Junta Nacional del Café

El Cafetalero

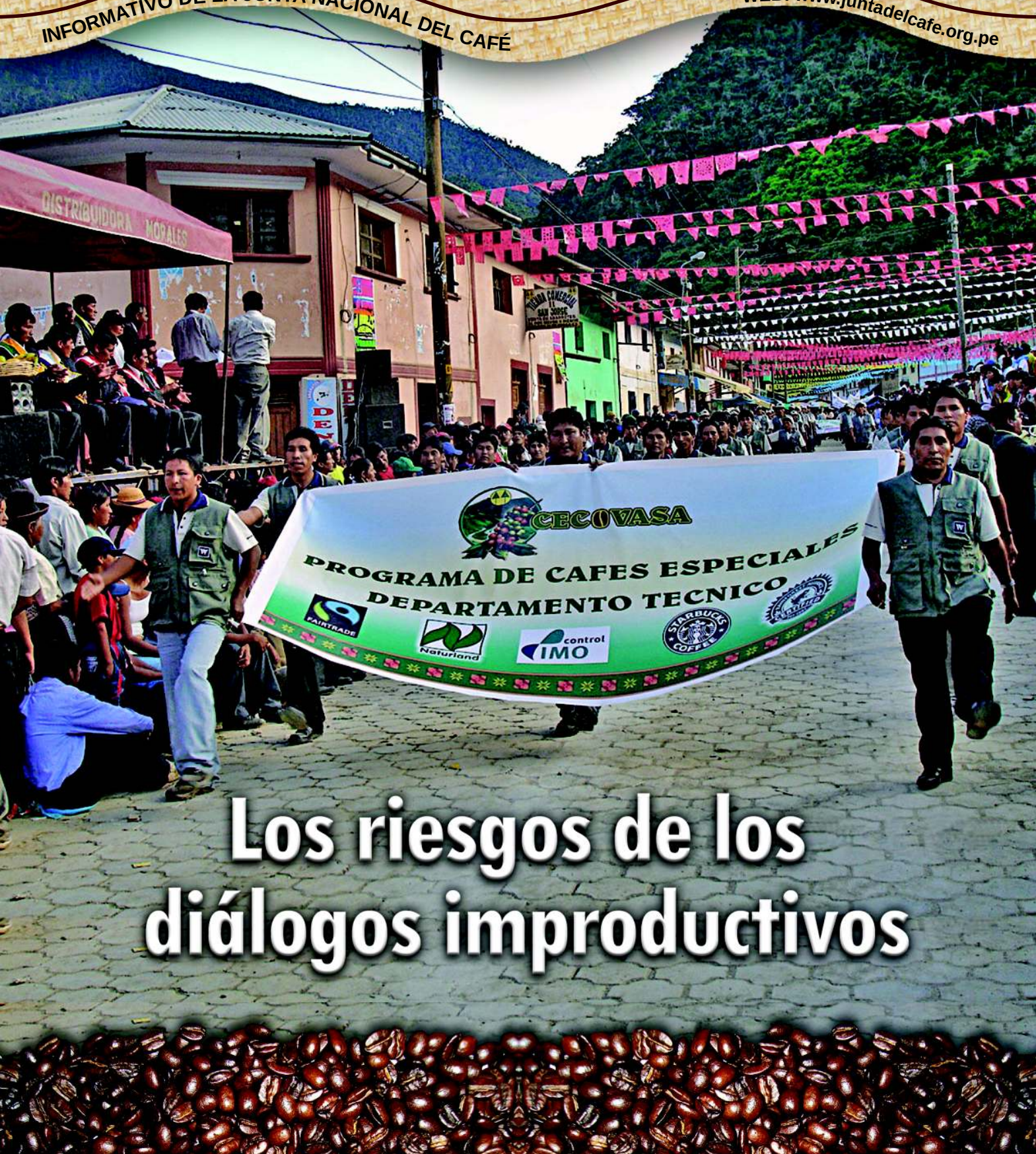
AÑO 5
N° 25

AGOSTO/
SETIEMBRE
2007

PRECIO:
S/. 5.00

INFORMATIVO DE LA JUNTA NACIONAL DEL CAFÉ

WEB: www.juntadelcafe.org.pe



Los riesgos de los diálogos improductivos

CREDINKA

CAJA RURAL DE AHORRO Y CREDITO

...fieles a nuestro origen

Nacimos hace más de doce años gracias al esfuerzo conjunto de las más importantes cooperativas cafetaleras del Cusco y hoy somos uno de los líderes en microfinanzas aplicadas al agro y a la pequeña empresa.

