As mãos que colhem o seu café

@helgadeandrade
@iwcabrasil

INTRODUÇÃO

PROFISSIONAIS DO CAFÉ (DÊS)SILENCIADAS.

Entre o dia 14 de abril (Dia Mundial do Café) e 24 de maio (Dia Nacional do Café), a barista e educadora em cafés especiais Helga Andrade realizou, em parceria com a IWCA Brasil, um projeto de sensibilização para o silenciamento crônico das produtoras e outras mulheres profissionais do sistema agroindustrial do café. O projeto foi construído a partir do relato de histórias das famílias produtoras de café, a partir da perspectiva da mulher da família, e dos medos, alternativas e soluções que estão sendo implementadas na adequação das práticas agrícolas durante a pandemia do coronavírus.

A divulgação aconteceu nas plataformas do Instagram e Facebook, contando com a interação de diversos profissionais do setor e consumidores de café, celebrando e reconhecendo a presença dessas mulheres na resolução de problemas de forma criativa e adaptativa.

Muitas das mulheres participantes ainda são invisíveis nas suas comunidades e até nas suas famílias. O projeto teve a intenção de lembrá-las que elas estão presentes e que a dedicação delas pode fazer o café ainda mais especial. No fechamento do projeto, na data que marca o início oficial da colheita no Brasil, o protagonismo foi para as profissionais de toda a cadeia do café, que são ainda menos reconhecidas que as produtoras no contexto ainda machista da cadeia de produção. São técnicas agrícolas, agrônomas, degustadoras, torrefadoras, consultoras, traders, professoras, pesquisadoras, jornalistas, organizadoras de eventos, baristas e várias outras profissões de apoio à logística, finanças, educação, divulgação científica.

Quem quiser conhecer algumas dessas histórias e entender a repercussão desse tema no mercado de cafés pode acessar as publicações nos perfis @iwcabrasil e @helgadeandrade no Instagram.

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
– ESPECIALISTA EM CAFÉ –

INTRODUCTION

COFFEE PROFESSIONALS (UN)MUTED

From April 14 (World Coffee Day) to May 24 (National Coffee Day), barista and educator in specialty coffees Helga Andrade carried out, in partnership with IWCA Brasil, a project to raise awareness of the chronic silencing of producers and other professional women in the coffee agro-industrial system. The project was built from the storytelling of the coffee producing families, from the perspective of the family woman, and from the fears, alternatives and solutions that are being implemented in the adaptation of agricultural practices during the coronavirus pandemic.

The disclosure took place on Instagram and Facebook platforms, with the interaction of several professionals in the sector and coffee consumers, celebrating and recognizing the presence of these women in solving problems in a creative and adaptive way.

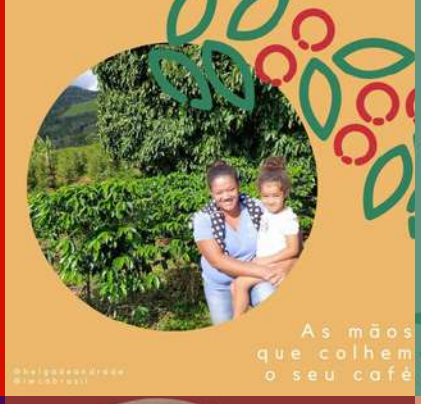
Many of the participating women are still invisible in their communities and even in their families. The project was intended to remind them that they are present and that their dedication can make coffee even more special.

At the end of the project, on the date that marks the official start of the harvest in Brazil, the focus was on professionals from the entire coffee chain, who are even less recognized than producers in the still macho context of the production chain. They are agricultural technicians, agronomists, q-graders, roasters, consultants, traders, teachers, researchers, journalists, event organizers, baristas and various other professions to support logistics, finance, education, scientific dissemination.

Anyone who wants to know some of these stories and understand the repercussions of this theme in the coffee market can access the publications on the profiles @iwcabrasil and @helgadeandrade on Instagram.

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
~ ESPECIALISTA EM CAFÉ ~

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

MELHOR
CAFÉ
ALIANÇA
DO CAFÉ
As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

As mãos
que colhem
o seu café

Couple
Couple Coffee

Laís

Ibiraci, Minas Gerais

Esta é a Lais, produtora em Ibiraci, região da Mogiana Mineira. Ela e o marido @elvisvilhena são muito atuantes na comunidade, participando da gestão da Cocapil (cooperativa local) e da Aliança Internacional das Mulheres do Café Brasil (sub-capítulo Mogiana).

Na @eldorado_specialtycoffees, propriedade que está na família há mais de 50 anos, o casal produz cafés especiais com o apoio de funcionários e safristas, que migram para a cidade na época da colheita.

Para superar esta crise, eles realizaram palestras para instruir os funcionários sobre os protocolos de prevenção do Covid-19.

"Estamos instalando tanques para higienização das mãos e distribuição de álcool em gel para todos os funcionários. Também demos férias a uma parte deles para não haver acúmulo de gente na propriedade", diz Lais.

"Fizemos parceria com a Secretaria de Saúde Municipal de Ibiraci para realizar triagem com os migrantes que vêm para colheita. Todos terão que passar por medição de temperatura e palestras a respeito da prevenção."

Laís

Ibiraci, Minas Gerais

This is Lais, a producer in Ibiraci, Mogiana Mineira region. She and her husband @elvisvilhena are very active in the community, participating in the management of Cocapil (local cooperative) and the International Women Coffee Alliance Brasil at Mogiana sub-chapter chapter.

At @eldorado_specialtycoffees, a property that has been in the family for more than 50 years, the couple produces specialty coffees with the support of employees and harvest workers, who migrate to the city at harvest time.

To overcome this crisis, they held lectures to instruct employees on the Covid-19 prevention protocols. tanks for hand hygiene and distribution of hand sanitizer to all employees. We also gave holidays to part of them so that there was no accumulation of people on the property, "says Lais. Everyone will have to undergo temperature measurement and lectures on prevention. "

Letícia

Divino, Minas Gerais

A Letícia é cafeicultora em Divino, na região das Matas de Minas. Ela pertence à quarta geração de produtores na sua propriedade centenária. Segundo ela, é esta geração que sabe trabalhar corretamente na terra com o café.

"Estamos tendo qualificação com os cursos do SENAR e recebemos orientação para saber gerenciar a propriedade. Temos acompanhamento e assistência, que alimenta muitos sonhos e projetos. A partir do momento em que conhecemos a terra e os produtos, abre um leque de possibilidades de negócios e, se a gente não tiver isso, morre uma cadeia, acabam os sonhos. A gente sabe andar com base nos produtos que produzimos na nossa terra."

Com o acompanhamento da agrônoma Sandy Espinoso, do Programa ATeG, a família da Letícia está aprimorando os cuidados com a produção nesta safra. Ela já torrava o seu café e, antes do início da quarentena, fez o curso de Barista para aprender a preparar a bebida corretamente. Levou junto a filha, Larissa, que já sabe o que é qualidade e dá todo o apoio à mãe.

"Através dos cursos descobrimos que temos em mãos um café especial, que era desvalorizado pelos cuidados indevidos no pós-colheita."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
ESPECIALISTA EM CAFÉ

Letícia

Divino, Minas Gerais

Letícia is a coffee grower in Divino, in the Matas de Minas region. She belongs to the fourth generation of producers on her century-old property. According to her, it is this generation that knows how to work properly on the land with coffee.

"We are being qualified with SENAR courses and we received guidance on how to manage the property. We have follow-up and assistance, which feeds many dreams and projects. From the moment we know the land and the products, it opens up a range of business possibilities and, if we don't have that, a chain dies, dreams end. We know how to walk based on the products we produce on our land. "

With the support of agronomist Sandy Espinoso, from the ATeG Program, Letícia's family is improving production care this season. She was already roasting her coffee and, before the quarantine started, she took the Barista course to learn how to prepare coffee drinks correctly. She took her daughter, Larissa, who already knows what quality is and gives all the support to her mother.

"Through the courses we discovered that we have specialty coffee in hand, which was devalued due to undue care in the post-harvest."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
~ ESPECIALISTA EM CAFÉ ~

Gabriela

São Gonçalo do Sapucaí, Minas Gerais

Gabi é filha da D. Maria Silvia, cafeicultora que dedica sua vida ao campo há 35 anos, cuidando de duas propriedades com o auxílio da família: a Estância Santa Luzia, em São Gonçalo do Sapucaí, e a Fazenda das Amoras, em Nepomuceno. A região é a premiada Mantiqueira de Minas, terra de mulheres fortes e cafés premiados mundialmente.

O amor pelo café passeou pela família toda e chegou até o genro, o @felipebrazza. Gabi e ele fundaram o Café das Amoras, torrefação que segue firme e forte entregando café em casa durante a #quarentena em BH com torras do @renatoarriel.

Gabi, Felipe e os filhos precisaram ir para a fazenda apoiar D. Maria Silvia nesse período de incertezas, e aproveitaram para mergulhar de cabeça na colheita do café.

Esta foto é da colheita seletiva que Gabi e Felipe estão fazendo para aproveitar o tempo do isolamento social.

"As medidas que já tomamos aqui na Fazenda começaram pelo uso das máscaras por todos os funcionários. Colocamos um tubo de álcool gel para cada um com o nome que fica aqui na fazenda para usarem sempre que não der para lavar as mãos", diz Gabi.

"Estamos fazendo a higienização da Kombi com álcool e ao chegar da cidade jogamos uma solução de água sanitária nas rodas. Sempre andando com as janelas abertas. Para a colheita já planejamos 2 a 3 viagens para que as pessoas não fiquem agrupadas."

Gabriela

São Gonçalo do Sapucaí, Minas Gerais

Gabi is the daughter of D. Maria Silvia, a coffee farmer who has dedicated her life to the countryside for 35 years, taking care of two properties with the help of her family: Estância Santa Luzia, in São Gonçalo do Sapucaí, and Fazenda das Amoras, in Nepomuceno. The region is the award-winning Mantiqueira de Minas, land of strong women and award-winning coffees worldwide.

The love for coffee went through the whole family and reached his son-in-law, @felipebrazza. He and Gabi founded Café das Amoras, roasting that goes on steady and strong delivering coffee at home during the #quarentena in BH with @renatoarriel roaster.

Gabi, Felipe and their children had to go to the farm to support D. Maria Silvia during this period of uncertainty, and took the opportunity to plunge headlong into the coffee harvest.

This photo is of the selective harvest that Gabi and Felipe are doing to enjoy the time of social isolation.

"The measures we have already taken here at the Farm began with the use of masks by all employees. We put a tube of hand sanitizer for each one with the name which stays here on the farm to use whenever they can't wash their hands ", says Gabi.

"We are cleaning the van with alcohol and when we arrive from the city we throw a bleach solution on the wheels. Always walking with the windows open. For the harvest we have already planned 2 to 3 trips so that people are not grouped. "

Maria Aparecida

Alto Caparaó, Minas Gerais

Maria Aparecida é cafeicultora em Alto Caparaó, Minas Gerais. A cidade faz divisa com o Parque Nacional do Caparaó, e se tornou uma região muito reconhecida pelos cafés excepcionais de colheita tardia. Em 2019, Maria Aparecida, o marido e o filho conquistaram o primeiro lugar no concurso Coffee of the Year, promovido pela @semanainternacionaldocafe.

