidades. Os produtores que não se inscreveram para competir no evento também são beneficiados com a realização destes. Isso porque, eles podem distribuir amostras de seus cafés para os juízes do concurso, para representantes de cafeterias que estão fora do circuito local, para donos de torrefações de outros estados e para os próprios compradores interessados em adquirir uma saca via leilão.

A relação de confiança entre o produtor e um comprador é fundamental para o desenvolvimento da cafeicultura de uma determinada localidade, bem como do crescimento econômico, da estrutura e melhoria da produção de uma família.

Porém, essa relação de confiança não ocorre de maneira espontânea e nem de qualquer forma. É a constituição de uma relação entre parceiros, uma relação de **parceria**. Sendo assim, é preciso que ambas as partes estejam interessadas no que o outro pode oferecer, pois essa se constituirá como uma relação de reciprocidade entre os entes envolvidos, se estendendo por anos e, até mesmo, gerações. Quando ambas as partes se encontram conectadas e fidelizadas, algumas possibilidades se mostram vantajosas para o desenvolvimento dos entes, a partir da relação estabelecida.

Em relação aos benefícios que um produtor pode obter nessa relação, encontram-se principalmente dois: *a certeza da compra* e o *reconhecimento da marca de sua família*. Com a certeza da compra, o produtor não precisa ficar refém de exportadores ou compradores de varejo, pois, sabendo que possui um comprador fixo, pode se organizar financeiramente com o aval de que esse comprador, ao final da colheita, irá garantir a compra de determinado lote ou quantidades de saca de sua produção na safra. O reconhecimento da marca da família é a possibilidade de que outras pessoas se tornem também parceiros. Desde compradores de quantidades para uso doméstico até cafeterias famosas localizadas em grandes centros e em outros países. Esse reconhecimento da marca da família é também o reconhecimento do trabalho, da história e da importância da maneira como essa família se constituiu na cafeicultura.

Do lado do comprador, quando a parceria é estabelecida, pode ser garantida a flexibilização da dinâmica de compra e alguma vantagem comercial sobre outros compradores. Ele pode obter a renegociação dos preços em determinados momentos e a ampliação dos prazos de pagamento. Durante a pandemia, por exemplo, com um horizonte econômico incerto e o fechamento de algumas cafeterias na primeira etapa do isolamento, foi garantida a alguns compradores a adequação da maneira com a qual os pagamentos poderiam ser efetuados, assim como o próprio valor da negociação mediante a condição econômica de determinado comprador. Assim como no caso do produtor, um comprador parceiro pode ter a sua marca atrelada à determinada família que produz cafés. Desse jeito, uma pequena torrefação, por exemplo, pode vender – em pequenas quantidades – cafés de um produtor famoso pela sua qualidade.

Além disso, em determinados casos onde a parceria já está tão bem estabelecida e solidificada, um comprador pode ter quantidades de cafés produzidos

reservados a ele anualmente e, até mesmo, toda a produção de um talhão ou parte de uma lavoura do produtor a cada safra. Essa relação permite a construção de uma comunidade ética (BAUMAN, 2003) onde produtores e compradores podem negociar suas próprias regras de valores na produção do café e gozar de maior controle sobre suas atividades de trabalho.

A constituição desse tipo de relação entre compradores e produtores não se dá de maneira isolada e nem por acaso. Ela é constituída a partir de um valor de bem viver que, como nos mostra Schwartz (2007), está atrelado ao Polo da Política na formação de uma *Pólis*, um lugar onde as pessoas têm a intenção de construir relações comunitárias, onde os entes estão em busca e movimentam-se para a construção de algo que seja comum entre eles. Por isso, a importância de reconhecer o território numa produção de cafés especiais. Território que não apenas deve ser reconhecido pelo solo, clima e altitude. Mas um território passível de ser reconhecido a partir das pessoas que o ocupam e que nele circulam, se movimentam, habitam e produzem o bem comum: *a parceria*.

A comunidade da Forquilha do Rio é seio da constituição de laços atribuídos a esse polo do bem viver. Não apenas pelas relações que são constituídas na localidade, mas pelas relações que são tecidas em conjunto com outras localidades do próprio distrito de Pedra Menina (ES) e Paraíso (MG), assim como em outros municípios do Caparaó. E os exemplos mais fantásticos que temos dessa relação em comunidade na atividade dos produtores de cafés especiais são: a *troca de serviço* e o *mutirão*. A troca de serviços e o mutirão são elementos importantes da atividade de produção de cafés especiais nesse território. É com esse intuito de um “comum”, que os trabalhadores conseguem comungar a realização dos seus serviços nas etapas de produção de um café. Esses elementos são fonte de inspiração para a constituição de um agir coletivo, incorporado como uma direção de trabalho para toda a vida das famílias.

A dimensão coletiva da atividade na produção de cafés especiais está diretamente ligada ao reconhecimento desta como um ofício. Esse ofício, passado de geração em geração como um patrimônio de saberes, é resultado de uma gestão que convoca toda a família, seja ela a nuclear (constituída pelos irmãos e pais) e a maior (constituída por tias, tios, cunhados, sobrinhos, primos etc.), a produzir um projeto para o futuro. Dessa forma, o patrimônio que é legado aos filhos dos produtores é dialogicamente pensado como esse projeto – herança que será

recebida e retrabalhada por cada ente dessa família, como a possibilidade de deixar a sua marca na atividade de produção de cafés especiais e no mundo.

Como elementos desse patrimônio familiar constituído e legado aos entes da família de produtores que a pesquisa contemplou, podemos dizer que são fundamentais para atividade deles: a *conexão* e o *domínio*. Conexão é a capacidade de cada ente se conectar consigo, com cada membro da família, com os entes da comunidade e, por consequência, com o território, e dialogicamente com o seu trabalho. É a conexão entre as pessoas e o café.

Por domínio, nesse ofício familiar, é legado aos integrantes da família a capacidade de dominar **todos** os processos e etapas na produção de um café especial. É a partir do domínio que os entes da família garantem a consistência do produto de sua atividade, o café especial. Uma das tarefas mais difíceis em termos de produção de um café é garantir não apenas a sua *qualidade* em uma única safra, ou não apenas um café que foi campeão em um único campeonato, mas garantir a consistência de qualidade de um café que seja campeão e reconhecido de maneira perene.

Esse domínio é constituído como um enigma que, muitas vezes, não é possível de ser verbalizado, e, assim, apenas a experiência vinculada ao encontro de encontros torna possível que esses entes recebam esse patrimônio único. Por isso, a *sucessão familiar* é um tema tão caro para os produtores de cafés especiais. Deixar os filhos ou familiares em condições de permanecer na produção de cafés é um dos sentidos que os trabalhadores constroem para a sua atividade em termos individuais e, ao mesmo tempo, recolhem dessa construção um efeito coletivo e comunitário, um projeto – herança.

A partir do pesquisado e do exposto nessas considerações, temos dois encaminhamentos de temas que necessitam ser mais bem elaborados e pesquisados futuramente. São eles: a *Denominação de Origem* e a utilização do conceito de *Terroir* para cafés.

O primeiro deles diz respeito ao reconhecimento do território do Caparaó como uma Denominação de Origem, modalidade de Indicação Geográfica que foi reconhecida e concebida pelo INPI aos cafés que são produzidos na região do Caparaó, localidade que abrange 16 municípios que foram apresentados anteriormente. Entendemos com esta pesquisa a necessidade da constante vinculação e reconhecimento dos saberes e engenhosidades dos produtores que

terão seus produtos certificados com o selo da Denominação de Origem Caparaó. Porém, as questões que ficam em aberto são: “*Qual o efeito na vida dos produtores com o reconhecimento dos cafés produzidos no Caparaó como uma Denominação de Origem?*”; “*De que forma esse reconhecimento irá afetar a atividade das famílias que produzem cafés especiais na região do Caparaó?*” e “*De que maneira esse reconhecimento afetará as relações produzidas nas comunidades, como a Forquilha do Rio?*”.

A segunda consideração diz respeito ao debate sobre a utilização do termo *Terroir* na produção de cafés especiais. *Terroir*, enquanto um conceito, já é amplamente utilizado na produção de vinhos (RADAELLI *et al*, 2017), porém um tema que não é explorado na produção de cafés especiais. Entendendo que, assim como os vinhos, os cafés especiais possuem um perfil sensorial que é “fruto” de uma atividade específica em um determinado território, podemos atribuir também a caracterização de um *Terroir* a um café especial. Por isso, compreendemos que é um tema que necessita ser explorado pelas potencialidades vinculadas ao debate da atividade dos produtores de café, pois é, a partir dessa dialogia entre território – em sua amplitude geofísica e humana – e a patrimonialização dos saberes dos trabalhadores de determinado território, que um *Terroir* pode ser nominado.

Finalmente, podemos afirmar que a agricultura de origem familiar na produção de cafés especiais é uma intervenção no modelo de produção em monopólios, modelo estabelecido via monocultura, de disputa entre oligarquias, historicamente estruturado em nosso estado e país a partir da escravização de pessoas. A produção familiar de cafés especiais rompe com essa lógica, pois, por mais que existam relações de controle e dominação, ela opera por uma lógica mais cooperativa e solidária.

O café é uma planta, é um fruto, é uma bebida, é um produto, é um meio de subsistência, é um trabalho, é dinheiro, é família, é um lugar, é um corpo. Ele é redundante e é conciso; supérfluo e imprescindível. É a droga que vicia, mas também que cura. É o medo do fracasso, do desperdício de tempo e trabalho. Mas é, sobretudo, **a coragem** de idosos e crianças, mulheres e homens que trabalham incansavelmente, não só por um produto agrícola, mas por seus ideais de vida, pela produção de parcerias, de comunidade, do território, pela manutenção do ofício familiar com seus saberes e o legado dos “projetos-heranças” familiares na sucessão familiar.

REFERÊNCIAS

ALMADA, V. P. **A escravidão na história econômico-social do Espírito Santo**. Niterói: Graal, 1984.

ALMEIDA, D. L. R. **A guerrilha esquecida: memórias do Caparaó (1966-67), o primeiro foco guerrilheiro contra a ditadura militar no Brasil / Dinoráh Lopes Rubim Almeida**. – 2014. Dissertação UFES, Programa de pós-graduação em História. Orientador: Pedro Ernesto Fagundes.

ANDRADE, C. D. No meio do caminho. *In* Andrade, C. D. [Autor], **Nova reunião: 23 livros de poesia, v.1**. Rio de Janeiro: Best Bolso. (Original publicado em 1930).

ANDRADE, C. D. Mãos Dadas. *In* Andrade, C. D. [Autor], **Antologia Poética – 12a edição**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1978, p. 108. (Original publicado em 1940).

ATHAYDE, M.; BRITO, J. Ergologia e clínica do trabalho. *In*: BENDASSOLLI, P. F.; SOBOLL, L. A. P. (Org.). **Clínicas do trabalho: novas perspectivas para compreensão do trabalho na atualidade**. São Paulo: Atlas, 2011. 258-281 p.

BARBOSA, I. P. **Avaliação de cultivares de Coffea arábica L. para cafés especiais na região das Matas de Minas**. Orientador: Ney Sussumu Sakiyama. Coorientadores: Cosme Damião Cruz, Antônio Carlos Baião de Oliveira e Antônio Alves Pereira. Universidade Federal de Viçosa, fevereiro de 2018

BATISTA, M. R. Lugares e Pessoas, Movimentos migratórios no Espírito Santo. **O processo de transição da mão de obra escrava para a livre e a imigração no Espírito Santo do século XIX**. Rio de Janeiro: Bonecker, 2019.

BAUMAN, Z. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Zygmunt Bauman. Editora Zahar, Rio de Janeiro, 2003.

BERGAMIM, M. C. **A pequena propriedade rural no Espírito Santo: constituição e crise de uma agricultura familiar**. *In*: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural. Apresentação em sessão sem debatedor. Fortaleza, 44, 2006.

BESSA, D; FRANZOI, N. O preceito metodológico da ergologia e a análise de processos de identificação profissional. *In*: **Revista Ergologia**, n.18, 2017. p. 127-145.

BITTENCOURT, G. A. M. **Café e modernização: o Espírito Santo no século XIX**. Rio de Janeiro: Cátedra, 1987.

BORGES, M. E. S. Trabalho e gestão de si: para além dos recursos humanos;. **Cadernos De Psicologia Social Do Trabalho**, 7, 2004, 41-49. <https://doi.org/10.11606/issn.1981-0490.v7i0p41-49>

BRASIL, I. B. G. E. *In: Indicadores sociais municipais: uma análise dos resultados do universo do censo demográfico 2010*. Rio de Janeiro, RJ: IBGE, 2011. 2013.

BRASIL. Decreto n.50.646, de 24 de maio de 1961. Cria o Parque Nacional de Caparaó e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 1961. Não paginado.

CAMPOS JUNIOR, C. T. **O novo arrabalde**. Vitória: PMV, Secretaria Municipal de Cultura e Turismo, v.1, 1996.

CAMPOS, A. P. Escravidão, reprodução endógena e criouliização: o caso do Espírito Santo no Oitocentos. **Topoi**, v.12, n.23, p.84-96, 2011.

CANGUILHEM, G. O Cérebro e o Pensamento. **Natureza Humana**, v. 8, n.1, p. 183-210, jan./jun. 2006.

CAVALCANTE, J. L. A Lei de Terras de 1850 e a reafirmação do poder básico do Estado sobre a terra. **Histórica**, v.1, n.2, p.1-7, 2005.