Nuestros horizontes se han ampliado pero nuestro apoyo y compromiso se mantienen firmes en favor del mejor café del Perú.



• CUSCO • QUILLABAMBA • SICUANI • ABANCAY •

Indice













5 **Ministro Benavides se compromete atender demanda de cafetaleros**
Estudiarán propuesta para rehabilitar plantaciones de café, y para otorgar draw back a cafés especiales, entre otros puntos.

9 **Quintal de datos**
Contiene información actualizada sobre la problemática cafetalera y las acciones del gobierno, así como las medidas que debería tomar en cuenta para mejorar este sector.

12 **Entrevista al presidente de la Región Cajamarca, Jesús Coronel**
Anuncia que su gobierno invertirá 900 mil soles para impulsar la producción cafetalera.

14 **III Concurso Nacional de Cafés de Calidad**
La mayoría de los certámenes regionales culminaron, eligiéndose los mejores cafés, los mismos que participarán en la final que se realizará en octubre en Tingo María.

18 **La crisis golpea a miles de familias cafetaleras en la selva central**
El Cafetalero visitó el centro poblado La Florida y conversó directamente con los productores afectados por la crisis del sector. Ellos sienten que el gobierno los ha olvidado .

30 **Cooperativa Valle Río Apurímac gana Concurso Nacional de Cacao**
Socios del Comité de Productores de Rosario, en Ayacucho, obtuvieron el primer puesto, seguidos por los productores de la Comunidad Villa Virgen, en Cusco, y la CAC El Quinacho .

CONSEJO DIRECTIVO J.N.C.

César Rivas Peña
Presidente (CAC La Florida)

Roberto Acuña Acuña
Vicepresidente (COCLA)

Beltrán Apaza Enríquez
Director (CECOVASA)

Juan Mendoza Rojas
Director (Bagua Grande)

Lucila Quintana Acuña
Directora (CECANOR)

COMITÉ DE ASESORÍA TÉCNICA

Lic. José Rivera Campoverde
Ing. Eliseo Cóndor Ayre
Ing. Juan Del Mar
Ing. Esperanza Dionisio
Dr. Alberto Julca
Ing. Alfonso Lizárraga
Ing. Félix Marín Ludeña
Ing. Gerardo Medina
Ing. Wilfredo Necochea
Ing. César Paz López
Mg. Sc. Susana Schuller Petzold
Ing. Helgar Zelada
Ing. Rudolf Schwarz
Ing. César Barria Marquillo

EDITOR GENERAL
Lorenzo Castillo Castillo
Gerente J.N.C.

Editora periodística
María Elena Castillo

Redacción
Liz Vicelli

Coordinación
Luis Suárez Puelles

Administración
Cecibel Tito

Secretaria
Malena Andía

Correspondencia
Jr. Ramón Dagnino 369 Jesús María
Lima 11 - Perú

Telefax: (51-1) 332 7914
(51-1) 433 1477
e-mail: jncperu@terra.com.pe
jnc@juntadelcafe.org.pe

Hecho el depósito legal: 2006-4103

Diseño, Diagramación e Impresión.
Gino Graf E.I.R.L.
Telf.: 428-4546 Cel.: 965-31802

Auspicio :

FOS BELGICA
Cooperación Belga al Desarrollo .be
AGRITERRA

Los artículos firmados no responden necesariamente al punto de vista institucional de la Junta Nacional del Café

Los riesgos de los diálogos improductivos



El presidente Alan García aseguró en el comentado "diálogo agrario" de la Plaza de Acho, que la ***concertación con los agricultores*** será la política que caracterizará su gobierno, a fin de lograr su desarrollo sostenido. Si nos atenemos a los 14 meses de su gestión gubernamental, los hechos muestran una creciente lejanía entre la práctica y los discursos. Lamentablemente el jefe de Estado adopta una similar conducta a la de su antecesor. Mucho discurso, y nada de resultados. Sin embargo, quedan todavía 4 años para ver si la promesa presidencial se convierte en realidad.