O Recanto dos Tucanos foi adquirido há 32 anos. "Quando meu marido comprou o sítio e até pouco tempo, o café era muito desvalorizado. Meu marido cortou muitos pés de café e plantou frutas. O café passou a ser valorizado depois que começamos a trabalhar com agricultura sintrópica", conta Maria Aparecida.

A sintropia é responsabilidade do filho do casal, @wiliansvaleriojunior , que estudou muito para desenvolver este manejo, buscando qualidade de vida e uma produção livre de agroquímicos não só do café, mas também de frutas e hortaliças.

"Estamos terminando a construção de uma cafeteria no sítio, onde iremos receber turistas com café e broa mineira. Iremos continuar com as visitas guiadas para conhecimento da Sintropia como manejo livre de agrotóxico e com os cursos de Agricultura Sintrópica com foco em cafeicultura.

Enquanto não podem receber visitantes, o trabalho acontece em família e com alguns funcionários da cidade, sempre observando os cuidados de higiene. Eles contam também com a tecnologia para comunicar com os clientes e comercializar o café torrado: tudo feito pelo instagram, facebook, e-mail e whatsapp.."Queridos companheiros de luta, tudo isso vai passar!"

Eu mal posso esperar para conhecer propriedades como o @recantodostucanosnf por meio do agroturismo! E você, que sonhos está cultivando para quando a quarentena passar?

Maria Aparecida

Alto Caparaó, Minas Gerais

Maria Aparecida is a coffee grower in Alto Caparaó, Minas Gerais. The city borders the Caparaó National Park, and has become a region well known for exceptional late-harvest coffee. In 2019, Maria Aparecida, her husband and son won first place in the Coffee of the Year contest, promoted by @semanainternacionaldocafe

Recanto dos Tucanos was acquired 32 years ago. "When my husband bought the farm and until recently, coffee was very undervalued. My husband cut a lot of coffee and planted fruit. Coffee started to be valued after we started working with syntropic agriculture ", says Maria Aparecida.

Syntropy is the responsibility of the couple's son, @wiliansvaleriojunior, who has studied hard to develop this management, seeking quality of life and a production free of agrochemicals not only from coffee, but also from fruits and vegetables.

"We are finishing the construction of a cafeteria on the site, where we will receive tourists with coffee and bread from Minas Gerais. We will continue with guided tours to get to know Sintropia as pesticide-free management and with Syntropic Agriculture courses focusing on coffee growing.

While they cannot receive visitors, the work takes place in the family and with some city employees, always observing hygiene care. They also have the technology to communicate with customers and sell roasted coffee: all done on instagram, facebook, e-mail and whatsapp.

"Dear fighting companions, all this will pass!"

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ BRASIL

Helga Andrade – ESPECIALISTA EM CAFÉ –

Josane

Afonso Cláudio, Minas Gerais

Josane produz seu café no Sítio Bom Destino, na cidade de Afonso Cláudio. Sua região? As Montanhas do Espírito Santo, um lugar tão bonito e de cafés tão bons que não tem como esquecer. Ela pertence à quarta geração cafeicultora da família.

Ela lembra que viver da terra é conviver com o incerto. "O sentimento de incerteza faz parte do cotidiano de quem está no campo por uma vida inteira: a incerteza das intempéries climáticas, do preço... mas sempre seguimos em frente, porque acreditamos no que fazemos e que tudo vai dar certo!"

Na #quarentena não é diferente. A família cuida do pós-colheita, terreiros, separação de lote e armazenagem do café.

"Trabalhamos com café de qualidade, o que exige higiene do início ao fim. Isso já ajuda muito na prevenção do problema do covid-19", Josane completa.."Trabalhamos também com parceiros, famílias que cuidam do talhão de café e ficam com partes do produto. Por isso estamos evitando nos aproximar uns dos outros. O celular ajuda muito na comunicação. Através deles estamos conectados com todas as pessoas de todos os lugares. A informação nos ajudou muito nesse momento. O conhecimento abre portas!"

Este ano, a colheita da Josane deve começar em junho. Estas fotos maravilhosas são da colheita do ano passado. Agora, a família está fazendo a manutenção dos equipamentos e limpeza das máquinas, porque quando a colheita começa, o dia fica pequeno...

Josane

Afonso Cláudio, Minas Gerais

Josane produces his coffee at Sítio Bom Destino, in the city of Afonso Cláudio. Her region? The Mountains of Espírito Santo, a place so beautiful and with coffees so good that you cannot forget. She belongs to the family's fourth generation coffee growers.

She remembers that to live on the land is to live with the uncertainity. "The feeling of uncertainty is part of the daily life of those who are in the countryside for a lifetime: the uncertainty of weather conditions, of the price ... but we always move on, because we believe in what we do and that everything is going to work out!"

It is no different at #quarentena. The family takes care of post-harvest, dry yards, lot separation and coffee storage.

"We work with quality coffee, which requires hygiene from start to finish. This already helps a lot in preventing the covid-19 problem", Josane adds.

"We also work with partners, families who take care of the coffee plot and keep parts of the product. So we are avoiding getting close to each other. The cell phone helps a lot in communication. Through them we are connected with all people everywhere. The information helped us a lot at that time. Knowledge opens doors! "

This year, Josane's harvest should start in June. These wonderful photos are from last year's harvest. Now, the family is maintaining the equipment and cleaning the machines, because when the harvest begins, the day gets small ...

Maria Célia

Martim Soares, Minas Gerais

Esta é a Maria Célia, de Martins Soares, nas belas Matas de Minas. Ela é proprietária do Café Chico Gerônimo. "A gente trabalha em família", diz ela, orgulhosa.

Na propriedade, a família continua indo trabalhar na roça, mas se prevenindo para ter o menor contato possível com pessoas de fora. As capacitações do Senar Minas, com apoio da IWCA Brasil sub-capítulo Matas de Minas, abriram um novo horizonte para ela, que está investindo na qualidade do café que produz e torra. Com o apoio da @unucafes, Maria Celia também está desenvolvendo um planejamento para incrementar o marketing e criar uma identidade visual para o seu café.

Nos momentos de dificuldade, ela se vale da fé. "Eu tenho um salmo que traz segurança para poder enfrentar todo problema que vem. Só saímos de casa para comprar alimentos, mas cultivamos nossa fé assistindo a missa pela televisão, toda a família junta."

"Meu filho também toca violão e guitarra e a gente canta junto para se divertir", completa Maria Célia.

O salmo preferido dela é o 91.

Maria Célia

Martim Soares, Minas Gerais

This is Maria Célia, from Martins Soares, in the beautiful Matas de Minas region. She owns *Café Chico Gerônimo*. "We work as a family," she says proudly.

On the property, the family continues to go to work in the fields, but preventing themselves from having contact with outsiders as much as possible. The training of Senar Minas, with support from the IWCA Brasil sub-chapter Matas de Minas, opened a new horizon for her, she is investing in the quality of her coffee, she produces and roasts it. With the support of @unucafes, Maria Celia is also developing a plan to improve marketing and create a visual identity for her coffee.

In times of difficulty, she makes use of faith. "I have a psalm that brings security to be able to face every problem that comes. We just leave the house to buy food, but we cultivate our faith by watching the mass on television, the whole family together. "

"My son also plays the guitar and we sing together for fun", adds Maria Célia.

Her favorite psalm is 91.

Simone

Cambuquira, Minas Gerais

Simone é produtora em Cambuquira, na Região da Mantiqueira de Minas. Sua família está há mais de 130 anos na cafeicultura. Além de liderar a Fazenda Santa Quitéria junto com Arthur, seu esposo, Simone também é uma liderança entre as mulheres do café na Mantiqueira.

O casal pratica a sucessão familiar e os filhos participam diretamente da gestão da fazenda.

"Para nós da Santa Quitéria o período de quarentena tem sido de muitas precauções. Na colheita deste ano, vamos contratar colaboradores do nosso município. Otimizamos nossos protocolos de higiene e criamos um grupo de WhatsApp com todos os colaboradores, com objetivo de orientá-los quanto à importância de seguir o distanciamento social."

Simone deixa uma mensagem carinhosa para os trabalhadores do café: "Neste momento tão delicado que atravessamos, sugiro muito otimismo e discernimento para interpretar as informações disponíveis. É fundamental preservar a saúde, principalmente mental. Façam cada um sua parte, o enfrentamento deste vírus depende de nós todos."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
ESPECIALISTA EM CAFÉ

Simone

Cambuquira, Minas Gerais

Simone is a producer in Cambuquira, in the Mantiqueira de Minas Region. Her family has been in coffee farming for more than 130 years. In addition to leading Fazenda Santa Quitéria together with Arthur, her husband, Simone is also a leader among the coffee women in Mantiqueira de Minas.
The couple practices family succession and the children participate directly in the management of the farm.
"For us in Santa Quitéria, the quarantine period has been a time of a lot of precautions. In this year's harvest, we will hire employees from our municipality. We optimized our hygiene protocols and created a WhatsApp group with all employees, with the objective of guiding them on the importance of following social distancing. "
Simone leaves a loving message for coffee workers:
"In such a delicate moment that we are going through, I suggest a lot of optimism and discernment to interpret the available information. It is essential to preserve health, especially mental health. Do each one your part, coping with this virus depends on us all. "

Ucha

Três Pontas, Minas Gerais

A Ucha é filha de cafeicultores, psicóloga e professora universitária. Depois de muitos anos vivendo no Rio de Janeiro, ela se viu tomando uma decisão que mudaria sua vida pra sempre: voltar para Três Pontas, sua cidade natal no Sul de Minas, e assumir a gestão da fazenda da família.

Ela não só conduziu a sucessão familiar no negócio, como implementou uma verdadeira revolução na propriedade. Não foi à toa que as Fazendas Caxambu e Aracaçu viraram referência de gestão para cafés especiais e a Ucha se tornou a primeira mulher presidente da BSCA – Associação Brasileira de Cafés Especiais, no final de 2017.

"Eu e meus irmãos somos a terceira geração na fazenda e nossa família está há 103 anos na atividade café. Na quarentena, o desafio é que cada um de nós assuma a responsabilidade com os cuidados pessoais necessários para que assim cuidemos uns dos outros."

Ela completa: "E que não deixemos de entrar em constante sintonia com a natureza, pois ela todos os dias nos convida a acreditar na vida, ver que tudo passa e a colheita sempre vem! Esse tem sido nosso slogan na fazenda."

Quem conhece a Ucha sabe o quanto esse abraço em família simboliza o carinho com que ela trata sua equipe e seu café.

Ucha

Três Pontas, Minas Gerais

Ucha is the daughter of coffee farmers, a psychologist and a university professor. After many years living in Rio de Janeiro, she found herself making a decision that would change her life forever: return to Três Pontas, her hometown in the south of Minas, and take over the management of the family farm.

Not only she did drive family succession in the business, she also implemented a true property revolution. It was not by chance that the Caxambu and Aracaçu farms became a management reference for specialty coffees and Ucha became the first female president of BSCA - Brazilian Association of Specialty Coffee, at the end of 2017.

"My brothers and I are the third generation on the farm and our family has been in the coffee business for 103 years. In quarantine, the challenge is for each of us to take responsibility with the personal care needed to take care of each other. "

She adds: "And let us not fail to get in constant harmony with nature, because it invites us to believe in life every day, to see that everything passes and the harvest always comes! That has been our slogan on the farm. "

Anyone who knows Ucha knows how much this family hug symbolizes the affection with which she treats her team and her coffee.

