

Pedro Damião Henriques<sup>1</sup>  
M.<sup>a</sup> Leonor da Silva Carvalho<sup>2</sup>

### Resumo

O café é importante para Timor Leste porque é o principal produto de exportação no sector agrícola, apresenta-se como a maior fonte de rendimento para os agricultores nos distritos, sub-distritos, sucros e aldeias e dinamiza a actividade das principais empresas compradoras e exportadoras. A cultura de café em Timor Leste é muito mais um processo florestal que pomícola.

Este artigo tem como objectivo analisar e reflectir sobre o sector do café em Timor Leste, realçando aspectos relacionados com a sua produção e comercialização, e ainda sobre a competitividade e vantagem comparativa do sector.

O método utilizado para recolha de dados primários foi a observação directa das operações de um dos intervenientes no mercado de exportação de café, a empresa Timorcorp LTD e entrevista a pessoas chave.

A função da empresa Timorcorp é de comprador e exportador de café. A empresa compra café pergaminho através dos seus intermediários em todos os distritos e processa para café verde na sua fábrica em Díli. A empresa paga aos intermediários e estes aos agricultores. A empresa exporta café para os EUA, Alemanha, Singapura, Portugal e Macau. A quantidade de café exportado é maior para a Alemanha. O ano de maior exportação de café arábica foi 2008 e de robusta foi 2004. A exportação de café arábica de segunda qualidade representa metade de produção, sendo a primeira qualidade cerca de um terço. Cerca de um sexto das exportações de café de Timor Leste é da responsabilidade da Timorcorp LTD.

---

<sup>1</sup> Professor associado, Departamento de Economia, CEFAGE-UE, Universidade de Évora, [pdamiao@uevora.pt](mailto:pdamiao@uevora.pt)

<sup>2</sup> Professora associada, Departamento de Economia, ICAAM, CEFAGE-UE, Universidade de Évora, [leonor@uevora.pt](mailto:leonor@uevora.pt)

Existe espaço para aumentar a produção e a qualidade do café, bem como o rendimento dos produtores através de intervenções na formação dos agricultores, no sistema de produção e transformação, na construção de infraestruturas, na transparência dos mercados e em actividades complementares à cultura do café.

Para os distritos produtores de café, esta actividade pode e deve ser utilizada como motor do desenvolvimento local e os planos de desenvolvimento distrital devem ter isso em consideração.

### **Palavra-chave**

Café, Timorcorp, Timor Leste, Comercialização, Exportação

## **1. Introdução**

A cultura do café em Timor-Leste teve início no tempo colonial português granjeando importância fundamental na sua economia e no seu desenvolvimento, permaneceu como uma das principais culturas de rendimento durante a ocupação Indonésia do território e no período pós independência ganhou um papel motor para dinamizar o desenvolvimento das zonas rurais com implantação cafeícola.

As primeiras referências ao café e à sua produção em Timor datam, respectivamente, de 1750 e de 1800, segundo Fragozo *et al.* (1972) citando outros autores. Em meados do século XIX surgiu um comércio regional florescente com base no café, mas a sua produção generalizada como mercadoria ocorreu apenas no final do século XIX e início do século XX, quando sucessivos governadores coloniais forçaram as populações rurais, especialmente as que viviam nas regiões montanhosas, a plantar, cultivar e colher café nas suas pequenas explorações familiares.

Durante a primeira metade do século XX, várias tentativas foram feitas para estabelecer grandes plantações comerciais, mas muitas dessas plantações ficaram sob controlo do governo após a Segunda Guerra Mundial (Moxham 2001). No início, estas plantações utilizavam práticas laborais, discutíveis nos dias de hoje, que incluíam a obrigação do cultivo de culturas de rendimento, contrato de trabalho forçado, recrutamento ilegal e baixos salários (OXFAM 2003).

O café cultivado nas pequenas explorações agrícolas familiares sempre foi a grande fonte de produção de café timorense, a qual dependia dos trabalhadores que

não estavam integrados no sistema económico colonial. Os agricultores familiares produziam café para o mercado como um suplemento para a sua subsistência e forneciam às grandes plantações o trabalho necessário para as suas operações. Até aos anos 50, a exportação de café era essencialmente dirigida para Macassar e Surabaya (Indonésia), mas com a inauguração das carreiras marítimas regulares com a metrópole colonial a sua exportação para Portugal passou a fazer-se com maior frequência (Sá 1952).

Inicialmente a variedade cultivada era a típica da espécie arábica, mas com o surgimento da ferrugem no final do século XIX, foi introduzida a espécie libérica e no princípio do século XX a espécie robusta. A excelente qualidade do café arábica que Timor produzia, em termos de aroma, qualidade e composição química, permitiu-lhe atingir desde meados do século XIX fama excepcional em vários mercados, beneficiando o seu preço, por isso, de uma majoração.

Na primeira metade do século XX, ocorreu em Timor Leste um acaso da natureza que criou o híbrido de Timor, cruzamento que se supõe da espécie arábica variedade típica com a espécie robusta. O híbrido de Timor, resistente à ferrugem, permitiu a divulgação do território ao mundo. Após a sua cultura restrita entre 1945 e 1949, a sua difusão alargada foi feita a partir de 1956. A partir do híbrido de Timor têm sido obtidas outras variedades resistentes à ferrugem do café (Gonçalves 1993; Gonçalves *et al.* 1976).

No final do período colonial português, os estudos existentes revelavam que a produção de café estava a recuperar: cerca de 45% das estimadas 5.000 toneladas/ano de café exportado de Timor-Leste era cultivada em grandes plantações, representava mais de 80% das exportações e a produção era composta por 60% de arábica e 40% de robusta (Gonçalves e Mexia 1975). Desde os anos 50 que a cultura do café era apoiada pelos Serviços Agrícolas de Timor através da distribuição de plantas e de árvores de sombreamento, estabelecimento de estações de benefício e investigação sobre as melhores variedades a utilizar.

No período colonial português, o circuito económico do café fazia-se entre os pequenos produtores familiares que produziam café pergaminho, o comerciante que comprava café pergaminho aos agricultores, completava a secagem e vendia ao exportador, e o exportador que comprava o café pergaminho aos comerciantes e fazia a descasca, escolha e embalagem. As grandes empresas produtoras de café como

a SAPT também exportavam café. O café exportado pagava diversas contribuições das quais se destacavam os direitos de exportação (Gonçalves 1972).

Após a invasão indonésia, em 1975, a exploração dos produtores de café de Timor-Leste passou para o controle da nova potência ocupante, em particular, dos militares indonésios. Uma única empresa monopolizou a exportação do café de Timor, e através das suas filiais, controlou todas as grandes plantações e a compra de café pergaminho, através de uma rede de recolha de etnia indígena e chinesa, muita da qual está ainda hoje em funcionamento.

O governo também controlava e supervisionava um monopólio disfarçado de cooperativa, criado para coordenar a recolha de café e que pagava aos agricultores um preço bem inferior ao praticado noutros mercados (OXFAM 2003). Este monopólio durou até 1995 quando o governo indonésio permitiu que a NCBA começasse a operar no sector dando outra opção aos produtores locais para a venda do café. Os preços praticados pela NCBA aumentaram o que levou a que a produção que tinha descido até 6.000 toneladas/ano aumentasse para cerca de 10.000 toneladas/ano em 1999. Com o fim do poder indonésio em 1999, a NCBA continuou a trabalhar com o que restava do sistema cooperativo indonésio e criou uma estrutura de 16 cooperativas de café orgânico (CCO) que formaram a cooperativa de café de Timor (CCT).