CELIN, J. L. Contribuição ao estudo da pequena produção na cafeicultura brasileira- O Caso do Espírito Santo. **Análise Econômica**, v.2, n.4, p.67-75, 1984.

CHAUI, M. (2016). **A nervura do real. Imanência e Liberdade em Espinosa**. São Paulo: Companhia das Letras, vol. II.

CLAR, N.; PRÉVOT-CARPENTIER, M.; ROTH, X. Um engajamento sempre sujeito à reconsideração. *In: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). Trabalho e Ergologia II: Diálogos sobre a atividade humana*. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2016. p. 241 – 282.

COLBARI, A. Familismo e ética do trabalho: o legado dos imigrantes italianos para a cultura brasileira. **Revista Brasileira de História**, v.17, n.34, p.53-74, 1997.

COSTA, E. V. **A Abolição**. São Paulo: Editora Unesp, 2010.

CUNHA, L.; SILVA, D.; LACOMBLEZ, M.; Quando o trabalho é o património de uma região: como pensar o desenvolvimento de um “projet-héritage”? *In: Liliana Cunha; Renato Di Ruzza; Marianne Lacomblez; Yves Schwartz; Daniel Silva.. (Org.). Trabalho, Património e Desenvolvimentos*. 1ed.Porto (Portugal): Universidade do Porto / Faculdade de Psicologia e de Ciências da Educação, 2021, v. 1, p. 195-201.

DA SILVA, E. **Influência de distintas condições Edafoclimáticas e do manejo de irrigação no florescimento, produção e qualidade de bebida do café (coffea arábica L.)** UNICAMP 2004 – TESE DE DOUTORADO.

DEJOURS, C. **Inteligência operária e organização do trabalho: A propósito do modelo japonês de produção**. *In: H. Hirata (Org.), Sobre o “modelo” japonês de automatização, novas formas de organização e de relações de trabalho*. 1993. (pp. 281-309). São Paulo, SP: Edusp.

DEJOURS, C., ABDOUCHELI, E. & JAYET, C. **Psicodinâmica do trabalho: contribuições da escola dejouriana à análise da relação prazer, sofrimento e trabalho**. Coordenação: Betiol, M. I. S. (1ª ed.). São Paulo: Atlas. 2011.

DEZEMONE, M. O colonato na região serrana fluminense: conflitos rurais, direitos e resistências cotidianas. **Estudos Históricos**, v.28, n.56, p.265-284, 2015.

DURRIVE, L. A atividade humana, simultaneamente intelectual e vital: esclarecimentos complementares de Pierre Pastré e Yves Schwartz. **Trab. Educ. Saúde**, Rio de Janeiro, v.9, supl.1, p.47-67, 2011.

DURRIVE, L.; JACQUES, A. M. **O formador ergológico ou “Ergoformador”**: uma introdução à ergoformação. *In*: SCHWARTZ, Y.; DURRIVE, L. (Org.). Trabalho & Ergologia: conversas sobre a atividade humana. 2. ed. Niterói: EdUFF, 2007. p. 295-307.

DURRIVE, L. Ao longo dos diálogos. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e Ergologia II**: Diálogos sobre a atividade humana. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2016b. p. 9 - 12.

ECCARDI, F; SANDALJ, V. **O café: ambientes e diversidade**. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.

EMBRAPA. **Consumo Mundial de Café em 2019 atinge 168 milhões de sacas**. Relatório Mensal CECAFÉ. Outubro de 2019. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/48512453/consumo-mundial-de-cafe-em-2019-atinge-168-milhoes-de-sacas>>. Acesso em: 06 jul. 2020.

EMBRAPA. **Série tecnológica cafeicultura – Preparo do café**: via seca e via úmida (arquivo PDF, p. 02). Disponível em: <http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_publicacoes/Preparo_do_cafe_via_seca_e_via_umida.pdf>. Acesso em: 20 de ago. 2021.

EMBRAPA. **Manual do café**: colheita e preparo (arquivo PDF, p. 33, 42, 43, 49). Disponível em: <http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_publicacoes/livro_colheita_preparo.pdf>. Acesso em: 20 de ago. 2021.

EMBRAPA. **Série tecnológica cafeicultura**: cereja descascado (arquivo PDF, p. 05). Disponível em: <http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/publicacoes_publicacoes/Cereja_descascado.pdf>. Acesso em: 20 de ago. 2021.

FAITA, D; NOEL, C. A linguagem como atividade. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e ergologia**: conversas sobre atividade humana. Tradução de Jussara Brito et al. Niterói: EdUFF, 2007. p.167-188.

FALEIROS, Rogério Naques. A formação econômica do Espírito Santo: complexo cafeeiro, elites e extraterritorialidade na periferia agroexportadora. **VI Encontro**

Nacional de Economia Política: Dilemas do Desenvolvimento Brasileiro. Uberlândia, 2010.

FERNANDES, E. A escravidão na fronteira: um estudo da escravidão negra numa boca de sertão paulista–Lençóes, 1860-1887. **Cadernos de História**, v.8, n.9, p., 2006.

FREDERICO, S; BARONE, M. **Globalização e cafés especiais: a produção do comércio justo** da Associação dos Agricultores Familiares do Córrego D’Antas - ASSODANTAS, Poços de Caldas (MG). Soc. & Nat., Uberlândia, 27 (3): 393-404, set/dez/2015.

GOMES JUNIOR, A. SCHWARTZ, Y. Psicologia, saúde e trabalho: da experiência aos conceitos. **Revista Psicologia em Estudo**, Maringá, v.19, n.2, p.345-351, abr./jun. 2014.

HAESBAERT, R.; MONDARDO, M. Transterritorialidade e antropofagia: territorialidades de trânsito numa perspectiva brasileiro-latino-americana. **GEOgraphia cidade**, v.12, n.24, 2010.

HOLZ, E. B.; BIANCO, M. F. **Ergologia: uma abordagem possível para os estudos organizacionais sobre trabalho**. Cadernos EBAPE.BR, Rio de Janeiro, v. 12, n. spe, p. 494-512, 2014. Disponível em: <<http://bsca.com.br/>>. Acesso em: 20 de ago. 2021.

IBGE, Instituto brasileiro de geografia e estatísticas. **Picos da bandeira e do cristal já tem novas altitudes**. 2013. Disponível em: <<https://censos.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/12864-asi-picos-da-bandeira-e-do-cristal-ja-tem-novas-altitudes>>. Acesso em: 20 de ago. 2021.

INCAPER. Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural. **Cafeicultura**. Disponível em: <<https://incaper.es.gov.br/cafeicultura>>. Acesso em: 06 de jul. 2020.

IVOGLO, M. G. *et al.* **Divergência genética entre progênies de café robusta**. *Bragantia*, Campinas, 67(4), 823-831. (2008).

JOBIM, T.; OLIVEIRA, A. (1974) **Inutil Paisagem**. In: Elis & Tom. REGINA, Elis; JOBIM, T.

LAGO, R. D. Demografia escrava e o impacto das leis abolicionistas no Espírito Santo (1850-1888). **Almanack**, n.19, p.119-166, 2018.

LEMINSKI, P. **Caprichos e relaxos**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

LIMA, E. L. N.; BIANCO, M. F. Análise de situações de trabalho: gestão e os usos de si dos trabalhadores de uma empresa do ramo petrolífero. **CADERNOS EBAPE**. Rio de Janeiro. v.7, n.4, artigo 8, p.630-648, dezembro 2009.

MAILLIOT, S; DURRIVE, L. A Ergologia e a produção de saberes sobre os ofícios. *In: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). Trabalho e Ergologia II: Diálogos sobre a atividade humana.* Belo Horizonte: Fabrefactum, 2016. p.151-240.

MARQUESE, R. B. A dinâmica da escravidão no Brasil: resistência, tráfico negreiro e alforrias, séculos XVII a XIX. **Novos estudos CEBRAP**, n.74, p.107-123, 2006.

MENCACCI, N.; SCHWARTZ, Yves. Trajetórias e usos de si. *In: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). Trabalho e Ergologia II: Diálogos sobre a atividade humana.* Belo Horizonte: Fabrefactum, 2016. p. 17 – 54.

MENDES, J. S. R. Desígnios da Lei de Terras: imigração, escravismo e propriedade fundiária no Brasil Império. **Caderno CRH**, v.22, n.55, p.173-184, 2009.

MESQUITA, C. M. *et al.* **Manual do café: colheita e preparo** (Coffea arábica L.). Belo Horizonte: EMATER-MG, 2016. 52 p. il.

MORAIS, M. O. “**A arquitetura política de construção do terroir do Café no Cerrado de Minas Gerais**”. *In: RÜCKERT, A. A.; SILVA, A. C. P. da.*

MONDRZAK, V. S. (2020). **Recomendações aos médicos que exercem a psicanálise: Freud 1912/ freud 2012.** *Revista De Psicanálise Da SPPA*, 19(1). Recuperado de: <<https://revista.sppa.org.br/RPdaSPPA/article/view/600>>. Disponível em: <<https://revista.sppa.org.br/RPdaSPPA/article/view/600>>. Acesso em: 15 de set. 2021.

NASCIMENTO, M.; BRANT, F.; TISO, W. **Coração de Estudante** *In: NASCIMENTO, Milton.* AO VIVO. Rio de Janeiro: Ariola, 1983. Faixa 2.

NEVES, Mary Y.; ATHAYDE, M.; MUNIZ, H. P. Notas sobre saúde mental e trabalho docente a partir de uma investigação com professoras de escolas públicas. *In: FIGUEIREDO, Marcelo et al, (Orgs.). Labirintos do trabalho: interrogações e olhares sobre o trabalho vivo.* Rio de Janeiro: DP&A, 2004. p. 302-321.

NUNEZ, L. O. Narrativas históricas: construção da memória do café no Espírito Santo. **Revista Outras Fronteiras**, v.3, n.1, p.23-50, 2016.

PAIVA, E. F. F. **Análise sensorial dos cafés especiais do Estado de Minas Gerais.** 2005. 55 p. Dissertação (Mestrado em Ciência dos Alimentos)-Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2005.

PINHEIRO; F. **História do município de Dores do Rio Preto (ES).** Prefeitura. 2017. Disponível em: <http://www.pmdrp.es.gov.br/institucional/historia>. Acesso em: 15 de set. 2020.

PORTO, P.; MELLO, R. C. **Empreendedorismo internacional e Effectuation: O caso do Café Yaguara Ecológico.** *Revista Eletrônica de Negócios Internacionais da ESPM - InternexT*, v.10, n.3, p.10-4865, 2015.

RHINEHART, R. **What is specialty coffee?** In **Specialty Coffee Association of América (SCAA)**, junho de 2009.

RIBEIRO, B. B. et al. **Avaliação química e sensorial de blends de Coffea Canephora Pierre e Coffea Arábica L.** **Coffee Science**. Lavras, 9(2), 2014,178-186.

RIZZI, J. A.; BIANCO, M. F.; SOUZA, E. M. De Labor. **Renormalizations and workplace infidelities in the glass industry: an ergological analysis.** *Organizações & Sociedade* [online]. 2020, v. 27, n. 95, p. 757-786.

ROCHA, H. C.; COSSETTI, M. P. Dinâmica cafeeira e constituição de indústrias no Espírito Santo, 1850/1930. **Vitória: Ufes/CCJE/Dep. Economia/NEP**, 1983.

SAES, M. S. M.; NAKAZONE, D. **O agronegócio café do Brasil no mercado internacional.** *FAE Business*, Curitiba, n. 9, p. 40-42, 2004.

SALETTTO, N. **Trabalhadores nacionais e imigrantes no mercado de trabalho do Espírito Santo (1888-1930).** Edufes, 1996.

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Café: colheita e pós-colheita/ Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR).** — 1. ed. Brasília: SENAR, 2017. 104 p. il. Disponível em: <<https://www.cnabrazil.org.br/assets/arquivos/191-CAF%C3%89.pdf>>. Acesso em: 20 de out. 2021.

SCHWART, Y. **Le paradigme ergologique ou un métier de philosophe.** Toulouse: Octarès Éditions, 2000a.

SCHWARTZ, Y. **A comunidade científica ampliada e o regime de produção de saberes.** *Revista Trabalho e Educação*, Belo Horizonte, n. 7, p. 38-46, jul./dez. 2000b.

SCHWARTZ, Y. A experiência é formadora? **Revista Educação e Realidade**, Porto Alegre, v.35, n.1, p.35-48, 2010.

SCHWARTZ, Y. **Abordagem ergológica e necessidade de interfaces pluridisciplinares.** *ReVEL*, edição especial n.11, 2016.

SCHWARTZ, Y. Anexo ao capítulo 1. Reflexão em torno de um exemplo de trabalho operário. *In: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). Trabalho e ergologia: conversas sobre atividade humana.* Tradução de Jussara Brito *et al.* Niterói: EdUFF, 2007a. p.36-47.

SCHWARTZ, Y. Anexo ao capítulo 5. A dimensão coletiva do trabalho e as Entidades Coletivas Relativamente Pertinentes. *In: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). Trabalho e ergologia: conversas sobre atividade humana.* Tradução de Jussara Brito *et al.* Niterói: EdUFF, 2007c. p.151 - 166.

SCHWARTZ, Y. Anexo ao capítulo 7. Uso de si e competência. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e ergologia**: conversas sobre atividade humana. Tradução de Jussara Brito *et al.* Niterói: EdUFF, 2007b. p. 207 - 223.