Miriam Claudia

Carangola, Minas Gerais

Essa é a Miriam Claudia, produtora rural da comunidade rural de Conceição, situada no município de Carangola. Sua propriedade, onde produz o @cirelecafes, está na região das Matas de Minas, talvez o lugar em que a cafeicultura familiar mais salta aos olhos de qualquer visitante desavisado.

"Nesse momento de isolamento social estamos aproveitando para preparar a colheita, vendo os cuidados necessários com os nossos terreiros e preparando nossas casas para a chegada do nosso fruto mais amado", conta Miriam.

"Também aproveitamos para ampliar nossos horizontes na divulgação da nossa marca e captação de novos clientes através dos meios digitais." Sim, pessoal: o campo está moderno que dá gosto de ver!

"Também estamos explorando um mercado novo para nós que é a venda dos nossos cafés na modalidade delivery, que foi uma oportunidade criada pela nossa mobilizadora do Senar Minas, Fernanda, juntamente com a Naiane que também é produtora rura. A feira do produtor rural física foi transformada em feira delivery.

Com essa estratégia, nós produtores poderemos passar por esse período sem perder a nossa renda e fazendo chegar à mesa dos nossos clientes os produtos que eles necessitam sem colocar em risco a saúde de todos."

A Miriam manda um recadinho pra você que ainda está perdido e tentando se adequar:."Não está sendo fácil ficar longe das pessoas que amamos, não está fácil trabalhar de maneiras que nunca trabalhamos, mas quando tudo passar vamos ver que aprendemos coisas que talvez jamais faríamos se não fosse pela crise. Tudo é aprendizado, não é só dor e tristeza, é também oportunidade de crescermos como pessoas e como profissionais. A crise vai passar e ao final estaremos juntos de mãos dadas para agradecer por todo o aprendizado."

Miriam Claudia

Carangola, Minas Gerais

This is Miriam Claudia, a coffee producer in the rural community of Conceição, located in the municipality of Carangola. Her property, where she produces @cirelecafes, which is in the Matas de Minas region, is known by the family agriculture.

"In this moment of social isolation, we are taking the opportunity to prepare the harvest, seeing the necessary care with our dry yards and preparing our homes for the arrival of our most beloved fruit", says Miriam. . "We also took the opportunity to expand our horizons in publicizing our brand and attracting new customers through digital media." Yes, folks: the farm is getting modern day by day!

"We are also exploring a new market for us, which is the sale of our coffees in delivery mode, which was an opportunity created by our mobilizer from Senar Minas, Fernanda, together with Naiane, who is also a rural producer. The physical farmers' fair was transformed into a delivery fair.

With this strategy, we producers will be able to go through this period without losing our income and bringing the products they need to the table of our customers without putting everyone's health at risk. "

Miriam sends you a message that is still lost and trying to adapt:

"It is not easy to be away from the people we love, it is not easy to work in ways that we never worked before, but when everything is over we will see that we learned new things that we might never would have learned if it wasn't for the crisis. Everything is about learning, it is not only pain and sadness, it is also an opportunity to grow as people and as professionals. The crisis will pass and in the end we will be together hand in hand to be thankful for all lessons learned."

Ana Cecília

Carmo do Paranaíba, Minas Gerais

Ana Cecília é produtora em Carmo do Paranaíba, Região do Cerrado Mineiro. O Cerrado é uma região nova na cafeicultura, quando comparada a culturas centenárias em outras regiões mineiras.

No entanto, o perfil empreendedor dos produtores que iniciaram o cultivo de café nessa região logo a tornou conhecida no mundo todo pela produção de *Cafés de Atitude*.

A produção na região é, em grande parte, mecanizada, mas ainda assim, todos os produtores locais precisaram se adaptar às novas condições impostas pela pandemia. Na São Luiz Estate Coffee, Ana Cecilia e a família precisaram redobrar os cuidados.

"Criamos e implementamos protocolos de higiene", conta Ana Cecília.

"O ponto mais crítico é a higienização do transporte dos trabalhadores rurais, porque é o momento em que todos estão juntos."

Ana Cecília

Carmo do Paranaíba, Minas Gerais

Ana Cecília is a producer in Carmo do Paranaíba, in the Cerrado Mineiro region. The Cerrado is a new region in coffee growing, when compared to centuries-old cultures in other Minas Gerais' regions. However, the entrepreneurial profile of the producers who started growing coffee in this region soon made it known worldwide for the production of "*Coffee produced with Attitude*".

Production in the region is largely mechanized, but still, all local producers have had to adapt to the new conditions imposed by the pandemic. At São Luiz Estate Coffee, Ana Cecilia and her family needed to double their care.

"We created and implemented hygiene protocols", says Ana Cecília. "The most critical point is the hygiene of the transportation of rural workers, because it is the moment when everyone is together."

Maria Selma

Machado, Minas Gerais

Maria Selma é a 4ª geração a trabalhar com café na Fazenda Recanto, em Machado, no Sul de Minas. Ela e o marido Afrânio gerenciam a propriedade, que nos últimos anos passou a contar também com o olhar criterioso da filha mais velha, Paula.

A sucessão familiar tem acontecido naturalmente: Paula se envolve nos processos de campo e também tem aberto novas frentes de negócio, como a venda do café torrado na fazenda.

"Estamos vivendo e entendendo a pandemia dia após dia para garantir a nossa segurança e de todos que trabalham com a gente", a Paula me conta.

"Estamos trazendo os funcionários em nossos veículos com 50% da capacidade. Ao chegar na fazenda, todos passam por uma pia com sabão para higienizar as mãos antes de bater o ponto, os veículos são limpos todas as manhãs, passando o máximo de informação possível com clareza para que eles entendam a real dimensão da pandemia. Doamos sabonetes a todas as famílias que trabalham com a gente, porque consideramos um item básico e indispensável."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
– ESPECIALISTA EM CAFÉ –

Maria Selma

Machado, Minas Gerais

Maria Selma is the 4th generation working with coffee at Fazenda Recanto, in Machado, in the south of Minas. She and her husband Afrânio manage the property, which in recent years has also had the discerning eye of their eldest daughter, Paula.

The family succession has happened naturally: Paula is involved in the field processes and has also opened new business fronts, such as the sale of roasted coffee on the farm.

"We are living and understanding the pandemic day after day to ensure our safety and also of everyone who works with us", Paula tells me.

"We are bringing employees in our vehicles with 50% capacity. Upon arriving at the farm, everyone goes through a sink with soap to wash their hands before the time hits, vehicles are cleaned every morning, giving as much information as possible clearly so that they understand the real dimension of the pandemic. We donate soap to all the families that work with us, because we consider it a basic and indispensable item. "

Flávia

Jacarezinho, Paraná

Essa é a Flávia, engenheira agrônoma e produtora na Fazenda Califórnia. Ela e o marido, Luiz, assumiram a propriedade localizada em Jacarezinho, na região do Norte Pioneiro do Paraná, há 16 anos.

Com a pandemia, foi criado o Comitê Especial de Gestão do Coronavírus/Covid-19, juntamente com os membros da CipaTR e os técnicos de segurança da fazenda para traçar estratégias para lidar com o novo cenário.

"Verificamos a temperatura diária dos nossos colaboradores, no momento de entrar no veículo de transporte, após horário de almoço e antes de ir embora. Também elaboramos um procedimento para higienização e desinfecção do veículo de transporte dos colaboradores, banheiros e refeitório", conta Flávia.

Fornecemos vacina da gripe para todos os nossos colaboradores e fazemos uma reunião semanal com a diretoria informando sobre as medidas de prevenção, além de transmitir segurança e tranquilidade com relação à manutenção dos empregos e dos salários. Somos uma família e essa relação de respeito, confiança, proximidade, instalada há 16 anos, está fazendo com que superemos juntos essa crise."

A cafeicultura paranaense é um capítulo à parte na história do Brasil. No final do século XIX e início do século XX, desbravadores paulistas e mineiros descobriram no solo vulcânico e clima ameno da região o potencial para produzir bons cafés. No entanto, a região ficou conhecida pela geada negra, que dizimou cafezais inteiros em 1975 e fez muitas famílias perderem tudo. Felizmente, 45 anos depois, os replantios e a persistência dos cafeicultores fez ressurgirem cafés únicos, diferentes de todas as outras regiões brasileiras.

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
ESPECIALISTA EM CAFÉ

Flávia

Jacarezinho, Paraná

This is Flávia, an agronomist and producer at Fazenda California. She and her husband, Luiz, took over the property located in Jacarezinho, in the North Pioneiro region of Paraná, 16 years ago.

With the pandemic, the Special Coronavirus / Covid-19 Management Committee was created, together with the members of CipaTR and the farm security technicians to outline strategies to deal with the new scenario.

"We check the daily temperature of our employees, when entering the transport vehicle, after lunch and before leaving. We also developed a procedure for cleaning and disinfecting the transportation vehicle for employees, bathrooms and cafeteria" says Flávia.

'We provide flu vaccine to all our employees and hold a weekly meeting with the board to inform them about preventive measures, in addition to providing security and peace of mind regarding the maintenance of jobs and salaries. We are a family and this relationship of respect, trust and closeness, installed 16 years ago, is making us overcome this crisis together. "

Coffee production in Paraná is a separate chapter in the history of Brazil. At the end of the 19th century and the beginning of the 20th century, explorers from São Paulo and Minas Gerais discovered the potential to produce good coffees in the volcanic soil and mild climate of the region. However, the region became known for its black frost, which decimated entire coffee plantations in 1975 and made many families lose everything. Fortunately, 45 years later, replanting and the persistence of coffee growers has brought back unique coffees, unlike any other Brazilian region.

Daniela

Pardinho, São Paulo

O pai da Dani começou a plantar café há uns 30 anos em Pardinho, no interior de São Paulo. O sítio, comprado em 1977, levou o nome de quem, 15 anos depois, assumiria não só os cafés da propriedade, mas um papel estratégico na cultura da região: Sítio Daniella.

Desde que se mudou para o sítio, a Dani começou a trabalhar para fazer cafés especiais. Depois de algumas belas premiações, ela participou ativamente da realização do Primeiro Concurso de Cafés Especiais de Pardinho e Região, o que ela conta com uma alegria sem tamanho!

"E agora, com o Covid-19, estamos nos preparando para ter uma colheita adequada aos protocolos sanitários. Temos uma maturação bem tardia e só iniciaremos nossa colheita no final de junho, o que nos dá tempo suficiente para tudo isso", conta Dani.

"Temos a vantagem de ter um alojamento para os safristas aqui na fazenda, o que nos poupa do transporte diário, um grande gargalo nessa safra. E no mais, continuaremos trabalhando como sempre, com muito respeito, carinho e segurança de toda nossa equipe!

Espero que possamos aprender com essa pandemia a ter um olhar mais cuidadoso com o próximo e saber que nosso bem estar está diretamente ligado ao bem estar do outro. Somos o elo de uma corrente que não pode quebrar!"

