



Por Weicia Carrillo M.Sc. UTPL
Ing. Agr. Hernán Sánchez y Miguel Ángel Castilla, FAPROCAFES

Café orgánico del Sur de Ecuador: UN CAMINO DE DESARROLLO SOSTENIBLE



En el sur de Ecuador la mayoría de organizaciones campesinas producen café orgánico bajo sistemas de producción agroforestales.

El Café del Sur de Ecuador es un cultivo apreciable por la conservación ambiental y generación de ingresos para más de 44.600 productores campesinos, que viven en las zonas marginadas de las provincias de Loja, El Oro y Zamora Chinchipe.

A partir del año 1997, en Puyango, un pequeño grupo de productores cansados de los bajos precios por la manipulación y conveniencia de los intermediarios, deciden organizarse y beneficiar su café por vía húmeda bajo estándares de calidad para la exportación directa a mercados europeos, iniciativa que dio resultado. Desde entonces los cafetaleros de la región sur vienen organizándose y trabajando en el fortalecimiento de la cadena productiva y comercialización asociativa del café lavado (*Coffea arabica*), bajo sistemas de producción agroforestal con certificación orgánica, comercio justo y café amigable con las aves, a través de la implementación de proyectos con la cooperación internacional.

El café del sur de Ecuador, en base al esfuerzo de los productores, está posicionado en mercados externos y altamente exigentes en calidad por ser uno de los más apreciados del mundo.





Bajo este contexto en el año 2002 forman la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del sur (FAPECAFES), organización de segundo grado sin fines de lucro que opera bajo criterios empresariales y agrupa a siete organizaciones de base conformadas por 1.654 familias.

Su objetivo principal es mejorar las condiciones y calidad de vida de los socios y socias a través de la comercialización asociativa de productos de calidad (café y chifles de plátano) en nichos de mercados especiales, exigentes y más remunerativos (Orgánico y Comercio Justo), crédito y asistencia técnica para el manejo sostenible de los sistemas de producción agroforestales de café y fortalecimiento de instancias locales de organización.

En la actualidad es una organización líder con reconocimiento nacional e internacional y es el referente para la producción y comercialización asociativa de cafés especiales en el Ecuador, convirtiéndose en el cuarto exportador a nivel nacional y el primer exportador de café de calidad a mercados especiales en Europa y Norteamérica.

COLECTIVO DE AGRICULTURA Y PRODUCCIÓN ORGÁNICA DEL SUR DE ECUADOR

Más que una organización, Fapecafes es una concepción y metodología de trabajo desarrollado entre campesinos para generar el desarrollo humano agro ecológico dentro de sus comunidades. El colectivo facilita que campesinos y campesinas se organicen para

aprender unos de otros e intercambiar conocimientos sobre sus proyectos sociales y productivos.

Con estas experiencias se ha logrado formar una base de líderes, dirigentes, promotores y técnicos, capaces de garantizar a los clientes la calidad requerida del producto. Por ello las siete organizaciones de base que conforman esta entidad se han constituido en motores del desarrollo económico local y, por lo tanto, en actores claves que las instituciones toman en cuenta para el diseño e implementación de políticas y proyectos de desarrollo.

Cada asociación de base cuenta con dirigentes que firman parte en la toma de decisiones de las comunidades en las cuales actúan, mantienen un sistema interno de control de calidad, con lo cual han logrado identificar y garantizar la comercialización del producto en mercados diversificados del país y en el extranjero como: Alemania, Austria, Inglaterra, Francia, Canadá, EE.UU., entre otros.

Fapecafes ha devuelto la confianza a los productores para trabajar de manera organizada, gracias a los resultados obtenidos tienen acceso a mercados seguros, con lo cual se consolida el proceso de incluir la perspectiva económica, social y ambiental en cada una de sus propuestas.

LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA DEL CAFÉ DEL SUR DE ECUADOR

En el sur de Ecuador la mayoría de organizaciones campesinas producen café orgánico bajo sistemas de producción agroforestales.

Producción de plantas de café.





les y una alta diversificación; sin embargo, la producción de café se caracteriza por la existencia de minifundios (1-2 hectáreas por productor en promedio), con baja productividad por hectárea (menos de 5 qq), debido a la escasa o nula tecnificación del cultivo, falta del conocimiento o estudio de las variedades existentes, inclemencias del tiempo y renuencia de los productores a la caficultura, porque en su mayoría son de edad avanzada.

A pesar de este escenario, el café del sur de Ecuador gracias al esfuerzo de los productores, está posicionado en mercados externos y altamente exigentes en calidad por ser uno de los más apreciados del mundo. Por sus características organolépticas únicas (aroma, sabor, cuerpo, acidez), proceso cosecha-postcosecha, variedades y otras características diferenciadoras como cafés de origen (gourmet y boutique) al ser provenientes de zonas productivas que se encuentran en rangos de altitud entre 600 - 2.000 metros sobre el nivel del mar, geografía, precipitaciones, calidad de suelos, entre otros, están proporcionando como resultado un producto de alto grado de calidad. En este sentido, de los cuatro concursos Taza Dorada (subasta del mejor café ecuatoriano) que se han realizado desde el año 2007, los productores y organizaciones de Fapecafes han conseguido el primer lugar por tres ocasiones.

PRODUCTOS ALTERNATIVOS

Las asociaciones base de Fapecafes son de las tres provincias: Loja, Zamora Chinchipe y El Oro. Específicamente en Zamora son APEOSAE, ACIRIM y APECAP, con las cuales se ha incursionado en la iniciativa de aprovechamiento de productos alternativos. Para ello se inició en el 2006 un proceso de exportación de chips de plátano al mercado europeo, comenzando con cuatro contenedores por año, dicha actividad ha ido en aumento y actualmente para el 2010 se exportaron doce contenedores de chips.

INVESTIGACIÓN EN LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

La Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), con la participación de la Escuela de Ingeniería Agropecuaria y paralelamente con Fapecafes, desde el año 2010 está ejecutando

proyectos de investigación dirigidos a determinar la diversidad morfológica y molecular del germoplasma de café de las provincias de Loja, El Oro y Zamora Chinchipe.

Mediciones en el campo de acuerdo con descriptores morfológicos de las diversas variedades y colecciones de muestras vegetales son estudiadas molecularmente a nivel de su ADN. Este trabajo permitirá completar con otros estudios la ubicación de posibles denominaciones geográficas por su calidad. Además, con el propósito de incrementar la productividad y competitividad de los productores de la región ha emprendido estudios dirigidos a la determinación de dosis adecuadas para el riego y fertilización (ferti-riego) con el fin de incrementar la producción y conservar los recursos naturales como el agua y el suelo.

RETOS Y DESAFÍOS

- Fortalecer los procesos y cultura sociorganizativa.
- Conseguir créditos blandos para el financiamiento de las cosechas de café y buscar un modelo de gestión empresarial y organizativa que garantice la sostenibilidad de la organización y su actividad empresarial a largo plazo.
- Incrementar niveles de productividad de café y plátano (y otros productos alternativos) para satisfacer la demanda y mejorar la competitividad de productores, siendo consistentes y mejorando la calidad. De esta manera incrementar los ingresos familiares y por ende mejorar su calidad de vida.
- Implementar y mejorar infraestructuras productivas sostenibles.
- Promover cultura de consumo de café a nivel nacional.

El café del Sur del Ecuador, ha ganado por tres años consecutivos el primer premio de la Taza Dorada.

