

O CAFÉ DE ANGOLA

Escrito por:

Delmira F. M. Simão – delmiramuanza12@gmail.com

Jacinto P. Vidal – vjacintopanzovidal@gmail.com

Ngombo Albertina António Pululo

Nsombokela D. Ernesto – gmerernesto21@gmail.com

INTRODUÇÃO

O café é uma das bebidas mais consumidas no mundo e um dos produtos agrícolas de maior valor comercial global, cultivado principalmente em países de clima tropical. Produzido a partir dos grãos extraídos de frutos do gênero Coffea, suas duas principais espécies comercializadas são o Coffea arabica (arábica) e o Coffea canephora (robusta). Além de seu papel econômico, o café tem importância cultural, social e histórica em diversas regiões produtoras, incluindo Angola.

Em Angola, a introdução do café remonta ao início do século XIX, durante o período colonial português. A partir da década de 1830, a produção foi intensificada, especialmente no norte do país, com destaque para a província do Uíge. No auge da sua cafeicultura, em 1973, Angola posicionou-se como o terceiro maior produtor mundial de café, tendo como principal variedade cultivada o robusta. Essa expansão foi diretamente impulsionada pelo interesse comercial da metrópole portuguesa após a independência do Brasil.

Contudo, o cenário mudou drasticamente após a independência em 1975 e o início da longa guerra civil, que levou à destruição de grande parte das plantações e ao colapso da infraestrutura produtiva. A produção, que chegou a atingir cerca de 230.000 toneladas por ano, caiu para números residuais, e o setor tornou-se dominado por pequenas plantações familiares com baixos recursos.

Atualmente, apesar das dificuldades, o setor cafeeiro em Angola vem apresentando sinais de recuperação. A reabilitação de antigas fazendas, o envolvimento de produtores familiares e empresas privadas, bem como os esforços de instituições como o Instituto Nacional do Café (INCA), indicam um movimento gradual de revitalização. No entanto, essa retomada enfrenta desafios significativos, incluindo a necessidade urgente de investimentos superiores a 150 milhões de dólares para restaurar a produção a níveis

O CAFÉ DE ANGOLA

competitivos. Este artigo analisa a trajetória histórica, os impactos da guerra, o estado atual da cafeicultura e as perspectivas de futuro para o café em Angola.

PRODUÇÃO DE CAFÉ EM ANGOLA

COMO COMEÇOU

A produção de café em Angola é uma das mais antigas da África subsariana, remontando ao início do século XIX. Apesar da quebra nos níveis de produção observada nas últimas décadas, o café é ainda hoje um dos principais produtos agrícolas angolanos. No seu auge, em 1973, a província de Angola fez do Império Português o terceiro maior produtor de café do mundo (fdca, s.d.).

História

A plantação e produção de café contribuíram em grande medida para o desenvolvimento económico da zona norte de Angola, com principal foco na região do Uíge. A exploração comercial do café foi iniciada pelos portugueses na década de 1830. O interesse no negócio atraiu comerciantes não apenas da metrópole, mas também do Brasil, sendo a primeira plantação da província estabelecida por um agricultor luso-brasileiro em 1837. A recente independência da colónia sul-americana motivou o governo de Lisboa a relocalizar os seus investimentos no ramo do café para territórios africanos. A colonização do Brasil permitira ao Império Português manter durante séculos uma posição de grande destaque na produção e comercialização de café à escala mundial, posição esta que Lisboa pretendia manter através de Angola e Moçambique.

A colheita mais comum nas 2000 plantações criadas durante o período da Angola colonial era do tipo robusta. O investimento do Império fez da província a terceira maior força produtora de café do mundo no início dos anos 1970. Porém, a guerra civil que se seguiu à independência do país levou à destruição ou abandono da grande maioria dos terrenos dedicados à exploração agrícola. Muitos dos agricultores dedicados ao ramo viram-se forçados a migrar para o Brasil ou Portugal.

A reabilitação de antigas plantações tem recebido alguma atenção desde o ano 2000, mas o investimento necessário para revitalizar plantas não-produtivas há mais de 40 anos estima-se nos 230 milhões de dólares. A abertura de novas estradas e a relativa paz observada desde o início do século trazem novas esperanças ao sector.

O CAFÉ DE ANGOLA

Produção

Áreas de produção de café em Angola. Café robusta marcado a castanho, café arábica marcado a cor-de-laranja.