Los dos ministros que han pasado por el Ministerio de Agricultura han reiterado que sus puertas están abiertas para el diálogo y la concertación. El ingeniero Ismael Benavides ha señalado su mejor disposición para conversar con los productores. En lo que va de su gestión se ha reunido en varias ocasiones con delegaciones de diversas líneas de producción, región o modelo empresarial. Les ha explicado sus lineamentos de política agraria, los que han sido aceptados con cargo a ver su implementación.

En cuanto a la actividad cafetalera, ha señalado que apoyará su desarrollo competitivo, para lo cual se ha comprometido a formalizar una mesa de trabajo permanente. A un mes de su compromiso con los cafetaleros, nada hay que muestre coherencia entre el discurso y la práctica política. No se justifica la parálisis que desde varias semanas se observa en el Ministerio de Agricultura. No se necesita que todo su personal se involucre en los problemas derivados de la tragedia del sur, por más graves que sean. Se requiere atender la agenda agraria en otros escenarios y demás actores, procurando resolver las demandas viables de implementación.

Las organizaciones cafetaleras llevan años presentando propuestas y cumpliendo con reuniones de trabajo con las autoridades ministeriales, que poco duran. Nada se ha logrado hasta hoy. Es momento de acabar con los diálogos improductivos. Es hora de cosechar algunos resultados.

EDITORIAL

Ministro Benavides se compromete atender demanda de cafetaleros

Creará comisión de trabajo para promover competitividad del café peruano. Estudiarán propuesta para rehabilitación de las plantaciones de café, y para otorgar draw back a cafés especiales, entre otros puntos



* En el Perú se cultivan 330 mil hectáreas de café, y el año pasado generó 508 millones de dólares en exportación.





En los próximos días se instalará la comisión de trabajo encargada de proponer medidas para la competitividad del café peruano, integrada por funcionarios de la alta dirección del Ministerio de Agricultura y representantes de la Junta Nacional del Café (JNC). Este fue el compromiso del Ministro Ismael Benavides, al término de la reunión con dirigentes de la JNC y delegados de las zonas cafetaleras del norte, centro y sur del país.

"Su tarea será viabilizar la agenda planteada por los productores, de manera técnica y realista. Me comprometo a apoyar sus recomendaciones", fueron las palabras de cierre tras dos horas de intercambio de puntos de vista con



** El Ministro de Agricultura Ismael Benavides se comprometió estudiar medidas para fortalecer la producción de café*

los representantes de la JNC
La reunión se cumplió en la sala de reuniones del despacho ministerial, en medio de una gran expectativa por parte de los productores cafetaleros. César Rivas Peña, en su condición de presidente de la JNC, fundamentó de manera precisa y clara la propuesta que a mediados de julio le fue presentada por mesa de partes, como también a otros ministerios y el parlamento. Previamente el ingeniero Benavides explicó los objetivos estratégicos que se propone desarrollar desde el MINAG, para lo cual reestructurará el aparato administrativo.
Rivas recordó que similares temas fueron propuestos al inicio de la gestión del Presidente García, y que en muchas reuniones de trabajo efectuadas con funcionarios de diversos sectores, tuvieron comentarios favorables, pero ninguna concreción. "Nos dieron la razón, y nada más. El ex ministro Salazar anunció la creación de un fondo, pero antes que se haga efectivo dejó el sector, y todo lo concertado vuelve a fojas cero. No queremos que se vuelva a repetir tal situación con usted", planteó el presidente de la JNC

PRODUCTO BANDERA y DRAW BACK PARA CAFES ESPECIALES

La reunión con el ministro fue canalizada por el congresista Wilder Calderón, representante por Ancash y miembro del partido de gobierno. El parlamentario asume la agenda cafetalera, tras escuchar a los dirigentes cafetaleros de diversas regiones y estudiar las propuestas que apuntan al desarrollo competitivo cafetalero.
El Presidente de la JNC fundamentó uno por uno los doce puntos propuestas por el gremio cafetalero. El primero se refiere a la incorporación del café al club selecto de productos bandera.
"Estamos de acuerdo con esta propuesta. Vamos a promover se le incluya a través del COPROBA. Para esto vamos a justificarlo técnicamente", dijo el ministro, encargando a su asesor José Luis Camino esta tarea.
En relación al pedido de extender el beneficio del DRAW BACK para cafés especiales, encargó a la Dirección de Promoción Agraria trabajar el fundamento técnico a ser canalizado ante el Ministerio de



