

# Nestlé quer que todos os cafés sejam provenientes de cultivo sustentável até 2025

29 de Abril, 2021

Em 2020, a Nescafé e a Dolce Gusto asseguraram 85% e 90%, respetivamente, da produção de café proveniente de “cultivo sustentável” e continuam a trabalhar para “atingir os 100% em todo o mundo” até 2025, anuncia a empresa. A Buondi, Sical, Tofa e Cafés Christina, as marcas locais da Fábrica do Porto, “obtiveram 89% do café proveniente de cultivo sustentável, e têm como objetivo alcançar os 100% em 2022”, precisa uma nota divulgada pela Nestlé Portugal.

De acordo com Gonçalo Granado, diretor de Comunicação da Nestlé Portugal, “o caminho para a obtenção de matérias-primas provenientes de cultivo sustentável é gradual e contínuo, e, na nossa visão, deve ser implementado na génese de trabalho das marcas. É isso que pretendemos fazer e é por isso que definimos objetivos a médio e longo prazo, alicerçados em esforços conjuntos de todas as partes envolvidas”.

As marcas de café da Nestlé têm vindo a desenvolver parcerias com diferentes associações com as quais definem e validam os critérios que asseguram a sua classificação enquanto café proveniente de cultivo sustentável.

De acordo com a empresa, “para obter esta classificação é necessário garantir condições que assentam em dimensões económicas, sociais e ambientais – que protegem não só o planeta e o ambiente, mas também as comunidades de produtores de café”. Isso inclui, segundo a Nestlé Portugal, “assegurar a rastreabilidade dos grãos de café até ao produtor, utilizar práticas de agricultura que protejam o solo e que utilizem recursos naturais de forma eficiente, não contribuindo para a desflorestação e fomentando a biodiversidade”. Para além disso, importa também garantir “formação de qualidade aos agricultores e produtores – por forma a melhorar a produtividade e rentabilidade das plantações, e as suas condições de trabalho e de vida”, acrescenta a empresa.

Todos estes critérios são reconhecidos por entidades externas e validados por organizações independentes, como a 4C Services ou a Rainforest Alliance, que trabalham em conjunto com auditores locais credenciados para avaliar as práticas de acordo com as normas estabelecidas.

Os critérios 4C – Associação do Código Comum para a Comunidade do Café – asseguram que o cultivo de café não contribui para a desflorestação e perda de biodiversidade; que são utilizadas boas práticas de agricultura e proteção do solo, água e ar durante a produção de café; que os direitos humanos e de trabalho são respeitados; e que os agricultores possuem formação adequada. A Nescafé e a Dolce Gusto estabeleceram ainda um projeto global conjuntamente com a Rainforest Alliance, centrado no desenvolvimento de uma produção

responsável do café e na melhoria dos meios de subsistência dos agricultores, apoiando-os na obtenção de maior produtividade e de melhor qualidade. Exemplo disso é o facto de que, desde 2010 e através do Nescafé Plan, onde já foram formados mais de 900 mil cafeicultores em novas técnicas de produção que ajudam a proteger os recursos naturais.