Apesar do decorrer da Guerra Colonial, iniciada em 1961, o ano recorde de 1973 produziu um total de 230.000 toneladas de café. Após a Revolução de 25 de Abril de 1974 e a independência de Angola, a produção sofreu um decréscimo profundamente acentuado, muito devido às décadas de guerra civil.

Actualmente, o Instituto Nacional do Café de Angola conta com três entidades de pesquisa, responsáveis pela produção e distribuição de sementes de robusta nas regiões de Gabela, Cuanza Sul e Uíge. Porém, devido aos danos causados pela guerra, apenas uma delas se encontra em funcionamento.

A produção efectiva de café robusta encontra-se limitada ao Uíge, Cuanza Norte, Cuanza Sul, Bengo e Cabinda. As exportações de café do tipo arábica não representam senão 5% da exportação total de café, sendo oriundas das regiões de Benguela, Bié, Huambo, Huila e Moxico.

De acordo com um estudo realizado em 2000 pela Organização Internacional do Café, o sector contribui muito pouco para a economia angolana. Em 1997, a exportação de café gerou apenas 5 milhões de dólares, dentro de um valor total de exportações estimado em 4.626 milhões.

Em 2017, o sector de café angolano contava com apenas 50.000 hectares, um espaço 10 vezes menor do que o verificado nos anos 1970, quando 500.000 hectares eram dedicados à indústria. No mesmo ano, o país limitou-se a produzir 8.000 toneladas de café, empregando 25.000 agricultores, a maioria dos quais operando em pequenas plantações de escala familiar.

Regulação

A indústria do café em Angola é monitorizada e regulada pelo Secretário de Estado do Café, uma posição estabelecida em 1988. O seu departamento serve-se do Instituto Nacional do Café de Angola para supervisionar a produção no terreno.

O CAFÉ DE ANGOLA

Todos os produtores de café devem obter uma licença, estimada em 40 dólares, e provar que têm os requisitos necessários para a produção, incluindo deter o capital necessário para lidar com 15 toneladas de café e um armazém capaz de suportar encargos logísticos.

PRODUÇÃO DE CAFÉ EM ANGOLA PRECISA DE MAIS DE USD 150 MILHÕES

A cadeia cafeícola e a cultura do cacau, caju e da palmeira de dendém necessitam de mais de 150 milhões de dólares norte-americanos, para se aumentar e resgatar os níveis de produção que caracterizaram Angola no período colonial (botschaftangola, 2021).

Apesar de já ter sido o terceiro maior produtor mundial de café em 1970, período em que atingiu cerca de 225 mil toneladas por ano, actualmente a produção do “bago vermelho” em Angola está irrigária e longe de alcançar lugares cimeiros em África, em particular, e no mundo, em geral, devido ao fraco investimento e “quase esquecimento” desse sector.

Conforme o director-geral do Instituto Nacional de Café (INCA), Bonifácio Francisco, por exemplo, os valores disponibilizados nos últimos dois anos foram insignificantes e irrigários, que “não passaram dos 294 milhões de kwanzas e 500 mil dólares norte-americanos”.

Em entrevista à ANGOP, a propósito do Dia Mundial do Café, a ser assinalado a 14 de Abril (quarta-feira), o responsável afirmou que, em consequência do fraco investimento nesse sector, a actual produção do café angolano tem sido variável e nivelada por baixo, comparativamente ao tempo colonial.

A título de exemplo, avançou, registou-se, em 2018, a produção de 6.400 toneladas de Café Robusta, contra 4.245 produzidas em 2019, enquanto em 2020 a produção subiu para 5.570.

A par do Café Robusta, o sector registou a colheita de 110 toneladas de Café Arábica em 2018, 124 (em 2019) e 480 (em 2020).

Eis a íntegra da entrevista:

ANGOP – Angola já foi, no tempo colonial (1970), o terceiro maior produtor mundial de café. O que está a ser feito para voltar a resgatar esse feito?

Bonifácio Francisco (BF) – Para resgatar os níveis de produção de café em Angola, precisamos de envolver um número elevado de famílias no processo de produção e

O CAFÉ DE ANGOLA

colocar a funcionar as rosas e fazendas, bem como utilizar novas formas de cultivo (via vegetativa), facilitar o acesso ao crédito, entre outras acções. A actividade cafeícola no país enfrenta, entre várias dificuldades, o envolvimento reduzido de agricultores no processo produtivo.

