



Maio/Junho 2026 | Edição 94

INFORMATIVO

COOPERCAM

Cooperativa dos Cafeicultores de Campos Gerais e Campo do Meio Ltda.

R\$ 5 MILHÕES
EM SOBRAS
NO PRIMEIRO
SEMESTRE!



Crescimento que
reflete o compromisso
e a força dos nossos
cooperados.

EDITORIAL

Estamos em meio à safra de café e as expectativas são as melhores possíveis quanto ao volume total a ser produzido. Até aqui, não é novidade sobre o número recorde de sacas que o Brasil deve ofertar nesta colheita. Por outro lado, tivemos uma forte chuva de granizo, que afetou, segundo a Emater, 1.500 hectares de lavouras em Campo do Meio, e causaram desfolha drástica dos cafeeiros e danos severos nas hastes em cafezais de Campos Gerais e região. Sabemos o que isso significa: comprometimento da safra atual e também de alguns próximos ciclos.

Um maior volume de chuva também tem sido registrado em várias regiões produtoras de café. Também temos ciência das consequências: maior umidade que resulta em perda de qualidade. Sobre essas intempéries climáticas, é essencial que os cooperados não se percam em lamentações. O momento exige arregaçar as mangas e fazer o possível para que os grãos não percam a qualidade exigida pelo mercado. Nesta edição, trazemos orientações para ajudar os associados a fazerem o melhor por suas colheitas, para que a qualidade dos grãos não se perca no meio do caminho.

Outro ponto merece nossa atenção: a Reforma Tributária. Espera-se, no final, que essas mudanças tragam para o agronegócio – pelo menos para a maior parte do setor – benefícios fiscais e desoneração efetiva, que devem contribuir para o desenvolvimento desse segmento no Brasil. Nesta edição estão elencadas as principais obrigações para que nossos cooperados fiquem atentos

aos ajustes necessários.

Ano após ano, a Coopercam está atenta em apresentar aos nossos associados palestras técnicas que beneficiem as suas lavouras de café. Desde 2013, o Circuito de Tecnologia reúne o que há de melhor nas inovações técnicas para o fortalecimento da cafeicultura regional. Este ano, mais uma edição realizada com o impacto positivo que as novidades merecem.

Mesmo em meio à correria diária, a Coopercam sempre está pronta para receber visitantes, principalmente quando se trata da comunidade local. Nosso papel é mais do que fomentar o cooperativismo agro café em nossa região. É impactar nossa comunidade com ações estratégicas e essenciais para o desenvolvimento de todos. Estudantes são sempre bem-vindos, pois inspirar é uma forma de contribuir para o futuro.

Seguimos comprometidos com nossos cooperados e com todos ao nosso redor. Nossas ações diárias nos movem sempre a um objetivo: contribuir para a cafeicultura regional e para o desenvolvimento de nossa comunidade. Estamos atentos às contribuições, comprometidos com a nossa resiliência e firmes em nossas convicções.

Conselho Administrativo

EXPEDIENTE
Publicação bimestral da Cooperativa dos Cafeicultores de Campos Gerais e Campo do Meio Ltda.

COOPERCAM
Av. Dr. Alfredo Barbalho Cavalcante, 505,
Barro Preto
37.160-000 – Campos Gerais – MG
(35) 3853 - 0300
www.coopercam.com.br
facebook.com/cooperativa.coopercam
instagram.com/cooperativacoopercam

Conselho Administrativo

José Márcio Rocha
Denilson José da Silva
José Eduardo Vanzela
Rodrigo Figueiredo Miarelli
Jhyan Del Carlo Furbeta
Gilmar Francisco da Silva
José Vânius Peres Bueno

Suplente

Adão Marques

Conselho Fiscal

João Flogeri
Tiago Martins Corrêa
José Ênio da Silva

Suplentes

Nivaldo José Coelho
Gilberto Carlos da Cruz
Ronan Henrique do Vale

Jornalista Responsável e Redação:
Eliana Sonja Rotundaro MTb 11.982/MG

Departamento de Comunicação e Marketing:

Jairo José Megda Júnior
Éllen Karollyne Narciso
Débora Santana Ferreira

Diagramação:

Sakey Comunicação.

Tiragem:

2 mil exemplares.

Sugestões e críticas:

comunicacao@coopercam.com.br

Para a reprodução total ou parcial de matérias deste informativo é necessário citar a fonte.

**Tem gente
nova em nosso
quadro de
cooperados.
Sejam muito
bem-vindos.**

Agro Fidelis e Carvalho Ltda
Arapongas Coffee Ltda
Brenda Moraes da Silva
Carlos Alberto Ramos e Outros
Danielle Cabral dos S. Vilela Souza
Dirlei Ferreira
Douglas Batista Ribeiro
Edna Marques Ferreira
Elisiano José Machado
Gustavo Henrique Coelho Palhão
Helia Narciso Novais Fernandes
Helinair Souza e Silva e Outros
Ieda Guides Lacerda

Janderson Paulo Ferreira
Janilson Antônio de Carvalho
José Marcos Peloso
José Sergio de Paiva
Luiz Antônio Beltrame
Maicon Ualasse Correa
Maria Helena Rezende Piedade Garcia
Maria Wellingta Novais Fidelis
Produtos L3 Ltda
Rony Alexandre Siqueira
Sebastiao José da Silva
Tainan José de Melo

REFORMA TRIBUTÁRIA NO CAMPO: PRODUTOR PESSOA FÍSICA COM CNPJ E NOVAS REGRAS PARA EMIÇÃO DE NOTA FISCAL

Por Melquisedec Rodrigues Reis, Gerente de Controladoria da Coopercam

A implementação da Reforma Tributária do Consumo (Emenda Constitucional nº 132/2023 e Lei Complementar nº 214/2025) marca o início de uma nova era de profissionalização para o agro-negócio brasileiro. Para o produtor rural que atua como pessoa física, as mudanças vão muito além das alíquotas: elas atingem a base cadastral e a forma como o negócio é reportado ao Fisco.