PARTICIPANTES DEL DIALOGO MINAG-JNC
La reunión de trabajo se realizó el 07 de agosto, en la sala de reuniones del MINAG. Tuvo a los siguientes participantes:

Representación del MINAG
Ingeniero Ismael Benavides, Ministro de Agricultura
Dr. Luis Palomino, Asesor Económico
Ing. José Luis Camino, Asesor del Despacho
Ing. Mario Tavera, Director General Promoción Agraria
Ing. Rocío Lozano, Directora de Cultivos
Ing. Jorge Figueroa, Secretario Técnico del Consejo del Café

Representantes JNC
Lic. César Rivas Peña, Presidente JNC
Lorenzo Castillo, Gerente JNC
Segundo Guerrero, Presidente CEPICAFE
Ing. José Rojas, Gerente CEPICAFE
Carlos Bendezú López, Dirigente COCLA
Iflio Carpio Ordóñez, Presidente COCLA
Augusto Quispe, Delegado CECOVASA
Ciro Quesada, Presidente CAC La Florida
Ramiro Cárdenas, Presidente Alcaldes Selva Central

Las propuestas de la JNC

Las propuestas de la JNC, denominadas "Medidas para la Competitividad Cafetalera Peruana", resumen la problemática que afecta a la producción, comercialización y consumo del café, y al mismo tiempo se enumeran las medidas que deben adoptarse en el más corto tiempo.

1. **Producto Bandera**. Declarar al café peruano como producto bandera, en razón a la importancia económica, social y ambiental.
2. **DRAW BACK para cafés especiales.** Otorgar a los cafés especiales certificados los beneficios del "Draw Back", los mismos que se otorgan a otros productos agropecuarios de exportación.
3. **Guano de isla sin sobre costos.** Incentivar la producción de café orgánico mediante un precio sin sobre costos de guano de isla, canalizado directamente a las organizaciones de productores.
4. **Incorporación de Perú a la OIC.** Canalizar a través de la Cancillería el retorno de Perú al seno de la organización Internacional del Cafè (OIC), a fin de acceder a fondos de cooperación y participar en los foros especializados.
5. **Programa de renovación y/o rehabilitación de plantaciones.** Implementar un programa para la rehabilitación/renovación de 50 mil hectáreas de plantaciones de café con más de 20 años, de las 230 mil casi improductivas. Deberá facilitarse un fondo de crédito a través de organizaciones de productores.
6. **Registro nacional de productores.** Iniciar un empadronamiento general de productores y comercializadores de café, a fin de disponer de información confiable, facilitar la formalización de los actores de la cadena, e incentivar la transparencia comercial de los diversos operadores.
7. **Fomento de la agricultura orgánica.** Creación mediante ley orgánica el Consejo Nacional de la Agricultura Orgánica, que incorpore a productores, comercializadores, certificadoras, y entidades del estado. La norma deberá otorgar incentivos tributarios a la producción, transformación, certificación y comercialización de productos agrarios orgánicos certificados.
8. **Autogravamen para el desarrollo cafetalero.** Aplicación de una medida parafiscal (autogravamen) a las exportaciones de café, para fines de investigación y extensión agraria cafetalera, promoción internacional, control de plagas, promoción del consumo, fondo de garantía para inversiones de rehabilitación, y desarrollo de la institucionalidad.
9. **Incentivos tributarios a la organización de productores.** El poder ejecutivo dictará las normas que faciliten la formalización de los agricultores (personas naturales) a través del RUC de su organización cooperativa y/o asociación. Igualmente, las organizaciones de productores podrán deducir del Impuesto a la Renta los gastos de capacitación y asistencia técnica brindada a sus asociados.
10. **Promoción del Consumo Interno.** El Estado promoverá en los desayunos escolares el consumo de café con leche, en razón a las ventajas para el aprendizaje escolar de los educandos. Asimismo, las entidades públicas promoverán el consumo interno del café peruano fresco, y de calidad, y concertará con las entidades públicas la instauración del "Día del Café Peruano".
11. **Titulación de tierras de familias cafetaleras.** El Poder Ejecutivo implementará un programa especial para la formalización de la propiedad de las familias cafetaleras, que en un 70% no cuentan con títulos de propiedad.
12. **Inversión en infraestructura y servicios de salud y educación.** Los ministerios correspondientes priorizarán la inversión pública y privada en infraestructura vial y de comunicaciones en las zonas cafetaleras. Igualmente, priorizará la inversión en infraestructura de salud a nivel local y provincial, que garantice un servicio de calidad a las familias cafetaleras. En relación a la educación, deberá relanzar la educación técnica agropecuaria.