ANGOP – De que incentivos económicos o sector tem beneficiado?

BF – Relativamente aos incentivos, esses têm sido muito raros, apesar de se vislumbrar uma luz de apoio à produção do café, cacau, palmar e caju.

ANGOP – Qual foi o investimento empregado no sector nos últimos dois anos?

BF – Os valores disponibilizados, nos últimos dois anos, são irrisórios, não superiores a 294 milhões de kwanzas, o equivalente a 500 mil dólares.

ANGOP – Quantos milhões de kwanzas/dólares seriam necessários para se atingir a produção desejada?

BF – Para um real funcionamento da cadeia cafeícola e das culturas do cacau, caju e da palmeira de dendém, é necessário que se mobilizem mais de 150 milhões de dólares norte-americanos, para se investir nesse sector, a nível do país.

ANGOP – Quais são os actuais níveis de produção anual do café em Angola?

BF – Os actuais níveis de produção têm sido variáveis em relação ao café comercial produzido, nos últimos três anos, em Angola, ou seja, em 2018, registou-se a produção de 6.400 toneladas de Café Robusta, contra 4.245 produzidas em 2019, enquanto em 2020 a produção subiu para 5.570. A par do Café Robusta, o sector registou a colheita de 110 toneladas de Café Arábica, em 2018, 124 (em 2019) e 480 (em 2020).

ANGOP – Qual é a quantidade produzida anualmente por cada região cafeícola e quais são as províncias que concentram maior produção nacional de café?

BF – Anualmente, as quantidades produzidas por cada região cafeícola também são variáveis, quer pelas Empresas Agrícolas Empresarias (EAE), quer pelas Empresas Agrícolas Familiares (EAF). Por exemplo, em 2020, a província do Uíge produziu 1.963 toneladas, a do Cuanza-Sul colheu 1.694, enquanto as do Cuanza-Norte, Bengo, Cabinda, Huíla, Huambo, Bié e Benguela produziram 2.393 toneladas. Neste contexto, o Uíge e o Cuanza-Sul continuam a liderar a produção cafeícola angolana.

O CAFÉ DE ANGOLA

ANGOP – Quantos hectares estão disponíveis para o cultivo de café (área de exploração)?

BF – Nos anos anteriores, a actividade cafeícola era praticada por pelo menos 500 mil cafeicultores, entre famílias e empresas agrícolas, numa área de cerca de 620 mil hectares. Actualmente, a área para o cultivo, a nível nacional, está estimada em 36 mil hectares, representando uma queda de 584 mil hectares em relação ao passado.

ANGOP – Como está a relação entre a oferta e a procura do café no mercado angolano?

BF – Esta relação leva-nos a pensar no seguinte: actualmente existem muitas empresas dedicadas ao processo de exportação, e, se repararmos os níveis de produção, facilmente perceberemos que há muita procura e pouca oferta.

ANGOP – Quais são os actuais níveis de exportação de café de Angola?

BF – Os níveis continuam a ser considerados muito baixos, se comparados com a era colonial, mas, desde 2016 à presente data, temos observado variações positivas, devido à entrada de novas áreas de produção.

ANGOP – Quantos milhões de dólares foram arrecadados com a exportação nos últimos dois anos e qual tem sido o destino do café de Angola?

BF – Em 2020, o país exportou 1.662 toneladas de café verde (27.701 sacos de 60 quilogramas), que permitiram encaixar 1.260.680 dólares norte-americanos. Os principais destinos do café de Angola, em 2020, foram Portugal, Espanha e Líbano.

ANGOP – Fale-nos das principais tipologias/espécies de café plantadas em Angola.

BF – Em Angola, cultiva-se o Café Robusta e o Café Arábica. Com base no ecossistema, convencionou-se, localmente, diferenciar quatro tipos (ecótipos) de Café Robusta com atributos particulares: Café Amboim (Cuanza-Sul), Café Ambriz (Uíge, Bengo e Malanje), Café Cazengo (Cuanza-Norte e Bengo) e Café Cabinda (Cabinda). O Café Arábica cresce fundamentalmente nas terras altas do Huambo, Benguela, Bié, Huíla e Cuanza-Sul.

ANGOP – Quantas empresas ou cafeicultores se dedicam à produção?