O fim do CPF isolado: o novo CNPJ Alfanumérico

Desde julho de 2026, todos os produtores rurais brasileiros passarão a ser identificados obrigatoriamente por um CNPJ alfanumérico. É fundamental esclarecer que essa mudança possui natureza meramente cadastral. A obtenção desse número não transforma o produtor em uma pessoa jurídica (PJ) nem altera seu enquadramento previdenciário ou a forma de declarar o Imposto de Renda (IRPF).

O objetivo central dessa medida é separar rigorosamente os gastos e receitas da atividade rural das despesas pessoais do produtor. Esse novo registro é agora a base do Cadastro com Identificação Única, integrando dados da União, Estados e Municípios, e permitindo a rastreabilidade total das operações que sustentam o novo sistema de créditos do IBS e da CBS.

Nota Fiscal Eletrônica: o pilar da Apuração Assistida

No novo modelo, a Nota Fiscal Eletrônica (DF-e) deixa de ser apenas um registro de venda para se tornar uma "confissão de dívida" automática. Mesmo os produtores enquadrados como não contribuintes (aqueles com receita bruta anual inferior a R\$ 3,6 milhões) estão obrigados a emitir documento fiscal em todas as suas saídas de bens ou prestações de serviços.

Esta obrigatoriedade é essencial para que o comprador da produção (como cooperativas e agroindústrias) possa apropriar o crédito presumido, garantindo que o produto do pequeno produtor não perca competitividade no mercado. O destaque dos campos de IBS e CBS nas notas teve um período de teste em 2025, tornando-se obrigatório para fins jurídicos a partir de 2026.

Ferramentas facilitadoras: NFF e PAA

Para reduzir o peso da burocracia, o sistema tributário disponibiliza ferramentas tecnológicas que simplificam a vida no campo:

1. Nota Fiscal Fácil (NFF): um aplicativo gratuito que permite a emissão de notas fiscais pelo celular, sem a necessidade de certificado digital ou sistemas complexos. A ferramenta funciona inclusive sem conexão com a internet, transmitindo os dados automaticamente assim que o sinal for restabelecido.

1.1. Processo de Emissão Simplificado: o produtor informa apenas os dados essenciais da operação (produto, quantidade, valor e destinatário) no aplicativo.

1.2. Automação: as regras fiscais e o cálculo dos novos tributos (IBS e CBS) são processados automaticamente pelo sistema centralizado do Portal Nacional da NFF, que gera o arquivo eletrônico e solicita a autorização de uso junto à Secretaria de Fazenda (SEFAZ).

1.3. Tipos de Documentos: o documento mais usual é a Nota Fiscal Eletrônica (NF-e, modelo 55), utilizada na venda da safra ou gado.

2. Provedor de Assinatura e Autorização (PAA): esta solução permite que terceiros, como sindicatos rurais, atuem como intermediários tecnológicos. Através do PAA, o sindicato pode assinar e transmitir os documentos fiscais em nome do produtor, facilitando a conformidade para quem possui dificuldades com ferramentas digitais.

Planejamento e apoio institucional

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) tem desempenhado papel crucial na orientação do setor. Em seu portal especial sobre a Reforma Tributária, a entidade disponibiliza uma calculadora virtual que permite ao produtor simular os impactos práticos das mudanças em seu negócio, além de manuais e vídeos explicativos.

O uso do aplicativo NFF ajuda a evitar erros de preenchimento que poderiam levar a fiscalizações por omissão de receita ou inconsistências no sistema de Split Payment. É a tecnologia trabalhando para garantir a segurança jurídica do seu patrimônio no campo. Especialistas alertam que o ano de 2026 será vital para ajustes operacionais. A recomendação é que o produtor rural busque apoio contábil para revisar seu Livro Caixa Digital (LCDPR) e organizar sua estrutura de custos, assegurando que esteja pronto para usufruir da manutenção de créditos e das reduções de alíquotas previstas na nova lei.



CONECTA PRODUTORES E INOVAÇÃO

A Coopercam realizou, nos dias 28 e 29 de abril, a 13ª edição do Circuito de Tecnologia, que tem como objetivo reunir os cooperados para atualização técnica e fortalecimento da cafeicultura regional. A programação foi realizada na Associação Palestra Itália Campos Gerais Futebol Clube e reuniu mais de 300 participantes, entre cooperados, fornecedores e membros da comunidade.

Com foco em levar conhecimento prático e estratégico ao produtor rural, o evento foi estruturado para contribuir diretamente com o aumento da produtividade, melhoria da qualidade dos cafés e maior rentabilidade das lavouras dos cooperados.

O circuito contou com palestras técnicas com temas essenciais para o setor. No dia 28, o Presidente do Centro do Comércio de Café de Minas Gerais, Ricardo Schneider e Lucio Dias, explanaram sobre o cenário e o mercado de café, com a apresentação de análise de tendências, desafios e oportunidades para os produtores. Já no dia 29, o público acompanhou Melquisedec Reis, gerente de controladoria da Coopercam, que abordou os impactos e as perspectivas da Reforma Tributária para o agronegócio.

Além das palestras, o evento foi palco de trocas de experiências e atualização, reforçando o papel da Coopercam como uma parceira estratégica do produtor, não apenas na comercialização, mas também no desenvolvimento técnico e sustentável da atividade

cafeeira. Após os dois dias de evento, houve sorteio e happy hour para os participantes.

Para o coordenador técnico da Coopercam, Wellyson Araújo, o Circuito de Tecnologia cumpre um papel fundamental no fortalecimento da produção dos cooperados. “Nosso objetivo é levar informação de qualidade e aplicável à realidade do produtor. Cada palestra é pensada para contribuir diretamente com a produtividade, a qualidade do café e a rentabilidade das propriedades. Acreditamos que conhecimento é uma das principais ferramentas para enfrentar os desafios da cafeicultura atual.”