No que diz respeito à indústria do café durante o período indonésio, pode dizer-se que o principal legado foi o pouco interesse em manter ou desenvolver práticas de cultivo, ou mesmo em contribuir com qualquer tipo de retorno de capital para a cultura. O único interesse era extrair rendimento através da quantidade de café barato que podiam obter para venda, principalmente através do porto indonésio de Surabaya. Como resultado, o interesse no cultivo café entre os timorenses, em geral, diminuiu. Os agricultores, actuando como guardiões das plantações, colhiam simplesmente o café a partir das antigas grandes plantações, bem como das suas próprias pequenas explorações.

Com a consolidação do período de transição e com a restauração da independência em 2002, outros intervenientes entraram no mercado de compra de café aos agricultores entre os quais se destacam a CCT, Timor Global, Timorcorp, ELSAA Café e Always Café.

Não contabilizando os produtos petrolíferos, a cultura do café continua a ter nos dias de hoje um papel relevante no rendimento do sector agrícola e nas ex-

portações. Pode dizer-se que desde meados do século XIX a cultura do café é o produto principal da sua economia, cuja cultura em Timor é muito mais um processo florestal que pomícola (Silva, 1957). A natureza florestal do café de Timor torna-o invulgar pois é cultivado de forma quase selvagem e em altitude numa ilha de clima tropical e, se juntarmos a falta de atenção dada às plantações, a sua produção é natural, de padrão biológico.

É consensual que dois dos principais problemas da produção de café são as suas baixas produtividade e qualidade. Todos os intervenientes no sector reconhecem que há um grande potencial para a produção de café de alta qualidade e para aumentos de produtividade, pelo que existe um grande número de organizações e projectos envolvidos no sector, destacando-se o Ministério da Agricultura, Pescas e Florestas, o Ministério do Turismo Comércio e Indústria, as empresas transformadoras e exportadoras, ONGs e cooperação internacional bilateral e multilateral.

Com este artigo pretende-se analisar e reflectir sobre o sector do café em Timor Leste, realçando aspectos relacionados com a sua produção e comercialização, e ainda sobre a competitividade e vantagem comparativa do sector. Para além desta introdução, este artigo está organizado nos seguintes pontos: metodologia de análise, tecnologia e importância sócio-económica do café em Timor Leste, comercialização interna e externa do café pela Timorcorp LTD, breve reflexão sobre a vantagem comparativa e a competitividade, e notas finais.

## **2. Metodologia de análise**

O método de análise utilizado baseou-se na análise descritiva de informação obtida através de fontes secundárias e primárias.

A recolha de informação secundária foi feita através de pesquisa bibliográfica das principais fontes de informação sobre a cultura do café, destacando-se como principais fontes secundárias publicações e estatísticas oficiais de Timor-Leste.

O método utilizado para recolha de dados primários foi a observação directa das operações de um dos intervenientes no mercado de exportação de café, a empresa Timorcorp LTD e entrevista a pessoas chave dentro da empresa.

Análises de conteúdo das entrevistas e análise SWOT foram realizadas. A partir da identificação prévia das fraquezas, ameaças, forças e oportunidades identificados

em trabalhos anteriores, este último método operativo permitiu realizar uma síntese da situação actual da cadeia de valor do café de Timor Leste, ao nível quer dos recursos humanos, quer da produção e transformação do café, e ainda ao nível institucional, permitindo evidenciar as suas possibilidades de melhoria.

Inúmeras dificuldades foram encontradas na obtenção dos dados, seja, pela escassez e dispersão de informação, pela falta de uniformidade das fontes e natureza dos dados oficiais, pelos obstáculos ao planeamento das entrevistas, pelo não domínio da linguagem e dos conceitos técnicos utilizados, ou, falta de motivação dos respondentes em fornecer a informação.

### **3. Tecnologia e importância sócio-económica do café em Timor Leste**

São duas as espécies de café cultivadas em Timor – *Coffea arabica* ou simplesmente arábica e *Coffea canephora* usualmente conhecido como robusta. Resultante de um acaso da natureza ocorrido na primeira metade do século XX que levou ao improvável cruzamento entre a espécie robusta (22 cromossomas e resistente à ferrugem) e a arábica (44 cromossomas e café de grande qualidade) surgiu o híbrido de Timor, disponibilizado ao mundo em 1956. A partir daqui foram obtidas todas as variedades existentes da espécie arábica resistentes à ferrugem, a mais divulgada e reconhecida em Timor-Leste pela excelência do café produzido.

Estas espécies foram introduzidas com o fim de aproveitar as diferentes altitudes do país. O café robusta é cultivado até aos 600 - 1000 metros e o arábica entre os 1000 e os 2000 metros de altitude. É de referir também, no passado, a produção da espécie liberica, quase residual em 1975 e hoje em dia não referida nas estatísticas.

A espécie arábica produz cafés de melhor qualidade, mais finos e requintados, e possui aroma intenso e os mais diversos sabores, com inúmeras variações de corpo e acidez. Esta espécie, de grande importância económica nos distritos que o cultivam, é um produto de qualidade superior, apreciado não só a nível do país, mas também com grande aceitação em todos os mercados consumidores.

A espécie robusta, originária de África, apresenta acidez mais baixa e não possui sabores tão variados nem refinados como a arábica. No entanto, por apresentar mais

sólidos solúveis é de grande utilização nas indústrias de cafés solúveis. Os cafés de melhor qualidade utilizam combinações de arábica.

A tecnologia de produção do café pode ser dividida nas seguintes fases: produção de café cereja; produção de café pergaminho; produção de café verde e produção de café torrado. Os pequenos agricultores produzem café cereja e café pergaminho que vendem às empresas exportadoras e estas produzem café verde que exportam. O café torrado produzido em Timor Leste destina-se somente ao mercado local.

### 3.1. Tecnologia de produção do café cereja

A tecnologia de produção do café cereja em Timor-Leste utiliza poucos ou quase nenhuns factores de produção. Para além da mão-de-obra, há a considerar as plantações, as ferramentas agrícolas e o material de apanha e processamento do café. As plantações de café são bastante antigas enquanto as ferramentas e máquinas são rudimentares. A tecnologia de produção utilizada pelos agricultores é bastante simples: na grande maioria, não fazem poda das árvores de café, não limpam os cafezais das novas plantas de café que germinam e das ervas, não controlam as pestes e as doenças e não fazem a substituição das plantas velhas. O Quadro 1 mostra a quantidade de mão-de-obra usada na cultura por hectare, verificando-se que a colheita gasta cerca de 55,2% do total de mão-de-obra.

Quadro 1: Utilização de mão-de-obra na cultura do café

<b>Operações Culturais</b>	<b>Total (dias)</b>	<b>Percentagem</b>
Limpeza	10	14,9
Colheita	37	55,2
Transporte	15	22,3
Venda da cereja	5	7,5
Total	67	100

Fonte: Direcção do Agronegócio (2008)

Para além do aspecto económico, o café pode também ser utilizado para proteger o solo nas encostas montanhosas que caracterizam a maior parte

de Timor. Numa plantação de café existe um andar superior constituído por árvores leguminosas, normalmente *Albizia* (*Paraserianthes falcataria*), *Casuarina* ou *Leucaena*, que protegem e enriquecem o solo, um segundo andar constituído pelas plantas de café que contribuem para fixar o solo, e um terceiro andar de vegetação espontânea que serve de coberto vegetal.

