

Practical Community in Business Model

CASE CAFÉ JACU BIRD

Prof. Fabian Salum | 2017

Setembro/2017

Este caso foi preparado por Dalini Ferraz, sob a supervisão do Professor Fabian Salum, ambos da Fundação Dom Cabral. Destina-se a ser usado como base para a discussão em classe, em vez de ilustrar o manejo efetivo ou ineficaz de uma situação administrativa.

Material adicional sobre estudos de caso da Practical Community in Business Model pode ser acessado em practicalbusinessmodel.com

Copyright © 2017 Practical Community in Business Model



Super Premium Organic Coffee

O café brasileiro entre os cinco cafés mais caros do mundo.

O fazendeiro e pioneiro em biodinâmica no Brasil, Henrique Sloper, teve seu sonho quase destruído antes que o sonho sequer começasse. Em 2009, chegando pela manhã em sua fazenda aos pés da mística montanha Pedra Azul, no Espírito Santo, ele encontrou sua plantação de café coberta de pássaros Jacu, um pássaro típico da mata atlântica ameaçado de extinção. A surpresa foi ainda maior ao perceber que as encostas e plantações vizinhas permaneciam livres dos pássaros.



Fonte: Gringoes. Acessado em cafekopiluwak.blogspot.com.br, em set/2017.

Imagem do Jacu, pássaro selvagem nativo das florestas latino-americanas. Só no Brasil, são sete espécies diferentes, chega a alcançar 1 m de comprimento e a pesar 4kg, por vezes parecendo uma galinha com grande rabo e grandes asas. Alimenta-se de folhas, frutos e brotos, mas com hábitos diferentes em cada habitat. Por conta de seu jeito disperso, seu nome é usado como adjetivo pejorativo e sinônimo de caipira, toско e jeca.

“Eu me senti no meu escritório em completo desespero”, relembra Henrique. “Cheguei a chamar a polícia ambiental”, disse ele, “mas não havia nada que eles pudessem fazer. E eu não podia simplesmente matá-los – Eu sou orgânico”. A única explicação de Henrique para a invasão dos pássaros eram os métodos biodinâmicos que ele tinha começado a introduzir na plantação três anos antes.



2009 foi um ano auspicioso, ano da primeira colheita da fazenda Camucim certificada no processo biodinâmico de cultivo. Foram ao todo 110 sacas de 60 kg, mas também foi o ano que marcou a chegada dos pássaros Jacu.

A agricultura biodinâmica é um sistema holístico de cultivo desenvolvido pelo filósofo alemão Rudolph Steiner na década de 1920. A ideia é fazer com que as fazendas estejam em sincronia com os ciclos cósmicos. A técnica trata a fertilidade do solo, o crescimento das plantas e os cuidados da pecuária como tarefas ecologicamente inter-relacionadas, enfatizando as perspectivas espirituais, místicas e químicas.

A biodinâmica tem muito em comum com outras abordagens orgânicas que excluem, por exemplo, o uso de produtos químicos artificiais. Entretanto, agrega outros aspectos pouco comuns, como o uso do calendário astrológico e a utilização de métodos, muitas vezes controversos, de preparação dos aditivos naturais, como por exemplo: a técnica de enterrar na área de cultivo chifre de vaca preenchido com quartzo moído, aos quais se atribui a capacidade de coletar "forças cósmicas do solo". Métodos muitas vezes criticados por não simpatizantes do movimento por mais parecerem com magia do que com agronomia.

Apesar do empresário não ser agrônomo, sua formação não parece remeter a experiências e interesses em temas holísticos. Henrique cursou administração de empresas com foco em marketing na University of California, Los Angeles (UCLA) e vem de uma família de negócios ligados ao varejo, com seu bisavô tendo fundado a Casa Sloper, magazine frequentado pela elite carioca que introduziu inovações no mercado varejista brasileiro, na década de 1950.

O que levou Henrique a conhecer as técnicas da biodinâmica foi sua paixão por vinhos. O empresário ficou curioso ao saber da existência de uma técnica aplicada ao processo de produção dos vinhos que possibilitava que a bebida fosse consumida em grandes quantidades, gerando os famosos efeitos da ressaca de forma bem mais moderada que os vinhos produzidos por meio dos métodos tradicionais. O que era um sonho para qualquer amante da bebida.

Depois de conhecer a técnica aplicada pelos principais discípulos de Steiner e líderes da produção biodinâmica de vinhos no mundo - as vinícolas do Napa Valley, área da baía de São Francisco na Califórnia, e a vinícola Nicolas Joly, importante produtora de vinhos no vale do Loire na França - o empresário se interessou pelo método e começou os estudos para aplicá-la ao cultivo do café.