Esta percepção positiva também foi destacada pelos participantes. O cooperado José Donizete Corrêa elogiou a iniciativa e o suporte técnico oferecido. “A Coopercam está de parabéns pela organização do evento. Foi tudo muito bem planejado e trouxe conteúdos importantes para os produtores. Além disso, quero destacar a excelência no atendimento dos agrônomos de campo, que fazem toda a diferença no nosso dia a dia na lavoura.”

Com mais uma edição de sucesso, o Circuito de Tecnologia reafirma o compromisso da Coopercam em estar ao lado do cooperado, investindo em conhecimento, inovação e soluções que impulsionam o desenvolvimento da cafeicultura com sustentabilidade e resultados consistentes.



O PORTAL DO COOPERADO ESTÁ DE VOLTA!



Por isso, associado, é importante atualizar seu endereço de e-mail no setor de cadastro.

Caso tenha alguma dúvida, entre em contato: (35) 3853-0300 ou WhatsApp (35) 99943-5813



CHUVAS NO PERÍODO DA COLHEITA: COMO MANTER A QUALIDADE DO SEU CAFÉ

A umidade do grão de café é um dos fatores essenciais para a qualidade final do produto. Antes do beneficiamento e armazenamento, o ideal é que a umidade fique entre 10,5% e 11,5%. Esse percentual é vital para a preservação das qualidades sensoriais (aroma e sabor) e para evitar a depreciação do produto.

A água desempenha um papel químico e biológico direto na estrutura do grão. A alta umidade (acima de 12%), estimula respiração do grão e favorece a proliferação de fungos que geram mofo. Como consequência, ocorre perda de cor (conhecido como branqueamento) e o surgimento de fermentações indesejadas e defeitos no café (como o gosto de “ardido”), resultando em perda de qualidade e desvalorização do grão no mercado.

O contrário também não é favorável: o café muito seco, ou seja, com umidade abaixo de 10%, causa a quebra mecânica dos grãos no processo de descascamento (aumento da “catação” ou “bica”) e perda significativa de peso do lote, gerando prejuízo financeiro e dificuldade na uniformidade da torra.

Nesta safra, a alta umidade tem sido um problema significativo por conta das chuvas registradas em áreas importantes de café. As precipitações dificultam o avanço na colheita e aumentam as preocupações em relação à secagem dos grãos e à preservação da qualidade da safra.

O Coordenador Técnico da Coopercam, Wellyson Araújo, comenta que “embora o cenário ideal seja uma colheita sem chuvas, a adoção de práticas adequadas de manejo permite minimizar os impactos da umidade excessiva”. Para auxiliar nossos cooperados, Araújo aponta quais as principais medidas a serem tomadas nesses casos.

Agilidade na colheita: os frutos que já estão maduros e próximos da queda natural, devem ser colhidos o mais rápido possível para evitar perdas causadas por chuvas e ventos fortes. Também é importante recolher

rapidamente os frutos que caírem ao solo, reduzindo o tempo de contato com a umidade.

Cuidados no terreiro: para evitar o aquecimento e a fermentação do café, importante tomar as seguintes medidas: formar leiras pequenas para facilitar o escoamento da água e acelerar a secagem; revolver o café frequentemente para uniformizar a secagem; e evitar o acúmulo excessivo de grãos úmidos.

Uso de sanitizantes: para preservar a qualidade do café, podem usar produtos sanitizantes, como fungicidas e outros tratamentos autorizados. No entanto, muitos desses produtos possuem ação reduzida quando expostos à luz solar, exigindo aplicações frequentes e manejo adequado para garantir sua eficiência.

Utilização de secadores: em períodos de alta umidade, o uso de secadores pode ser uma alternativa eficiente. Os secadores de caixa ou de estática são os mais indicados para cafés com elevado teor de água. No entanto, é fundamental não operar com 100% da capacidade do equipamento, permitindo a circulação adequada do ar. A falta dessa circulação pode provocar fermentações e comprometer a qualidade final do produto.

Atenção à umidade dos grãos

- Cafés com umidade acima de 25% devem permanecer espalhados e revolidos regularmente para favorecer a secagem.
- Cafés com umidade abaixo de 25% já podem ser enleirados e cobertos, mas não devem voltar a molhar, pois isso pode provocar manchas e outros defeitos.

Separação dos lotes: não se deve misturar cafés molhados, fermentados ou com algum tipo de defeito com lotes saudáveis. A separação adequada dos frutos ajuda a preservar a qualidade e o valor comercial da produção.

Caso você, cooperado, ainda tenha alguma dúvida sobre esse assunto, entre em contato com o Departamento Técnico da Coopercam (35 99876-2207).



Acesse nossas redes
sociais pelo **QR CODE**

agrocp[®]

Fertilizantes Especiais

Nossa cultura é transformar.

✓ Benefícios



Melhora a absorção de nutrientes pelas plantas.



Ganho de eficiência operacional.



Ganhos de produtividade.



Menor emissão de CO₂e



Menor agressão aos microorganismos do solo.



SAFRA 2026: EVITAR CONTAMINAÇÃO É GARANTIR A QUALIDADE DO CAFÉ

A colheita de café já está em ritmo acelerado em todo o país, inclusive em Minas Gerais. Apesar de alguns desafios, a expectativa é de uma safra de mais de 34 milhões de sacas somente no maior produtor dessa commodity no Brasil. Porém, independentemente do volume recorde, o cafeicultor deve ficar atento para a qualidade do café. Uma das medidas mais importantes é evitar a contaminação e, para isso, vale todo o cuidado dos cooperados.

A Coopercam traz nesta edição, os principais pontos de atenção que os cafeicultores devem ter com a contaminação. Com as práticas corretas, o produtor irá garantir muito mais do que um produto de qualidade. Ele será recompensado com mais valor agregado e maior rentabilidade para o seu trabalho.



Preparação e Limpeza

Limpeza pré-safra: lavar e higienizar todas as estruturas (tulhas, moegas, secadores e lavadores) para eliminar restos da safra anterior e evitar a proliferação de fungos e insetos.

Cuidado no terreiro: o terreiro (cimento ou asfalto), deve ser utilizado exclusivamente para a secagem. Lave-o, desinfete-o e conserte rachaduras para evitar que grãos fiquem retidos e apodreçam.