SCHWARTZ, Y. **Circulações, dramáticas, eficácias da atividade industriosa**. Trabalho, Educação e Saúde, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 33-55, 2004.

SCHWARTZ, Y. **Conceituando o trabalho, o visível e o invisível**. Trabalho, Educação e Saúde, Rio de Janeiro, v.9, supl.1, 2011, p.19-45.

SCHWARTZ, Y. **L'activité peut-elle être objet d' "analyse"?** Letras de Hoje, Porto Alegre, v.50, n. esp. (supl.), 2015, s42-s52

SCHWARTZ, Y. Manifesto por um Ergoengajamento. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e Ergologia II**: Diálogos sobre a atividade humana. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2016. p. 325 - 367.

SCHWARTZ, Y. **Motivações de conceito de corpo-si**: corpo-si, atividade, experiência. Letras de Hoje, Porto Alegre, v. 49, n. 3, p. 259-274, jul./set. 2014b.

SCHWARTZ, Y. **Où se trouvent les réserves d'alternative? Travail et "projets-héritages"**. Communication présentée au Séminaire de la Fondation Gabriel Péri. (2014a)

SCHWARTZ, Y.; DUC, M.; DURRIVE, L. O Homem, o Mercado e a cidade. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e ergologia**: conversas sobre atividade humana. Tradução de Jussara Brito *et al.* Niterói: EdUFF, 2007d. p. 249-275.

SCHWARTZ, Y.; DUC, M.; DURRIVE, L. Técnicas e Competências. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e ergologia**: conversas sobre atividade humana. Tradução de Jussara Brito *et al.* Niterói: EdUFF, 2007b. p. 86-102.

SCHWARTZ, Y.; DUC, M.; DURRIVE, L. Trabalho e Ergologia. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e ergologia**: conversas sobre atividade humana. Tradução de Jussara Brito *et al.* Niterói: EdUFF, 2007a. p. 25-35.

SCHWARTZ, Y.; DUC, M.; DURRIVE, L. Trabalho e uso de si. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e ergologia**: conversas sobre atividade humana. Tradução de Jussara Brito *et al.* Niterói: EdUFF, 2007c. p. 191 - 206.

SCHWARTZ, Y.; DURRIVE, L. Vocabulário de Ergologia. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e Ergologia II**: Diálogos sobre a atividade humana. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2016. p. 375-386.

SCHWARTZ, Y.; DURRIVE, L.; Esquema geral dos dispositivos a três polos. *In*: SCHWARTZ, Yves; DURRIVE, Louis (Org.). **Trabalho e Ergologia II**: Diálogos sobre a atividade humana. Belo Horizonte: Fabrefactum, 2016. p. 387.

SCHWARTZ, Y; ADRIANO, R; ABDERRAHMANE, F. Revisitar a actividade humana para colocar as questões do desenvolvimento: projecto de uma sinergia franco-lusófona. **Laboreal**, v.4 n.1, 2008.

SILVA, G. V. **Geografia Política, Geopolítica e Gestão do Território**: integração sul-americana e regiões periféricas. Porto Alegre: Editora Letra1, 2018, p.329-340.

Simão, J. B. P. **Cafeicultura do Caparaó: resultados de pesquisas**. João Batista Pavesi Simão [et al.], organizadores. Alegre, ES: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 2017.

SIQUEIRA, T. V. A. cultura do café: 1961-2005. **BNDES Setorial**, n.22, p. 205-270, 2005.

SOBRINHO, A. M. **A civilização do café, 1820-1920**. São Paulo: Brasiliense, 1978.

TALBOT, J. M. **Grounds for agreement: The political economy of the coffee commodity chain**. Lanham, MD: Rowman and Littlefield Publishers, INC. 2004.

TAVARES, E. L. A. **A Questão do Café Commodity e sua Precificação**: o “C Market” e a Classificação, Remuneração e Qualidade do Café. 2002. 207 f. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2002.

TONIETTO, J.O. **Conceito de denominação de origem**: uma opção para o desenvolvimento do setor vitivinícola brasileiro. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1993. 20p. (EMBRAPA-CNPUV- Documento 8) trabalho. Coordenação: Betiol, M. I. S. (1ª ed.). São Paulo: Atlas.

TRINQUET, P. Trabalho e educação: o método ergológico. **Revista HISTEDBR Online**, Campinas, número especial, 2010, p. 93-113.

VERSIANI, F. R. Brazilian slavery: toward an economic analysis. **Revista Brasileira de Economia**, v 48, n.4, p.463-478, 1994.

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q (Coords.) **Diagnóstico sobre o Sistema Agroindustrial de Cafés Especiais e Qualidade Superior do Estado de Minas Gerais**. Relatório Final PENZA/FEA/USP. 174p. São Paulo: SEBRAE-MG, 2001.

APÊNDICE A - NOTAS HISTÓRICAS SOBRE A ORGANIZAÇÃO DA ATIVIDADE CAFEIEIRA NO BRASIL E NO ESPÍRITO SANTO

Seja qual for seu tipo, orgânico, *commodity* ou especial, é inegável a importância do café enquanto produto na economia do Brasil e, mais especificamente, para o estado do Espírito Santo. O café é hoje uma das bebidas mais consumidas do mundo, e o Brasil é o maior produtor, o maior exportador e o segundo maior consumidor de café do planeta (EMBRAPA, 2019).

Nesse contexto, o Espírito Santo é o segundo maior produtor brasileiro de café, sendo responsável por 22% da produção brasileira. Segundo o INCAPER (2019), a cafeicultura é a principal atividade agrícola do Espírito Santo, desenvolvida em todos os municípios capixabas, exceto na capital, a cidade de Vitória. É importante mencionarmos que ao todo 73% dos produtores capixabas são de base familiar, o que perfaz cerca de 131 mil famílias capixabas produzindo no universo da atividade agrícola. A atividade cafeeira é responsável por 35% do Produto Interno Bruto (PIB) agrícola capixaba.

Entendemos, aqui, a história como produto de mulheres e homens em atividade. No objeto desta pesquisa, analisar a atividade dos produtores de café é também deparar-nos com a maneira pela qual a história foi produzida, a partir de trabalhadores que a viveram ao longo da trajetória do tempo e dos lugares por onde passaram.

É fundamental compreendermos de que forma a história permite refletir sobre a atividade cafeeira que pesquisamos. A maneira como o fruto chegou ao Brasil é incerta, existem, inclusive, algumas interpretações romantizadas. O historiador capixaba Gabriel Bittencourt (1987) aponta algumas dessas historietas. O autor faz um relato sobre a chegada do fruto na América do Sul e na, fábula, o café teria sido trazido de navio para a colônia francesa da Guiana pelo jovem aventureiro Gabriel Mathieu de Clieu. Oficial francês que, em viagem, raciona água de consumo pessoal para transportar uma das plantas da estufa do Palácio de *Versailles*, espalhando a planta pela Guiana Francesa e depois pelo Brasil.

Na história de Madame Orvilliers, esposa do governador da Guiana Francesa, esta teria colocado escondido do marido sementes de café no bolso do sargento-mor brasileiro Francisco de Melo Palheta, em visita àquele país para tratar de

assuntos de fronteira. Mas a principal hipótese apresentada sobre a inserção do café em terras brasileiras é a de que o café chegou pelo Norte. A planta foi trazida da Guiana Francesa no início do século XVIII, a mando do então governador do Maranhão, João Maia da Gama, pelas mãos do sargento-mor Palheta. E segundo esses relatos do pesquisador capixaba, nos anos de 1721 e 1723, no Brasil, já se “tinha lavouras em plena produção” (BITTENCOURT, 1987, p.17).

Assim, na primeira metade do séc. XVIII, o café já era um produto de grande valor comercial no mundo e, por isso, sua difusão pelo território brasileiro deu-se de maneira rápida, inicialmente nos estados do Pará, Maranhão e Amazonas, se capilarizando depois para o resto do país (SIQUEIRA, 2005). Sobre como a cultura agrícola do café avançou para a direção Sudeste, a principal hipótese defendida é a de que essa cultura teria se difundido a partir do litoral do Nordeste até chegar ao Rio de Janeiro (BITTENCOURT, 1987; SIQUEIRA, 2005).

Neste ínterim, por todo o território da coroa portuguesa no Brasil, latifundiários interessaram-se pela cafeicultura, e de todas as regiões onde se tentou produzir o café, foi exatamente na região Sudeste que a planta teve a melhor adaptação (BITTENCOURT, 1987).

Segundo Siqueira (2005), na década de 1770, quando o café chega ao Rio de Janeiro, o produto foi cultivado nos arredores da cidade e nos municípios de Resende e Vassouras, espalhando-se posteriormente por Minas Gerais e São Paulo. Digamos que nesse momento, a cafeicultura desenvolveu-se de maneira lenta e tinha a maior parte de sua produção voltada para o mercado interno. É a partir do século XIX, com uma demanda mundial decorrida do consumo da bebida na Europa e Estados Unidos, que a cafeicultura no Brasil ganha proporções gigantescas. Assim, localizaríamos que, economicamente, “A primeira grande fase do café brasileiro situa-se historicamente no período Imperial (1822-1889) e, geograficamente, no Vale do Rio Paraíba do Sul” (ECCARDI; SANDALJ, 2003, p. 04).

Para os autores supracitados, isso ocorre porque as outras atividades de exploração da colônia estavam em baixa. O preço do açúcar no mercado mundial havia caído muito, devido a uma crise de superprodução de outras colônias

produtoras como o Haiti e Cuba, no Caribe, afetando diretamente a indústria⁷⁰ açucareira nordestina. Por sua vez, a extração de metais preciosos na província de Minas Gerais também se reduzira bastante nos últimos anos do século XVIII e nos anos iniciais do século XIX. Essas condições favoreceram o cultivo e a comercialização do fruto do café, que, desde então, mostra-se uma opção promissora aos donos de grandes porções de terra do Sudeste, principalmente aquelas localizadas no Vale do Paraíba e na Zona da Mata Mineira.

Sobre a experiência territorial como resultado da ampliação da expectativa em relação ao cultivo do café no século XIX, bem como o impacto que o café teria na vida e na geografia da região do médio Rio Paraíba, viajantes passavam, então, a narrar histórias e a apresentar outra paisagem. Os morros cobertos por uma infinidade de plantas, o que lembrava um “oceano de café”, cada vez mais comporia os cenários da produção agrícola no Sudeste brasileiro (BITTENCOURT, 1987, p. 19).

A historiografia do desenvolvimento da atividade cafeeira no Brasil remete à maneira como o território brasileiro vai se constituindo e se modificando, bem como influenciando em certa dimensão das relações sociais e culturais brasileiras. Primeiro: pois a importância do café, desde o império, era tão grande que do lado esquerdo da bandeira estava um ramo da planta. Segundo: porque a cultura do café sempre movimentou – e ainda movimenta – multidões de brasileiros pelo país em processo migratório em função do trabalho nas lavouras. E terceiro, e talvez um fator importante, seria poder observar como as *relações sociais do trabalho* na indústria do café participam e marcam a composição da desigualdade social e racial brasileira.

1 O café e a mão de obra escravizada

Nosso intuito com o presente trabalho não é fazer uma discussão aprofundada sobre raça, porém estamos no Brasil. Isso torna o tema não só inevitável, como necessário para pensarmos alguns desdobramentos das diferentes

⁷⁰ Aqui se refere a características da experiência de “complexo econômico” balizado por 3 pontos principais, são eles: a) relações capitalistas de produção; b) mercado crescente; c) agricultura mercantil de alimentos (FALEIROS, 2010).

atividades produtivas instituídas na história do país. Foi percebido, ao aproximar da atividade dos produtores de café especial da região onde fizemos a pesquisa, como a *racialização* marca as relações sociais de trabalho.

Salvo em alguns setores do país, ainda conservam nossas relações sociais, em particular as de classe, um acentuado cunho colonial. [...] Quem percorre o Brasil de hoje fica muitas vezes surpreendido com aspectos que imagina existirem nos nossos dias unicamente em livros de história; e se atentar um pouco para eles, verá que traduzem fatos profundos e não são apenas reminiscências anacrônicas (PRADO JUNIOR, 2011, p. 04).

O processo histórico da escravização de pessoas demonstra de que maneira elas tiveram suas dignidades perdidas e suas vidas objetificadas, inclusive como mão de obra em função do desenvolvimento da atividade cafeeira. É possível percebermos, ainda, como a vinda de imigrantes de outras partes do mundo para constituir o “trabalho livre” assalariado, configurará a urgência de uma elite de políticos e produtores de cafés para ocupar o lugar da mão de obra escravizada nas lavouras.

Até a proclamação da República, em 1889, o maior contingente de trabalhadores do território brasileiro foi formado por pessoas escravizadas, nativas do continente africano. Elas trabalhavam de maneira compulsória e eram tratadas como objetos e mercadoria (FERNANDES, 2006). A mão de obra escravizada foi o início da energia motriz das grandes lavouras de café do Sudeste. Muitos já estavam no Brasil e trabalhavam na indústria açucareira nordestina que, com a sua derrocada, teve sua mão de obra encaminhada para o trabalho com o café nas lavouras ao Sul.

É, também, a partir daí, que deu margem ao aparecimento de uma nova classe agrícola dos grandes potentados, barões e reis do café, alguns com mais de 6.000 escravos, em vinte fazendas distintas, que chegavam a ter estradas e portos próprios para o escoamento de alguns milhões de quilos de café (BITTENCOURT, 1987, p.18).