BF – O país tem registado, nos últimos anos, uma migração da área produtiva, fruto da inserção de empresas particulares na produção de café. Actualmente, o INCA controla 11

O CAFÉ DE ANGOLA

empresas cafeícolas, destacando-se as fazendas Vissólela, Agrolíder, MCA-Agro, Boa Esperança, Topoagro, entre outras.

ANGOP – Qual é o estado funcional das indústrias/fábricas transformadoras de café?

BF – Grande parte dessas fábricas tinha dependência total do Estado, mas, neste preciso momento, estão inoperantes. As fábricas que se encontram em funcionamento estão sob controlo de particulares e em número muito reduzido.

ANGOP – Como tem sido a real utilidade do café angolano? O produto também é aproveitado para a Medicina?

BF – Falar da utilidade é fazer uma reflexão do consumo e uso a nível do país. Temos pouco hábito de consumo, ou seja, não somos bons consumidores. O café já é utilizado no país para a confecção de licores (bebidas alcoólicas doces), e existe uma empresa apostada na fabricação de produtos cosméticos.

ANGOP – Perspectivas de produção da próxima safra...

BF – Em virtude das condições favoráveis ocorridas e da entrada em vigor das novas áreas, quer a nível das famílias produtoras, quer das empresas particulares, perspectiva-se, na próxima safra, a produção de mais de seis mil toneladas.

ANGOP – Actualmente, em que posição se encontra Angola no ranking africano, em particular, e mundial, em geral, relativamente à produção do “bago vermelho”.

BF – Devido à baixa na produção, o país nem sequer aparece entre os mais fortes produtores.

ANGOP – Fale do actual ponto de situação da elaboração da história do café de Angola, que se iniciou em 2014 com especialistas nacionais e portugueses...

BF – Tenho uma vaga informação a respeito disso, mas temos acompanhado à distância tal processo. O mesmo foi concluído com algum “distúrbio à mistura”. Sobre esse assunto, fala-se já na circulação de manuais em Portugal.

ANGOP – Ainda no quadro da recuperação do acervo bibliográfico sobre a cafeicultura angolana, como está a cooperação entre Angola e Portugal, através do Instituto de Investigação Científica Tropical?

O CAFÉ DE ANGOLA

BF – Existe uma cooperação entre o INCA e o Instituto de Investigação Científica Tropical no que tange à recuperação do acervo bibliográfico, mas esse processo encontra-se paralisado.

ANGOP – No âmbito da formação de quadros, como está a cooperação/interacção entre angolanos e especialistas portugueses do Instituto Superior de Agronomia?

BF – Relativamente à formação entre técnicos do INCA e do Instituto Superior de Agronomia de Portugal, esse processo mantém-se, mas encontra-se paralisado por falta de verbas a nível da instituição.

ANGOP – Para além de Portugal, quais são os outros países/organizações com que Angola mantém cooperação para potenciar a produção?

BF – Para além de Portugal, o país mantém cooperação com a Espanha, Itália, Costa do Marfim, São-Tomé, Guine Equatorial, Indonésia, entre outros, não só devido ao café, mas também ao cacau, caju e palmar.

ANGOP – A par do café, qual é o ponto de situação dos produtos que também fazem parte desta fileira (palmar e cacau)?

BF – No domínio do cacau, caju e da palmeira de dendém, o grosso das actividades foi implementado no âmbito do “Projecto de Desenvolvimento da Cadeia de Valores de Cabinda”. Vale reportar o registo de produção de mudas de palmeiras por produtores privados no Cuanza-Norte e Cuanza-Sul, com sementes importadas da República do Benin.

Dados biográficos

Bonifácio da Costa Francisco nasceu a 5 de Outubro de 1965, no município da Banga, província do Cuanza-Norte. O engenheiro agrónomo é casado e actual director-geral do Instituto Nacional de Café (INCA), cargo que ocupa desde 2019. De 2017 a 2018, foi administrador municipal-adjunto para a área Financeira e Orçamental do Golungo Alto (Cuanza-Norte). Foi, igualmente, administrador municipal-adjunto para o Sector de Organização Económico, Produtivo e Social (Golungo Alto) de 2016 a 2017.

O CAFÉ DE ANGOLA

PAÍS PRODUZIU 7.500 TONELADAS NOS PRIMEIROS NOVE MESES DO ANO E QUER DUPLICAR ATÉ 2027

Produção de café em Angola vale só 3% da última grande safra dos anos 70. O café está longe de recuperar a relevância que já teve na economia nacional, pois são vários os constrangimentos que o afectam: infraestruturas do País, falta de financiamento e produção maioritariamente familiar. Mas há pequenos passos a serem dados (Diogo, 2024).