Proibição de odores: tulhas e depósitos não devem armazenar insumos químicos (adubos, defensivos) ou outros produtos, pois o café absorve odores com facilidade.



Cuidados na Lavoura

Arruação: fazer a limpeza do solo sob a saia do cafeeiro antes da colheita. Essa medida facilita a colheita no pano e impede que o café caia na sujeira, misturando-se a terra, pedras e folhas.

Evite o contato com o chão: prefira a colheita no pano (derriça) ou mecanizada bem regulada. Evite recolher café do chão (café de varrição), pois pode estar fermentado ou contaminado.



Secagem e Armazenamento

Secagem correta: espalhe o café em camadas finas para secar de forma uniforme. Se o café tomar chuva no terreiro, limpe-o e seque-o rapidamente para evitar o surgimento de bolor.

Secagem indireta: em secadores mecânicos, certifique-se de que o ar seja aquecido de forma indireta para evitar a contaminação do grão pelo cheiro ou resíduos de fumaça.

Umidade ideal: o café deve ser armazenado em tulhas apenas quando atingir o teor de umidade seguro (entre 11% e 12%).



Logística e Transporte

Agilidade no transporte: não deixar o café colhido (em sacos, carretas ou moegas) armazenado por mais de 6 horas na lavoura. O acúmulo gera calor e inicia fermentações indesejadas que arruinam a bebida.

Uso de sacarias limpas: utilizar sempre sacos de anagem novos ou devidamente higienizados e secos. Jamais use produtos que tenham sido utilizados para sal, carvão ou defensivos.

Veículo limpo: ao embarcar o café para um dos armazéns da Coopercam, certifique-se de que o veículo de transporte esteja limpo, sem contaminação de outros tipos de grãos ou resíduos.

Em caso de dúvidas, mais informações e orientações sobre a contaminação, o Departamento de Café da Coopercam está à disposição para ajudar nossos cooperados. Basta entrar em contato pelo telefone (35) 3853-0300.

SAFRA 2026/2027

Seu café merece o melhor destino:
escolha a estrutura e a credibilidade
da Coopercam.

Atenção, produtor:

- Lotes depositados e comercializados em até 15 dias terão redução de 50% na taxa de comercialização.
- Lotes de até 20 sacas de café da safra 2026/2027, comercializados integral ou parcialmente durante a safra, serão pagos à vista no próximo dia útil, após as 16h.
- A Coopercam possui frota própria para realizar o transporte do seu café com segurança e agilidade e, para a safra 2026, ampliamos ainda mais nosso número de caminhões.
- Entrega da classificação do seu café em até 48h.

**Armazene e comercialize seu café com
a Coopercam: 0800 283 0650**

- 📞 **Matriz:** (35) 9 9857-0147
- 📞 **Filial Campo do Meio:** (35) 9 9898-0579
- 📞 **Filial Córrego do Ouro:** (35) 9 9951-5016

Campanha válida até agosto de 2026.



CULTIVANDO GERAÇÕES: COOPERCAM LANÇA EMOCIONANTE MINISSÉRIE QUE REVELA O VERDADEIRO CORAÇÃO DO COOPERATIVISMO

A Coopercam, com mais de 45 anos de atuação em Campos Gerais, Campo do Meio e região, deve o sucesso de sua trajetória ao estar, ao longo de todas essas décadas, sempre presente na vida do homem do campo. Muito mais do que um espaço de operações conjuntas, a Coopercam sempre colocou o agricultor como o centro das atenções. Por saber o valor do trabalho de cada um dos seus mais de dois mil associados, a cooperativa lançou, no dia 19 de julho, uma minissérie que tem justamente o objetivo de retratar a história das pessoas e famílias que constroem o agronegócio na região em que a Coopercam atua.

Com o nome “Cultivando Gerações – O Coração do Cooperativismo”, a minissérie vai mostrar a história de cinco cooperados que representam as famílias associadas. Os depoimentos mostram que o verdadeiro valor de uma cooperativa não pode ser medido apenas por números, mas pelas pessoas que constroem sua história todos os dias.

Gravada diretamente nas propriedades rurais dos cooperados, a produção mostra a rotina de quem trabalha de sol a sol, enfrenta os desafios diários da lavoura, acompanha a colheita, cuida do café com dedicação e mantém viva uma tradição que passa de geração em geração. Cada episódio revela uma história real, marcada pelo trabalho, pela união familiar e pelo amor ao campo.

Entre eles, João Fernandes Rocha, agricultor de Campo do Meio. Com seus 82 anos, compartilha sua trajetória como pai, avô e produtor rural. Em seu depoimento, mostra como os ensinamentos passados à família representam um legado que vai muito além da produção de café.

A sucessão familiar ganha voz através de Daniel Ferreira, de 20 anos, da Comunidade da Onça. Neto do sócio fundador da Coopercam Francisco Ferreira, Daniel é estudante de Agronomia e carrega o sonho de seguir os passos do pai e do avô. Para ele, é importante preservar uma história iniciada com a fundação da Coopercam e projetar um futuro de inovação sem perder suas raízes.

A força do trabalho em família é mostrada pelo cooperado Carlos José Corrêa, de 30 anos, da Comunidade das Batatas. Filho de produtor rural, cresceu ao acompanhar o

pai em cima de uma colheitadeira de café, aprendendo que cada safra é construída com dedicação, parceria e muito esforço compartilhado.

Aos 82 anos, Dona Maria Aparecida da Silva, da Comunidade Ribeirão da Onça, mostra que paixão pela terra não tem idade. Ainda participa ativamente da produção, roda o café no terreiro e acredita que sustentabilidade e cafeicultura caminham lado a lado. Em sua propriedade, a agricultura regenerativa é mais do que uma prática: é um compromisso com as próximas gerações.

A minissérie também apresenta a história de Júlio Maximiano, da Comunidade Fortaleza, com 73 anos. Com uma existência dedicada ao campo, ele vivencia um dos momentos mais importantes da sucessão familiar: a transferência da responsabilidade da fazenda para os filhos. Mesmo assim, continua a acordar cedo, atento à previsão do tempo, mostrando que o amor pelo campo permanece vivo a cada novo dia.