Sobrinho (1978) também contextualiza que “[...] o aumento da produção cafeeira estava ligado ao crescimento da entrada de escravos, que alcançou o auge dois anos antes da proibição do tráfico negreiro, em 1850, quando foram desembarcados 60.000 cativos” (SOBRINHO, 1978, p. 25). Momento esse da

história brasileira que interferiu nos rumos do desenvolvimento desigual do país e guarda suas relações com a exploração pela qual hoje passam algumas modalidades de trabalho em torno da produção do café, a exemplo dos trabalhadores que laboram durante a “panha” ou que realizam outros serviços braçais na “lida”⁷¹.

A “febre do café”, como ficou conhecido aquele furor pela produção da planta, alterava, então, o principal produto de exploração na colônia, e também todo o seu setor agrícola, por exemplo, com a mudança do eixo da cana de açúcar do Nordeste. Os impactos com a ampliação da abrangência e disseminação em maior escala da atividade cafeeira alterariam, ainda, a estrutura e a dinâmica socioeconômica do Brasil (FALEIROS, 2010).

Nesta história, surge um fator importante para compreender a sociedade brasileira: a classe de políticos – que deveria representar a população – se constituía de grandes latifundiários que produziam café, tabaco, algodão, leite, açúcar e, posteriormente, que extrairiam madeira e estiveram envolvidos na exploração de metais preciosos no território nacional. Dessa forma, movimentaram-se interesses políticos fortemente ligados a questões das elites nacionais, e vice-versa.

Em 1831 foi instituída a Lei Feijó, que proibia o tráfico e considerava livres todos os africanos trazidos ao Brasil a partir da data. A famosa “lei pra inglês ver” não obteve – obviamente – o efeito esperado e foi sendo ignorada solenemente e, por conseguinte, não cumprida. Vale extrair desse momento da história do país que o café era um negócio lucrativo, e sua elite não poderia se dar ao luxo de perder a mão de obra que movimentava, e da qual dependia as suas lavouras, impactando, portanto, as decisões que deveriam continuar organizando esse meio de produção.

⁷¹ Do verbo lidar. A maneira como os trabalhadores chamam o trabalho, labuta no campo.

2 Espírito Santo e os *plantations* no Sul da província⁷²

Apesar de ser uma das mais antigas, a capitania do Espírito Santo, que em **1821 passa a ser província**, lidava com inúmeros fatores que atravancavam o seu crescimento socioeconômico desde a sua fundação em 1535. Como nos indica Bittencourt (1987), o absentismo dos donatários, legando à administração da capitania a capitães-mores, parece ter contribuído para ausência de uma orientação que buscase a integração da região à economia tropical de exportação praticada em outras capitanias. O interesse da coroa pelo Espírito Santo surgiu com a descoberta de ouro e outros metais preciosos a Oeste de Vitória no final do século XVII, e ainda era necessário proteger as minas de possíveis ataques vindos do Oceano Atlântico, e o Espírito Santo era faixa de terra que cobria a extensão latitudinal da rica província das Gerais. Foi relegada ao território capixaba a função de “escudo verde” (BITTENCOURT, 1987, p. 32).

Outros fatores interferiam no povoamento, como a baixa população existente em seu território e os constantes e agressivos confrontos com a população nativa. Diversos autores (ALMADA, 1984; BITTENCOURT, 1987; SALETTO, 1996) afirmam que o reduzido número de habitantes parecia contribuir para o “marasmo econômico” da terra e, por consequência, incrementar a população constituía um dos principais desafios aos governos que se sucediam na região com ideais desenvolvimentistas.

O Espírito Santo teria sido o avesso da prosperidade graças aos impedimentos e às dificuldades enfrentados no período, tais como a ausência de administradores, o isolamento em relação a outras capitanias e a falta de uma política da Coroa Portuguesa para a província (NUNEZ, 2016, p. 36).

⁷² Em tradução livre “plantação”. O sistema de *plantation* é um modelo de produção agrícola baseado na monocultura. É composta de três outros princípios: Latifúndio, mão de obra escravizada e exportação. As *plantations* dividiram a organização do trabalho e, conseqüentemente, a divisão social Brasileira em dois polos: os dos donos das lavouras, que constituíam – e constituem – a elite brasileira, e os trabalhadores escravizados que estavam na base da pirâmide social do Brasil. Casa grande e Senzala. A Elite e os Vulneráveis.

A atividade cafeeira foi fator de mudança decisiva nesse contexto, economicamente, territorialmente, demograficamente e culturalmente. Toda a infraestrutura da província irá se desenvolver para então contemplar a produção de café que o estado realizará. É a partir da cafeicultura que se abrem estradas, não só pelo interior, mas ligando a capital Vitória às principais regiões que a rodeavam. Nesse ínterim, dá-se início à construção de importantes estradas de ferro, como a “Leopoldina Railway”, que ligava Vitória ao Rio de Janeiro, passando por Minas Gerais. Com a atividade cafeeira na Província começará também o período de exportações, transformando o porto de Vitória em um dos principais portos do Brasil. A mudança na demografia foi considerável. Se em 1824 havia 35.352 habitantes, em 1872, a população já chegava à marca de 82.137 habitantes. Pode-se observar que, com a mudança demográfica, veio a urbanização de suas principais cidades: Vitória, Cachoeiro e São Mateus (ALMADA, 1984; CELIN 1984; BITTENCOURT, 1987; SALETTO, 1996; FALEIROS, 2010).

Portanto, o processo de ocupação das terras espírito-santenses se dará, sobretudo, na primeira metade do século XIX. Diante das esgotadas terras cafeeiras do Vale do Paraíba, da Zona da Mata mineira, do Norte Fluminense, e do interior Oeste de São Paulo, as esvaziadas e virgens terras capixabas passam a ser alternativas para os produtores das outras províncias, já que a demanda pelo café no mercado internacional não parava de aumentar, ampliando a produção para suprir essa demanda (BITTENCOURT, 1987; SALETTO, 1996; FALEIROS, 2010).

Observa-se ainda, que há uma ocupação desses latifundiários mineiros e fluminenses, mudanças territoriais ligadas à demografia e ao urbanismo emergente. Importante para apresentar a região capixaba onde foi realizada esta pesquisa, vale dizer que Cachoeiro de Itapemirim, de pequena povoação, transforma-se em epicentro de uma série de freguesias⁷³ situadas ao Sul, com uma zona cafeeira em franca formação.

As demais regiões, situadas ao Norte, como São Mateus e Linhares, foram incorporadas tardiamente ao complexo cafeeiro, de modo que Faleiros (2010) apontará intensos contrastes regionais quanto às relações de produção. De toda forma, foi nas regiões mais diretamente ligadas à cafeicultura que a produção escravista havia tomado grandes proporções, numa conversão da atividade

⁷³ É a menor divisão administrativa em Portugal e no antigo Império Português.

açucareira para o café. Em algumas zonas se davam uma situação estacionária, enquanto o poder de atração dessa mão de obra escravizada se incrementava na região dinâmica ao Sul (CAMPOS, 2011).

A importância do trabalho escravo é melhor compreendida quando observamos o caráter agrícola da província do Espírito Santo. Em 1872, contava com uma população de 31.671 lavradores, ou seja, 56,6% das 55.950 pessoas que possuíam uma profissão. Nesse contexto, observamos que, apesar de todos os obstáculos impostos à escravidão, como o fim do tráfico negreiro, 40,8% da força de trabalho agrícola, que consistia em 12.917 escravos, se dividia pelas diversas regiões da província, seguindo principalmente os ritmos da lavoura cafeeira (LAGO, 2018, p.135).

Pode-se compreender como no Espírito Santo “a produção de café revitalizou e ampliou a instituição escravista” (LAGO, 2018, pag. 129). Dessa forma, entre 1856 e 1872, a província com a explosão demográfica, e a população quase duplicando de tamanho, conseqüentemente a população escravizada sobe de 12.259 para 22.552. Destacamos que, dada a dinâmica do Sul, em 1872, aproximadamente, a metade se alocava na comarca de Itapemirim. As regiões ao Norte da capital, São Mateus e Reis Magos, detinham cerca de 20% do total de cativos, e a região da capital, 30% (FALEIROS, 2010). Essa distribuição da população de escravizados confirma o caminho de uma dispersão da cafeicultura no território capixaba, com interesse particular para a presente pesquisa observar a movimentação ao Sul da província.

Os cafezais aumentavam continuamente. Até São Mateus, zona produtora da farinha de mandioca, isolada no Norte da província, chegou a contar 55 fazendas, produzindo cerca de 30.000 arrobas anuais de café. Mas era o Sul que apresentava as melhores perspectivas aos cafezais. Para o Vale do Itapemirim, nas excelentes terras de Cachoeiro de Itapemirim, Alegre e Veado (Guaçuí) é que se deslocava a nova frente do café mineiro e fluminense (BITTENCOURT, 1987, p. 28).

Já sinalizamos neste estudo que outro importante setor econômico à época sofreria alteração, a produção provincial do açúcar. Ela passava a se tornar onerosa aos donos dos engenhos, fazendo com que o cultivo do produto da cana diminuísse progressivamente ao longo dos anos. Segundo Almada (1984), devido à grande concorrência no mercado nacional, advinda da indústria do Nordeste, os preços

deixaram de ser atrativos e mesmo o mercado da província não absorvia o produto, dessa forma, confirma-se:

[...] a dispendiosa indústria açucareira via agravar-se a sua decadência cada vez maior na segunda metade do século XIX, pela subdivisão das fortunas, de tal sorte que muitas vezes os filhos de um fazendeiro importante ficavam reduzidos quase à pobreza, não permitindo que se levantassem novos engenhos (ALMADA, 1984, p.16).

É conclusivo como a expansão paulatina da cultura do café entre os produtores capixabas substituiu a farinha de mandioca ao Norte e a produção de cana de açúcar, na região litorânea Sul. O café ganha a província, sendo a escolha dos latifundiários, afetando o perfil agrário do estado e seu aspecto econômico. Os fazendeiros que vieram das terras improdutivas de Minas Gerais e Rio de Janeiro ocuparam as regiões dos rios Itapemirim e Itabapoana e lá constituíram grandes latifúndios com a ajuda do governo. É preciso destacar que a forma de organização predominante da produção no Sul do Espírito Santo foi a de *plantation* (plantagem) escravista.

Segundo Marquese (2006), para uma produção ser considerada como *plantation* era preciso ter um espaço territorial de grande escala para que houvesse um alto volume de produção. A exploração dessas terras ocorria somente por um produto específico, produzido por mão de obra escravizada, e, quando se tornava pronto para consumo, exportava-se para os grandes centros econômicos do mundo. Nesse sistema, as *plantations* de Itapemirim sofriam influência direta da agricultura praticada pelos fazendeiros do Norte fluminense. Modelo de produção em *plantation* organizado, de maneira geral, vinculado ao mercado internacional – naquele momento restrito ao abastecimento da metrópole.

Saletto (1996) então caracteriza que o sistema produtivo em torno do café se caracterizava por vastas superfícies de terra; produção para o mercado externo; existência de um setor de autossustentação subordinado ao âmbito mercantil; com cultivo e beneficiamento do produto na fazenda e integração interna de várias atividades complementares, como transporte, construção, serraria, carpintaria, olaria, fiação e tecelagem. Assim, a história produz uma assertiva: **latifúndio, mão-de-obra escravizada, monocultura e dependência do mercado externo**. Esses

elementos aparecem no campo desta pesquisa, pois remetem à atualidade da “estratégia” econômica das commodities.

Sendo assim, não por acaso, os cafés de baixa qualidade serão exportados com o nome de “cafés commodities”. Isso não se dá apenas pelo fato de serem exportados a preços preestabelecidos pelo “mercado”. Encontramos também que, a produção desse tipo de café envolve um tipo de sistema como fora o predominante no século XIX, ou seja, grandes porções de terras que produzem apenas café e, também, uma organização produtiva tal onde trabalhadores são absorvidos através de vínculos de trabalho extremamente precários, como aqueles em que recebia como público, durante a experiência como psicólogo no CRAS de Dores do Rio Preto.

Consideramos que a relação entre as atuais condições dos trabalhadores do café e dos escravizados do século XIX possuem importantes ressonâncias e continuidades históricas. Por ora, destacamos que grande parte dos escravizados, que compuseram o trabalho nas fazendas de café do Sul do Espírito Santo eram cativos trazidos das regiões Norte e Nordeste do país durante o processo de decadência e declínio da indústria açucareira, demonstrando algo dos fluxos migratórios em torno da produção cafeeira. Ribeiro (2014) nos indica que muitos trabalhadores rurais se deslocaram do campo para cidade em busca de trabalho, se tornaram “ociosos” e parecem percorrer o caminho inverso, tendo em vista que os trabalhos encontrados para além de precarizados são, também, temporários. Nesse sentido, eles oscilam do campo para cidade e vice-versa. Em sua tese de doutorado, a partir de entrevistas realizadas com trabalhadores sazonais do café, Ribeiro (2014) nos indica como funciona essa dinâmica:

Eu tenho um filho, não tive como acompanhar o crescimento dele porque tive que viver no mundo, mais eu também não sei ler, escrever, eu não sei nada de leitura, acho que não podia ajudar muito meu filho, sei lá. Eu só sei do mundo, pois vivi viajando dum lugar para outro, em busca de trabalho e para mandar dinheiro para minha família, mais isso me custou muito caro, pois me separei, meu filho virou um usuário de drogas, não quer mais trabalhar, mais também trabalhar em que? Você sabe o que tá acontecendo no mundo? O que tá acontecendo no mundo é que não tem emprego. (RIBEIRO 2014, P. 101)

A então conhecida “explosão” da cafeicultura no Sudeste brasileiro gera demanda por mão de obra, mesmo depois da promulgação, em 1850, da Lei

Euzébio de Queiroz, que proibia o tráfico de escravizados para o Brasil. Tal proibição não impede a incorporação dos escravizados nas províncias do Sudeste. Itapemirim, como principal frente de expansão do café, torna-se centro político-administrativo da região cafeeira do Sul até a primeira República. Também foi centro comercial e porto fluvial obrigatório do café de grande parte da região até o início do século XX, território constituído, assim, pela presença de fazendeiros e trabalhadores escravizados das fazendas da Zona da Mata mineira e dos grandes latifúndios do Norte da província do Rio de Janeiro (BITTENCOURT, 1987; SALETTO, 1996; FALEIROS, 2010).