** César Rivas Peña, presidente de la JNC.*

Economía y Finanzas.

"Es razonable esta inquietud, aunque el MEF se resiste a extender estos beneficios", acotó el ministro al ser informado que la SUNAT tenía opinión favorable a la medida.

GUANO DE ISLA, AGRICULTURA ORGANICA, OIC

El ministro se sorprendió al escuchar los problemas de comercialización del guano de isla, sobre todo del alto precio de venta a los productores. "Les propongo que se reúnan con PROABONOS y discutan el tema, luego buscamos una solución. Voy a informarme en detalle para ver que hacemos. También dijo que investigará lo referido al desabastecimiento de la roca fosfórica. "En cuanto al fomento de la agricultura orgánica, debemos discutirlo con más cuidado a través de un equipo de trabajo de la JNC y el MINAG. La Dirección de Promoción Agraria coordinará este trabajo.

En relación a la Organización Internacional del Café se comprometió instruir a la Cancillería inicie las gestiones para el retorno de Perú a este organismo, y los costos de membresía sean asumidos por el MINAG, según los acuerdos adoptados en varias oportunidades en el seno del Consejo del Café.

PLANTACIONES, REGISTRO DE PRODUCTORES Y AUTOGRAVAMEN

El ingeniero Benavides explicó que en su gestión buscará resultados, y que para este propósito era conveniente definir una política de desarrollo concertada con los productores. “Nos preocupa que no haya investigación para cultivos como el café, lo cual incide en los bajos rendimientos. Ahora hay recursos, pero debemos saber gestionarlos y administrarlos. Para esto debemos trabajar a través de una comisión especial. Le encargo al ingeniero Camino coordine un equipo del MINAG para que se reúna con los dirigentes cafetaleros las propuestas necesarias”, dijo el ministro al escuchar los argumentos del presidente de los cafetaleros.

“Vamos a apoyar el plan de empadronamiento de los cafetaleros y estudiar la aplicación del autogravamen. No es fácil convencer al MEF de estas medidas, pero espero convencerlos” acotó el ministro.

Luego el ministro instruyó al Director de Promoción Agraria preparar la resolución de creación de la comisión de trabajo de la competitividad cafetalera, atendiendo un a sugerencia del congresista Calderón, quien anunció próximas reuniones con otros ministerios para abordar la misma agenda, pero en temas que eran otras responsabilidades sectoriales.

La reunión culminó con la promesa de instalar la comisión mixta del MINAG y la JNC en los próximos días, e iniciar el trabajo técnico partiendo de la agenda propuesta por el gremio cafetalero.





Cafetaleros andinos estudian medidas para mejorar competitividad

Representantes de los productores, industria y entidades gubernamentales de Colombia, Perú, Ecuador y Bolivia, analizaron los problemas comunes que limitan el desarrollo cafetalero de la región, y convinieron en trabajar una agenda orientada a enfrentar riesgos fitosanitarias y de calidad del café de las naciones andinas. Fue en el marco de la VIII sesión del grupo ad-hoc del café de la CAN, promovida por la Secretaría General de la CAN.

También analizaron las oportunidades y retos que provocaría en el negocio del café el próximo acuerdo comercial que suscribirán los gobiernos de la región con la Unión Europea, conviniendo en establecer una propuesta comunitaria que elimine barreras arancelarias para el producto con valor agregado, especialmente industrializado y listo para el consumo.