Mais do que contar histórias individuais, a minissérie “Cultivando Gerações” revela um sentimento coletivo. São famílias que cresceram junto com a Coopercam, ajudam a construir a cooperativa, participam diariamente dos resultados alcançados e continuam a escrever o futuro da cooperativa. Porque existem histórias que não passam apenas de pai para filho. Elas passam de geração para geração.

“A proposta da minissérie é aproximar o público da essência do cooperativismo. Mostrar que, por trás de cada saca de café, existem sonhos, desafios, conquistas, ensinamentos e pessoas que encontram na Coopercam não apenas uma cooperativa, mas uma parceira de vida. Ao dar voz a seus cooperados, a cooperativa reafirma que seu maior patrimônio está nas pessoas. São elas que mantêm viva a tradição da cafeicultura, fortalecem o cooperativismo e cultivam, todos os dias, um legado que atravessa gerações”, comenta José Marcio Rocha, presidente da Coopercam.

O primeiro episódio da minissérie “Cultivando Gerações – O Coração do Cooperativismo” já está disponível e poderá ser conferido nos canais de comunicação da cooperativa: YouTube, Facebook e Instagram.



COOPERCAM REGISTRA RESULTADO DE R\$5 MILHÕES EM SOBRAS



A Coopercam fecha o primeiro semestre com um saldo de R\$ 5 milhões em sobras. Esse resultado reafirma a solidez da gestão, a força do cooperativismo e a confiança construída ao longo de mais de quatro décadas de atuação.

O resultado também demonstra que o crescimento da Coopercam é construído diariamente ao lado de cada produtor rural que acredita no modelo cooperativista e participa ativamente do desenvolvimento da cooperativa. Cada saca entregue, negócio realizado e decisão tomada em conjunto contribuíram para esse importante marco.

A distribuição das sobras reforça um dos principais diferenciais do cooperativismo: os resultados retornam para quem realmente faz parte da cooperativa. Dessa forma, o desempenho financeiro obtido transforma-se em benefícios diretos aos associados, fortalece suas propriedades, incentiva novos investimentos e impulsiona o desenvolvimento econômico da região.

Com mais de 45 anos de história, aproximadamente 1.800 cooperados ativos, capacidade estática de armazenagem de cerca

de 500 mil sacas de café e atuação em Campos Gerais, Campo do Meio, Córrego do Ouro e outros municípios da região, a Coopercam vem consolidando sua posição como uma das principais cooperativas cafeeiras do Sul de Minas. Além da comercialização de café, a cooperativa investe continuamente em assistência técnica, inovação, tecnologia, sustentabilidade e soluções que aumentam a produtividade, a qualidade e a rentabilidade das propriedades de seus cooperados.

O resultado histórico alcançado no primeiro semestre de 2026 reforça esse compromisso. Mais do que celebrar um excelente desempenho financeiro, a Coopercam reafirma sua missão de promover o crescimento econômico e o desenvolvimento integral dos cooperados, sempre pautada pela credibilidade, transparência e compromisso com seus associados.

“Este resultado é fruto da confiança de cada cooperado. São eles os protagonistas dessa conquista. Quando o cooperado cresce, a Coopercam cresce junto. É dessa parceria que nascem resultados históricos e um futuro cada vez mais promissor para todos”, destaca José Marcio Rocha, presidente da Coopercam.



DO SUL DE MINAS PARA O MUNDO: COOPERCAM PARTICIPA DA WORLD OF COFFEE BRUSSELS 2026

A Coopercam participou da World of Coffee Brussels 2026, realizada entre os dias 25 e 27 de junho, em Bruxelas, Bélgica. Reconhecido como um dos principais eventos mundiais do setor de cafés especiais, o encontro reuniu produtores, exportadores, compradores, torrefadores e especialistas de diversos países, promovendo oportunidades de negócios, inovação e troca de conhecimento.

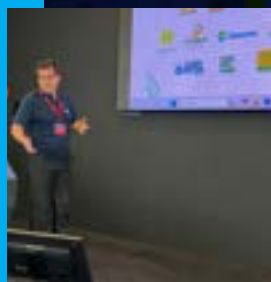
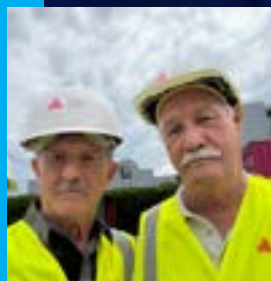
Integrante da missão da Coccamig, a Coopercam - representada por José Márcio Rocha, presidente, Denilson Silva, diretor administrativo, e Márcio Rocha, trader -, participou de reuniões estratégicas, visitas técnicas e acompanhou de perto as principais tendências relacionadas à qualidade, sustentabilidade, tecnologia e comercialização de cafés especiais.

A programação também incluiu uma visita técnica ao Porto de Antuérpia, um dos mais importantes centros logísticos da Europa para o comércio de café. A comitiva conheceu a estrutura de armazenagem e os armazéns especializados que compõem um dos principais hubs de distribuição de café para o mercado europeu, ampliando o conhecimento sobre a logística internacional do produto.

Outro destaque da missão foi a participação em um encontro realizado na Embaixada do Brasil em Bruxelas, que reuniu empresas brasileiras e belgas para aprofundar as discussões sobre oportunidades de negócios, cooperação comercial e fortalecimento das relações entre os dois países.

A presença da Coopercam na missão internacional reforça seu compromisso em acompanhar a evolução do mercado global, fortalecer parcerias e identificar oportunidades que agreguem valor à produção dos cooperados. A iniciativa contribui para ampliar a competitividade e a valorização dos cafés da cooperativa em mercados cada vez mais exigentes e estratégicos.