A qualidade e quantidade de café são afectadas por pestes e doenças. A peste mais comum é o escaravelho da flor do café (*Stephanoderes hampei*) e a doença mais vulgar é a ferrugem (*Hemileia vastatrix*). Também as plantas de sombra (*Paraserianthes falcataria*) têm sido afectadas pela ferrugem gall (*Uromycladium tepperianum*). As infestantes que mais afectam a cultura são alang alang (*Imperata cylindrica*) e as plantas de café que germinam espontaneamente (Amaral 2003).

O café é colhido entre Março e Agosto/Setembro. A colheita não é contínua, mas ocorre em três períodos: inicial – cereja seca e com defeitos; médio – constitui a maioria da colheita; e final – apanha dos últimos frutos maduros, verdes e caídos para evitar o desenvolvimento de pestes e doenças. Pelo facto das árvores serem muito altas a colheita é demorada, restando pouco tempo para a selecção dos frutos verdes, vermelhos e pretos, o que contribui para a baixa qualidade do café (Amaral 2003).

Pode concluir-se que a produção de café cereja em Timor-leste pode ser considerada orgânica porque não usa produtos químicos e que o café é o produto principal da sua economia, cuja cultura é muito mais um processo florestal que frutícola (Silva 1957 e OXFAM 2003).

### **3.2. Tecnologia de transformação do café**

Tradicionalmente, em Timor-Leste, os agricultores transformam o seu próprio café cereja para pergaminho utilizando o processamento seco. Em 2002, cerca de 75% do café foi produzido utilizando esta via (OXFAM 2003). No processamento seco, a cereja é colhida e seca ao sol durante dez dias e depois armazenada até ser triturada. No processamento húmido tradicional, a cereja é colhida, despolpada, posta a fermentar em cestos tradicionais que não retêm a água e depois posta a secar. Estas duas técnicas conduzem a uma grande variabilidade na qualidade do café pois a técnica utilizada por cada agricultor é diferente no que diz respeito à



maturação da cereja usada, à existência ou não de fermentação, ao início do processo de secagem depois da colheita, à duração do processo de secagem e às condições sanitárias da mesma.

No processamento húmido, proposto por Esteves (1965) para Timor-Leste e que está a ser utilizado actualmente pelos principais intervenientes no sector do café, começa-se com uma lavagem para seleccionar a cereja por densimetria, segue-se a despolpa mecânica, a fermentação em tanques, a lavagem em canal com selecção final por densimetria e a secagem, obtendo assim o café pergaminho. Para esta tecnologia é necessária uma máquina de despolpa, tanques de fermentação e de lavagem e disponibilidade de água. Esta técnica origina uma maior qualidade do café obtido pois o seu processamento é normalmente realizado em unidades centralizadas.

### **3.3. A importância socio-económica do café**

Durante mais de um século, o café tem sido de longe a maior fonte de rendimento para os agricultores nas montanhas e também o principal produto de exportação de Timor-Leste (representa cerca de 80% do valor das exportações). O café orgânico certificado tem obtido um bom preço no mercado internacional, protegendo assim os agricultores dos actuais preços mundiais baixos. A cultura de café é a única que até aqui tem garantido um rendimento monetário apreciável aos agricultores.

A importância sócio-económica da cafeicultura pode ser ilustrada através da área ocupada, produção, número de famílias produtoras, rendimento obtido e criação de emprego.

Segundo Fragoso *et al.* (1972), a carta de utilização do solo de Timor mostra que a área de dispersão da cultura do café é de cerca de 300.000 hectares para um total de 1.500.000 hectares, representando, aproximadamente, 20% do território. Em relação à área ocupada pela cultura, cerca de 60.000 hectares, verifica-se que a área de colheita tem aumentado ao longo do tempo, assim como a respectiva produção total. No entanto, a produtividade diminuiu, o que pode ficar a dever-se ao facto de se colherem cafezais menos produtivos quando a área de colheita aumenta (Quadro 2).

Quadro 2: Área cultivada e produção

<b>Anos</b>	<b>Área Cultivada(ha)</b>	<b>Produção(ton)</b>	<b>Produtividade(Kg/ha)</b>
2000	43.978	9.547	217
2001	47.704	9.547	200
2002	52.357	9.787	187
2003	53.075	9.895	186
2004	54.224	10.050	185
2005	62.555	10.070	161
2006	66.054	10.122	153

Fonte: MED 2008

O Quadro 3 apresenta a área potencial aproximada da replantação de café mas ainda não produtivo, a área produtiva, os cafezais antigos improdutos e o total da produção em 2006 por distrito. Os distritos mais importantes na produção de café são Ermera, Manufahi, Liquiçá e Ainaro. A replantação de café em 2006 foi cerca de 2,6 % da área total de café. Verifica-se que a área improdutiva é maior que a área produtiva.

Quadro 3: Área da plantação do café e total da produção em 2006 por distrito

<b>Distrito</b>	<b>Replantação café mas ainda não produtivo (ha)</b>	<b>Área produtiva (ha)</b>	<b>Cafezais antigos improdutos (ha)</b>	<b>Total da área (ha)</b>	<b>Produção total (ton)</b>
Aileu	25	725	384	1.134	83
Ainaro	75	1.804	3.145	5.024	1.191
Bobonaro	60	1 460	1 020	2 540	546
Ermera	750	11 360	17 125	29.225	5.372
Liquiçá	160	3.470	3.126	6.756	1.243
Manufahi	280	2.870	4.160	7.310	1.687
Total	1.350	21.679	28.960	51.989	10.122

Fonte: MAF 2006

## A produção de café em Timor-Leste e a sua comercialização

Em 2006, o número total de famílias que produziram cafés foi de 66.679, o que representa 34,2% do total de famílias (Quadro 4). Por distrito, o mais importante para as famílias é Ermera (84,8%) e o menos importante é Bobonaro (31,1%).

Quadro 4: Famílias produtoras de café em 2006

<b>Distrito</b>	<b>Total de Famílias</b>	<b>Famílias a produzir café</b>	<b>% Famílias a produzir café</b>
Aileu	7.745	6.044	78,0
Ainaro	11.527	8.313	72,1
Bobonaro	18.397	5.715	31,1
Ermera	21.165	17.943	84,8
Liquiçá	11.063	7.278	65,8
Manufahi	8.901	5.303	59,6
Timor Leste	194.962	66.679	34,2

Fonte: DNE 2006

Ainda em 2006, a área média da cultura do café por família era de 0,813 hectares e a produção média obtida era de 151 quilos de café verde (Quadro 5). Por distritos, Ermera tem maior área e maior produção enquanto Aileu tem menor área e menor produção.

Quadro 5: Área média e produção de café por família em 2006

<b>Distrito</b>	<b>Área média por Família (ha)</b>	<b>Produção média por família (kg)</b>
Aileu	0,188	35
Ainaro	0,604	112
Bobonaro	0,444	82
Ermera	1,629	301
Liquiçá	0,928	172
Manufahi	1,378	255
Timor Leste	0,813	151

Fonte: DNE 2006 e MED 2008

Para o ano de 2006, utilizando os dados da Direcção de Agronegócio (2008) ajustados a uma produção média por hectare de 195 kg de café verde, a margem bruta estimada é de 338,1 USD por hectare. Com base nestes valores, em 2008 o rendimento médio da cultura do café recebido por família em Timor Leste foi cerca de 261 USD (Quadro 6). Por distritos, Ermera e Manufahi apresentam o maior rendimento por família e Bobonaro e Aileu apresentam o menor.