Os princípios biodinâmicos incluem uma abordagem agroflorestal que encoraja a biodiversidade máxima. O café de Camocim é cultivado em meio a mais de 100 tipos diferentes de árvores – como Jabuticabeiras e Bananeiras - que sombreiam as delicadas cerejas de café, protegendo-as do sol antes de caírem ao chão. Toda essa biodiversidade contribui para a formação de um rico tapete de matéria orgânica, habitat de sonho para o Jacu, que passa a permanecer mais tempo em solo e a reduzir suas horas voo.

Henrique então resolveu encontrar um jeito de conviver bem com a “praga”. Levado por uma outra paixão à Indonésia - o surf - Henrique já conhecia a história do café **Kopi Luwak**, produzido com a ajuda da civeta, um misto de gambá com gato do mato. O empresário sabia que a civeta

come, processa e excreta os grãos de café que depois de beneficiado, torna-se um produto de primeira qualidade, vendido a peso de ouro no mundo inteiro – decidiu, então, tentar o mesmo com o Jacu.

“O grande desafio era convencer os funcionários de que, ao invés de coletar os grãos de café, eles teriam que coletar as fezes do Jacu”

Henrique Sloper

Henrique só conseguiu convencer os funcionários a coletar as fezes do Jacu, transformando o processo de colheita em uma espécie de caça ao tesouro. Os trabalhadores eram estimulados a revirar os tocos de árvores, o "banheiro natural" do Jacu, com a promessa de recompensas financeiras. Eles receberiam aproximadamente R\$100,00 para encontrar extratos de Jacu.



Resíduos do Jacu, contendo grãos de café.

Fonte: www.portaldosanimais.com.br, acessado em se/2017.

Não havia outra forma de convencê-los, a fazenda Camocim já era reconhecida por ser altamente produtiva em café orgânico, produzindo 400 sacas/ano a partir de 250 mil pés de café, distribuídos em uma pequena área de 50 hectares.

A colheita era feita entre os meses de abril a outubro de forma manual em função da inclinação do terreno, que impede qualquer tipo de colheita mecânica. Diariamente 15 homens colhiam fruto por fruto, deixando os que estavam verdes no pé e apanhando o café cereja vermelho ou amarelo. São 6 tipos diferentes de café na fazenda.

Entretanto, o que se descobriu é que quem faz a melhor colheita é mesmo o pássaro Jacu. Ele só colhe os frutos que estão no ponto certo de maturação, sem manchas ou desgastes e deixa de lado os grãos que parecem perfeitos aos olhos humanos. O que teria impacto direto no sabor da bebida.

Dessa maneira, os funcionários começaram a levar dois sacos para fazer a colheita, um para coletar os grãos do café orgânico, outro para coletar os resíduos deixados pelo Jacu.



Grãos de Café Bourbon amarelo coletados no ponto ótimo de maturação.



Grãos de café frescos descascados.

Fonte: www.modernfarmer.com, acessado em set/2017.

A partir daí foi ensaio e erro durante seis meses, buscando transformar resíduo de pássaro em uma bebida especialmente saborosa. A inclusão do Jacu no processo adicionava bastante complexidade. Após a colheita, os grãos são extraídos à mão excrementos inodoros, lavados, descascados e armazenados para secagem por três meses em um terreno suspenso, sem contato com o solo. Em seguida, a torra é feita em temperaturas superiores a 200° celsius, eliminando as bactérias. Horas e horas de trabalho adicional realizado por trabalhadores qualificados.

Além do processo de seleção natural dos grãos realizado pelo Jacu, Henrique acredita que a dieta vegetariana do pássaro e sua digestão rápida significam que os grãos não serão contaminados por proteínas animais e ácidos estomacais (ao contrário do que acontece com o pássaro civeta da Indonésia). O processo digestivo do animal explicaria também o sabor refinado da bebida.

O resultado é um café doce, encorpado, menos ácido do que o normalmente encontrado na região, com um sabor limpo, suave e cítrico, sem amarguras. Há quem identifique também a presença de notas de jasmim. O Café Jacu Bird foi classificado com nota superior a 84 pela SCAA.

A SCAA (*Specialty Coffee Association for America*) criou uma tabela de classificação de cafés. Nessa classificação, os cafés são pontuados numa escala de zero a cem, sendo cem o topo da escala comparativa. Cafés com pontuação abaixo de 70 são os chamados *commodities*; de 70 a 75 pontos são classificados como superior; de 75 a 80 pontos são os cafés *gourmet*; e, acima de 80 pontos são os especiais. A diferença de pontos é dada pela característica da bebida. Quanto mais atributos positivos, maior a pontuação.



Embalagens do Café Jacu Bird.