“A participação da Coopercam na World of Coffee Brussels 2026 representa mais um passo no fortalecimento da nossa cooperativa no cenário internacional. Estar presente em um dos principais eventos do setor nos permite acompanhar as tendências do mercado, ampliar relacionamentos e identificar oportunidades que agreguem valor à produção dos nossos cooperados. Nosso compromisso é buscar constantemente conhecimento, inovação e parcerias que contribuam para o desenvolvimento sustentável da cafeicultura e para a valorização do café produzido pelos nossos cooperados”, destaca José Márcio Rocha, presidente da Coopercam.



ESTUDANTES DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE CAMPOS GERAIS VISITAM A COOPERCAM



Nos dias 1º e 2 de junho, a Coopercam recebeu 142 alunos do 9º ano do Ensino Fundamental das escolas municipais João Barbalho, Joaquim José de Oliveira e João Cândido de Faria. Situadas na comunidade do Galo, as escolas são participantes do projeto Sala Mineira do Empreendedor de Campos Gerais, que tem como objetivo incentivar o empreendedorismo, a capacitação profissional e o desenvolvimento de competências voltadas ao mercado de trabalho.

Durante a visita, os estudantes conheceram as dependências da cooperativa, incluindo os armazéns e o Departamento de Café, onde tiveram a oportunidade de acompanhar parte dos processos relacionados à cadeia produtiva do setor. Os alunos também participaram de uma experiência de degustação e prova dos cafés produzidos pelos cooperados da Coopercam.

A programação foi conduzida por Pâmela Corrêa, gerente de Comunicação e Marketing da Coopercam. Os estudantes foram recepcionados pelo presidente José Márcio Rocha e pelo diretor comercial José Eduardo Vanzela, que destacaram a importância do cooperativismo e da sucessão do agronegócio.



PROJETO recicla

ALUNOS PROMOVEM DESCARTE CONSCIENTE E DESTINAM PILHAS E BATERIAS AO PROJETO RECICLA+ DA COOPERCAM

Há mais de uma década, a Coopercam lançou o Projeto Recicla+, que tem como objetivo dar a destinação correta a pilhas e baterias usadas. Desde então, milhares de quilos desses materiais nocivos ao meio ambiente foram arrecadados pela Coopercam - entre cooperados, colaboradores e comunidade em geral - e foram descartados de forma adequada.

A iniciativa chegou aos estudantes do Colégio Estadual Professor Eduardo Daniel Ferreira Dias, de Campos Gerais, que arrecadaram 6,45 quilos de pilhas e baterias usadas e repassaram o material ao Projeto Recicla+. “Ficamos encantados com essa ação dos alunos, pois mostra que o objetivo da Coopercam de conscientizar a comunidade sobre a importância de preservar o meio ambiente está chegando às futuras gerações”, comenta

José Márcio Rocha, presidente da Coopercam.

A ação dos alunos faz parte do Projeto Pedagógico “Descarte Consciente: Sua Atitude Faz a Diferença”, desenvolvido entre os dias 11 de maio e 12 de junho de 2026, pelo Dia Mundial do Meio Ambiente. A iniciativa envolveu estudantes do Ensino Fundamental, Ensino Médio e dos Cursos Técnicos em Agronegócio e Administração de Campos Gerais, que se mobilizaram para conscientizar a comunidade sobre a importância do descarte correto de resíduos perigosos.

“O projeto socioambiental Recicla+ é uma iniciativa que reforça o compromisso da Coopercam com a sustentabilidade, além de incentivar práticas responsáveis e a preservação dos recursos naturais”, finaliza o presidente da Coopercam.





Coopercam Telefones Corporativos

Telefone principal:

35 3853-0300

Administrativo:

35 99860-1453

Guia de Café:

35 99937-5996

Departamento jurídico:

35 99976-3219

**Departamento de
Comunicação e
Marketing:**

35 99899-0031

Departamento Financeiro:

35 99965-1746

Departamento de Café:

35 99857-0147

Loja Matriz:

35 99845-9075

Filial de Campo do Meio:

35 99840-9964

Filial de Córrego do Ouro:

35 99941-3947

Setor de Cadastro:

35 99943-5813

**Comercialização
de cafés:**

Matriz: (35) 99857-0147

Filial de Córrego do Ouro: (35) 99898-0579

Filial de Campo do Meio: (35) 99951-5016

STIHL

ONDE TEM AGRO, TEM STIHL

ONDE TEM CAFEZAL, TEM
COLHEITA COM STIHL

Garanta mais eficiência na safra com a qualidade STIHL que você já conhece. Com os derriçadores STIHL, você conta com potência, praticidade e desempenho para facilitar o trabalho no cafezal.

SAIBA MAIS EM [STIHL.COM.BR/CAFE](https://stihl.com.br/cafe)

 @STIHLBRASIL

 STIHL BRASIL

 @STIHLFICIAL

 STIHL BRASIL OFICIAL

BOAS PRÁTICAS NO PÓS-COLHEITA DO CAFÉ AUXILIAM NA QUALIDADE DOS GRÃOS



Por Gustavo Vinicius Palhão, RTV Coopercam

Chegou o momento mais esperado do ano: a colheita do café. Essa fase é decisiva para garantir que todo o trabalho realizado ao longo do ciclo produtivo seja recompensado com cafés de alta qualidade e maior rentabilidade. Por isso, é fundamental adotar todos os cuidados necessários para evitar perdas de qualidade durante a colheita e o pós-colheita.

A obtenção de cafés de excelência é resultado de um conjunto de práticas adotadas ao longo de todo o processo produtivo. Embora a colheita e o pós-colheita sejam reconhecidos como etapas decisivas para a definição do padrão final da bebida, os cuidados iniciados ainda na fase pré-colheita exercem influência direta sobre a produtividade, a uniformidade de maturação e a preservação do potencial qualitativo dos grãos.

No período que antecede a colheita, é fundamental realizar o monitoramento da lavoura para determinar o momento ideal de início das operações. A avaliação do índice de maturação dos frutos permite programar a colheita quando houver predominância de frutos no estágio cereja, reduzindo a participação de grãos verdes, secos e passa. Essa prática contribui para a formação de lotes mais homogêneos e com melhor desempenho físico e sensorial.