Indicamos na tabela abaixo a alteração desse território, sobretudo com informações sobre a população livre e escravizada, esta que praticamente triplicou o seu tamanho por conta daqueles que vieram acompanhando os fazendeiros na inserção do café no território capixaba. Além disso, com a expansão das fronteiras agrícolas, novas vilas foram criadas, a exemplo de Alegre, São Miguel do Veado (Guaçuí), Aldeamento Affonsino (Conceição do Castelo) e Rio Pardo (Iúna). Este quadro é ilustrativo da história de ocupação territorial que se presentifica na região que compreenderá o campo desta pesquisa (FALEIROS, 2010).

Tabela 06 – Distribuição da população da região Itapemirim 1856 – 1872 (Grifo nosso)

Paróquias	População - 1856			População 1872		
	Livre	Escrava	Total	Livre	Escrava	Total
<i>Itapemirim</i>						
Guarapari	2.924	213	3.137	2.771	417	3.188
Benevente	2.688	412	3.100	4.243	1.057	5.300
Piuma	924	212	1.136			
Itapemirim	2.508	1.885	4.393	6.808	2.873	9.681
Cachoeiro	1.494	1.254	2.748	1.946	1.947	3.893
S. P. Itabapoana	996	405	1.401	3.227	2.464	5.691
Alegre				1.679	1.110	2.789
S. M. do Veado				937	703	1.640
Ald. Affonsino				1.147	830	1.977
Rio Pardo				1.937	321	2.258
Subtotal	<i>11.534</i>	<i>4.381</i>	<i>15.915</i>	<i>24.695</i>	<i>11.722</i>	<i>36.417</i>
Total	36.823	12.269	49.092	59.337	22.552	81.889

Fonte: adaptado de Faleiros, 2010, p. 09.

Pode-se concluir que o aumento dessa população de trabalhadores escravizados no Espírito Santo teve um efeito duplo em sua economia: eles foram responsáveis diretos – e fundamentais – para o desenvolvimento do estado que, até o início do século XIX, não passava de um fardo para o governo da época, logo, auxiliaram no processo de sua estruturação e povoamento. Outra parte desse efeito é que a grande disponibilidade da mão de obra no território não surgia como uma preocupação para os grandes latifundiários da província que, entre 1873 e 1883, dobravam sua produção de café (SALETTTO, 1996). Aqui surge um elemento da organização e dos interesses políticos dos fazendeiros mantendo a estrutura escravista, como indicado nas páginas anteriores.

Soma-se a isso o isolamento da Província, contribuindo de um lado para que os fazendeiros se mantivessem alheios ao processo abolicionista em curso no país, e de outro para que não tivessem força política junto ao governo da província para interferirem no modelo de imigração adotado no Espírito Santo (BERGAMIM, 2006, p. 13).

Saletto (1996) demonstrou em números esse alheamento do processo abolicionista, indicando que “[...] em 1874, 74% dos escravos e 62% dos escravos com mais de 14 anos tinham até 40 anos de idade”. Tais proporções garantiam certa tranquilidade para os latifundiários do Espírito Santo, dada a baixa idade dos cativos, eles poderiam trabalhar por mais tempo para fazer prosperar aquelas propriedades (SALETTTO, 1996, p. 96).

Sobre as configurações da atividade cafeeira nesse período, Versiani (1994) irá apontar outro ponto dessa história. Segundo o autor, essa é uma atividade produtiva que contemplava amplos contingentes de mão de obra trabalhando, ao longo de todo o ano, em turnos de 15 até 18 horas diárias de trabalho.

As tarefas eram em geral de execução manual; mais tarde, introduziu-se alguma mecanização na fase do processamento do grão, mas a demanda por mão de obra não se alterou de modo significativo. Grande parte da força de trabalho aplicada na cafeicultura tem a ver com a necessidade frequente de capina e limpeza dos cafezais. A operação, executada com enxada, tem que ser repetida de quatro a seis vezes por ano, tanto durante o período de crescimento da planta, quanto depois, quando o cafeeiro já está em produção. O trabalho de colheita, tal como era habitualmente conduzido, não requeria nenhuma habilidade ou cuidado especial (VERSIANI, 1994, p. 12).

Uma descrição do que exigia a atividade já se encontra indicado nesse registro histórico. Em se tratando daqueles trabalhadores escravizados das fazendas, vinculados a uma atividade que dispensava “habilidade e cuidado especial”, vale ainda ressaltar que eles eram mobilizados a executar uma série de outros serviços, como o transporte do café, a construção de pequenas estradas e o cultivo de alimentos, de forma que “[..] essas fazendas se constituíram em unidades produtivas quase autossuficientes [...]” (SALETTTO, 1996, 36).

Observa-se que, com a necessidade de desenvolver essa autossuficiência nas fazendas, muitas vezes havia um direcionamento dos trabalhadores do café para outras atividades produtivas. As fazendas, então, não se especializavam unicamente na produção do café, o que produzia uma série de efeitos observáveis para a problematização da pesquisa, como a ausência de técnicas de manejo adequado das plantas e de cuidados com o solo para o aumento de sua vida útil, por exemplo.

Outro fator de nota é que as fazendas capixabas caracterizavam o incremento econômico pela pequena mercantilização. Com a quase total substituição do açúcar, no Sul, e da farinha de mandioca, ao Norte, o café passou a representar o único produto com valor comercial considerável e voltado para o mercado externo, como já salientado. Porém, é preciso dizer que, ainda com um sistema de transporte bastante deficiente, a produção de café era escoada em lombos de animais até os portos, além de ser deslocada parte considerável do contingente de trabalhadores para a realização desse transporte (BATISTA, 2019).

Portanto, não constituído correlação direta entre qualquer interesse abolicionista e a permanência da atividade cafeeira, Salentto (1996) indica que, entre 1879 e 1886, começa um lento declínio da mão de obra escravizada na província, que se acelera após 1886. Sendo que a conhecida “abolição” da escravatura, em 1888, promulgada pela Lei Áurea, provocaria séria crise nesse uso de mão de obra do negro escravizado.

Trata-se de uma fase de alta do café e de expansão econômica em torno da exportação do produto e, além disso, da aquecida urbanização que implicava a realização de obras públicas e privadas, tudo, exigindo grande contingente de trabalho e trabalhadores. Motivada por uma confluência de variáveis, acontece uma verdadeira corrida dos produtores de café para a substituição da mão de obra, gerando, portanto, outras estruturas e organizações para a atividade cafeeira.

Perante tal realidade, a política oficial de imigração capixaba demonstrava não estar relacionada com os interesses dos grandes proprietários escravistas do Sul da província. E como a preocupação com a substituição do trabalho compulsório pela mão de obra livre somente veio a ser manifestada por esses proprietários às vésperas da abolição, durante a colheita do café muitos fazendeiros foram pegos de surpresa com o fim da escravidão e o abandono das fazendas pelos escravos (FALEIROS, 2010, p. 13).

3 Trabalhador imigrante

Com o fim da utilização da mão de obra escravizada no Brasil, um determinado político, que também era produtor de café, em 1840, traz portugueses para trabalhar em suas terras e lavouras. Segundo Mendes (2009), o senador Nicolau Pereira de Campos Vergueiro trouxe 90 lavradores da região do Minho, Norte de Portugal para trabalharem agora como *parceiros* em sua Fazenda Ibicaba, próxima à cidade de Limeira, na província de São Paulo. O contrato de parceria, firmado antes do embarque para o Brasil, estipulava que cada agricultor e sua família deveriam cultivar certa extensão de pés de café na fazenda que os hospedasse, recebendo em pagamento uma porcentagem do lucro líquido anual da venda do produto por eles gerado (MENDES, 2009).

A parceria empenhava daquele modo, por antecipação, o resultado do trabalho futuro do imigrante, com o qual ele deveria saldar os gastos feitos em seu benefício, desde a viagem marítima até os adiantamentos para compra de alimentos e subsistência. O contrato previa também a possibilidade de transferência do *parceiro* a outros empregadores, independentemente da sua vontade, num negócio comercial que passou a ser comparado à revenda de escravos (MENDES, 2009, p.179).

Nesse momento, vivia-se uma espécie de paradoxo. Para a racionalidade econômica da época, a necessidade de abastecer o crescente mercado mundial de consumo do café, logo uma produção que demandava cada vez mais trabalhadores para as atividades vinculadas à cafeicultura. É neste íterim que, no ano de 1850, era promulgada a lei Euzébio de Queiroz, proibindo o tráfico de escravizados em território nacional, como já indicado. Contudo, para o interesse deste estudo, vale retomar o contexto em que se instala:

A questão do fim da escravidão no Brasil foi pensada desde o início do século XIX enquanto processo que deveria ocorrer de forma gradual e, nesse sentido, várias leis foram promulgadas limitando o número de escravizados. Dentre essas leis, destaca-se a Lei Euzébio de Queiroz (1850), que proibia a entrada de escravizados no Brasil, e a Lei do Ventre Livre (1871), que teve como principal consequência o envelhecimento dos escravizados e sua desvalorização enquanto força de trabalho (COSTA, 2010, p. 260).

Com o inevitável fim do regime de escravidão no Brasil, os reis e barões do café pressionam o governo em busca de soluções para a crescente demanda que se formava em torno da bebida. Instala-se um tensionamento com a consequente escassez de mão de obra escravizada e a significativa expansão das lavouras de café na colônia, que naquele momento irradiavam para o Oeste da província de São Paulo, para o Norte do Paraná e Sul do Espírito Santo.

Esse é o contexto onde efetivamente há substituição da mão de obra forçosa, representada por trabalhadores escravizados vindos de diversas localidades do continente africano, pela mão de obra assalariada, composta por trabalhadores portugueses e de outros países europeus. Vale dizer que as primeiras tentativas do governo colonial de estabelecer políticas de fomento à imigração fracassaram, demonstrando a complexidade dessas relações sociais do trabalho para sustentar a produção cafeeira.

Sem que houvesse definição de políticas públicas de estímulo à imigração, as tentativas oficiais de atrair lavradores europeus por meio de medidas legislativas não obtiveram sucesso. Leis destinadas a facilitar a naturalização, por exemplo, não surtiram o efeito desejado de promover a vinda espontânea de braços estrangeiros [...] (MENDES, 2009, p.179).

Como resultado disso, Mendes (2009) esclarece que “[...] é nesse panorama de escassa efetividade das ações governamentais em prol da imigração de trabalhadores livres para o café que se inseriu a iniciativa particular da parceria agrícola” (MENDES, 2009, p. 179), como antes demonstrado na iniciativa do senador Nicolau Pereira de Campos Vergueiro. Vale ainda lembrar que já existiam diversos movimentos migratórios, formados por trabalhadores europeus em direção a outros territórios coloniais pelo mundo, como o caso dos Estados Unidos e Austrália, o que torna mais complexa a compreensão do fenômeno. Pessoas que

buscavam melhores condições de vida e oportunidades de trabalho, pois a Europa vivia um momento de grande instabilidade política e econômica nesse momento do século XIX.

Sobre os contratos de trabalho, Mendes (2009) salienta sua tendência:

Na origem, a adoção dos contratos de parceria por fazendeiros radicados em São Paulo visava a atrair lavradores da Europa Central: Suíça, França, Áustria-Hungria e, principalmente, as levas de imigrantes originários dos estados alemães que, desde a década de 1810, dirigiam-se em fluxo crescente para os Estados Unidos (MENDES, 2009, p. 179).

É a partir dos contratos de parceria agrícola que a mão de obra imigrante de diversas partes da Europa começa a chegar ao Brasil e se espalhar pelo território em direção às grandes fazendas de café, como indicado, a partir de um alinhamento político nacional, mobilizado pelos fazendeiros e por uma elite política e econômica constituída.

É importante destacar, ainda, que cada província teve uma especificidade em relação ao processo de transição da mão de obra forçosa para o contexto do **trabalho imigrante**. Aqui, objetivamos visibilizar como as mudanças foram reflexo da inserção, desenvolvimento e priorização da cafeicultura como a principal atividade econômica do Brasil a partir do século XIX. Além disso, é a partir da chegada em massa de trabalhadores imigrantes que se reconfiguram os modelos de produção agrícola no Espírito Santo, em especial, a cafeicultura.