Daniella

Pardinho, São Paulo

Dani's father started planting coffee 30 years ago in Pardinho, in the interior of São Paulo. The site, purchased in 1977, took the name of who, 15 years later, would assume not only the cafes on the property, but a strategic role in the culture of the region: Sítio Daniella.
Since moving to the site, Dani has started working to produce specialty coffees. After some beautiful prizes, she actively participated in the First Contest of Specialty Coffees of Pardinho and Region, which she tells about with greatest joy!
"And now, with Covid-19, we are getting ready to have a harvest suitable to the health protocols. We have a very late maturation and we will only start our harvest at the end of June, which gives us enough time for all of this ", says Dani.
"We have the advantage of having accommodation for the harvest workers here on the farm, which saves us from daily transportation, a major bottleneck in this harvest. In addition, we will continue to work as always, with great respect, affection and safety from our entire team!
I hope that we can learn from this pandemic to take a more careful look at others and to know that our well being is directly linked to the well being of others. We are the link in a chain that cannot break! "

Simone

Araponga, Minas Gerais

A Simone e o João são proprietários do Sítio Jardim das Oliveiras, na cidade Araponga, Região das Matas de Minas. A família da Simone já estava no café, mas foi há 9 anos que ela e o marido resolveram deixar seus empregos e se dedicar exclusivamente à cafeicultura.

Ano passado, a Sofia, filha do casal que estudava Ciências Econômicas, deu à Simone a maior alegria da vida: fez um curso de Classificação e Degustação do Senar Minas, foi para a @semanainternacionaldocafe e resolveu mudar para a Agronomia na UFV. Sinto cheiro de sucessão familiar!

"Vamos colher uma boa parte da safra com a família e colaboradores que moram na propriedade. Também tentaremos usar maior parte da mão de obra da cidade e estamos nos baseando nas normativas para criarmos nosso protocolos de higiene", conta Simone.

"Nossa colheita é maior parte manual, mas este ano usaremos a derriçadeira onde for possível para evitar aglomerações".

"Estamos ansiosos para receber os trabalhadores na propriedade da melhor forma e com muita segurança. Que juntos possamos fazer uma linda safra, com respeito a todos e ao meio ambiente. Que Deus esteja ao nosso lado!"

Simone

Araponga, Minas Gerais

Simone and João owns Sítio Jardim das Oliveiras, in the city of Araponga, in the Matas de Minas Region. Simone's family was already at the coffee farming, but it was 9 years ago that she and her husband decided to leave their jobs and dedicate themselves exclusively to coffee growing.

Last year, Sofia, their daughter was studying Economic Sciences and recently she gave Simone the greatest joy in life: she took a Classification and Cupping course at Senar Minas, went to @semanainternacionaldocafe and decided to change her major to Agronomy at UFV. I am feeling the family sucession happening in Simone's family!

"We are going to harvest a good part of the harvest with the family and employees who live on the property. We will also try to use most of the city's labor and we are basing ourselves on the regulations to create our hygiene protocols ", says Simone. "Our harvest is mostly manual, but this year we will use the stripping mechanized method where possible to avoid agglomerations".

"We are looking forward to welcoming workers on the property in the best way and with great security. That together we can have a beautiful harvest, with respect for everyone and the environment. May God be at our side! "

Thaís

Oliveira, Minas Gerais

A Thais é produtora do Campo das Vertentes. A propriedade dela fica em Oliveira, bem pertinho daqui de Beagá.

Ela está há 6 anos na cafeicultura, buscando melhorar constantemente a qualidade do seu café. Thais se considera uma aprendiz no campo. "Mas uma aprendiz muito entusiasmada", diz ela.

"Produzo a 1000 metros de altitude, muitas variedades: mundo novo, catuaí, catucaí, topázio... o arara que estamos experimentando... tenho feito café de boa qualidade e estou no caminho de fazer cada vez melhor. Conto com o apoio da Emater pelo Certifica Minas e do Senar Minas, que tem oferecido muitos cursos aqui na fazenda."

O desafio maior segundo a Thais "é produzir qualidade com sustentabilidade, o que inclui rentabilidade." Especialmente nesse momento de crise.

Thaís

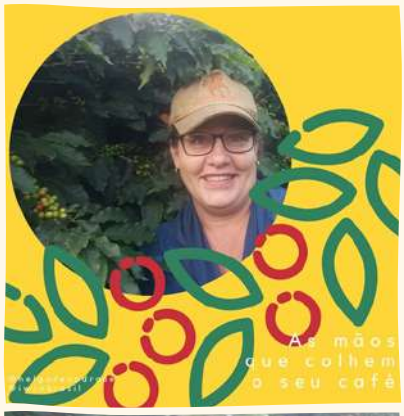
Oliveira, Minas Gerais

Thais is a producer of Campo das Vertentes region. Her property is in Oliveira, very close to Belo Horizonte.

She has been in coffee farming for 6 years, constantly seeking to improve the quality of her coffee. Thais considers herself an apprentice in the field. "But a very enthusiastic apprentice," she says.

"I produce at 1000 meters of altitude, many varieties: mundo novo, catuaí, catucaí, topázio ... the arara that we are experimenting... I have been making good quality coffee and I am on my way to make it even better. I count on the support of Emater by Certifica Minas and Senar Minas, which has offered many courses here on the farm. "

The biggest challenge according to Thais "is to produce quality with sustainability, which includes profitability." Especially at this time of crisis.



Márcia

Ilicínea, Minas Gerais

A Márcia é produtora em Ilicínea, no Sul de Minas Gerais. Ela é casada com o Richadson e eles têm quatro filhos: Rodrigo de 25 anos, João Pedro de 19, Paulo Henrique de 17 e Juliana de 13. A família mora no Sitío São Judas Tadeu.

"Somos uma família de agricultores e estamos enfrentando essa pandemia com todas as prevenções, utilizando álcool gel, máscaras e mantendo o distanciamento social, mesmo sendo apenas nós que iremos para a colheita", conta a Márcia.

"Estamos confiantes que logo tudo vai passar e animados com a safra deste ano, que promete ser melhor que a do ano passado. Vamos seguindo em frente sempre com foco, força ,fé e na busca de levar sempre o melhor café para o consumidor!"

Márcia

Ilicínea, Minas Gerais

Márcia is a producer in Ilicínea, in the south of Minas Gerais. She is married to Richadson and they have four children: Rodrigo, 25, João Pedro, 19, Paulo Henrique, 17 and Juliana, 13. The family lives in Sitío São Judas Tadeu.

"We are a family of farmers and we are facing this pandemic with all the precautions, using alcohol gel, masks and maintaining social distance, even though it is only us who will go to the harvest", says Márcia.

"We are confident that soon everything will pass and excited about this year's harvest, which promises to be better than last year's. We keep moving forward with focus, strength, faith and in the quest to always bring the best coffee to the consumers! "

Franciele

Manhuaçu, Minas Gerais

A Franciele é produtora em Manhuaçu, na região das Matas de Minas. Ela se capacitou com os cursos do Senar Minas em classificação e degustação de café, cafés especiais e barista.

"Na nossa propriedade, que fica a 5km da cidade, os tempos de Covid-19 têm, sim, afetado nossa rotina. Estou usando esse tempo para dar continuidade à sucessão familiar na minha casa", conta a Fran.

"Tenho 2 filhas, a Evilyn de 9 anos e a Emily de 12 anos. Elas são a 4° geração na cafeicultura e a Emily se capacitou aos 11 anos como barista. As duas já fazem classificação física do café e nossa estratégia é dar continuidade a esse amor chamado café!"

Franciele

Manhuaçu, Minas Gerais

Franciele is a producer in Manhuaçu, in the Matas de Minas region. She trained with Senar Minas courses in coffee classification and tasting, specialty coffees and barista.

"At our property, which is 5 km from the city, the Covid-19 times have indeed affected our routine. I am using this time to continue the family succession in my home ", says Fran.

"I have 2 daughters, Evilyn, 9 years old and Emily, 12 years old. They are the 4th generation in coffee growing and Emily trained at the age of 11 as a barista. The two are already physically classifying coffee and our strategy is to continue this love called coffee!"

Maria Helena

Ingaí, Minas Gerais

A Maria Helena é produtora em Ingaí e faz parte do subcapítulo da IWCA no Campo das Vertentes, Minas Gerais. Ela tem boas expectativas para a colheita deste ano.

"Nós produtores rurais temos uma empresa a céu aberto, então a gente lida com a surpresa o tempo todo. Esse ano, tivemos clima bom, florada uniforme, o café está bonito... e aí temos a surpresa desagradável da pandemia", relata ela.

"Vamos ver como será feita nossa colheita. Ela é parte manual e parte mecanizada. Temos aqui um grupo de mulheres e homens da cidade que são contratados para a colheita e já estamos conversando e abrindo caminhos para achar a solução em conjunto. Vamos trazê-los com segurança e seguindo normas sanitárias.

Se deus quiser colocaremos esse café na saca!".

Maria Helena

Ingaí, Minas Gerais

Maria Helena is a producer in Ingaí and is part of the IWCA sub-chapter in Campo das Vertentes, Minas Gerais. She has good expectations for this year's harvest.

"We farmers have an open-air company, so we deal with surprises all the time. This year, we had a good climate, a uniform flower, the coffee is beautiful... and then we have the unpleasant surprise of the pandemic ", she reports.

"Let's see how our harvest will be done. It is part manual and part mechanized. We have here a group of women and men from the city who are hired for the harvest and we are already talking and opening ways to find the solution together. We will bring them safely and following health standards.

God willing, we'll put that coffee in the bag! "

Cristiane

Cristalina, Goáis

A Cristiane é a quarta filha do Gelci e tem três filhos: Luca de 13 anos, Bruno de 9, e Felipe de 6. A família trabalha com diferentes culturas em Cristalina, na região do Cerrado Goiano, mas é a Cris quem dá uma atenção especial à cafeicultura.

"A Fazenda Nossa Senhora de Fátima começou com o café em 2009, com meu pai, com café commodities e depois entrou no mercado de café especial comigo. Em 2018 abri a torrefação @famigliazancanaro e a exportação direta de cafés verdes do Estado de Goiás", conta Cris, que é muito ativa na comunidade do café, especialmente nos grupos de mulheres.

"Confesso que o mais difícil para mim tem sido ficar longe dos meus pais e dos meus irmãos, como nossa família é grande (somos 27) cada família já é uma aglomeração. Meus pais ficam na casa da fazenda e eu só vou na lavoura!".Foram muitas as medidas adotadas para cuidar da família e da equipe. "Estamos contratando funcionárias de um vilarejo próximo da fazenda para a colheita manual. As visitas externas foram proibidas na fazenda e o atendimento presencial suspenso. Quem está nos escritórios na fazenda não podem usar ar condicionado, as janelas devem estar abertas e as salas bem ventiladas. Medimos a temperatura dos funcionários antes deles entrarem no transporte coletivo. O uso de máscara é obrigatório e já adquirimos máscaras de tecido porque as descartáveis estão difíceis de comprar.

Nosso lema é Alimentar a Vida, no mais abrangente que isso possa significar. Nesse momento, nosso maior desafio é preservar a vida dos nossos colaboradores continuando na missão de produzir alimentos, para que eles tenham uma vida saudável com suas famílias, garantindo a produção do café com qualidade e de maneira sustentável. Cada colaborador é muito importante nessa grande engrenagem. Depois de um estresse hídrico não vem a florada? Então! Vai passar!".