Os tratos culturais também merecem atenção especial nessa fase. O manejo nutricional equilibrado, o controle fitossanitário eficiente e a manutenção do enfolhamento adequado favorecem o enchimento dos grãos e a uniformidade da maturação. Além disso, a limpeza dos terreiros, a revisão de equipamentos, secadores, descascadores e colhedoras, bem como o treinamento das equipes envolvidas, são medidas indispensáveis para evitar atrasos, perdas operacionais e riscos de contaminação.

Durante a colheita, o principal objetivo deve ser retirar os frutos no ponto adequado de maturação, minimizando danos mecânicos e perdas quantitativas e qualitativas. Em sistemas mecanizados, recomenda-se a regulação criteriosa das máquinas, considerando características como carga pendente, porte das plantas e desuniformidade de maturação. Ajustes inadequados podem resultar em elevado percentual de frutos verdes, excesso de desfolha e danos aos ramos produtivos, comprometendo inclusive a safra subsequente.

Outro aspecto relevante é a rápida condução do café recém-colhido para a unidade de processamento. A permanência prolongada dos frutos em montes ou sacarias favorece o aumento da temperatura e o desenvolvimento de fermentações indesejáveis,

capazes de gerar defeitos que depreciam significativamente o valor comercial do produto.

Na etapa de pós-colheita, a adoção de boas práticas é determinante para a manutenção da qualidade originalmente presente nos frutos. Inicialmente, recomenda-se a realização da lavagem e separação hidráulica, permitindo a eliminação de impurezas e a segregação dos diferentes tipos de frutos. A partir dessa classificação, define-se o tipo de processamento mais adequado, seja ele natural, cereja descascado, desmucilado ou despulpado. A secagem representa uma das fases mais críticas do processo. Seu objetivo é reduzir o teor de umidade dos grãos de forma gradual e uniforme até níveis seguros para armazenamento, geralmente entre 11% e 12%. Tanto em terreiros quanto em secadores mecânicos, o controle da temperatura, da espessura das camadas e a movimentação adequada da massa de café são essenciais para evitar fermentações excessivas, trincas, branqueamento e outros defeitos que comprometem a qualidade da bebida.

Devemos ter atenção redobrada durante a secagem em terreiro, evitando defeitos indesejáveis. O café não deve permanecer na lavoura de um dia para o outro, pois isso favorece processos fermentativos. Além disso, recomenda-se revolver o café diversas vezes ao dia, podendo chegar a 14 movimentações diárias, de acordo com as condições climáticas e o estágio da secagem. Após a secagem, o armazenamento deve ocorrer em ambiente limpo, seco, ventilado e protegido contra variações bruscas de temperatura e umidade. O monitoramento das condições de estocagem reduz os riscos de absorção de odores, infestação por pragas e desenvolvimento de fungos, preservando as características físicas e sensoriais dos lotes até a comercialização. Diante de um mercado cada vez mais orientado pela qualidade e rastreabilidade, os cuidados na pré-colheita, colheita e pós-colheita deixaram de representar apenas recomendações técnicas para se consolidarem como ferramentas estratégicas de gestão da propriedade. A adoção criteriosa dessas práticas possibilita a redução de perdas, a agregação de valor ao produto e a ampliação da competitividade do café brasileiro nos mercados nacional e internacional.

A excelência na cafeicultura é construída pela atenção aos detalhes. O potencial de qualidade desenvolvido ao longo de um ano de trabalho no campo somente se traduz em rentabilidade quando cada etapa da definição do ponto de colheita ao armazenamento final é conduzida com planejamento, conhecimento técnico e compromisso com a produção de cafés cada vez melhores.

CHEGOU MIRAVIS® DUO

SIMPLES PARA O PRODUTOR.
PODEROSO CONTRA AS DOENÇAS.

INOVAÇÃO:

PRODUTO À BASE DE ADEPIDYN,
MOLÉCULA INOVADORA DE ALTA EFICÁCIA

MULTICROP:

EXCELENTE PERFORMANCE
EM DIVERSOS CULTIVOS

INCOMPARÁVEL:

ALTA ATIVIDADE
INTRÍNSECA DE CONTROLE

AMPLO ESPECTRO

DE AÇÃO CONTRA AS
DOENÇAS MAIS DIFÍCEIS

MIRAVIS® DUO. Simplesmente poderoso.

c.a.s.a.

0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

PARA RESTRIÇÃO DE USO NOS ESTADOS, CONSULTE A BULA.

 **Miravis® Duo**

syngenta®

ATENÇÃO

ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.

CUIDADOS COM BEZERROS RECÉM-NASCIDOS DURANTE O INVERNO



Ivan Luis de Moraes Ribeiro,
Médico Veterinário
Coopercam

O nascimento de um bezerro representa o início de uma nova etapa para a propriedade, e os cuidados nas primeiras semanas de vida são fundamentais para garantir um desenvolvimento saudável. Durante o inverno, a atenção deve ser ainda maior, pois as baixas temperaturas podem aumentar o risco de doenças e comprometer o crescimento dos animais.

Logo após o nascimento, é essencial realizar a secagem do bezerro para evitar a perda excessiva de calor corporal. O frio intenso pode favorecer casos de hipotermia, principalmente em animais recém-nascidos que ainda possuem pouca capacidade de regular a própria temperatura.

Outro cuidado indispensável é o fornecimento adequado de colostro nas primeiras horas de vida. Rico em anticorpos, o colostro é responsável por fortalecer o sistema imunológico do animal, aumentando sua resistência contra doenças. Recomenda-se que o fornecimento ocorra o mais rápido possível, preferencialmente nas primeiras seis horas após o nascimento. As instalações também merecem atenção especial. Os abrigos devem ser secos, limpos, bem drenados e protegidos contra ventos e chuvas. Propriedades que possuem bezerreiros com camas, como maravalha ou palha seca, se tornam mais eficazes

e oferecem um maior conforto térmico e reduzem a incidência de enfermidades.