Digamos que do ponto de vista da ocupação territorial, sobretudo no que tange ao comprometimento do estado na configuração das condições de produção agrícola, após a promulgação da Lei de Terras em 1850, duas semanas depois da promulgação da lei Euzébio de Queiroz, os governos provincianos passam a ter o controle total da distribuição das terras. Isso quer dizer que até 1850, as terras no território brasileiro se davam por cessão e posse, ou seja, elas eram herdadas (CAVALCANTE, 2005). Sob o argumento de que o Espírito Santo vivia um problema crônico de baixa densidade demográfica até aquele momento, o governo da província então assume esse papel, diferentemente de outras partes do Brasil. O governo facilitou a aquisição dessas terras, como um incentivo determinante para a

continuidade da produção e para respaldar a chegada de trabalhadores imigrantes (BERGAMIM, 2006).

Eis um recorte com correlações diretas com o campo desta pesquisa. Se, com a escravidão, os modelos vigentes eram os de *plantations* (plantações), caracterizados pelos grandes latifúndios, mobilizando enorme contingente de trabalhadores, com o patrocínio do processo imigratório ocorrido em solo capixaba, somado a outros fatores, resulta um processo de particular relevância aqui. Estamos falando daquilo que conhecemos hoje como agricultura familiar e suas especificidades. Um determinado modelo de produção agrícola, amplamente utilizado pelos produtores de cafés especiais nas regiões de montanhas do Espírito Santo, que denota maior vinculação do campo de pesquisa com a contextualização histórica que está sendo feita.

3.1 Os vínculos do trabalho imigrante

Como apontado em um primeiro momento, o projeto de imigração para o Espírito Santo não estava vinculado à substituição da mão de obra compulsória, diferentemente do Oeste de São Paulo, em que a imigração se caracterizou pela substituição plena e gradual da mão de obra cativa. No Espírito Santo, a estratégia do governo se atrelava à configuração de *núcleos coloniais*.

Cada família de imigrantes chegada no Espírito Santo [...] o governo cedia uma parcela de terra equivalente, em média, a 25 hectares para que o imigrante dela tirasse o seu sustento e da família e procedesse ao povoamento das áreas incultas do estado (CAMPOS JR., 1996, p. 97).

Com esse processo, espécie de recrutamento de imigrantes, o governo local esperava resolver as questões demográficas, facilitando, nas regiões despovoadas, o assentamento desses núcleos coloniais, formando pequenos domínios agrícolas em áreas de escassez de população e em terras desertas ou cobertas por densas florestas (COLBARI, 1997).

Assim, pode-se observar como a chegada desses imigrantes, espalhando-se pelo território e o conseqüente desenvolvimento dessas novas localidades, se estabelece a partir de uma estratégia do governo, que tinha a pretensão de que eles

pudessem ser utilizados como uma espécie de “reserva” de mão de obra em algum momento, denotando uma economia atrelada ao povoamento (BERGAMIM, 2006). Nesse ínterim, vê-se um cenário diferente da experiência de São Paulo, onde os donos das grandes fazendas de café (muitas vezes políticos) posicionavam-se contra o modelo de colônia por alegarem que o modelo gerava um gasto alto, sem retorno para o governo.

O ingresso do Espírito Santo na economia mercantil cafeeira não promoveu o predomínio da grande propriedade, tal como em terras paulistas e fluminenses, que opusesse resistência à política imperial de formação dos núcleos coloniais. A grande propriedade predominante no Sul do estado estava suficientemente abastecida de mão de obra escrava para opor resistência ao assentamento de colonos estrangeiros nas áreas despovoadas (COLBARI, 1997, p. 134).

Observa-se que a manutenção do sistema escravista torna a experiência no Espírito Santo com o trabalhador imigrante, por meio da configuração de colônias, um processo que se deu sem grandes atritos com os latifundiários. É só em um segundo momento que esses donos de terra, sobretudo ao Sul, passam a recorrer à intervenção do Governo.

Os proprietários de fazendas firmavam contrato com o governo imperial para a formação dos núcleos coloniais de imigrantes próximos de suas terras. Apesar dos esforços do governo em redirecionar o sentido da imigração para facilitar o abastecimento da grande lavoura, a imensa fronteira agrícola inexplorada dificultava a implantação do sistema de parcerias (COLBARI, 1997, p. 135).

Então, é possível dividir a chegada do trabalhador imigrante no Espírito Santo em dois momentos: pré e pós-abolição da escravidão, em 1888. A primeira experiência de imigração para formação de colônias já havia ocorrido no governo de D. João, em 1813, com a chegada de 50 famílias portuguesas vindas da região dos Açores. Eles se fixaram em uma região próxima da capital, que foi denominada Colônia de Viana. Essa experiência foi isolada e reduzida.

Enquanto os grandes latifundiários do café da região Sul da província recebiam altos contingentes de trabalhadores escravizados realocados do Nordeste e advindos das fazendas mineiras e fluminenses, a questão da mão de obra não se tornava um problema. A partir da década de 1880, nos momentos que antecederam

a abolição do trabalho escravizado, a crise de mão de obra chega à grande lavoura do Sul. Nesse momento da abolição, as fazendas do Sul do estado vivem colapso do sistema escravista de produção. Nara Saletto (1996) relata que os fazendeiros iniciavam a colheita do café e, por toda parte, fazendas eram abandonadas pelos agora ex-escravizados, safras foram perdidas, gerando diferentes efeitos estruturais e dinâmicos.

Se até o momento os latifundiários não se importavam com a chegada e fixação dos imigrantes em algumas partes do Espírito Santo, o que acontecerá é uma espécie de corrida dos latifundiários em direção ao governo para que este pudesse intervir nessa questão. Como apontado anteriormente, a relação entre elite latifundiária e governo era – e ainda é – simbiótica. Isso garantiu aos barões do café do sul da província capixaba o direcionamento de parte da mão de obra imigrante para suas lavouras (FALEIROS, 2010).

A segunda experiência migratória consistiu então na estratégia de povoamento através dos núcleos coloniais em terras capixabas que, como indicado, se caracterizou por uma política robusta de recrutamento de força de trabalho, principalmente vindas da Itália, quase 40 anos depois da promulgação da lei Euzébio de Queiroz (SALETTTO, 1996). Em meados do século XIX, o governo retoma a política migratória e inicia-se a imigração em massa. Em 1847, cria-se, nas proximidades de Vitória, a colônia de Santa Isabel e, em 1857, a de Santa Leopoldina. A primeira colônia era formada por germânicos, e a segunda, por suíços, alemães, pomeranos e austríacos. Paralelamente às experiências do Governo Imperial, de fixar colônias no estado em 1855, cria-se a colônia particular de Rio Novo, com europeus de diversas nacionalidades e alguns chineses (SALETTTO, 1996).

Santa Izabel, fundada com menos de duzentos colonos, em 1874, já tinha mil habitantes e, nove anos depois da chegada dos primeiros habitantes, já possuía de 140 a 150 mil pés de café plantados. Santa Leopoldina, em 1874, possuía 5.000 habitantes e, em 1868, colhia cerca de 20 mil arrobas de café (BERGAMIM, 2006). Apesar de todos os problemas encontrados, essas colônias prosperaram. Depois de um início difícil, elas se desenvolveram, em especial a de Santa Leopoldina. Essas pequenas propriedades passavam a ter no café uma mercadoria que compensava o investimento de produção, mesmo diante o alto preço dos transportes. Nesses

casos, ao mesmo tempo que produziam suas lavouras de subsistência, iam ampliando o cafezal (SALETTTO, 1996).

Segundo Colbari (1997), também nesse estado, os núcleos coloniais não iriam se especializar na produção para o mercado interno, eles se integrariam à produção mercantil exportadora. O franco dinamismo do setor cafeeiro capixaba teria sido responsável pela possibilidade de ingresso do pequeno proprietário na economia mercantil, que dessa atividade retirava os recursos para se abastecer de bens produzidos fora do núcleo e para quitar os débitos com o governo. Os imigrantes que chegaram ao Espírito Santo vieram com a expectativa de terras prometidas.

Segundo Bittencourt (1987), a introdução do imigrante europeu, de início, não chegou a produzir os resultados esperados.

Nos núcleos oficiais, os colonos recebiam do governo um lote cuja área era de 50ha, do qual ficavam proprietários. Além do lote, recebiam também, durante um período de seis meses, ferramentas, víveres e sementes de que necessitassem. Após quatro anos de carência, os colonos deveriam pagar, em parcelas, o valor correspondente a esses bens, mais o da passagem da Europa para o Brasil (ROCHA; COSETTI, 1983, p. 24).

Em contrapartida, no sistema de contrato de parceria, o imigrante era obrigado a pagar com seu trabalho todas as despesas feitas pelos donos da fazenda, como passagem, instalação, alimentação e equipamentos.

Nesse momento, tentou substituir o sistema de contrato de parceria por outro vínculo de trabalho, o sistema de colonato. Dezemone (2015) avalia que esse sistema era estruturado em três pilares: (i) O primeiro era o controle da terra pelos fazendeiros por meio da propriedade privada, reconhecida pelo estado e por outros atores, dentre eles, os colonos; (ii) O segundo pilar do colonato foi o uso da mão de obra juridicamente livre, que, diferentemente da mão de obra compulsória, poderia abandonar a propriedade a qualquer momento; (iii) No que diz respeito ao terceiro pilar, as condições da agricultura, em geral, e da atividade cafeeira, em particular, viabilizavam a manutenção e reprodução do sistema de colonato enquanto este “[...] assegurasse retornos materiais e simbólicos considerados satisfatórios, tanto pelos proprietários de terras quanto pela mão de obra”. Ou seja, era necessário que todos estivessem contemplados com a atividade realizada (DEZEMONE, 2015, p. 269).

Por tudo isso, os trabalhadores sob o colonato encontravam-se numa “condição camponesa tutelada”.

No Espírito Santo, diferentemente de grande parte do Brasil (exceto a região Sul), o modelo de colonato, não se desenvolveu. A atração para os núcleos coloniais, que foram se formando em grande escala depois da abolição, tornava a ida para as fazendas pouco atrativas.

Os imigrantes eram em número insuficiente e a atração dos núcleos coloniais muito forte. Dos mais de 4 mil chegados em 1888, apenas 831 fixaram-se nas fazendas do Sul, enquanto cerca de 2000 preferiam os núcleos coloniais (SALETTTO, 1996, p. 94).

Entre a possibilidade de ter o seu próprio pedaço de terra – mesmo que isso custasse anos de trabalho para quitar a dívida que se formava com o governo – ou a de se tornar empregado, o imigrante, que chegou a terras capixabas no final do século XIX, seguiu rumo as terras desconhecidas que o governo oferecia para instalar casa e uma roça.

Embora muitos dos que receberam lotes coloniais tenham se empregado nas fazendas como parceiros, empreiteiros ou jornaleiros, buscando formar um pecúlio com o qual custear as despesas de instalação no lote, não eram suficientes para substituir os escravos libertados. Foi preciso recorrer também a estes, o que parece não ter sido fácil (SALETTTO, 1996, p. 96).

A desorganização do sistema produtivo das fazendas do café, somada a algumas pequenas crises (se comparadas com a grande crise de 29) de preços do mercado internacional, atingiu profundamente os latifundiários que, na tentativa de pagar suas dívidas, começaram a lotear as suas terras e a oferecê-las aos trabalhadores imigrantes. Alguns dos latifundiários, inclusive, abandonaram suas terras.

A colônia de Venda Nova, ainda na região de Castelo, surgiu da partilha, por colonos italianos, de várias fazendas abandonadas após a Abolição. Burarama, situada acima de Cachoeiro de Itapemirim, foi também estabelecida por colonos italianos, nas terras da Fazenda Floresta, já na década de 1910 (SALETTTO, 1996, p. 105).

Se melhor delineararmos essa territorialidade, nota-se que as colônias de imigrantes europeus tiveram uma evidente expansão, e com elas a pequena produção familiar de café se generalizou. Podemos, inclusive, ver o resultado do processo nos dados do recenseamento de 1920.

Naquela data, 89% dos estabelecimentos agrícolas tinham área até 100ha e ocupavam 52% da área recenseada do estado. Segundo Saletto (1996), o Espírito Santo era o último estado, seguido pelo distrito federal, quanto à área média das propriedades, 61ha, e o número médio de cafeeiros por estabelecimento era de 7 mil (São Paulo – 38 mil e Minas Gerais – 12 mil).

4 A pequena propriedade rural e o trabalho familiar no Sul do Espírito Santo

O surgimento da pequena propriedade rural, modelo de produção dos produtores de cafés especiais do Espírito Santo, se dá pela interposição do fim da utilização da mão de obra escravizada, resultado do processo de abolição, com a campanha de recrutamento de mão de obra imigrante vinda, como apontado anteriormente, principalmente da Europa. Esse processo tencionou transformações nas relações de trabalho e na estrutura fundiária do Espírito Santo, consolidando o início da composição de uma nova estrutura produtiva na agricultura capixaba.

Nessa nova composição, as principais características definem-se pela pequena propriedade, utilização da mão de obra familiar e ausência de recursos técnicos nos cultivos, onde cada propriedade consistia em uma unidade produtiva familiar autônoma e produtora de quase todos os bens necessários à subsistência (BERGAMIM, 2006). Mesmo com as crises de mão de obra e, principalmente, as inúmeras crises relacionadas ao preço do café, as unidades produtivas que resistiram no estado adotaram, depois de um primeiro momento de insucesso, o sistema de parceria como relação de trabalho. Dessa forma, a mão de obra familiar foi a principal relação de trabalho estabelecida no processo de ocupação territorial capixaba.