Quadro 6: Rendimento médio da cultura do café por família em 2008

<b>Distrito</b>	<b>Rendimento médio por família (USD)</b>	<b>Rendimento médio por família e por dia (USD)</b>
Aileu	60,3	0,17
Ainaro	194,1	0,53
Bobonaro	142,8	0,39
Ermera	523,2	1,43
Liquiçá	298,2	0,82
Manufahi	442,8	1,21
Timor Leste	261	0,72

Fonte: Autor e Direcção de Agronegócio 2008

Pode observar-se também que o rendimento médio por dia foi de 0,72 USD por família, abaixo da linha da pobreza, que em 2008 era de 0,88 USD. Por distritos, Ermera e Manufahi estão acima de linha de pobreza e os outros distritos estão abaixo dessa linha.

No que diz respeito à criação de emprego, o sector agro-industrial ligado ao café, está a desenvolver-se através das empresas CCT, Timor Global, Timorcorp LTD, ELSAA café, Always café e de outras que eventualmente poderão surgir. Estas empresas empregam um número significativo de trabalhadores, temporários e ou permanentes. Os dados existentes para a CCT, indicam que a empresa emprega 380 trabalhadores permanentes, cerca de 3.000 sazonais e opera cerca de 100 camiões durante a colheita. Para além disso, no seu programa de saúde rural a empresa possui dez clínicas fixas e 27 clínicas móveis e apoia duas instituições

## A produção de café em Timor-Leste e a sua comercialização

académicas o Institute of Business (IOB) e a Academia Café Timor (ETICA) (CCT, 2010). Quanto à Timorcorp, que opera apenas no período da colheita, incorpora 70 trabalhadores sazonais para uma capacidade de produção pré-instalada de 5 mil toneladas (Guterres, 2010).

O café é o principal produto de exportação em produtos não petrolíferos. Representava 75% do total de exportações em 2001 e aproximadamente 11,2 milhões USD, em 2008 (Quadro 7). Com base neste valor, estima-se que a produção de café deverá corresponder a cerca de 10% do PIB agrícola e que o consumo interno sobretudo traduzido em autoconsumo, deverá rondar as 1000 toneladas ano.

Quadro 7: Área, produção, exportação em peso e valor e consumo interno de café

<b>Ano</b>	<b>Área hectares</b>	<b>Produção toneladas</b>	<b>Exportação toneladas</b>	<b>Valor Exportação USD</b>	<b>Consumo interno toneladas</b>
2002	49873	9787	8240	4800	1547
2003	49873	9895	8519	5400	1376
2004	50784	10050	7689	6899	2361
2005	51348	10069	7210	7630	2859
2006	51989	10122	8877	7999	1245
2007	51998	10500	9500	8560	1000
2008	52002	14000	12500	11200	1500

Fonte: Direcção Nacional Plantas Industriais e Agro Comercio (2009)

Em 2005, os principais destinos de exportação foram os EUA (43,6%), Alemanha (29,4%), Indonésia (12,6%), Portugal (6,7%) e Austrália (3,4%) (Direcção de Agro-negócio 2008).

A exportação de café é feita pelas grandes empresas exportadoras CCT, Timor Global, Timorcorp LTD, ELSAA café e Always café, ONGs, e também por empresários timorenses, alguns deles regressados depois de 1999 e que retomaram as antigas explorações de café dos familiares. Em termos de quota de exportação das agro-indústrias, em 2008, a Timorcorp LTD detinha 27,1 %, a Timor Global 24,4%, a CCT 21,4 a ELSAA 11,4% e os restantes exportadores 15,6% (MAP 2009).

#### **4. Comercialização interna e externa de café pela Timorcorp LTD**

Os agricultores que têm acesso às empresas industriais exportadoras vendem o café em cereja ou em pergaminho a essas mesmas empresas, enquanto aqueles que não têm esse acesso processam e vendem o produto nas aldeias, vilas, sub-districtos, districtos e em Díli.

As principais empresas industriais exportadoras de café são a CCT, Timor Global, Timorcorp LTD, ELSAA café e Always café. A CCT, ELSAA Café e Timor Global compram café cereja aos agricultores enquanto a Always café e Timorcorp LTD compram somente café pergaminho. A empresa Timorcorp LTD foi fundada em 2001 e tem uma capacidade de produção instalada de 5.000 toneladas. A fábrica localizada em Díli funciona apenas durante o período de colheita, de Junho a Novembro, e utiliza 70 trabalhadores.

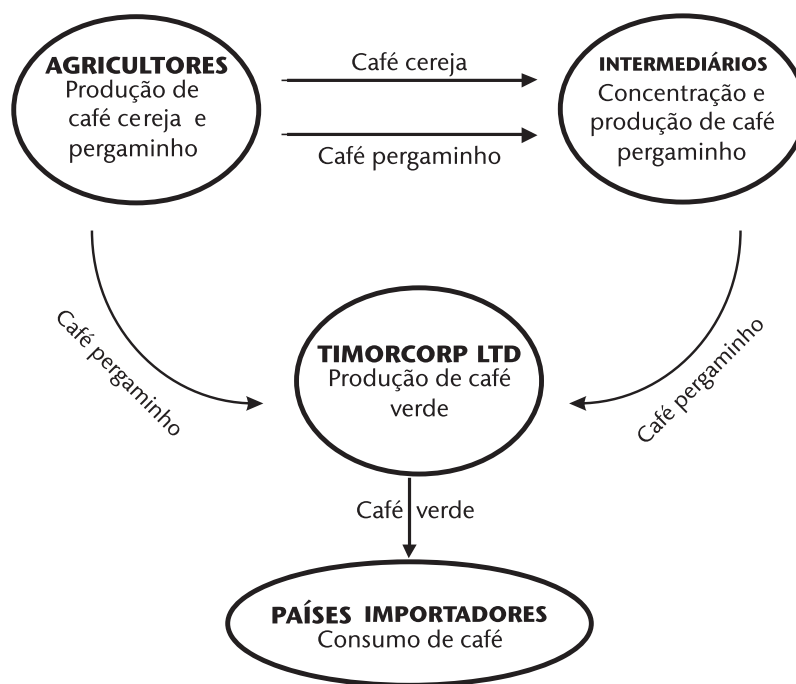
##### **4.1. Circuito de comercialização da Timorcorp**

A comercialização do café na empresa Timorcorp LTD tem uma vertente interna e outra externa. O Diagrama 1 descreve o circuito de comercialização do café. Na sua vertente interna, a empresa compra café pergaminho directamente aos intermediários que estão localizados nos districtos ou a grupos de agricultores. Os intermediários desempenham o papel de reunir a produção de café pergaminho dos diferentes pequenos agricultores. A empresa Timorcorp LTD não compra café cereja directamente aos agricultores, mas os intermediários compram-no e fazem o respectivo processamento para café pergaminho.

O café pergaminho é transportado para a sede da empresa em Díli onde é classificado à entrada da fábrica e transformado em café verde de acordo com a tecnologia descrita no ponto 3.2. Depois da transformação do café pergaminho em café verde ou grão de café, passa-se à comercialização externa, em que o café verde é exportado através do porto de Díli para os principais países importadores.

O preço do café recebido pelos agricultores e agências depende da classificação à entrada da fábrica, baseada em critérios que consideram o teor de humidade, o nível de impurezas e a cor do café.