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
ESPECIALISTA EM CAFÉ

Cristiane

Cristalina, Goáis

Cristiane is Gelci's fourth daughter and has three children: Luca, 13, Bruno, 9, and Felipe, 6. The family works with different cultures in Cristalina, in the Cerrado Goiano region, but it is Cris who pays attention particular to coffee growing.

"Fazenda Nossa Senhora de Fátima started producing coffee in 2009, with my father, with commodities type and then entered to the specialty coffee market with me. In 2018 I opened the @famigliazancanaro roasting and the direct export of green coffees from the State of Goiás, " says Cris, who is very active in the coffee community, especially in women's groups.

"I confess that the most difficult thing for me has been to stay away from my parents and my brothers, as our family is big (we are 27) each family is already an agglomeration. My parents stay at the farmhouse and I only go to the fields!"

Many measures were taken to care for the family and the team. "We are hiring workers from a village near the farm for manual harvesting. External visits were prohibited on the farm and the in-person service was suspended. Those in the offices on the farm cannot use air conditioning, the windows must be open and the rooms have to be well ventilated. We measure the temperature of employees before they enter public transport. The use of a mask is mandatory and we have already purchased fabric masks because disposable ones are difficult to buy.

Our motto is to Feed Life, as comprehensive as it can mean. At this moment, our biggest challenge is to preserve the lives of our employees, continuing on the mission of producing food, so that they have a healthy life with their families, guaranteeing the production of coffee with quality and in a sustainable manner. Each employee is very important in this great gear.

After a water stress does the flowering not come? So! It will pass!"

Sandra

Manhumirim, Minas Gerais

A Sandra e o Delcio são produtores na Serra dos Lopes, em Manhumirim, nas Matas de Minas. A produção é familiar e eles têm prazer em ver o fruto do seu trabalho, feito com tanto amor.

"Em tempos de crise a união é que nos ajuda a prosseguir. Planejar a colheita, trocar idéias, se preparar com força e coragem na certeza de que Deus está conosco neste momento da mesma forma que deu frutos para esta safra!".

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
– ESPECIALISTA EM CAFÉ –

Sandra

Manhumirim, Minas Gerais

Sandra and Delcio are producers in Serra dos Lopes, in Manhumirim, in the Matas de Minas region. The production is familiar and they are happy to see the fruit of their work, done with so much love.
"In times of crisis, the union helps us to continue. Plan the harvest, exchange ideas, prepare ourselfs with strength and courage in the certainty that God is with us at this moment in the same way that he has borne fruit for this harvest! "

Eurly

Seabra, Bahia

Essa é a Eurly, da comunidade Lagoa de Boa Vista, município de Seabra. A região é a Chapada Diamantina, na Bahia.

"Nasci e criei na colheita do café. Meus pais trabalhavam na colheita do café e hoje meus filhos também trabalham com café", diz ela. "É uma coisa que gosto, trabalhar com café."

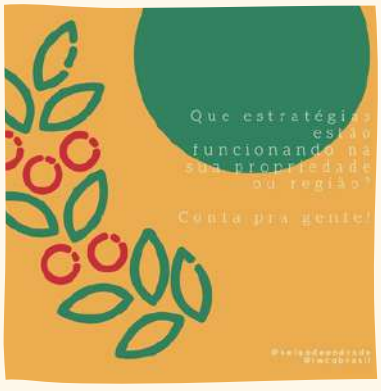
"Está chegando uma nova colheita, que vamos fazer uma seleção, procurando ter qualidade. Depois de uma idade avançada, adquiri conhecimento a mais, aprendendo novas técnicas com a Cooperbio (cooperativa de cafeicultores familiares de produção orgânica e biodinâmica). A gente tinha nosso jeito de secar, hoje a gente tem outra maneira.

Hoje já tenho conhecimento bem diferente do que eu tinha dos meus pais. A gente usa ainda muita coisa de antes, mas melhoramos muito, pois a gente não preocupava com a qualidade do café, e hoje sim, a gente preocupa."

A Eurly é um exemplo de que não tem idade para mudar e para (re)começar. Depois de aprender tanto na cooperativa e de participar de grupos de fortalecimento, hoje ela é a presidente da Cooperbio.

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
ESPECIALISTA EM CAFÉ



Eurly

Seabra, Bahia

This is Eurly, from the Lagoa de Boa Vista community, in the municipality of Seabra. The region is the Chapada Diamantina, in Bahia.

"I was born and raised in the coffee harvest. My parents worked in the coffee harvest and today my children also work with coffee," she says. "It's something I like, working with coffee."

"A new harvest is coming, and we are going to make a selection, looking for quality. After an advanced age, I acquired more knowledge, learning new techniques with Cooperbio *(cooperative of family coffee growers with organic and biodynamic production)*. We had our way of drying, today we have another way.

Today I already have a very different knowledge of what I had from my parents. We still use a lot of things they did before, but we have improved a lot, because we didn't care about the quality of the coffee, and today we do. "

Eurly is an example that you are not old enough to change and (re)start. After learning so much in the cooperative and participating in strengthening groups, today she is the president of Cooperbio.

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
~ ESPECIALISTA EM CAFÉ ~

Edilene

Perdões, Minas Gerais

A Edilaine é produtora em Perdões, na região do Campo das Vertentes. Ela e o esposo, Luiz Carlos, eram da cidade e há 7 anos compraram a propriedade rural.

"Hoje produzimos café especial", conta Edilaine. "Selecionado, em terreiro suspenso. Gostei tanto de trabalhar com o café que hoje não me vejo fora desse processo, que é tão gratificante para nossa família."

Ano passado produziram um café super pontuado a partir de um processo de fermentação caseira, mas controlada com cuidado. Para manter as boas práticas agrícolas, a família conta com o apoio dos agrônomos Rodrigo, do Programa de Assistência Técnica e Gerencial do Senar Minas, e Belchior, da Emater. A propriedade também faz parte do Certifica Minas.

"Nesse momento difícil que estamos passando com a pandemia, ficamos na propriedade, trabalhando em segurança."

Edilene

Perdões, Minas Gerais

Edilaine is a producer in Perdões, in the Campo das Vertentes region. She and her husband, Luiz Carlos, were from the city and 7 years ago bought the rural property.

"Today we produce specialty coffee," says Edilaine. "Selected, on a suspended terrace. I enjoyed working with coffee so much that today I don't see myself outside this process, which is so rewarding for our family. "

Last year they produced a super punctuated coffee from a homemade fermentation process, but carefully controlled. To maintain good agricultural practices, the family has the support of agronomists Rodrigo, from the Technical and Managerial Assistance Program of Senar Minas, and Belchior, from Emater. The property is also part of Certifica Minas.

"In this difficult time that we are going through with the pandemic, we stayed on the property, working safely."

Bruna

Alto Jequitibá, Minas Gerais

Há muito tempo atrás, o avô da Bruna resolveu participar de um concurso de qualidade. Ele era produtor no município de Alto Jequitibá, região das Matas de Minas. O sítio ficava num ligar tão alto que tinha até rampa de voo livre. As lavouras estão, ainda hoje, a 1200 metros de altitude. Ele catou o café bonitinho, secou e mandou pro concurso regional. Pouquíssimo se falava em especiais..Os jurados provaram e falaram: "Seu café vai ser um dos ganhadores daqui."

O café foi desclassificado, mas ele nunca entendeu porquê. Aquilo fez ele desanimar do café. Foi desiludindo, ficando triste, se convencendo de que a terra não era boa para a cultura. Até 2018, quando recebeu a visita da neta, que estava para formar na faculdade de Educação Física.

"Fui nascida e criada na roça, mas nunca gostei de apanhar café da forma que o povo fazia", conta a Bruna. Aí conversando com ele, falei: 'vô, o que o senhor me fala de cafés especiais?' Ele disse, triste: 'já fiz uma vez e o café não passou...'

Eu tenho um vínculo muito forte com meu avô. E pensei: meu sonho de formar, eu estou nova, posso realizar depois... o sonho do meu avô, que é mais velho, tem que realizar agora. E falei: 'aquela época era aquela época, agora é agora. Se o senhor topar, nós vamos entrar nesse negócio e provar que aqui é lugar de café bom.'

Ele virou pra mim: 'uai, eu já to com 70 anos, você ta com 22. Se você topar..!'

Eu disse: 'Topo, mas a gente vai entrar amanhã organizando tudo aqui!" Faltava um mês para a colheita.

Bruna voltou pra casa pronta para contar ao pai que iria interromper a faculdade para trabalhar com o avô no café.

O pai trabalhava fora, não foi contra, mas também não apoiou logo de cara. Ela foi pra roça. A mãe de vez em quando ajudava no terreiro suspenso, guardar café, por pra fora. Ela e o avô na lavoura. (...)

(...)"Começamos a luta, colhemos os melhores frutos, pegamos um pano de panhar café e fizemos vários quadradinhos pra fazer nanolotes. A gente provava tudo separadinho. Quando o café saía do terreiro, a gente colocava uma lona e por cima os paninhos brancos, cada um com um nanolote identificado. Todo dia na hora de guardar eram 30 paninhos... e a gente ia controlando: o café ta com a pontuação tal, então pode misturar com o café tal..."

"Eu ouvi, principalmente de parentes, que eu não ia conseguir. Que isso era bobeira, que eu tava achando que 'bosta de pinto era pipoca'. Eu comecei a querer ficar triste, mas aí pensei: passei por tanta coisa, apesar de nova, não é porque estão falando que eu não vou conseguir que eu vou parar."

"As pessoas tentavam desanimar o vô, e ele por ser mais velho começava a tentar desanimar e eu falava: vamo lá! Aí no mesmo ano foi uma grande surpresa pra gente porque ficamos entre os finalistas do concurso estadual, e ficamos em segundo lugar no município."

Hoje a Bruna é presidente da Associação das Mulheres do Café das Matas de Minas. No sítio, tudo que tem relação com o especial é ela quem decide. A produção ainda é pequena, mas segue melhorando e inovando.

"Quando vi essa pandemia chegando, eu pensei: as pessoas vão ter que ficar em casa. Com isso, tem gente que toma café sozinho. Aí a gente teve a ideia de lançar o drip coffee, que é um suporte que já vem com o nosso pó de café e a pessoa faz o café só pra ela na hora, um café de qualidade. Na região fomos os primeiros a lançar.

O que eu digo para os produtores é que inovem, conversem com as pessoas, aprendam a necessidade das pessoas. Assim como meu avô era e eu também, o produtor é preocupado em fazer o café, mas é importante vender. E pra isso tem que se fazer conhecer."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
~ ESPECIALISTA EM CAFÉ ~

Bruna

Alto Jequitibá, Minas Gerais

A long time ago, Bruna's grandfather decided to participate in a quality contest. He was a producer in the municipality of Alto Jequitibá, in the Matas de Minas region. The site was on a link so high that it even had a free flight ramp. Crops are still 1200 meters high today. He picked up the cute coffee, dried it and sent it to the regional contest. Very little was said about specialties. The judges tried and said: "Your coffee will be one of the winners here."

The coffee was disqualified, but he never understood why. It made him discourage from coffee. He became disillusioned, sad, convinced that the land was not good for coffee culture. Until 2018, when he received a visit from his granddaughter, who was about to graduate from the Physical Education college.

"I was born and raised in the country side, but I never liked to get coffee the way people used to," says Bruna. Then talking to him, I said: 'Grandpa, what do you say about specialty coffees?' He said, sadly: 'I did it once and the coffee didn't qualify to participate in a coffee constest ...'