Compreendendo a produção de café em Angola

A produção de café em Angola já foi bastante significativa, tanto que o país chegou a ser o terceiro maior produtor mundial, mas as coisas começaram a mudar desde a independência e com o início da guerra civil. Outros conflitos e contínuas perturbações políticas também contribuíram para a mudança desse status (Gakuo, 2022).

Apesar da desaceleração, a cafeicultura angolana segue resiliente e vem dando sinais de recuperação. Nos últimos anos, as exportações aumentaram consideravelmente e os esforços de instituições públicas e privadas do setor deram nova esperança aos pequenos produtores do país.

Uma breve história do café em Angola

O café em Angola chegou pelas mãos dos colonizadores portugueses na década de 1830 e não demorou muito para que a safra causasse impacto. A primeira fazenda registrada foi fundada por um imigrante brasileiro em 1837.

Nesse primeiro momento, a produção cresceu lenta e continuamente até a década de 1970, quando atingiu o pico pré-independência por volta de 1975. Em 1974, a produção angolana totalizava mais de 5,2 milhões de sacas de 60kg e o país começava a se tornar conhecido pela produção de robusta de boa qualidade.

No século 19 e na maior parte do século 20, o café angolano era cultivado em várias fazendas pertencentes e administradas por portugueses. Na década de 1970, é relatado que havia mais de 596.000 hectares de terras para cultivo de café, mas da metade das quais era composta por grandes propriedades (100 hectares ou mais).

No entanto, depois que o país se tornou independente de Portugal em 1975, estourou uma guerra civil que durou mais de 25 anos e foi brevemente intercalada por períodos de paz

O CAFÉ DE ANGOLA

instável. Isso levou a um êxodo em massa de portugueses no país, boa parte deles fazendeiros, administradores e técnicos do setor cafeeiro.

Além disso, no início da guerra civil, a maior parte da força de trabalho migrante de Angola abandonou as propriedades, que foram nacionalizadas pelo novo governo até meados da década de 1990. Nesse período de nacionalização, havia duas empresas estatais que administravam toda a comercialização e exportação do café: Cafangol e Uigimex.

Em 1993, o setor cafeeiro foi liberalizado para promover uma revitalização. Apesar disso, no entanto, várias organizações governamentais continuaram envolvidas na operação.

No âmbito de seu programa de privatizações, o governo vendeu todas as 33 empresas cafeeiras estaduais. Nessa altura, a maior parte da produção de café concentrava-se nas cinco províncias do Uíge, Kwanza Norte, Kwanza Sul, Bengo e Cabinda.

Desde a liberalização, o titular da Secretaria de Estado do Café (Secafe), tem sido responsável pela emissão de licenças e pelo acompanhamento e regulamentação da indústria e da produção de café em Angola.

Vista de uma fazenda produtora de café em Angola

Angola cultiva principalmente café robusta, com algumas fazendas de arábica que foram recentemente estabelecidas em altitudes mais elevadas ao longo do Planalto Central do país.

JC Mainga, diretor do Instituto Nacional do Café de Angola (INCA), afirma: “Em Angola, o café robusta tem diferentes variedades de acordo com a região em que é produzido. Assim, temos Amboim, Ambriz, Cazengo e o Cabinda, sendo o primeiro o mais valioso tanto no preço como no sabor.”

JC diz que em 2020 as exportações de café totalizaram 27.701 sacas de 60 kg, o que representa um aumento de 30% em relação ao ano anterior. Embora este seja o início da recuperação, é um número considerável em relação ao final dos anos 1960 e início dos anos 1970.

“Hoje em dia, as estatísticas indicam que existem cerca de 40.000 hectares de cultivo de café em Angola”, afirma JC. “Durante o apogeu da produção de café na década de 1970, essa área era de aproximadamente 600.000ha.”

O CAFÉ DE ANGOLA

Além disso, diz ele, cerca de 85% da produção do café em Angola hoje é feita por pequenos proprietários em áreas de até 5ha. Muitas das grandes propriedades que dominaram a produção no século 20 não existem mais.

JC também acrescenta: “Existem algumas cooperativas, mas sua organização é pobre e não contribui muito para a produção de café”.