A Demeter Alemanha certifica o manejo biodinâmico do Jacu Bird Coffee e o IBD, Instituto Biodinâmico, o manejo orgânico. Também é certificado pela BSCA, a Associação de Produtores de Cafés Especiais do Brasil. E é o único café a fazer parte da Renaissance des Appellations que produz vinhos e alimentos biodinâmicos.

Fonte: www.modernfarmer.com, acessado em set/2017.

A trabalho adicional - tanto para definir, quanto para executar o processo ideal de produção do Café Jacu Bird - justifica-se claramente quando se observa a diferença exorbitante nos preços. Enquanto um saco de 60 quilos do café comum, do tipo oferecido em supermercados tradicionais, era vendido em 2013 por cerca de US\$200 no mercado internacional, a mesma quantidade do café orgânico da Camocim era vendida por US\$450 e o café produzido a partir dos excrementos do Jacu era vendida por nada menos que US\$3.250. Uma diferença capaz de motivar qualquer empreendedor.

A produção do Café Jacu chega a 500kg por ano e representa apenas 2% da produção total da fazenda Camocim, entretanto, Henrique acredita que o sucesso do Café Jacu tenha gerado um efeito positivo também nos preços e na penetração de mercado alcançados pelo café orgânico biodinâmico convencional, abrindo portas em mercados que ele, normalmente, teria dificuldade de acessar.

O Café Jacu está presente atualmente em 11 países (dados de 2015). O que paga mais caro é a Rússia R\$ 3.000/kg. No Brasil, o mesmo café é vendido entre R\$600 e R\$700/kg. A distribuição fica a cargo da *Mondial Brands* e da Café do Mercado.

Você pode degustar o Jacu Bird Coffee no restaurante do chef estrelado Alain Ducasse, em Paris, em São Paulo no Suplicy e na Casa do Porto e, em Belo Horizonte, na sorveteria Lullo Gelato, na região da Savassi.

OS OUTROS 4 CAFÉS MAIS CAROS DO MUNDO

Segundo a GQ, revista de moda masculina, cultura e *lifestyle* da Editora Globo, em matéria veiculada em janeiro de 2016, o Café Jacu ocupa a terceira posição no ranking de cafés mais caros do mundo. Conheça os outros quatro integrantes da seleta lista.

1. COPI LUWAK

Produzido na Ilha de Bali, Indonésia, este café é fabricado a partir das fezes da civeta - mamífero que, após engolir, libera ácidos e enzimas sobre o fruto antes de expeli-lo com as fezes. Este processo garante uma fermentação natural que resulta em uma bebida com notas de frutas vermelhas, zero de acidez e pouco amargor. O quilo do **Kopi Luwak** é vendido por um preço médio de US\$ 2.880, valor mais alto ao redor do mundo.

2. BLACK IVORY COFFEE

Cultivado em plantações acima de 1.500 m de altitude na Tailândia, este café é esmagado por elefantes antes de ser engolido pelos animais. O fruto passa pela digestão natural do mamífero



junto de frutas e ervas presentes na ração dos elefantes antes de ser expelido nas fezes. Após a torra dos grãos, a bebida apresenta notas de grammas, ervas e notas de chocolate com canela, além de acidez baixa. O quilo custa em torno de US\$ 1.200.

3. CAFÉ JACU BIRD

4. MONKEY COFFEE

Cultivados em Taiwan, os grãos do **Monkey Coffee** passam por macacos, que comem o exterior da fruta e cospem os grãos. Depois disto, eles são colhidos, lavados e secos naturalmente ao sol antes de serem torrados e moídos. A bebida contém notas de caramelo e baunilha com altos níveis de doçura e acidez média. O quilo custa US\$ 700.

5. BLUE MOUNTAIN

Este café é colhido em altitudes que variam de 1.800 a 2.200 m na cordilheira de Blue Mountain, a maior da Jamaica, com 45 quilômetros de extensão. Ele detém o posto de um dos cafés gourmet mais populares do mundo pelas características sensoriais, com notas de frutas cítricas, corpo leve e baixo amargor. A produção é limitada entre os pequenos produtores e as cooperativas locais, com acidez extremamente controlada ao longo do processo. O preço médio do quilo chega aos US\$ 200.

REFERÊNCIAS

As informações para elaboração deste texto foram retiradas e compiladas de fontes secundárias, sites especializados em café (em inglês e português), como modernfarmer.com, Wikipedia (informações devidamente checadas), revista GQ da Editora Globo, Programa Mundo S.A. da Globonews e programa Globo Repórter da Rede Globo, todos disponíveis na internet e acessados em setembro de 2017.

Material elaborado pela pesquisadora da FDC Dalini Ferraz, sob orientação do Prof. Fabian Salum – FDC, em setembro de 2017. Para conhecer mais sobre nossos estudos e produções acesse o website: www.practicalbusinessmodel.com