

MEU CAFÉ NO  
SISTEMA FAEMG

Destaque do mês  
de Setembro / Outubro

The COOMAP logo is centered in a large white circle with a thick orange border. It features a stylized green and yellow icon above the word "COOMAP" in bold green capital letters.

**COOMAP**

parceiro(a)

**COOMAP**

pontuação

**86**

região

**Sul de Minas**

The FAEMG SENAR logo consists of a green stylized plant icon to the left of the text "FAEMG SENAR" in bold green capital letters.

**FAEMG  
SENAR**

Produtores e parceiros, seu café em destaque!



# CONHEÇA A COOMAP, A PRIMEIRA PARTICIPANTE DO PROJETO

A Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu (Coomap) foi fundada em 2 de maio de 1957 e tem sede em Paraguaçu, na região Sul de Minas Gerais. Com a sua luta por melhorias na qualidade do café e no bem-estar de seus associados, tem conquistado excelentes resultados ao longo dos últimos 65 anos. Em setembro, a cooperativa foi o destaque do projeto “Meu Café no Sistema Faemg”, que tem como objetivo dar visibilidade e promover o melhor da cafeicultura mineira.

Quem participa do projeto tem o seu café apresentado em degustações e encontros institucionais na sede do Sistema Faemg, nos Escritórios Regionais e nos eventos agropecuários de Minas Gerais. Os cafés também são promovidos nos canais de comunicação e nas mídias sociais do Sistema (WhatsApp, Facebook, Twitter e Instagram).

*“A Coomap é a empresa que mais contribui para o VAF (Valor Adicionado Fiscal) do município, aumentando sua arrecadação. A importância da cooperativa para a cidade reflete-se diretamente na força do agronegócio - 50% do PIB do município vem do agronegócio, sendo que o café corresponde a 80% das atividades deste ramo. Adicionalmente, a Coomap tem um papel significativo na geração de empregos e na melhoria da renda. Em nível nacional, a cooperativa gera superávit para balança comercial pelo fato de realizar exportações diretas”.*

**Paulo Miranda, gerente do Departamento de Café**

## Associados

O município de Paraguaçu tem 21 mil habitantes, sendo que a população rural representa cerca de 4 mil pessoas. O Sul de Minas é a maior região produtora de café arábica do Brasil.

Nesse cenário, o quadro de cooperados da Coomap é composto, na sua maioria, por agricultores familiares, que têm como atividade principal o cultivo do café, trabalhando em pequenas propriedades onde retiram seu sustento. Atualmente, são 882 cooperados. Destes, 766 são produtores de café, que comercializam anualmente, em média, 160 mil sacas de 60 kg por meio da cooperativa, o que representa pouco mais de 200 sacas de café por produtor/ano.



## Fair Trade

As certificações também ganharam espaço e, desde 2015, a cooperativa é certificada pelo Fair Trade (Comércio Justo), que contribui para o desenvolvimento sustentável ao proporcionar melhores condições de troca e a garantia dos direitos para produtores e trabalhadores.

A cooperativa também é certificada pelo selo 4C (Código Comum da Comunidade Cafeeira), um sistema de certificação líder no mundo para o cultivo e processamento sustentável de café. O objetivo da 4C é ancorar a sustentabilidade em todo o setor cafeeiro. Auditorias independentes de terceira parte asseguram o cumprimento de critérios econômicos, sociais e ambientais para a produção agrícola e o processamento dos grãos, a fim de estabelecer cadeias de suprimento de café sustentáveis e confiáveis.

A Coomap ainda tem os selos UTZ e Conab, que comprovam que a unidade armazenadora atende aos requisitos exigidos para um processo devidamente seguro, mantendo, desta forma, as características do produto para melhor atender o mercado.



*“A obtenção das certificações significa a concretização e reconhecimento do trabalho realizado pela Coomap em prol dos seus cooperados no que diz respeito à preocupação com o bem-estar social, meio ambiente, rastreabilidade, segurança alimentar e orientação adequada para o manejo das lavouras”.*

**Paulo Miranda**

## Parceria

O Sistema Faemg realiza uma série de capacitações para os associados da Coomap via Sindicato dos Produtores Rurais de Paraguaçu. Além dos cursos em várias áreas do manejo com o café, a cooperativa aposta nos programas Gestão com Qualidade em Campo (GQC), Sucessão no Campo e o Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) Café+Forte.



## A Cooperativa

Fundada na década de 1950, a Coomap promove o desenvolvimento econômico, social, ambiental e tecnológico dos cooperados, cultivando parcerias, trabalhando com responsabilidade e valorizando as pessoas. Atualmente a cooperativa é presidida por Nilson Andrade e tem como superintendente Renato José de Melo.

A cooperativa trabalhou fortemente ao longo das últimas seis décadas. Iniciou suas atividades de armazenamento e comercialização em 1985 e criou o seu departamento técnico em 2006, para garantir a qualidade e o atendimento ao produtor desde o plantio até a pós-colheita.

Com área de mais de 4 mil metros quadrados para o armazenamento, a Coomap é responsável por todo o processo, desde a captação do grão na fazenda até a preparação conforme as especificações dos clientes para a comercialização no mercado nacional e internacional.

O armazenamento é individualizado e a produção é totalmente rastreada.

A Coomap organiza anualmente um concurso interno, no qual são premiados os melhores lotes de seus cooperados. Entre as suas conquistas, a empresa destaca o cumprimento do seu planejamento estratégico, principalmente, no que diz respeito a facilitar, promover, proporcionar segurança e eficiência ao negócio dos cooperados.

Acreditando que as boas práticas sociais e ambientais são bases para uma vida melhor, possui projetos e práticas com ações voltadas para a construção de uma sociedade mais justa. Tais ações promovem a melhoria na qualidade de vida dos membros da cooperativa e, consequentemente, do público em geral. Entre elas, a recuperação de nascentes, a manutenção de um viveiro de mudas, e aulas de inglês para cooperados e funcionários.



## sobre o café

## pontuação

Safra: **2021/2022**  
 Variedade: **Arábica**  
 Processamento de pós-colheita: **Natural**  
 Peneira: **16 acima**

Corpo ..... **Aveludado**  
 Aroma ..... **Frutas amarelas, mel, floral, açúcar mascavo**  
 Sabor ..... **Mel, floral, cítrico**  
 Acidez ..... **Cítrica, brilhante**  
 Finalização ..... **Longa, prazerosa**

## onde comprar

(35) 3267.4600  
<https://www.facebook.com/coomap60/>