Durante o inverno, é importante monitorar diariamente sinais de problemas respiratórios, como tosse, secreção nasal, dificuldade para respirar e falta de apetite. A identificação precoce desses sintomas aumenta as chances de sucesso no tratamento e reduz prejuízos futuros.

A nutrição adequada também é fundamental. Bezerros que possuem alimentação adequada têm maior imunidade e melhor capacidade de enfrentar baixas temperaturas, apresentando melhor desempenho no crescimento.

Um ponto importante no período do inverno é observar diariamente o comportamento dos bezerros. Animais ativos, com bom apetite e pelagem seca, geralmente indicam boas condições de saúde. Qualquer alteração, contate o médico-veterinário de sua confiança para uma avaliação rápida e eficaz.

Investir nos cuidados com os animais jovens é investir no futuro do rebanho. Animais saudáveis hoje serão vacas e touros mais produtivos e rentáveis amanhã.

Referências:

<https://feilfer.com.br/manejo-de-bezerros-no-inverno-cuidados-que-fazem-diferenca-desde-os-primeiros-dias/>

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/922530/1/Circular68.pdf>

<https://sseditora.com.br/wp-content/uploads/12-CUIDADOS-ESSENCIAIS-AO-BEZERRO-NEONATO-REVISAO-DE-LITERATURA.pdf>



Fotos: Ivan Luiz de Moraes Ribeiro

Departamento Veterinário Coopercam

Assistência Médico-Veterinária para produção animal
(bovinos, ovinos, equinos, suínos e aves)

Contato: Ivan Luis de Moraes Ribeiro / Médico Veterinário
Coopercam / CRMV-MG 14317 - (35) 9 99372808

- Atendimento Clínico
- Procedimentos Cirúrgicos
- Protocolos Reprodutivos
- Vacinas a campo (brucelose, clostridioses, raiva e outras)
- Avaliação reprodutiva com auxílio de ultrassonografia



MAIS QUE UMA FEIRA: 12ª RODADA DE NEGÓCIOS DA COOPERCAM OFERECE PROGRAMAÇÃO INÉDITA E ATRAÇÕES PARA TODA A FAMÍLIA

A Coopercam, cooperativa do setor agro café com mais de 45 anos de atividades, sempre trabalha para levar o melhor aos seus dois mil cooperados. Para estar sempre à frente desse objetivo, a cooperativa oferece, quando o ciclo da colheita está próximo do fim, a Rodada de Negócios. Esse evento, que será realizado entre os dias 25 e 27 de agosto, na sede em Campos Gerais, é voltado para a oferta de insumos, maquinários e tecnologias agrícolas essenciais para os tratos culturais necessários para a próxima safra.

Mais do que oferecer ferramentas de trabalho aos associados, a Coopercam se preocupa em prestar auxílios fundamentais para a melhoria da produtividade e da rentabilidade dos cafeicultores. Ronaldo Oliveira, gerente comercial da cooperativa, explica que “a Rodada de Negócios é pensado para oferecer sempre os melhores produtos do mercado e, para isso, fechamos parcerias com grandes fornecedores. Claro que iremos ofertar todos esses produtos com ótimas condições de preços e pagamentos”.

Além dos estandes de grandes empresas do setor, a feira contará com shows ao vivo todos os dias, uma forma de proporcionar ainda mais entretenimento e integração aos visitantes. As mulheres cafeicultoras participantes do Grupo Raízes do Campo também terão uma programação especial no dia 26 de agosto, com um workshop ministrado por Giovana Marques, barista, pós-graduada em Cafeicultura e fundadora da Cada Xícara uma Experiência, escola de café localizada em Três Pontas/MG.

Pelo segundo ano consecutivo, a Rodada de Negócios vai oferecer um espaço para artesãos da região apresentarem e comercializarem seus produtos. Entre os itens expostos, crochês, velas aromáticas de cafés, doces de café, rapaduras, mel, queijo, entre outros.

Como a Rodada de Negócios também é um local destinado para encontros entre os cooperados e suas famílias, a Coopercam sempre oferece atividades variadas e complementares ao mesmo tempo. Entre as atrações, estarão a degustação de cafés especiais, os Espaços Kids e Mulher, Praça de Alimentação, espaço saúde da Unimed, estande da Emater/Senar com oficinas, orientações e atividades interativas. Também haverá o Workshop de Barismo de Café, oferecido pelo Senar, que será realizado durante todo o evento. A programação também contará com o estande da Facica, com apresentação de cursos, projetos e experiências práticas, e com a apresentação da Loja e da Estação Coopercam.

PROGRAMAÇÃO

Dia 25 de agosto (terça-feira)

8h30 - Missa

9h30 - Abertura

Dia 27 de agosto (quinta-feira)

Show ao Vivo

Workshop de Barismo

Dia 26 de agosto (quarta-feira)

15h - Encontro Raízes do Campo - Workshop com Giovana Marques (barista, pós-graduada em Cafeicultura e fundadora da Cada Xícara uma Experiência, escola de café localizada em Três Pontas/MG).





A Coopercam convida você para a **12ª Rodada de Negócios!**
Um evento preparado especialmente para você, cooperado(a),
conhecer as novidades do agronegócio, aproveitar condições
especiais na comercialização de insumos, máquinas e
equipamentos agrícolas, viver momentos de conhecimento,
negócios e lazer para toda a família

ABERTURA

25 de agosto

8h30 - Missa

9h30 - Cerimônia de Abertura

ATIVIDADES

- Novidades e comercialização de insumos e maquinários agrícolas
- Degustação de cafés especiais
- Espaços Kids e Mulher
- Praça de Alimentação
- Espaço Artesanatos
- Participação da Unimed, Emater, FACICA, Senar e Sindicato dos Trabalhadores Rurais

PROGRAMAÇÃO

Encontro Raízes do Campo

Data: 26 de agosto

Horário: 15h

Instrutora: Giovana Marques, barista, pós-graduada em Cafeicultura e fundadora da Cada Xícara uma Experiência, escola de café

Workshop: Barista de Café

Ministrado pelo Senar, será realizado todos os dias do evento

Show ao vivo todos os dias do evento