I have a very strong bond with my grandfather. And I thought: my dream about graduating, I'm young, I can do it later... my grandfather's dream, that is in an older age , must be done now. And I said: 'that time was that time, now it is now. If you agree, we will go into this business and prove that this is a good place to grow coffee. '

He turned to me: 'wow, I'm 70 years old, you're 22. If you go...!'

I said: "Agreed, but we are going to come in tomorrow organizing everything here!" It was a month before the harvest.

Bruna returned home ready to tell her father that she was going to interrupt college to work with her grandfather at the coffee platation.

The father worked outside home, he was not against it, but he didn't support it right away. She went to the fields. The mother helped from time to time on the suspended terrace, to store coffee, outside. She and her grandfather in the field. (...)

(...) "We started the fight, we picked the best fruits, we took a cloth to spread coffee and made several squares to make nanolotes. We tried everything separately. When the coffee left the yard, we put a canvas and white cloths on top, each with an identified nanolote. Every day at the time of storing, there were 30 cloths ... and we were controlling: the coffee has such a score, so you can mix it with such coffee ... "

"I heard, mainly from relatives, that I was not going to make it. That this was silly. I started to want to be sad, but then I thought: I went through so much, although I am young, it is not because they are saying that I will not get it that I will stop. "

"People tried to discourage Grandpa, and because he was older he started trying to discourage me and I said: come on! Then, in the same year, it was a big surprise for us because we were among the finalists of the state competition, and we were in second place in the municipality." Today, Bruna is president of the Women's Association of *Café das Matas de Minas*. On the farm, everything that has to do with the specialty is up to her. Production is still small, but it continues to improve and innovate.

"When I saw this pandemic coming, I thought: people are going to have to stay home. With that, there are people who drink coffee alone. Then we had the idea of launching the *drip coffee*, which is a support that comes with our coffee grinded and the person makes the coffee just for one at the time, a quality coffee. In the region we were the first to launch it.

What I say to producers is to innovate, talk to people, learn people's needs. Just like my grandfather was and so am I, the producer is concerned with making coffee, but it is important to sell. And for that you have to make yourself known. "

Mariselma

Conceição Aparecida, Minas Gerais

A Mariselma mora em São Paulo, mas com o pé em Minas. Casada há 25 anos, com 3 filhos e 1 neto, ela é cafeicultora em Conceição da Aparecida, no Sul de Minas Gerais.

"Desde criança estou envolvida no plantio de café. Meu pai, hoje com 77 anos, era produtor e eu o ajudava na produção de mudas de café e com o pós colheita. Para mim era tudo uma brincadeira. Meu marido, na infância também teve a mesma rotina de contato com o café", conta Mariselma.

"Há 20 anos, adquirimos a nossa primeira propriedade, onde passamos a produzir o nosso café. Sempre tivemos excelente bebida e foi aí que mergulhei para conhecer mais e nos especializar a cada ano.

Participo da @iwcabrasil desde 2012, quando comecei a entender o meu valor junto à produção do nosso café. Fiz curso de classificação de café, para conhecer o produto que tinha em minhas mãos e agora estudo o processo de torra. Sou co-fundadora do @caferenovo, marca de café torrado. Criei a marca para levar para as pessoas um café de qualidade e preço acessível.

Estamos lidando com a situação do Covid-19 com bastante otimismo, aproveitando os dias de quarentena para nos preparar para a colheita com muita energia e determinação. Contratamos homens e mulheres aqui da nossa cidade, vamos orientá-los para que todas as medidas de segurança sejam respeitadas.

A mensagem que deixo para os colaboradores é que unidos, teremos uma bela colheita, respeitando a vida, a natureza e o ser humano. Nosso trabalho é para que a cada ano tenhamos o melhor café!"

Mariselma

Conceição Aparecida, Minas Gerais

Mariselma lives in São Paulo, but with her foot in Minas Gerais. Married for 25 years, with 3 children and 1 grandson, she is a coffee grower in Conceição da Aparecida, in the south of Minas Gerais.

"Since I was a child I have been involved in coffee planting. My father, now 77, was a producer and I helped him with the production of coffee seedlings and with post-harvest. It was just a fun time to me, nothing serious. My husband, in childhood, also had the same routine of contact with coffee ", says Mariselma.

"20 years ago, we acquired our first property, where we started to produce our coffee. We have always had an excellent cup profile and it was there that I dived to learn more and specialize each year.

I have been part of @iwcabrasil since 2012, when I started to understand my value with the production of our coffee. I took a coffee classification course to get to know the product I had in my hands and now I study the roasting process. I'm a co-founder of @caferenovo, a brand of roasted coffee. I created the brand to bring people quality coffee at an affordable price.

We are dealing with the Covid-19 situation with a lot of optimism, taking advantage of the quarantine days to prepare for the harvest with a lot of energy and determination. We hire men and women here in our city, we will guide them so that all security measures are respected.

The message I leave to employees is that together, we will have a beautiful harvest, respecting life, nature and the human being. Our job is to have the best coffee every year! "

Bia

Ibiá, Minas Gerais

A Bia e o marido, Bruno, moram em São Paulo. O Bruno é a quinta geração da família dele na produção de café, e o casal é proprietário da Fazenda Morro Alto, em Ibiá, na Região do Cerrado Mineiro.

Com a progressão da pandemia na cidade onde moram, os dois se viram na posição de tomar uma decisão muito difícil: ficar em quarentena ou ir a Ibiá? Qual a real necessidade de estar na propriedade nesse momento e quais seriam os riscos para os trabalhadores da fazenda ao ter contato com a família?

Para proteger a equipe de colaboradores, eles decidiram não viajar.

"No momento estamos acompanhando os preparativos para a colheita à distância. Como vivemos em São Paulo, um dos epicentros do coronavírus no Brasil, optamos por não ir para a fazenda buscando preservar a saúde de nossos funcionários que estão isolados", conta a Bia.

"Este ano faremos a colheita apenas com os funcionários fixos da fazenda. Em meio à pandemia será impossível trazer safristas de outros estados como costumamos fazer."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
– ESPECIALISTA EM CAFÉ –

Bia

Ibiá, Minas Gerais

Bia and her husband, Bruno, live in São Paulo. Bruno is the fifth generation of his family in coffee production, and the couple owns Fazenda Morro Alto, in Ibiá, in the Cerrado Mineiro Region.

With the pandemic progressing in the city where they live, the two found themselves in the position to make a very difficult decision: to be quarantined or to go to Ibiá? What is the real need to be on the property at that moment and what would be the risks for farm workers when having contact with the family?

In order to protect the team of collaborators, they decided not to travel. "At the moment we are following the preparations for the harvest from a distance. As we live in São Paulo, one of the epicenters of the coronavirus in Brazil, we chose not to go to the farm seeking to preserve the health of our employees who are isolated, " says Bia.

"This year we will harvest only with the farm's fixed employees. In the midst of the pandemic, it will be impossible to bring in workers from other states as we usually do. "

Nájila

Campanha, Minas Gerais

A Nájilla e seu esposo Cleitom são proprietários da torrefação da Fazenda Sol Nascente, no município de Campanha, Sul de Minas.."Nós torramos, moemos, embalamos e comercializamos o produto desde Outubro de 2017", conta Nájilla.

"A fazenda pertence a mim e meus três irmãos por sucessão familiar. Somos a quarta geração da fazenda e a terceira na cafeicultura. Antes, meu bisavô comercializava rapadura."

A propriedade fica na região Mantiqueira de Minas a cerca de 1200 metros de altitude, o que faz que os grãos amadureçam mais lentamente e, por isso, a colheita se inicia ao final de junho, começo de julho.

"Estamos positivos que até lá tudo tenha melhorado, mas algumas medidas já foram tomadas, como contratar trabalhadores do próprio município e não mais da Bahia, como foi feito até 2019.

A covid-19 foi mais um evento entre tantos que o produtor já está acostumado em lidar: ora chuva demais, ora seca demais, problemas trabalhistas, maquinário quebrado em hora imprópria... a gente que é produtor vai se encaixando, adaptando, acostumando e aprendendo.

Desejamos boa sorte, boa produção e negociação a todos os amigos da cafeicultura!"

Nájila

Campanha, Minas Gerais

Nájilla and her husband Cleitom own the roasting of Fazenda Sol Nascente, in the municipality of Campanha, South of Minas Gerais. "We have been roasting, grinding, packing and marketing the product since October 2017", says Nájilla.

"The farm belongs to me and my three brothers by family succession. We are the fourth generation of the farm and the third in coffee production. Before, my great-grandfather used to sell *rapadura.* "

The property is located in the Mantiqueira de Minas region, at an altitude of about 1200 meters, which makes the grains ripen more slowly and, therefore, the harvest begins in late June, early July.

"We are positive that until then everything has improved, but some measures have already been taken, such as hiring workers from the municipality itself and not from Bahia state anymore, as it was done until 2019. The covid-19 was another event among so many that the producers are already used to dealing: sometimes too much rain, sometimes too dry, labor problems, broken machinery at the wrong time ... the people who are producers are fitting in, adapting, accustoming and learning.

We wish good luck, good production and negotiation to all friends of coffee growing! "

Selma

Divino, Minas Gerais

Selma e Arnaldo são cafeicultores na Fazenda Gruta da Liberdade, em Divino, na Região das Matas de Minas. A fazenda produz café há mais de um século, e o casal comercializa o café torrado na região.

"Aprendemos a amar esse grão tão saboroso, seguindo os passos dos pais, avós e bisavós! É mais que um trabalho, é uma paixão", conta Selma.

"Procuramos fazer com amor e, nesse momento em que o Covid-19 afeta todo o mundo, procuramos cuidar uns dos outros, mantendo o distanciamento e as normas de higiene recomendadas. O Agro não pára, pra que chegue o alimento na mesa de todos!

Eu sempre usei toucas, luvas e máscaras na torrefação, então não mudou muito nesse aspecto. O que mudou muito pra mim foram as vendas pelo celular e entregas com motoboy. Estou fazendo muitas vendas, divulgo no Instagram... eu tive que aprender a usar a tecnologia, para aproximar o cliente do meu produto, nessa época de quarentena."

Selma

Divino, Minas Gerais

Selma and Arnaldo are coffee growers at Fazenda Gruta da Liberdade, in Divino, in the Matas de Minas Region. The farm has been producing coffee for over a century, and the couple sells roasted coffee in the region.

"We learned to love this tasty bean, following in the footsteps of parents, grandparents and great-grandparents! It is more than a job, it is a passion", says Selma.

"We try to do it with love and, in this moment when Covid-19 affects the whole world, we try to take care of each other, keeping the distance and the recommended hygiene rules. The agrobusiness does not stop, so that the food arrives on everyone's table!

I always used caps, gloves and masks in the roasting, so it hasn't changed much in this aspect. What changed a lot for me were cell phone sales and courier delivery. I'm making a lot of sales, I post on Instagram... I had to learn how to use technology, to bring the customer closer to my product, in this time of quarantine.

Marisa

Areado, Minas Gerais

Marisa é farmacêutica por formação, mas ela se encontrou de verdade como produtora de café. Ela é gestora da Fazenda Capoeira Coffee em Areado, no Sul de Minas Gerais.