Esse processo de ocupação avoluma-se com o aumento da demanda pelo trabalhador imigrante, uma vez que os elevados preços alcançados pelo café no

período compreendido entre 1886 a 1896 ampliaram a receita estadual⁷⁴, permitindo o financiamento da entrada de novos imigrantes. Segundo Bergamim (2006) é a partir desse período que a imigração assume novas características, pois a maioria dos imigrantes não só deixou de se estabelecer nos núcleos oficiais existentes, quanto passou a trabalhar nas fazendas como parceiros, e também se dirigiu para a região sul, em detrimento à, anteriormente ocupada, região central.

Segundo Saletto (1996) o número de imigrantes que se instalou no Estado, nesse período, aumentou substancialmente. Enquanto no período compreendido entre 1847 a 1887, ou seja, durante meio século, entraram apenas 15.203 imigrantes no Estado e após a abolição, no curto período entre 1888 e 1892, entraram 27.906 imigrantes. Entre 1892 e 1895, o Espírito Santo recebeu 13.244 imigrantes, sendo que desse contingente, quase 7.000 dirigiram-se para a região sul do Estado, ou seja, pouco mais de 50% (SALETTTO, 1996).

Como colocado anteriormente, existiram dois momentos com características muito particulares entre eles, no que diz respeito ao processo de recrutamento de mão de obra imigrante, onde a abolição da escravidão marca essa divisão de momentos. No Espírito Santo foram usadas várias estratégias de vinculação para que essa mão de obra tivesse aderência: núcleos coloniais, contrato de colonato, e as parcerias agrícolas, ora realizadas pelo estado, ora pelos latifundiários. Porém, independentemente do tipo de vinculação proposta para esses trabalhadores, o fator mais importante – a nível nacional também – para adesão às propostas de se deslocarem de sua pátria natal até um lugar desconhecido, era a possibilidade de terem sua própria terra e nela existirem.

Devido a um cenário duplamente favorável com a abundância de terras no estado e a necessidade de mão de obra dos fazendeiros, o imigrante só se sujeitava trabalhar como parceiro se fossem oferecidas condições que lhe permitisse tornar-se proprietário posteriormente, pois “só aceitaria trabalhar para o fazendeiro se ele lhe oferecesse uma situação mais vantajosa do que os núcleos coloniais ou os loteamentos particulares. Mais vantajosa no sentido da realização do seu projeto: tornar-se proprietário” (SALETTTO, 1996a, p 130). Para o imigrante a parceria

⁷⁴ Saletto (1996) afirma que o presidente do Espírito Santo, Moniz Freire (1892-1896), elaborou um ousado programa de governo, em que a questão do povoamento ocupava um dos pontos centrais. Dessa forma, através da Lei n.º 4 de 1892, foram regulamentados contratos e estabelecidos critérios para a introdução dos imigrantes.

representava uma condição transitória para a conquista da terra. Assim que acumulasse recursos suficientes para tornar-se proprietário, abandonaria a fazenda.

Nessas condições, a parceria convertia-se em uma alternativa desfavorável para o fazendeiro capixaba, fragilizando a reprodução da grande propriedade, além do problema da mão de obra, que culminou na falência de muitas das fazendas escravistas do sul espírito-santense, os grandes proprietários que conseguiram contornar o problema da mão de obra enfrentaram a crise nos preços do café a partir de 1896, prolongada até 1910. Iniciada menos de uma década após a abolição e somado a todas as dificuldades daí advindas para os grandes proprietários, poucas fazendas permaneceram. Assim, o sul capixaba experimentou uma transformação na sua base espacial, no que tange à estrutura fundiária. Houve a fragmentação do latifúndio em pequenas propriedades, ou seja, ocorreu um processo de desconcentração fundiária (BERGAMIM, 2006).

É preciso acrescentar que com a aprovação da Lei de Terras em 1850, o acesso à terra passou a ser possível apenas através da compra. Dessa forma, esta lei impedia que o imigrante europeu e o escravo liberto pudessem ter acesso a propriedade privada da terra (BERGAMIM, 2006, pag. 15)

No Espírito Santo, o imigrante não foi impedido de ter acesso à propriedade da terra, pois antes mesmo da abolição da escravidão foram fundadas colônias oficiais de imigrantes europeus, subvencionadas pelo Estado. Já o ex-escravizado e seus descendentes não tiveram a mesma sorte, uma vez que para esse segmento social capixaba o acesso a terra foi dificultado ou mesmo negado pelo Estado (ALMADA, 1993).

Essa contradição refletiu diretamente na política de terras do governo estadual para a constituição da pequena propriedade no Espírito Santo, sobretudo nas áreas de colonização, o acesso à propriedade da terra manifesta-se de forma diferenciada entre a população estrangeira e a nacional. A primeira obteve mais condições de acesso a terra em detrimento da segunda. Esse quadro fica evidente ao considerarmos que em 1920 “enquanto um em cada 4,4 estrangeiros era proprietário rural, entre os brasileiros essa relação era 1/27” apesar destes possuírem 80% dos estabelecimentos rurais do Estado (SALETTTO, 1996, p. 209).

Para Bergamim (2006) a elevada disponibilidade de terras devolutas ainda no início do século XX levou os governadores do Espírito Santo a adotarem inúmeras

medidas facilitando a aquisição de pequenas propriedades à população nacional. Assim, visando estimular o desenvolvimento econômico e o povoamento do território, algumas medidas foram adotadas, como a redução dos preços da terra, simplificação dos processos de compra, regularização das posses de famílias fixadas no estado há um determinado número de anos, com área máxima de 60ha, desde que localizadas em regiões com grande disponibilidade de terras devolutas.

Naquele período, a reprodução da pequena propriedade, fundada no trabalho familiar, não era ameaçada pela crise nos preços do café. O desenvolvimento dessa cultura sempre foi acompanhado pela policultura, expressa nos cultivos de feijão, arroz, milho, legumes, frutas, etc (BERGAMIM, 2006, pag. 16)

Dessa forma, como produziam quase todos os bens necessários à sobrevivência e compravam apenas as poucas mercadorias que não eram possíveis de serem produzidas, os imigrantes não dependiam exclusivamente da produção do café. Devido às características apresentadas pela estrutura fundiária e produtiva da agricultura estadual, que consistiam no predomínio da pequena propriedade, no trabalho familiar e na ausência de recursos técnicos, a dimensão das propriedades estava relacionada com capacidade de produzir que uma família possuía (CAMPOS JR., 1996).

Assim, a produção, que tinha o café como único produto de valor comercial, era pequena, de subsistência, pouco capitalizada propiciando apenas a reprodução simples da unidade produtiva.

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O (a) Sr (a). _____ foi convidado (a) a participar da pesquisa intitulada “ANALISE DA ATIVIDADE DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DO DISTRITO DE PEDRA MENINA/ES” sob a responsabilidade de Gabriel Pirovani Dias.

JUSTIFICATIVA

A proposta dessa pesquisa é poder conhecer a sua atividade de trabalho e de sua família. A atividade de trabalho é o fator humano que caracteriza o seu dia-a-dia, a maneira como você conduz o seu serviço, a forma como você se relaciona com os outros trabalhadores e como você lida com problemas inesperados que aparecem durante o trabalho. É importante citar que a pesquisa tem relação direta com o trabalhador e seu trabalho e não necessariamente com o café produzido. A intenção é poder oficializar o seu trabalho cientificamente.

OBJETIVO DA PESQUISA

Analisar a atividade de trabalho dos produtores rurais de café da localidade de Pedra Menina no município de Dores do Rio Preto localizado no Espírito Santo.

PROCEDIMENTOS

Para que possamos contar com sua participação, solicitamos que você nos conceda uma entrevista de 40 a 60 minutos gravada em áudio digital. Apenas o pesquisador responsável e o orientador (Profº Dr. Ueberson Ribeiro Almeida) desta pesquisa acessarão os dados. A entrevista será transcrita e analisada sob sigilo, e os dados serão apresentados identificados por nome fictício, garantindo que você não seja identificado em sua fala.

DURAÇÃO E LOCAL DA PESQUISA

O tempo médio de realização da entrevista é de 40 a 60 minutos a ser realizada em local definido por você.

RISCOS E DESCONFORTOS

A pesquisa não apresenta riscos, mas se em algum momento sentir algum desconforto, incomodo ou prejudicado, você poderá recusar a continuidade da mesma sem nenhuma penalização.

BENEFÍCIOS

Ao conversarmos sobre o seu trabalho, é possível que você perceba alguma questão que, na pressa do dia-a-dia, possa ter passado despercebido e assim consiga repensar algum procedimento ou serviço. Dessa forma, é provável que possamos desenvolver alguma ideia para a melhoria do seu trabalho, seja em relação a segurança, produção ou técnica de trabalho.

GARANTIA DE INDENIZAÇÃO

Será garantida a você e/ou sua família em qualquer momento da realização da pesquisa, o direito a buscar indenização em caso de dano decorrente da pesquisa.

GARANTIA DE RESSARCIMENTO

Será garantido o ressarcimento de qualquer despesa que você tiver durante a pesquisa, coberto pelo pesquisador.

GARANTIA DE RECUSA EM PARTICIPAR DA PESQUISA E/OU RETIRADA DE CONSENTIMENTO

O (a) Sr. (a) não é obrigado (a) a participar da pesquisa, podendo deixar de participar dela em qualquer momento de sua execução, sem que haja penalidades ou prejuízos decorrentes de sua recusa. Caso decida retirar seu consentimento, o (a) Sr. (a) não mais será contatado (a) pelo pesquisador.

GARANTIA DE MANUTENÇÃO DO SIGILO E PRIVACIDADE

Os pesquisadores se comprometem a resguardar sua identidade durante todas as fases da pesquisa, inclusive após publicação. Para isso, não utilizaremos seu nome para divulgação de trechos das entrevistas.

ESCLARECIMENTO DE DÚVIDAS

Em caso de dúvidas sobre a pesquisa ou para relatar algum problema, o (a) Sr. (a) pode contatar o pesquisador GABRIEL PIROVANI DIAS através do telefone (28) 98808-5707, pelo e-mail *gabrielpirovani@gmail.com* ou no endereço Prédio Bárbara Weinberg - sala 207, 2º piso, Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória, Espírito Santo, 29075-053.

Além disso, é possível contatar o Comitê de Ética em Pesquisa de Goiabeiras da Universidade Federal do Espírito Santo CEP/UFES- Goiabeiras **em caso de denúncias ou problemas com a pesquisa**, através do email: *cep.goiabeiras@gmail.com*, do telefone (27) 3145-9820, (27) 3145-9820 ou correio: Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos, UFES/Campus de Goiabeiras: Sala 07 do Prédio Administrativo do Centro de Ciências Humanas e Naturais, Campus Universitário de Goiabeiras, Av. Fernando Ferrari, 514, Vitória-ES, CEP 29.075-910.

O CEP/UFES - Goiabeiras tem a função de analisar projetos de pesquisa visando à proteção dos participantes dentro de padrões éticos nacionais e internacionais.

Declaro que fui verbalmente informado (a) e esclarecido (a) sobre o presente documento, entendendo todos os termos acima expostos, e que voluntariamente aceito participar deste estudo. Também declaro ter recebido uma via deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, de igual teor, assinada por mim e pelo pesquisador principal ou seu representante, rubricada em todas as páginas.

Dores do Rio Preto/ES, _____de _____de
20____.

Participante da pesquisa/Responsável legal

Na qualidade de pesquisador responsável pela pesquisa “ANALISE DA ATIVIDADE DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DO DISTRITO DE PEDRA MENINA/ES”, eu, GABRIEL PIROVANI DIAS, declaro ter cumprido as exigências do(s) item(s) IV.3 e IV.4 (se pertinente), da Resolução CNS 466/12, a qual estabelece diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.

Pesquisador

APÊNDICE C – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA

Você poderia me dizer o que é o café para você? (o que significa pra você?)

Quando você começou a plantar café? Por que o café e não outros gêneros agrícolas?

Você poderia me relatar em detalhes um dia de rotina de trabalho? (que horas você dorme no dia anterior, que horas acorda, preparação para sair de casa, deslocamento, clima/sol/chuva, frio, chegada à lavoura, etc.)

Você poderia contar sobre o caminho do café da produção até a venda? Quais problemas você considera mais difíceis de enfrentar nesse percurso? Por quê?

Durante o tempo em que estive trabalhando com vocês, percebi que o café tem um tempo próprio que não é bem o tempo do relógio. O café especial possui um tempo próprio? Se sim, que tempo é esse? Como esse “tempo do café” te exige um trabalho diferenciado (específico)?

Como é essa relação da sua vida, do seu tempo com esse tempo tão específico do café?

Como você vê a relação do seu trabalho com a comunidade da Forquilha do Rio?

Você pode contar um pouco da sua história de vida na relação com o café?

Quando fomos panhar café nos pés perto da casa do seu irmão, percebi que é um serviço extremamente difícil e complexo para mim. Para você, o que é necessário

para ser um “bom” panhador de café? O que é necessário saber para “ser um bom” panhador de café?

Uma das dificuldades que eu tive foi me equilibrar na parambeira para conseguir pegar o café sem prejudicar a planta. Como você faz para conseguir panhar o café na parambeira? Você já caiu? Se machucou?

Como foi aprender a colher o café para você? Consegue se lembrar?