Diagrama 1: Circuito de Comercialização do Café da Timorcorp LTD

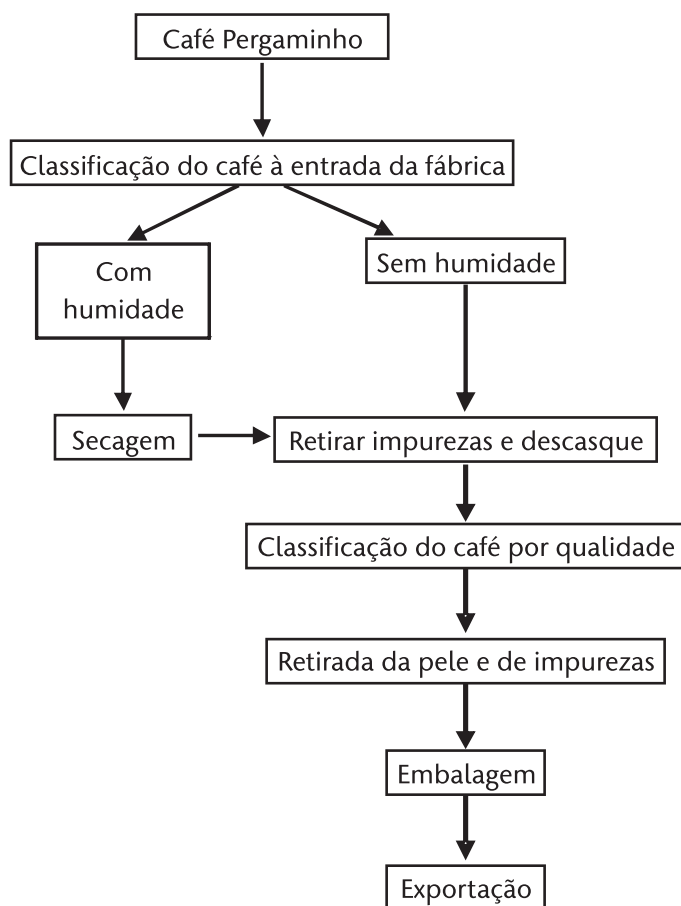


#### 4.2. Tecnologia de produção de café verde pela Timorcorp

A transformação do café pergaminho em café verde ou grão de café pela Timorcorp LTD é semelhante à descrita por Esteves (1965) e consta das seguintes operações: descasque, limpeza, e escolha final do grão de café. Esta é a técnica utilizada pelas empresas exportadoras que hoje processam o café pergaminho como descrito no Diagrama 2.

O café é classificado à entrada da fábrica e, se tiver humidade a mais, é seco nos secadores da empresa por exposição directa ao sol. Se o café tiver a humidade recomendada passa directamente para a máquina de primeira fase onde são retiradas as impurezas e é feito o descasque. Na máquina de segunda fase, o café descascado é escolhido em primeira, segunda e terceira qualidades e é retirada a pele, obtendo-se o café verde grão. Na máquina de terceira fase são retirados os grãos pretos e os restantes resíduos, sendo embalado em sacos de 60 quilos. Depois de embalado, o café é transportado em contentores para o porto de Díli de onde é exportado.

Diagrama 2: Estrutura Produtiva da Timorcorp LTD



#### 4.3. Margens da cultura do café

Os produtores de café vendem geralmente a sua colheita como café cereja, dependendo do preço, da localização e da altura dentro da época de colheita. Vendem a empresas como a CCT, processando para café pergaminho a parte da colheita que não conseguem escoar, para ser vendido mais tarde através de outros canais de escoamento. O processamento de café cereja para café pergaminho origina uma série de perdas uma vez que para obter 1 kg de café pergaminho são necessários cerca de 4,5 kg de café cereja, exigindo ainda um grande esforço de pro-



cessamento. Apesar destas perdas, os produtores de café veêm-se, muitas vezes, na necessidade de fazer este processamento, uma vez que lhes permite a venda da produção em pequenos lotes à medida que vão necessitando de dinheiro para fazer face às suas despesas ao longo do ano. A venda do café em cereja tem que ser feita imediatamente após a colheita, pelo que, neste caso, o rendimento anual dos produtores é recebido num curto período.

Já a transformação do café pergaminho em café verde e deste em café torrado não traz grandes perdas em termos de peso: 1 kg de café pergaminho origina cerca de 0,8 kg de café verde e 0,64 kg de café torrado. A Timorcorp LTD compra café pergaminho aos intermediários.

Para calcular as margens da cultura de café é necessário calcular os custos produção no agricultor, os custos de transformação e os custos de comercialização. Em relação aos custos de produção do café cereja e do café pergaminho, assume-se que o agricultor não compra factores de produção (adubos, químicos) e que as amortizações das plantações e das ferramentas e materiais utilizados são desprezíveis, pelo que o único factor de produção a ser remunerado é a mão-de-obra familiar.

Nesta perspectiva, o custo de produção do café cereja e do café pergaminho nos agricultores é igual a zero, pelo que o preço recebido, quer para o café cereja quer para o café pergaminho, serve para remunerar a mão-de-obra familiar utilizada na cultura.

Os custos de comercialização dos intermediários não foram calculados por falta de dados disponíveis. Os custos dos intermediários estão directamente relacionados com a recolha e concentração do café dos pequenos agricultores. Os custos da Timorcorp LTD teriam que englobar a mão-de-obra utilizada na fábrica e no transporte, a energia das máquinas da fábrica e do transporte, a amortização das máquinas e dos equipamentos, a reparação e manutenção das máquinas e equipamentos, os custos administrativos para o funcionamento da operação incluindo o custo com a operação de exportação. O custo de processamento por quilo de grão verde é o custo total dividido pela produção total. Segundo Wahjudi (2009) e Direcção de Agronegocio (2008), o custo de processamento do café pergaminho para obter café verde está entre 0,58 e 0,60 USD por quilo.

No Quadro 8 apresentam-se as margens da cultura do café calculadas para o agricultor vendendo café pergaminho aos intermediários, e para a Timorcorp LTD que faz a transformação do café pergaminho em café verde e exporta. Estas margens são calculadas tendo em atenção os coeficientes de conversão dos vários tipos de café (café cereja em café pergaminho = 0,22; café pergaminho em café verde = 0,8).

Quadro 8: Margens da cultura de café

	<b>USD/kg</b>
Custos produção do agricultor	0
Preço recebido pelo agricultor	1,20
<b>Margem do agricultor</b>	<b>1,20</b>
Preço recebido pelos intermediários	1,35
<b>Margem dos intermediários</b>	<b>0,15</b>
Custo de transformação em café verde	0,58
Preço de venda FOB do café verde	3,00
<b>Margem da Timorcorp LTD</b>	<b>1,07</b>

#### **4.4. Comércio externo**

O preço do café recebido pelos agricultores, quer o preço em cereja quer em pergaminho, é considerado baixo e isso deve-se à baixa qualidade do café, sendo que esta está directamente ligada a toda a tecnologia utilizada. Apesar destas deficiências, o café de Timor Leste apresenta uma grande tradição nos mercados o que ainda permite uma boa aceitação na sua comercialização internacional.