"Iniciamos em maio a nossa safra de café! Tomamos todas as medidas possíveis na propriedade para que nossos funcionários e suas famílias estejam protegidos e possamos seguir com nossa missão de produzir alimentos..Diante dessa crise sanitária sem precedentes, os cafés produzidos de forma sustentável e que geram impacto positivo na sociedade terão um valor especial.

Estamos fazendo parte de um mundo em transformação, em que precisaremos de novos líderes com mais empatia e solidariedade.

Entendo que os negócios vencedores serão os de impacto coletivo", ela vislumbra.

"Desde que entrei na cafeicultura eu tinha o entendimento de que deveria caminhar no sentido de ajudar outra mulher, colaborar pra que ela pudesse ter seu lugar de destaque na cafeicultura, sua historia contada no mundo. Foi uma causa que sempre me fez buscar uma cafeicultura mais humanizada."

Ela lembra dos impactos da quarentena sobre os pequenos negócios. "As cafeterias estão passando por um momento difícil, e nós produtores estamos ao lado delas. É a nossa hora de reciprocidade com os parceiros que contam nossas histórias ao redor do mundo."

"Acreditamos muito também no turismo de experiência, em que o consumidor pode vivenciar a construção da nossa história. Eu não nasci no café, mas vim contar a minha história na cafeicultura. E cheia de esperança eu começo esse novo ciclo!"

Marisa

Areado, Minas Gerais

Marisa is a pharmacist by formal education, but she really found herself as a coffee producer. She is the manager at Fazenda Capoeira Coffee in Areado, in the south of Minas Gerais.

"We started our coffee harvest in May! We take all possible measures on the property so that our employees and their families are protected and we can continue with our mission of producing food. Due to this unprecedented health crisis, coffee produced in a sustainable way and that generate a positive impact on society will have a value. We are part of a changing world, in which we will need new leaders with more empathy and solidarity. I understand that the winning businesses will be those with a collective impact,"she envisions.

"Since I started in coffee growing, I had the understanding that I should move towards helping other women, collaborating so that they could have their prominent place in coffee growing, her story told in the world. It was a cause that always made me look for a more humanized coffee culture."

She remembers the impacts of quarantine on small businesses. "Cafeterias are going through a difficult time, and we producers are beside them. It is our time for reciprocity with partners who tell our stories around the world. "

"We also believe a lot in coffee experience tourism, in which the consumer can experience the construction of our history. I was not born in the coffee, but I came to tell my story in coffee growing. And full of hope, I start this new cycle!"

Ana Regina

Porciúncula, Rio de Janeiro

Ana Regina, seu marido Suhail e sua mãe Sra. Clenair vivem no Sitio Iranita, no distrito de Purilândia, em Porciúncula, Noroeste Fluminense.

Em 2005, o casal começou a investir na qualidade do café, ajudando a dar novamente destaque para a cafeicultura do Rio de Janeiro. O foco na qualidade vai desde a condução da lavoura até o café estar torrado, pronto para a venda..“Nós conversamos com os parceiros que trabalham com a gente e também com o pessoal que está colhendo o café, sobre a importância dos cuidados para combater o coronavírus: uso da máscara, a distância entre outros trabalhadores e principalmente não dividir copos e utensílios no momento das refeições”, conta Ana Regina.

“Todos que estão trabalhando conosco moram aqui mesmo no Distrito, o que facilita a questão do transporte. Estamos confiantes de que tudo isso vai passar logo e que em breve poderemos levar, aos nossos clientes, os cafés que já estamos colhendo.”

Um dos diferenciais na produção do sítio Iranita é o cuidado na hora da colheita, realizada diariamente sobre pano e depois os grãos são lavados e separados em camadas finas e revolvidos constantemente. A família tem parceria com trabalhadores locais, fortalecendo as relações humanas e estimulando a melhoria da qualidade de vida dessas famílias.

Ana Regina

Porciúncula, Rio de Janeiro

Ana Regina, her husband Suhail and her mother Mrs. Clenair live in Sitio Iranita, in the district of Purilândia, in Porciúncula, Northwest Fluminense.

In 2005, the couple began to invest in the quality of coffee, helping to give prominence to coffee growing in Rio de Janeiro. The focus on quality ranges from driving the crop until the coffee is roasted, ready for sale. "We talked with the partners who work with us and also with the people who are harvesting the coffee, about the importance of care for fight the coronavirus: use of the mask, the distance between other workers and especially not sharing glasses and utensils at mealtimes ", says Ana Regina.

"Everyone who works with us lives right here in the District, which makes transportation easier. We are confident that all of this will be over soon and that we will soon be able to take the coffees, we are already harvesting to our customers. "

One of the differentials in the production of the Iranita site is the care at the time of harvest, carried out daily on cloth and then the beans are washed and separated in thin layers and constantly turned. The family has partnerships with local workers, strengthening human relations and encouraging the improvement of the quality of life of these families.

Paula

Santa Rita do Sapucaí, Minas Gerais

Paula é a quarta geração da família no café. Ela é proprietária do Grandpa Joel's Coffee, em Santa Rita do Sapucaí, na Mantiqueira de Minas.

A quarentena mudou o cotidiano da família e da empresa. "Na roça protegemos nossos colonos evitando contato próximo. Na cafeteria enxugamos a operação, deixamos nossos funcionários em casa e assumimos em família a linha de frente. Rapidamente nos adaptamos para o delivery e vendas online pelo site", conta a Paula.

"Nossa colheita começou oficialmente dia 4 de maio. Pedro, meu marido, está na roça e eu e o Nick (meu filho de 16 anos - barista desde os 14) ficamos na cafeteria. Ele faz as bebidas e eu os lanches. O delivery até 600 metros de distância eu levo de bike e os mais distantes uma amiga entrega de carro ou chamamos motoboy. Assim que a operação voltar e tivermos nossas funcionárias trabalhando normalmente, eu sigo para ajudar na roça."

"O que me ajuda muito é ter site, loja virtual e aplicativos de entrega. Estar preparada para entrega foi fundamental. Já tínhamos a Coffee Bike para eventos desde 2015, mas estávamos sempre deixando pra depois.

Valorizamos cada família que fornece pra gente, pelo menos 90% do que vendemos na cafeteria e site é de pequenas famílias de Santa Rita do Sapucaí. Essa pandemia nos tirou da zona de conforto, tivemos que nos reinventar e dar um passo de cada vez."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
– ESPECIALISTA EM CAFÉ –

Paula

Santa Rita do Sapucaí, Minas Gerais

Paula is the fourth generation of the family in the coffee growing. She owns Grandpa Joel's Coffee, in Santa Rita do Sapucaí, in Mantiqueira de Minas region. Quarantine changed the daily life of the family and the company.

"In the fields, we protect our settlers by avoiding close contact. In the coffee shop, we dried the operation, left our employees at home and took the front line as a family. We quickly adapted to online delivery and sales through the website" says Paula.

"Our harvest officially started on May 4th. Pedro, my husband, is in the country side and Nick and I (my 16 year old son - barista since he was 14) stayed in the coffee shop. He makes the drinks and I make the snacks. Deliveries up to 600 meters away I take a bike and the more distant a friend delivers in car or we call a delivery man. As soon as the operation returns and we have our employees working normally, I will go to help in the field. "

"What helps me a lot is having a website, online store and delivery applications. Being prepared for delivery was critical. We have had the Coffee Bike for events since 2015, but we were always postponing it.

We value each family that supplies us, at least 90% of what we sell in the coffee shop and website is for small families in Santa Rita do Sapucaí. This pandemic took us out of the comfort zone, we had to reinvent ourselves and take it one step at a time. "

Clara

Franca, São Paulo

"Estamos vivendo uma realidade nova. Com certeza não retornaremos à normalidade que estávamos. Como minha avó de 90 anos disse: 'Nunca vivi isso na minha vida'", diz a Clara, produtora de cafés orgânicos em Franca, região da Alta Mogiana. A família dela está na quarta geração cultivando café.

Clara me conta que na cafeicultura vivencia-se a incerteza.

"O café está sujeito a várias intempéries da natureza... variáveis incontroláveis pelo ser humano. Agora, temos um inimigo invisível que assola o mundo. Os agricultores são guerreiros, é preciso ter fibra no tronco, muito couro grosso, muita cera na cara."

Na propriedade da Clara, o curso de segurança é uma rotina.

"Em março e abril realizamos curso relacionado ao momento da quarentena de coronavírus, para orientar e conscientizar os colaboradores sobre a importância de uso de EPI e a higienização para prevenção da doença.

A colheita está começando timidamente aqui na Fazenda Minamihara. Estamos atentos a todos os protocolos e normas ditados pela OMS. Sempre acompanhando todo o processo com muito cuidado para proteger os colaboradores e a excelência dos nossos cafés.

Eu sou filha de produtor de café, assim o café faz parte da minha vida. Cresci brincando no terreiro de café, comendo mel de flor de café. Nesse momento eu e meu marido Getulio tocamos a propriedade, cada dia enfrentando um desafio. O meu filho Anderson também faz parte da equipe."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
~ ESPECIALISTA EM CAFÉ ~

Clara

Franca, São Paulo

"We are living in a new reality. We will certainly not return to the normality we were in. As my 90-year-old grandmother said, 'I've never experienced that in my life" says Clara, an organic coffee producer in Franca, in the Alta Mogiana region. Her family is in the fourth generation growing coffee.

Clara tells me that in coffee growing, uncertainty is experienced.

"Coffee is subject to various weather conditions in nature... variables uncontrollable by humans. Now, we have an invisible enemy that plagues the world. Farmers are warriors, you need fiber in the trunk, a lot of thick leather, a lot of wax on the face."

At Clara's property, the security course is routine. "In March and April we held a course related to the time of the coronavirus quarantine, to guide and make employees aware of the importance of using PPE and hygiene to prevent the disease.

The harvest is beginning timidly here at Minamihara Farm. We are attentive to all protocols and standards dictated by WHO. Always following the entire process with great care to protect employees and the excellence of our coffees.

I am the daughter of a coffee producer, so coffee is part of my life. I grew up playing on the coffee terraces, eating honey from a coffee flower. At that moment, my husband Getulio and I touched the property, each day facing a challenge. My son Anderson is also part of the team. "

Aline

Coqueiral, Minas Gerais

Aline é a quarta geração de cafeicultores da Fazenda dos Coqueiros, na cidade de Coqueiral, região Sul de Minas.

"Tenho muito orgulho da história que meu bisavô, avô e paii construíram na cafeicultura, quero deixar meu legado e contribuir para a continuidade dessa bonita caminhada", diz Aline.

Seu objetivo é aprimorar o manejo hoje existente no campo com novas técnicas e processos, garantindo assim maior sustentabilidade da propriedade e qualidade dos grãos.

"A cadeia do café está em constante evolução, desde os processos produtivos, de torra, até os hábitos de consumo. Nós mulheres temos um papel muito importante nesse cenário, pois sendo menos resistentes às mudanças estamos mais dispostas a implantar novas práticas da porteira pra dentro, bem como formas inovadoras de chegar até o consumidor do nosso produto."

"A cafeicultura vem há alguns anos passando por problemas, os preços de venda mal cobrem os custos de produção, por esse motivo custo e qualidade são palavras-chave na gestão de uma propriedade cafeeira..Para que nós cafeicultores possamos ser mais bem remunerados sem depender das condições do mercado, precisamos ter informações detalhadas sobre nossos custos, sempre visando sua redução ao máximo, aliado com práticas que aumentem a qualidade do café que produzimos."