Quais problemas e dificuldades você enfrenta para produzir o café especial (do plantio à moagem/ou produção do grão torrado)?

Você me disse uma vez que a troca de serviço é um fenômeno que você só sabia da existência dele aqui, na forquilha do rio. Você poderia me contar um pouco mais de como funciona essa troca de serviços?

Durante uma de minhas visitas pude acompanhar um momento onde você recebia amostras de cafés colhidos por vários membros da sua família. Faz diferença para você trabalhar com a família? Se sim, que diferença é essa?

Você poderia falar um pouco sobre a importância da família na produção do seu café especial?

Quais problemas/conflitos você costuma ter que resolver “em/com família”?

Quais facilidades/vantagens trabalhar em família te proporciona?

A impressão que tive é que você tinha um papel central de coordenação dessa produção dos outros membros da família. Poderia falar um pouco sobre seu papel nas relações familiares?

APÊNDICE D – TESTE PILOTO

No dia 20 de Maio de 2021 entrei em contato com 3 produtores familiares de cafés especiais, a fim de ajustar ou encaminhar questões em relação ao questionário que iria submeter ao produtor que nos acolheu nos movimentos imersivos. Um produtor de Guaçuí e outro de Marechal Floriano, ambos municípios do Espírito Santo e uma produtora localizada no município de Varre-Sai, no norte do estado do Rio de Janeiro, na divisa com Minas e o ES. Enviei a seguinte mensagem para eles:

Olá xxxxxxxx bom dia! Como você tem passado?

Não sei se cheguei a comentar com você mas a minha pesquisa do mestrado no Programa de Pós Graduação em Psicologia Institucional na UFES é sobre a atividade de trabalho de uma família produtora de café especial, lá da forquilha do rio. E eu tava precisando de uma ajuda sua com a etapa atual da pesquisa.

Depois de um período acompanhando bem de perto o trabalho e a rotina dessa família, fiz várias anotações e nesse momento vou fazer uma entrevista com algumas questões para tirar algumas dúvidas e aprofundar o tema ainda mais.

Como você me ajudaria nesse momento? Eu faria o que chamam de teste piloto. Vou te encaminhar as perguntas que vou fazer ao produtor que me recebeu, e você me diz se entendeu, ou não entendeu alguma das perguntas. Se acha que algo deve ser modificado para ficar mais fácil de se entender ou de responder. Não é necessário responder as perguntas!

Enviei em seguida as perguntas que constituíam o questionário a ser submetido em entrevista semiestruturada, presente no Apêndice B

E por fim a seguinte mensagem:

é bem simples e sua ajuda será muito importante pra mim e para a pesquisa do tema!!

A primeira a me responder foi a produtora de cafés especiais de Varre-Sai:

Ei bom dia. Entendi. E acho que entendi a preocupação também. Só te peço um tempo pra eu pedir a ajuda do Fidélis. Ele conhece o linguajar das pessoas mais simples da cafeicultura sabe se comunicar com elas e pra mim a história talvez seja mais nova que é pra você. Pelo que li. Está bem fácil o entendimento.

Pesquisador: *Show! Obrigado.*

Talvez ele não saiba o que é gêneros agrícolas. Aí vc pode por entre parênteses o que significa.

Pesquisador: *show*

Ela me mandou um áudio logo em seguida:

É interessante como a agricultura familiar funciona sempre da mesma maneira, que se não for assim também não funciona né? Sempre tem alguém para coordenar as coisas. Eu tô vendo aí que você percebeu né, que o... esqueci o nome dele agora, deve ser ele. É que ele que bota ordem né, organiza sempre tem que ter uma pessoa que em cabeça tudo, senão o negócio não anda. Imagina você trabalhando dia e noite com seus primos? Aí eu vi aqui: "Quais os problemas que você encontra por trabalhar com a família?" - Risos- Ai queria ate ver resposta dele, "todos possíveis e imagináveis" Risos

Pesquisador: *Kkkkkkk. Massa de mais. Obrigado prla contribuição*

Quem me respondeu em seguida foi o produtor de Marechal Floriano

Fala meu amigo. Bom dia. Acho que não tinha comentado não. Mas respondo sim cara. É pra responder essas perguntas né?

Pesquisador: *não é necessário responder! é só me dizer se elas são compreensivas. se você acha que é preciso alterar alguma coisa. ou se tem mudaria alguma pergunta*

Atá. Posso responder depois.: Aí consigo ler com mais calma. Te um retorno melhor.

Mandei um áudio dizendo pra ele que não era necessário responder as perguntas, que era apenas para ler e dizer se entende.

Pra mim o questionário tá objetivo, acredito que o produtor não vai ter dificuldade de responder. São bem legais as perguntas e importantes para a agricultura familiar.

Pesquisador: *Show! Obrigado*

O terceiro produtor, o de Guaçuí, só me respondeu na manhã da entrevista.

Bom dia! Tudo bom? Eu não tive dificuldade em responder. As perguntas foram bem formuladas e de fácil interpretação. Acredito que a linguagem que você colocou fica fácil para nós agricultores conseguir responder sem nem uma dificuldade. Conhecendo algumas famílias da da forquilha, vai sair um belo trabalho. Abraços!

Pesquisador: *Perfeito, muito obrigado! Obrigado mesmo. Um abraço pra você*

APÊNDICE E – PARECER DO CONSELHO DE ÉTICA EM PESQUISA

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: ANALISE DA ATIVIDADE DOS PRODUTORES DE CAFÉS ESPECIAIS DO DISTRITO DE PEDRA MENINA/ES **Pesquisador:** GABRIEL PIROVANI DIAS **Área Temática:**

Versão: 1

CAAE: 39754919.3.0000.5542

Instituição Proponente: Centro de Ciências Humanas e Naturais da Universidade Federal do Espírito **Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.439.243

Apresentação do Projeto:

Trata-se do Projeto de Pesquisa vinculado ao Curso de Mestrado em Psicologia Institucional do Programa de Pós-graduação em Psicologia Institucional da Universidade Federal do Espírito Santo, sob a orientação do Prof. Dr. Ueberson Ribeiro Almeida. A referida pesquisa trata da atividade de produção, das experiências de trabalho e de vida dos diferentes produtores de café no que concerne ao processo de suas diversas atividades de trabalho na agricultura familiar vinculados ao café e os seus diferentes processos na produção. O Projeto tem como objetivo geral investigar a atividade dos produtores de café arábica especial na região da “Forquilha do Rio”, localizada na divisa entre os estados do Espírito Santo e Minas Gerais. Tem como base conceitual a perspectiva ergológica de Yves Schwartz e Louis Durrive, para pensarmos o trabalho como atividade e as suas implicações. Apresenta como problema de pesquisa compreender de que forma as arbitragens dos trabalhadores, durante o processo de produção do café, interferem na qualidade que atribuem a singularidade de “especial” ao café. Apesar da planta do café ser pesquisada por diversas áreas do conhecimento existem poucos estudos e pesquisas que contemplem os trabalhadores, considerando sua atividade laborial. As entrevistas durarão cerca de 40 a 60 minutos gravada em áudio digital, que serão transcritas e analisadas sob sigilo.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Analisar a atividade de trabalho dos produtores rurais de café da localidade de Pedra Menina no município de Dores do Rio Preto localizado no Espírito Santo.

Objetivo Secundário:

- Identificar os elementos da atividade cafeeira que marcam o trabalho desses produtores em seu dia-a-dia diferentes processos da produção do café.
- Discutir os elementos subjetivos que atravessam as práticas desses trabalhadores com os próprios trabalhadores.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

A pesquisa possui caráter qualitativo e os procedimentos adotados obedecem aos Critérios da Ética em Pesquisa com Seres Humanos, conforme Resolução nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde. A pesquisa é classificada como risco mínimo, não oferecendo em nenhum dos procedimentos usados riscos físicos ou morais, exceto algum desconforto psicológico, salvaguardado o sigilo dos dados coletados e respeito aos trabalhadores entrevistados. O pesquisador descreve no TCLE os Benefícios e Riscos associados à participação no Projeto, quais sejam: (1) Riscos: Os potenciais riscos da pesquisa são mínimos, avaliando que se configuram no âmbito subjetivo, durante a condução das entrevistas, podendo causar algum tipo de incômodo ao compartilhar vivências pessoais. Dessa forma, visando reduzir este potencial, o entrevistador conduzirá a entrevista buscando estabelecer um rapport, de modo que o participante se sinta à vontade para expor seus pensamentos isentos de receios de possíveis constrangimentos futuros, construindo um vínculo no qual os valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos serão respeitados. (2) Benefícios: Com a proposta de um enfrentamento dialógico sobre a situação de trabalho, é possível que questões antes ignoradas, possam emergir, tornando possível repensar procedimentos do trabalho. Dessa forma, existe a probabilidade de desenvolver alguma ideia para a produção de melhorias no trabalho, seja em relação a segurança, produção ou técnica do trabalho relacionado a produção de café em áreas rurais. Ao dar voz aos trabalhadores envolvidos com o trabalho do café, a pesquisa pretende contribuir com a produção de conhecimento nas áreas da Psicologia do Trabalho, Ergologia, Saúde Coletiva e Antropologia Rural promovendo reflexões e discussões que ganhem visibilidade no corpo acadêmico e social.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O pesquisador realizará uma pesquisa de abordagem qualitativa, com financiamento próprio, que tratará dos fenômenos inerentes a realidade social vivida, incluindo as ações e trocas intersubjetivas. A partir da questão norteadora 'Fale um pouco sobre o que você pensa a respeito da sua atividade de trabalho' serão realizadas entrevistas individuais, semi-estruturadas, a fim de

explorar as percepções dos participantes. Por meio dessa técnica, o entrevistado provocado a falar sobre o assunto, permitindo a construção de uma narrativa singular. Além disso, as entrevistas buscarão informações a respeito da história da relação entre trabalho e vida dos trabalhadores, e

sobre como ocorre a atividade dos mesmos no dia a dia no seu campo de trabalho. O cenário da pesquisa será o distrito de Pedra Menina localizado no município de Dores do Rio Preto na região do Caparaó do Espírito Santo. Como critério para participação na pesquisa, serão incluídos os trabalhadores que produzem ou trabalham diretamente com cafés especiais, tendo participado diretamente na prestação de serviços realizados a produção desses cafés, nos últimos 5 anos no distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto. Essa proposta de pesquisa ganha importância ao apreciar a atividade, as experiências de trabalho e de vida dos diferentes produtores de café no que concerne ao processo de suas diversas atividades de trabalho na agricultura familiar vinculados ao café e os seus diferentes processos na produção. A entrevista só será realizada com aqueles que aceitarem a participação na mesma, diante da confirmação expressa por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Como critério para participação na pesquisa, serão incluídos os trabalhadores que produzem ou trabalham diretamente com cafés especiais, tendo participado diretamente na prestação de serviços realizados a produção desses cafés, nos últimos 5 anos no distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto. Como critério de exclusão da pesquisa, serão excluídos da pesquisa trabalhadores que produziram ou trabalharam diretamente com o café commodity, nos últimos 5 anos no distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto. O pesquisador se dirigirá até o cenário da pesquisa e apresentará a proposta de estudo aos produtores durante o horário de expediente dos mesmos. Diante do aceite, será agendado um dia e horário adequado para a realização da entrevista. Após solicitada permissão para uso de gravador, a fim de registrar na íntegra o discurso dos participantes para posterior análise, as entrevistas serão armazenadas em mídia digital e, após o período de cinco anos serão deletadas, conservando a confidencialidade dos dados, entendendo que se tratam de informações pessoais. Para analisar o conteúdo dos dados das entrevistas, utilizaremos o conjunto de procedimentos e técnicas da análise de discurso.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

O projeto apresenta o TCLE, esclarecendo os possíveis riscos e benefícios aos 10 participantes a serem entrevistados, mencionando que a qualquer momento da pesquisa poderão desistir e retirar seu consentimento dado. Também está destacado no TCLE o compromisso da preservação da identidade e do resguardo da privacidade dos participantes durante todas as fases da pesquisa; o acesso ao projeto de pesquisa e aos resultados; a cobertura e ressarcimento de eventuais

despesas informadas e comprovadas; a garantia do direito facultado a busca da indenização em caso de eventual dano decorrente da pesquisa. O cronograma está atualizado e estruturado adequadamente e distribuído de modo a atender os objetivos elencados para a pesquisa

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Pesquisa apta a iniciar a coleta dos dados.

Considerações Finais a critério do CEP:

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1486601.pdf	28/10/2020 11:29:24		Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_atualizado.pdf	28/10/2020 11:28:49	GABRIEL PIROVANI DIAS	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_Detalhado_Atualizado.pdf	28/10/2020 11:21:57	GABRIEL PIROVANI DIAS	Aceito
Cronograma	CRONOGRAMA_ATUALIZADO.pdf	28/10/2020 11:20:24	GABRIEL PIROVANI DIAS	Aceito
Orçamento	Orcamento.pdf	09/12/2019 13:01:22	GABRIEL PIROVANI DIAS	Aceito
Outros	Termo_de_Sigilo_e_Confidencialidade.pdf	09/12/2019 13:00:07	GABRIEL PIROVANI DIAS	Aceito
Folha de Rosto	Folha_de_Rosto_Gabriel_Pirovani_Dias.pdf	09/12/2019 12:49:37	GABRIEL PIROVANI DIAS	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

VITÓRIA, 04 de Dezembro de 2020

Assinado por:
KALLINE PEREIRA AROEIRA
(Coordenador(a))