A CADEIA DE VALOR DO CAFÉ EM ANGOLA

“A cadeia de valor do café em Angola compreende produtores, processadores, comerciantes, torrefadores e exportadores”, diz JC. “Aqui, nossos processadores possuem descascadores e são responsáveis pelo processamento do café; eles operam seus descascadores em regiões centrais de produção.”

A maior parte do robusta angolano é processado de forma natural e seco ao sol, sendo posteriormente descascado. A pequena porcentagem que é lavada é principalmente experimental, pois não há um mercado significativo para ela. A maior parte do descasque é feita na própria fazenda, com o equipamento operado pelos próprios produtores.

Embora a maior parte da produção de café em Angola seja de robusta, JC aponta que há espaço para os grãos arábica, tanto processados de forma natural quanto para os lavados.

A exportação e o processamento do café comercial são realizados em Luanda, onde existem três grandes instalações responsáveis pela classificação e pela comercialização. Uma pertence à estatal Cafangol, enquanto as outras duas são privadas e pertencem à Griangol e à FCA. A Cafangol também tem outra instalação em funcionamento em Amboim, no Kwanza Sul.

No entanto, devido à queda maciça nos números de produção nas últimas décadas, todas as instalações de processamento têm operado abaixo da capacidade há algum tempo, o que levou a uma competição intensa.

Vendas e exportações angolanas

A maioria dos pequenos agricultores vendem sua safra de café diretamente a comerciantes ou agentes de campo de empresas exportadoras. Algumas associações de produtores e cooperativas coletam café de seus membros e depois vendem aos exportadores, mas, como mencionado, são poucas e raras.

O CAFÉ DE ANGOLA

Apesar da liberalização do setor há quase três décadas, o governo ainda decide o preço a ser pago aos produtores por meio de seu centro de pesquisa, o Instituto Nacional de Café (INCA).

O CAFÉ DE ANGOLA

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A trajetória do café em Angola reflete a complexidade de um setor profundamente enraizado na história colonial, mas ainda fragilizado por décadas de conflitos e negligência institucional. Embora tenha sido, em um passado recente, uma das grandes potências mundiais da cafeicultura, o país ainda enfrenta enormes obstáculos para retomar sua posição de destaque. A queda vertiginosa da produção, de mais de 500.000 hectares para cerca de 40.000, é um reflexo direto do colapso das infraestruturas, da migração forçada de produtores e da ausência de políticas públicas eficazes e contínuas.

Contudo, os sinais de recuperação começam a despontar. A reestruturação das cadeias produtivas, o surgimento de novas áreas de cultivo e o aumento, ainda que modesto, das exportações, apontam para uma retomada possível, desde que acompanhada de investimentos robustos e incentivos estratégicos. A cadeia do café em Angola precisa não apenas de capital financeiro — estimado em mais de 150 milhões de dólares — mas também de políticas de inclusão social, capacitação técnica e fortalecimento das cooperativas e pequenas fazendas familiares.

A valorização do café angolano no mercado internacional depende da capacidade do país em garantir qualidade, regularidade de fornecimento e infraestrutura logística. Para isso, é fundamental a continuidade das cooperações internacionais, a modernização das práticas agrícolas e a profissionalização da produção. O caminho para a revitalização completa ainda é longo, mas a herança histórica, as condições edafoclimáticas e o capital humano existente demonstram que Angola tem potencial real para retomar um papel relevante na cafeicultura mundial.

O CAFÉ DE ANGOLA

REFERÊNCIAS BIBLIOGÁFICAS

- botschaftangola. (2021). *producao-de-cafe-precisa-de-mais-de-usd-150-milhoes*. Fonte: botschaftangola: <https://www.botschaftangola.de/economia/producao-de-cafe-precisa-de-mais-de-usd-150-milhoes/>
- Diogo, F. (16 de Dezembro de 2024). *producao-de-cafe-em-angola-vale-so-3-da-ultima-grande-safra-dos-anos*. Fonte: expansao: <https://www.expansao.co.ao/angola/detalhe/producao-de-cafe-em-angola-vale-so-3-da-ultima-grande-safra-dos-anos-70-63337.html>
- fdca. (s.d.). *why-do-we-use-it*. Fonte: fdca: <https://fdca.co.ao/2024/01/16/why-do-we-use-it/>
- Gakuo, P. (14 de dezembro de 2022). *producao-de-cafe-em-angola*. Fonte: perfectdailygrind: <https://perfectdailygrind.com/pt/2022/12/14/producao-de-cafe-em-angola/>