A propuesta de la Junta Nacional del Café, de Perú, la CAN gestionará ante las autoridades norteamericanas dejar sin efecto las normas de certificación orgánica que limitan la certificación grupal y por muestreo que se venía aplicando en América Latina, por perjudicar directamente a organizaciones de pequeños productores, las mismas que ya cuentan con sistemas de control interno que vigilan la trazabilidad y cumplimiento de las normas de producción orgánica. Igualmente, el grupo de trabajo comentó la pertinencia de crear a nivel andino una partida arancelaria para los cafés especiales certificados, a fin de facilitar el comercio internacional de estos tipos de café diferenciados, y que le dan valor agregado en relación a los cafés convencionales.

Un tema de amplio debate fue la norma del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), que condiciona el ingreso de café a ese país, a granos con no más del 9% de humedad, bajo el pretexto de prevención de riesgos fitosanitarios, a raíz del intercambio comercial intra-regional de café importado de Vietnam y otros países. La delegación de Ecuador dijo que la medida afectaba el flujo comercial andino y solicitó dejar sin efecto la disposición colombiana.

LA PRODUCCIÓN EN LA REGIÓN

La representante de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, doctora María del Pilar Fernández, informó del inicio de un audaz programa de renovación de plantaciones para 300 mil hectáreas, estimándose que al 2011 la producción colombiana estará sobre los 16 millones de sacos. Precisó que se financiará mediante un fondo del estado, a entregarse a los productores mediante un crédito a 7 años, a condonarse en un 40% a partir del cuarto año.

El presidente del Consejo del Café del Ecuador, Robert Vera, dijo que su país ejecuta un plan de renovación de plantaciones de café arábico en la zona de Manabí, financiado con la cooperación belga. Consideran que el próximo año aumentará la oferta ecuatoriana del café.

Quintal de Datos



LAS METAS DE BENAVIDES

El ingeniero Ismael Benavides en su inconcluso discurso de la Plaza de Acho, tenía registradas algunas referencias para el café. Se comprometía a promover la investigación y transferencia de tecnología para incrementar los rendimientos por hectárea en 5 productos. En café se proponía pasar de 15 qq/há, a 20 qq/há hasta el 2011, vale decir un incremento del 30% en 4 años. Dios lo escuche. Ahora esperamos conocer cómo piensa alcanzar estas metas, y sobre todo conocer la asignación de recursos financieros. Refirió que incorporará tecnología ya probada en otros países inclusive recurrirá a la biotecnología, y se introducirán nuevas variedades.
Una necesaria precisión para el Ministro Benavides: En el año 2006 se registró un rendimiento promedio de 17.12 qq. por hectárea. En la JNC estimamos que en el 2011 tendremos 350 mil hectáreas, con un rendimiento de 20 quintales, lo cual nos proyectaría a una cosecha por encima de los 7 millones de quintales, cifras posibles de alcanzar.

REORGANIZACIÓN DEL MINAG

En las próximas semanas se conocerán nuevos cambios en la estructura del Ministerio de Agricultura, en la apuesta de contar con un equipo técnico con experiencia en agro-negocios. Los mayores cambios se darán en las OPD del SENASA, INIA, e INRENA, en la apuesta de mejorar su relación con la política central del ministerio. Un área polémica será la referida al acceso a mercados internacionales, vale decir los agro-negocios, en la medida que asumirá roles que en el pasado tuvo PROMPEX, y que fueron abandonados en esta dependencia por falta de recursos.

PASANTÍA EN SELVA CENTRAL

En los últimos 4 años han desfilado por fincas e instalaciones cafetaleras de Selva Central no menos de 3,000 productores, en su mayoría procedentes del nororiente, inquietos por conocer la innovación tecnológica que se aplica en esta zona. En el presente año ya lo hicieron 700 cafetaleros de distintas edades. Los visitantes han establecido un circuito virtuoso del café, que comienza en Villa Rica y termina en La Florida y La Merced, pasando por los predios de la familia Marín Ludeña. Llegan en grupos de 10 y hasta 100 productores en una misma delegación, ávidos de conocer sistemas productivos y de post