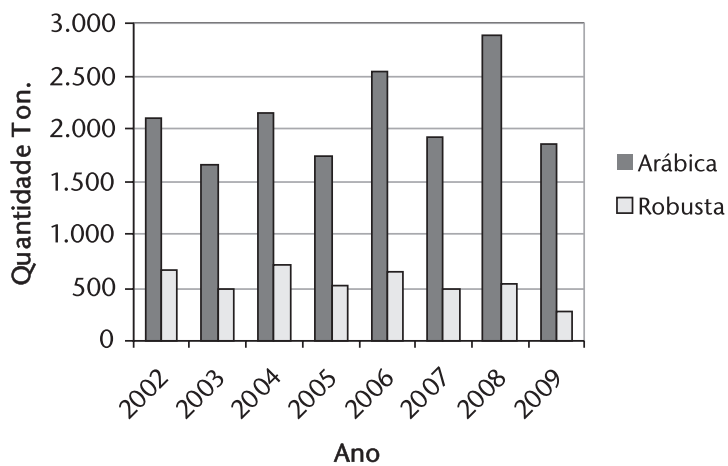
No período entre 2002 e 2009, a exportação de café pela Timorcorp LTD apresentou flutuações, 2008 foi o ano de maior exportação total e de café arábica enquanto 2004 foi o ano de maior exportação de café robusta. A proporção entre o café arábica e o café robusta é de 4 para 1, semelhante à proporção observada em Timor Leste (Quadro 9 e Gráfico 1).

A produção de café em Timor-Leste e a sua comercialização

Quadro 9: Exportações de Café em grão da Timorcorp LTD entre 2002 e 2009

<b>Anos</b>	<b>Arábica (kg)</b>	<b>Robusta (kg)</b>	<b>Total (kg)</b>
2002	2.097.840	656.160	2.754.000
2003	1.666.800	481.680	2.148.480
2004	2.154.000	724.800	2.878.800
2005	1.731.600	516.000	2.247.600
2006	2.539.200	649.200	3.188.400
2007	1.915.200	496.800	2.412.000
2008	2.881.200	537.600	3.418.800
2009	1.843.200	268.800	2.112.000
<b>Total</b>	<b>16.829.040</b>	<b>4.331.040</b>	<b>21.160.080</b>

Gráfico 1: Quantidades de café exportado entre 2002 e 2009 pela Timorcorp LTD



Em 2008, o peso das exportações de café da Timorcorp LTD no total de Timor Leste foi de 16,2%, em maior percentagem para o café robusta (30,7%) e em menor para o café arábica (17,4%) (Quadro 10).

Quadro 10: Peso das exportações de café da Timorcorp LTD no total de Timor Leste em 2008

	<b>Timorcorp LTD (kg)</b>	<b>Timor Leste (kg)</b>	<b>Peso da Timorcorp (%)</b>
Total	3.418.800	21.042.916	16,2
Arábica	2.881.200	16.573.505	17,4
Robusta	537.600	1.748.840	30,7
Arábica e Robusta	0	2.720.571	0,0

Por países importadores, a quantidade de café exportado pela Timorcorp LTD foi maior para Alemanha (81,8%) e menor para Singapura (0,9 %), em 2009 (Quadro 11 e Gráfico 2). As exportações de Timor Leste em 2008 foram essencialmente dirigidas para os EUA (43,6%), Alemanha (29,4%), Indonésia (12,6%), Portugal (6,7%) e Austrália (3,4%) (Direcção de Agronegocio 2008).

Quadro 11: Exportações de Café da Timorcorp LTD por País Destinatário em 2009

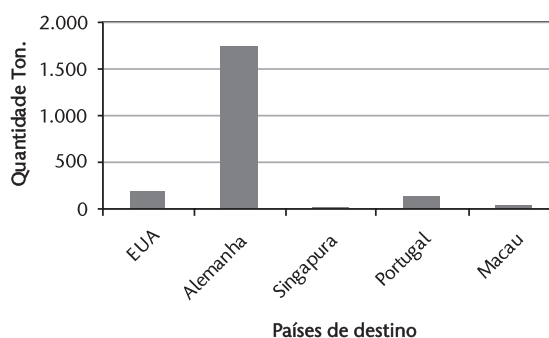
<b>País Destinatário</b>	<b>Contentores</b>	<b>Quantidades (kg)</b>	<b>Percentagem</b>
Estados Unidos da América	10	192.000	9,1
Alemanha	90	1.728.000	81,8
Singapura	1	19.200	0,9
Portugal	7	134.400	6,4
Macau	2	38.400	1,8
Total	110	2.112.000	100

No café arábica, a segunda qualidade tem maior quantidade nas exportações (52,2%), seguida pela primeira qualidade (28,3%) e pela terceira qualidade (19,6%) (Quadro 12). O café robusta só tem uma qualidade para exportação. Wahjudi (2009) refere que cerca de 40 % de café de Timor Leste é de baixa qualidade devido a uma

A produção de café em Timor-Leste e a sua comercialização

colheita no cedo. A colheita no cedo deve-se ao facto de agricultores precisarem de dinheiro para as suas necessidades de sobrevivência.

Gráfico 2: Quantidade de café exportado por país destinatário em 2009



Quadro 12-A quantidade de café exportada por diferentes qualidades

	<b>Quantidade (kg)</b>	<b>Quantidade (%)</b>	<b>Valor (USD)</b>
Arábica 1. <sup>a</sup>	499.200	28,3	713.856
Arábica 2. <sup>a</sup>	998.400	52,2	1.290.240
Arábica 3. <sup>a</sup>	345.600	19,6	432.000
Total Arábica	1.843.200	100	2.436.096
Robusta	268.800	100,0	349.440
Total Robusta	268.800	100	349.440

### 5. Breve reflexão sobre a vantagem comparativa e competitividade

Vários são os técnicos, internacionais e timorenses, que têm reflectido sobre as dificuldades e potencialidades da cultura do café. O Quadro 13 resume essas dificuldades e potencialidades em pontos fortes e fracos, oportunidades e ameaças.

Relativamente aos recursos humanos, os pontos fracos são a baixa formação e organização dos produtores de café e a perda do hábito de fazer as operações

Quadro 13: Pontos fortes e fracos, oportunidades e ameaças para a cultura do café

<b>Pontos fortes</b>	<b>Pontos fracos</b>	<b>Oportunidades</b>	<b>Ameaças</b>
<b>Recursos Humanos</b>			
	<b>Agricultores</b> com baixa formação e organização <b>Perda</b> do hábito das operações culturais durante o período indonésio	<b>Requalificação</b> e motivação dos agricultores <b>Criação</b> de associações de produtores de café	
<b>Produção de Café</b>			
<b>Lenha</b> como sub produto <b>Protecção</b> da erosão <b>Disponibilidade</b> de terra	<b>Cafezais</b> velhos <b>Práticas</b> culturais inadequadas <b>Incerteza</b> na posse da terra	<b>Resíduos</b> para adubação <b>Lenha</b> para energia <b>Replantação</b> e reordenamento da cultura <b>Introdução</b> de práticas culturais adequadas <b>Dar</b> certificado do uso da terra	<b>Doenças</b> do café <b>Doença</b> das árvores de sombreamento
<b>Transformação e Mercados</b>			
<b>Produção</b> orgânica	<b>Estruturas</b> de processamento insuficientes <b>Baixa</b> qualidade do café	<b>Mercados</b> regionais e internacionais <b>Marca</b> comercial orgânica <b>Certificação</b> da Qualidade	<b>Competição</b> Internacional <b>Variabilidade</b> do preço mundial do café <b>Tendência</b> decrescente de preço mundial
<b>Plano Institucional</b>			
	<b>Infraestruturas</b> gerais insuficientes <b>Capacidade</b> institucional limitada <b>Recursos</b> financeiros para investimento reduzidos <b>Insuficiente</b> interligação entre os intervenientes no desenvolvimento do café	<b>Dinamização</b> dos mercados financeiros rurais <b>Criação</b> e dinamização de indústrias: cafés solúveis, turismo (museu do café) <b>Criação</b> de um organismo regulador	