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
– ESPECIALISTA EM CAFÉ –

Aline

Coqueiral, Minas Gerais

Aline is the fourth generation of coffee growers at Fazenda dos Coqueiros, in the city of Coqueiral, in the southern region of Minas Gerais.

"I am very proud of the story that my great-grandfather, grandfather and father built in coffee growing, I want to leave my legacy and contribute to the continuity of this beautiful journey", says Aline.

Her objective is to improve the management that currently exists in the field with new techniques and processes, thus ensuring greater sustainability of the property and quality of the grains.

"The coffee chain is constantly evolving, from productive processes, from roasting to consumption habits. We women have a very important role in this scenario, since being less resistant to changes, we are more willing to implement new practices from the gate inside, as well as innovative ways of reaching the consumer of our product. "

"Coffee growing has been experiencing problems for a few years, selling prices barely cover production costs, so cost and quality are key words in the management of a coffee farm. So that we coffee farmers can be better paid without depending on market conditions, we need to have detailed information about our costs, always aiming to reduce them to the maximum, coupled with practices that increase the quality of the coffee we produce. "

Cristiene

Araponga, Minas Gerais

Cristiene é cafeicultora e agrônoma. Ela trabalha com a família na produção de café especial na cidade de Araponga, região das Matas de Minas.

"Nasci e cresci no meio da lavoura, junto dos meus pais. Devido a isso surgiu o amor pela cafeicultura. Para aprender mais sobre café especial me capacitei no curso de Classificação e Degustação de Café oferecido pelo Senar e estagiei no Núcleo de Qualidade de Café no IFSULDEMINAS em Machado/MG", conta Cristiene..Nós nos conhecemos quando ela decidiu competir na Copa Hario V60 que aconteceu na Semana do Fazendeiro de Viçosa, em 2019.

"Além da paixão pela cafeicultura a nossa família é movida pelo amor, determinação e responsabilidade sustentável por cada etapa do cultivo do café até chegar à xícara.

O nosso pai se foi deixando o seu legado pra gente dar continuidade, o café! Então eu e minha irmã Katia (administradora) resolvemos voltar para propriedade pra ajudar meus irmãos e minha mãe na lavoura. Desde então, decidimos não só cuidar da produção, mas também levar nossa história para inspirar outras pessoas e começamos a beneficiar o café. Hoje comercializamos a maior parte do Café Pico do Boné torrado.

Estamos trabalhando com segurança para garantir a nossa e a saúde de todos. Vivemos dias de lutas e vitórias. A superação faz parte da nossa rotina, então vamos superar essa crise juntos!.Nesse período de tantas incertezas, é preciso cuidar (e muito!) da saúde mental. Encontro a paz e busco novas energias cuidando do nosso tesouro, o café!".

Cristiene

Araponga, Minas Gerais

Cristiene is a coffee grower and agronomist. She works with her family in the production of specialty coffee in the city of Araponga, in the Matas de Minas region.

"I was born and grew up in the middle of the fields, with my parents. Because of this the love for coffee grew. To learn more about specialty coffee, I trained in the Coffee Classification and Tasting course offered by Senar and did an internship at the Coffee Quality Center at IFSULDEMINAS in Machado / MG ", says Cristiene.

We met when she decided to compete in the Hario V60 Cup that happened at the Farmer's Week in Viçosa, in 2019.

"In addition to the passion for coffee growing, our family is driven by love, determination and sustainable responsibility for each stage of growing coffee until it reaches the cup. Our father left your legacy for us to continue, coffee! So my sister Katia (manager) and I decided to go back to the property to help my brothers and my mother in the field. Since then, we decided not only to take care of the production, but also to take our story to inspire other people and we started to benefit from coffee. Today we sell most of the roasted Pico do Boné Café. We are working safely to ensure ours and everyone's health. We live days of struggles and victories. Overcoming is part of our routine, so let's overcome this crisis together! In this period of so many uncertainties, it is necessary to take care (and a lot!) Of mental health. I find peace and seek new energies taking care of our treasure, coffee! ".

Lilian

Sul de Minas, Minas Gerais

Lilian é pequena cafeicultora no Sul de Minas. Ela também é colunista do "Pausa para o cafezinho", publicada no Blog do Madeira.

"Eu e meu marido Flávio adquirimos um pequeno sitio há 10 anos atrás. O Sítio São José é localizado no município de Ilicinea, uma excelente para a produção de cafés especiais.

Descobri e me encantei pelo universo dos especiais em 2016. A partir daí fui me capacitando através de cursos como classificação e degustação no Centro de Comércio de Café do Estado de Minas Gerais, entre outros cursos que me trouxeram uma visão também fora da porteira. Recentemente, fiz um curso do Senar que me deu um novo direcionamento para a produção. Foi o curso de Sustentabilidade na Produção de Cafés", diz Lilian, que adora contar histórias de produtores na sua coluna e foi intermediou vários contatos para esse projeto de posts.

"Ano passado consegui acompanhar o inicio da nossa colheita, que é manual e tardia, começando sempre entre agosto e setembro. Ficamos muito felizes pelo avanço na pontuação dos nossos microlotes de catucaí amarelo, e devo essa conquista também aos nossos queridos amigos e vizinhos Márcia Amaral e Dinho Amaral. Eles são como parte da nossa família e cuidam com muito carinho do nosso sítio e produção, já que atualmente moramos em São Paulo.

Programamos ir para a roça, mas tivemos que alterar toda a nossa programação com a pandemia. O importante agora é proteger nossos amigos e familiares, e à distância vamos nos comunicamos praticamente todos os dias..São muitos os desafios e aprendizados que ainda tenho pela frente, especialmente dentro da porteira. É momento de traçar novas estratégias e unir forças com todos os elos da cadeia do café. Essa pandemia nos deixará grandes lições de vida e nos traz a oportunidade de expandir a nossa mente, renovar a nossa esperança e fé, e praticar a solidariedade e empatia..Desejo a todas as cafeicultoras uma boa colheita! Juntas somos mais fortes!"

Lilian

Sul de Minas, Minas Gerais

Lilian is a small coffee grower in the south of Minas. She is also a columnist for "Pausa para o cafezinho", published on Blog do Madeira.

"My husband Flávio and I acquired a small farm 10 years ago. Sítio São José is located in the municipality of Ilicinea, an excellent place for producing specialty coffees.

I discovered and was enchanted by the universe of specialty in 2016. From then on I was trained through courses such as classification and tasting at the Coffee Trade Center of the State of Minas Gerais, among other courses that brought me a vision also outside the farm's gate. Recently, I took a course at Senar that gave me a new direction for production. It was the Sustainability in Coffee Production course" says Lilian, who loves to tell stories of producers in her column and was the intermediary of several contacts for this post project.

"Last year I was able to follow the start of our harvest, which is manual and late, always starting between August and September. We were very happy with the progress in the scoring of our yellow Catucaí microlots, and I owe this achievement to our dear friends and neighbors Márcia Amaral and Dinho Amaral. They are part of our family and take great care of our farm and production, as we currently live in São Paulo.

We planned to go to the farm, but we had to change our entire schedule with the pandemic. The important thing now is to protect our friends and family, and from a distance we will communicate practically every day. There are many challenges and learnings that I still have ahead, especially within the farm's gate. It is time to devise new strategies and join forces with all the links in the coffee chain. This pandemic will leave us with great life lessons and gives us the opportunity to expand our mind, renew our hope and faith, and practice solidarity and empathy. I wish all coffee farmers a good harvest! Together we are stronger! "

Miriam

Santo Antônio do Amparo, Minas Gerais

Miriam é cafeicultora orgânica na Fazenda Cachoeira, que fica em Santo Antônio do Amparo, Região Campo das Vertentes.

"Nasci já no café, pois sempre foi a atividade principal da família. A piscina era o tanque de lavar os cafés. Lembro do tempo que o café chegava em carro de boi vindo da lavoura, os grãos vermelhos sendo derramados no tanque para serem despolpados", ela relembra.

"Comecei a trabalhar de fato na fazenda como socióloga na década de 80, no Projeto Santa Elisa: educação, saúde, produção para geração de renda alternativa, dinâmica cultural. Atividades voltadas para os "colonos", na época, moradores da fazenda.

Mudei recentemente para a fazenda, logo no início de 2020, após morar 4 anos em BH. Agradeço diariamente estar em quarentena na fazenda e não em um apartamento na cidade.

Estamos em família, três gerações: meus pais, com mais de 90, meu marido e eu e nossas três filhas. Tem sido um privilégio o convívio, a partilha e as reflexões sobre este tempo completamente inesperado, louco, inusitado que traz aprendizado e nos coloca em uma situação de completo suspense.

Acabamos de começar a colheita. Uma alegria por um lado, pois a maturação está super homogênea os frutos estão exuberantes... por outro uma responsabilidade enorme de proteger as pessoas , criar procedimentos internos e auditar, registrar...

Também inevitável dizer de como dói o coração pensar em tantas mortes e no sofrimento das pessoas que estão nas cidades em sua maioria em situação de extrema precariedade. Além da pandemia global temos que sobreviver à pandemia política do governo atual.

A arte, como diz Gregorio Duvivier tem nos ajudado a atravessar a pandemia com leveza... Barbara e Thiago têm imprimido pulsão de vida às paredes mortas... aos cantos esquecidos da Fazenda..."

Miriam

Santo Antônio do Amparo, Minas Gerais

Miriam is an organic coffee grower at Fazenda Cachoeira, located in Santo Antônio do Amparo, in the Campo das Vertentes region.

"I was born in the coffee, as it has always been the main activity of the family. The pool was the tank for washing the coffees. I remember the time the coffee arrived in an ox cart coming from the fields, the red beans being spilled into the tank to be pulped ", she recalls.

"I actually started working on the farm as a sociologist in the 1980s, at the Santa Elisa Project: education, health, production for the generation of alternative income, cultural dynamics. Activities aimed at the" settlers ", at the time, residents of the farm.

I recently moved to the farm, in early 2020, after living 4 years in BH. I appreciate daily being quarantined on the farm and not in an apartment in the city.

We are family, three generations: my parents, over 90, my husband and I and our three daughters. It has been a privilege to socialize, share and reflect on this completely unexpected, crazy, unusual time that brings learning and puts us in a situation of complete suspense.

We just started the harvest. A joy on the one hand, because the ripening is super homogeneous, the fruits are exuberant... on the other hand, a huge responsibility to protect people, create internal procedures and audit, record...

It is also inevitable to say how it hurts the heart to think about so many deaths and the suffering of the people who are in the cities, in their majority, in extremely precarious situations. In addition to the global pandemic, we have to survive the political pandemic of the current government.

Art, as Gregorio Duvivier says, has helped us to go through the pandemic lightly... Barbara and Thiago have given life a pulse to the dead walls... to the forgotten corners of the Farm... "

Que estratégias estão funcionando na sua propriedade ou região?
Conta pra gente!
@helgadeandrade
@iwcabrasil

ALIANÇA INTERNACIONAL DAS MULHERES DO CAFÉ
Criando Oportunidades
BRASIL

Helga Andrade
– ESPECIALISTA EM CAFÉ –

@helgadeandrade
@iwcabrasil