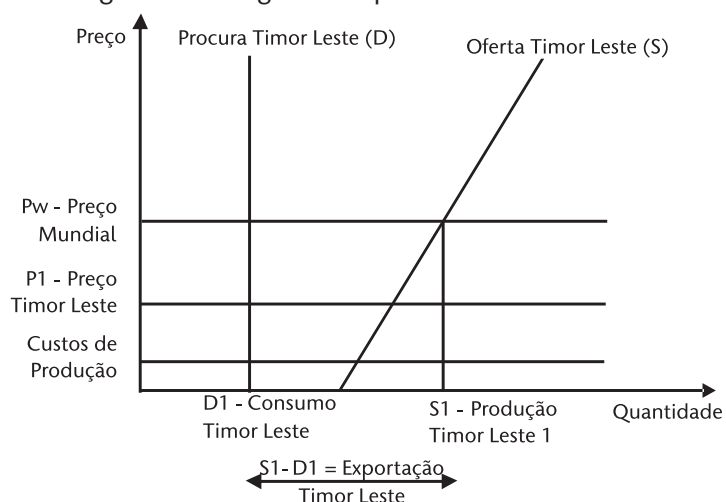
Fonte: adaptado de Piggin 2003, Amaral 2003, Direcção de Agronegócio 2008 e Wahjudi 2009

## A produção de café em Timor-Leste e a sua comercialização

culturais durante o período indonésio. Na produção de café, os pontos fracos são os cafezais velhos e improdutivos, práticas culturais inadequadas e incerteza na posse da terra e os pontos fortes são a disponibilidade de terra para novas plantações, lenha como sub produto para consumo doméstico e protecção da erosão do solo. Na transformação e mercados, os pontos fracos são as estruturas de processamento insuficientes que têm como consequência a baixa qualidade do café e o ponto forte é a produção de café ser orgânica. No plano institucional, os pontos fracos são as infraestruturas gerais insuficientes como estradas, transportes e telecomunicações deficientes, capacidade institucional pública e privada ainda limitada, poucos recursos financeiros disponibilizados para investimento na cultura e uma insuficiente interligação entre os diversos intervenientes no desenvolvimento da indústria do café.

Apesar das limitações atrás enunciadas, Timor Leste exporta café porque tem vantagem comparativa. Em termos da produção mundial de café, Timor Leste é um país pequeno e por isso não influencia a formação do preço mundial. A Figura 1 explica o mercado do café em Timor Leste, assumindo que é um país pequeno e tomador do preço mundial. Assume-se ainda que a procura doméstica (D) é relativamente fixa porque o consumo já satisfaz as necessidades, a oferta (S) é variável porque existe potencialidade para colher mais café com as plantações existentes, os custos de produção são baixos porque o único custo é o da mão-de-obra, e que o preço doméstico (P1) é inferior o preço mundial (Pw) porque uma parte significativa do consumo é produção própria. Assim, para o preço mundial Pw, o consumo doméstico é D1, a produção é S1 e a exportação é S1- D1.

Figura 1: Vantagem Comparativa de Timor Leste



Desde o referendo de 1999, o desenvolvimento do sector do café em Timor Leste tem sido promovido por um conjunto de instituições, nomeadamente Ministério da Agricultura e Florestas, Ministério do Turismo, Comércio e Indústria, Organismo de Cooperação Internacional (Missão Agrícola Portuguesa, USAID, ONGS, Peace Winds, PARC, OXFAM) e sector privado através das empresas de transformação e exportação. As acções desenvolvidas têm contribuído para uma requalificação e motivação dos agricultores, para a introdução de práticas culturais adequadas, para a substituição dos cafezais velhos através da replantação, para uma melhor qualidade através da melhoria no processamento feito pelos agricultores e pela certificação orgânica obtida por algumas empresas exportadoras. Dado que a cultura do café é permanente, os efeitos de algumas destas medidas não são sentidos no imediato mas darão os seus frutos no futuro. A metodologia de intervenção utilizada, junto dos agricultores, por algumas destas instituições é semelhante à desenvolvida pelos Serviços Agrícolas de Timor antes de 1975.

Nas políticas públicas e privadas vários são os aspectos a serem considerados, dos quais se podem destacar os seguintes:

- maior atenção deverá ser dada à criação de associações de produtores de café, à conquista de mercados regionais e internacionais, à criação de uma agência de certificação da qualidade e à criação de um organismo regulador;
- com especial cuidado deve ser analisada a criação e dinamização de indústrias ligadas ao café: cafés solúveis e turismo (museu do café). Em relação às indústrias de cafés solúveis deve ser avaliada a possibilidade da sua instalação em Timor Leste, através de parcerias com empresas internacionais e tendo em conta o mercado asiático, de modo a que Timor Leste pudesse fechar o seu ciclo industrial do café, criando um pólo tecnológico baseado na cultura do café;
- no turismo, o professor universitário timorense Pedro Sequeira tem defendido a criação de uma rota do café para ser incluída na actividade turística dos visitantes de Timor Leste. Esta rota incluiria a criação de um museu do café, cujo local de instalação deveria ser estudado, sendo que as antigas instalações da SAPT, em Fato Bessi, deviam ser consideradas pelo valor do património histórico construído e pela paisagem que proporciona



aos visitantes. Outro local fundamental na rota do café é o sítio onde se supõe ter existido o cruzamento natural que deu origem ao híbrido de Timor, referido por Gonçalves e Rodrigues (1976) como sendo em Mata Nova, feitoria de Fato Bessi, existindo ainda em 1975 o exemplar original do mesmo. A existir a planta original ou outros originais nos dias de hoje, deveriam ser considerados património nacional de Timor Leste e ser estudada a possibilidade de incluir a plantação de café no património da UNESCO;

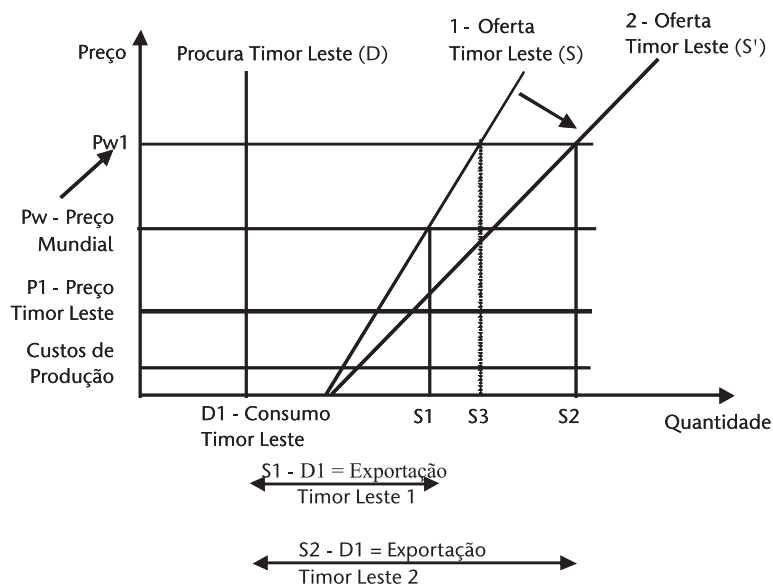
- o melhoramento das infraestruturas gerais depende do plano de desenvolvimento do país. Para os distritos produtores de café, esta actividade poderia ser uma das primeiras a beneficiar e a criar mais-valias a partir da melhoria nas infraestruturas do país, através da diminuição dos custos de transporte e de transacção;
- os meios financeiros para investimento na cultura do café dependem da existência do título de propriedade para serem usados como garantia dos agricultores às instituições financeiras que disponibilizam capital para investimento nas plantações. Dar título de propriedade da terra é delicado porque esses títulos têm que estar de acordo com as leis tradicionais de posse e uso da terra;
- as ameaças domésticas à cultura do café são as doenças do café e as doenças das árvores de sombreamento pelo que são necessárias medidas urgentes para lidar com o sombreamento do café;
- em termos internacionais, a competição com os outros países que produzem café, e a variabilidade e tendência decrescente no preço internacional do café são factores que poderão ter reflexos no preço das exportações de Timor Leste, sendo que as únicas armas que Timor Leste pode usar são a sua história, o seu nome-marca e a sua qualidade.

Se forem tomadas as medidas atrás descritas então: 1) a qualidade do café aumentará, levando a que o preço mundial para o café Timor Leste aumente de  $P_w$  para  $P_w1$ ; e 2) se houver uma reconversão dos cafezais antigos e improdutivos, a oferta doméstica aumentará de 1 (S) para 2 (S') (Figura 2). A combinação destes dois efeitos produzirá um aumento da produção de S1 para S2 e das exportações de S1-D1 para S2-D1. É de esperar que o rendimento dos agricultores aumente devido a um

aumento da produção e dos preços. O acréscimo de preço pela qualidade de café não deverá ficar só para o exportador mas deverá também chegar aos agricultores. Wahjudi (2009) propõe a criação de uma taxa de exportação para redistribuir o rendimento do café pelos produtores. No período colonial português essa taxa existia e servia para dar incentivos aos produtores de café através de apoio técnico à replantação.

O primeiro efeito, aumento da qualidade, pode acontecer no curto prazo e o segundo efeito, aumento de produção, deverá acontecer no longo prazo porque a reconversão do cafezal demora entre 3 a 5 anos. Deste modo, se as melhores técnicas de colheita e processamento forem implementadas pelos agricultores, será de esperar que numa primeira fase a produção aumente para S3 e as exportações aumentem para S3-D1. Neste momento é o que está a acontecer.

Figura 2: Efeito do Aumento da Qualidade e da Produção na Exportação



Em resumo, aumentar a qualidade e a produção permitirá aumentar o emprego da mão-de-obra nas zonas rurais, as exportações e a entrada de receitas no país, o rendimento dos produtores de café e das suas famílias e o bem-estar das populações rurais de Timor-Leste. Nogueira (2009) estima que o aumento da produção de pergaminho de 200 para 600 kg implica um aumento no rendimento de cada família de cerca de 600 USD por ano.

## 6. Notas finais

A empresa Timorcorp LTD é uma das empresas transformadoras e exportadoras de café em Timor Leste. A empresa compra café pergaminho aos agricultores e transforma em café verde na sua fábrica em Díli. Esta funciona somente durante a estação de colheita, Junho a Novembro. A empresa tem cerca de 16% do mercado de exportação em que domina o café arábica.

Existe espaço para aumentar a produção e a qualidade do café, bem como o rendimento dos produtores de café através de intervenções na formação dos agricultores, no sistema de produção e transformação, na construção de infraestruturas, na transparência dos mercados e em actividades complementares à cultura do café.

O aumento na produção de café, para além de proporcionar um aumento na capacidade instalada das empresas que processam e exportam o café, permitirá a entrada de novas empresas no mercado, aumentando o investimento e o emprego.

Para os distritos produtores de café, esta actividade pode e deve ser utilizada como motor do desenvolvimento local e os planos de desenvolvimento distrital devem ter isso em consideração.

## Referências bibliográficas

- Amaral, F. E. (2003). Prospects for coffee development in East Timor. In H.Costa, C. Piggin, C. Cruz e J.Fox (eds). *Agriculture: New Directions for a New Nation*. ACIAR Proceedings N.º 113.
- Cooperativa Café Timor (CCT) (2009). Brief Profile on Operations. 1.ª Conferência Internacional Café Timor, Díli, Timor Leste.
- Deus C. C. (2010). *Impacto do desempenho da CCT na satisfação e qualidade de vida dos seus membros*. Dissertação de Mestrado em Gestão - Recursos Humanos, Universidade de Évora.
- Direcção de Agronegócio (2008). Commodity Profile for Coffee. Ministério da Agricultura e Pescas, Díli, Timor Leste.

- Direcção Nacional de Estatística (DNE) (2006). Censur da população e da habitação 2004. Atlas, Díli, Direcção Nacional de Estatística e United Nations Population Fund.
- Esteves, A. B. (1965). Preparo de Cafés em Timor. MEAU, Reeditado por TimorAgri.
- Fragoso, M. A. C, Aguiar, M. C, e Gonçalves, M.M. (1972). Subsídios para a Caracterização do Grão de Café do Híbrido de Timor. MEAU, Reeditado por TimorAgri.
- Gonçalves, M. M. (1972). Estimativa do acréscimo do custo de produção do café na região de Ermera, Timor, correspondente à intervenção do comerciante dos mercados rurais, correspondente a intervenção do exportador em Díli. MEAU, Reeditado TimorAgri.
- Gonçalves, M. M. e Mexia, J.N. (1975). Evolução da Exportação de Café em 1947/74 e sua Previsão para 1975/77. MEAU, Reeditado por TimorAgri.
- Gonçalves, M. M. e Rodrigues, M.L. (1976). Nota Sobre as Possibilidade de Produção do “Híbrido de Timor “ no Seu Habitante Natural, Lisboa, MEAU, Reeditado por TimorAgri.
- Gonçalves, M. M., Rodrigues, M.L. e Daehnhardt, E. (1976). A Hemileia vastatrix B. & Br. No Território e o Melhoramento da Cafeicultura face à Doença. MEAU, Reeditado por TimorAgri.
- Gonçalves, M. M. (1993). Problemática do Desenvolvimento agrícola: Cultura do Café. Conferência na Exposição Timor no Sândalo, Lisboa.
- Guterres V. C. (2010). *Comercialização interna e externa de café na empresa de Timorcorp, em Comoro-Timor-Leste*. Relatório final do estágio em Ciências Agrárias.
- Ministério da Agricultura e Florestas (MAF) (vários anos). Estatísticas agrícolas. Direcção de Culturas Industriais e Agronegócio, Díli.
- Ministério da Economia e Desenvolvimento (MED) (2008). Relatório do Estado da Nação. Volume IV, Comissão Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento, Ministério da Economia e Desenvolvimento.
- Moxham, B. (2001). *Grinding poverty? Coffee and the development challenges for East Timor*. University of Melbourne.
- Nogueira, M. (2009). Gestão das Plantações. 1.<sup>a</sup> Conferência Internacional Café Timor, Díli, Timor Leste.
- OXFAM (2003). Overview of the Coffee Sector in Timor Leste. Editado por TimorAgri.
- Piggin, C. (2003). Working Group SWOT analysis on agricultural development in East Timor. H.Costa, C. Piggin, C. Cruz e J.Fox (eds). ACIAR Proceedings N.º 113.

## A produção de café em Timor-Leste e a sua comercialização

Sá, A. (1952). Timor. Sociedade de Geografia de Lisboa, Semana do Ultramar, Reeditado por TimorAgri.

Silva, H. L. (1957). Timor e a Cultura do Café, Memórias. Série de Agronomia Tropical, Junta de Investigações do Ultramar, Ministério do Ultramar, Reeditado por TimorAgri.

Wahjudi, B. (2009). A Economia do Café de Timor Leste. Gabinete do Ministro do Turismo, Comércio e Indústria, Díli.