Colombia y países de América Central ejecutan fuertes inversiones en café

El gobierno colombiano ha puesto en marcha un audaz programa de promoción del café, consistente en elevar la productividad e imagen del producto estrella de sus exportaciones agropecuarias. Para este propósito asignará 250 millones de dólares durante 5 años, a fin de renovar 300 mil hectáreas de plantaciones, mediante programas de ejecución anual de 60 mil hectáreas.
La creación del fondo fue anunciado formalmente por el ministro de Agricultura, Andrés Felipe Arias, en el marco del 67 congreso cafetalero que promueve la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. Los fondos del gobierno se canalizarán mediante créditos de capitalización a través de su gremio cafetalero, que cuenta con una logística de asistencia técnica en todos los municipios cafetaleros. Otros recursos provendrán del Fondo Nacional del Café, generado mediante una contribución de los productores para fines de promoción.
El fondo se canalizará a los productores que cuenten con plantaciones de 5 hectáreas o menos, con un promedio de 1.5 hectáreas anuales por familia.
Se estima que este programa colombiano estabilizará una producción anual entre 15 y 17 millones de sacos, con certificaciones de cafés especiales (origen y amigable de la naturaleza), a fin de consolidar su relación con el mercado creciente de cafés especiales, cifras que tendrán fuerte impacto en el mercado de cafés finos.
Los gobiernos de Honduras y El Salvador también iniciaron un programa de renovación de plantaciones y promoción de la calidad del grano aromático. Mientras Honduras facilita 60 millones de dólares, El Salvador canaliza 40 millones de dólares en créditos a 6 años de plazo. A estas inversiones gubernamentales se suman las de PROMOCAFE, un programa de las naciones centroamericanas que impulsa un manejo de post cosecha de calidad y sistemas de control interno para la prevención de hongos.
En Venezuela se ejecuta un programa de renovación de 50 mil hectáreas de café, con un fondo especial de 50 millones de dólares, en el propósito de alcanzar un promedio de 20 quintales por hectárea. Actualmente, los cafetaleros tienen



garantizado un precio equivalente a 130 dólares el quintal, cifra superior a las cotizaciones de cafés arábicos de la bolsa de Nueva York.
Igualmente, Ecuador y Bolivia desarrollan programas de promoción del café, orientados a incrementar la productividad y calidad. En los últimos años viene aumentando su oferta al mercado internacional.

Perspectivas de la producción y consumo mundial del Café

La Organización Internacional del Café (OIC) reporta que para el 2008 la cosecha mundial se estima en 112 millones de sacos, mientras el consumo estará por encima de los 122 millones de sacos, estimando un déficit cercano a los 10 millones de sacos. De confirmarse esta tendencia, los precios en el 2008 prometen ser interesantes para los productores.

Estas perspectivas de baja cosecha se debe al fuerte descenso de la producción de Brasil calculada en 32.6 millones de sacos, contra 43 millones del 2007.

El incremento del consumo se viene dando en los países de Europa del Este, pero también en los países productores, especialmente Brasil, que muy pronto superará el actual liderazgo de Estados Unidos, estimado en 20 millones de sacos. Se reporta que el consumo por habitante fue el 2006 de 5.12 kilos en el vecino país, mientras que Costa Rica registra 4.84 kilos por habitante. Nicaragua da cuenta que su consumo es de 2.08 por persona, mientras que Venezuela alcanza 1.62 kilos por habitante.

El mayor consumidor de café es Finlandia, con 11.96 kilos por habitante, seguido por Noruega con 9.37 kilos/habitante, y Dinamarca con 9.19. Destaca el consumo de Bélgica con 9.05 y Suecia con 8.73. Estados Unidos tiene como promedio 4.07 kilos.



cosecha, y los sistemas de control interno (SIC). Muchas de estas pasantías son alentadas por proyectos de cooperación, entre ellos FONCODES, INCAGRO, y otros. Hace dos años una delegación de directivos y técnicos de ANACAFE, Guatemala, también arribaron para tomarle pulso a la caficultora peruana, y quedaron sorprendidos al conocer la planta de proceso en húmedo en la Cooperativa La **Florida.**

LOS NEGOCIOS "INCLUSIVOS"

Giros radicales vienen presentando algunas agencias de cooperación en sus enfoques de combate a la pobreza. De una posición pro pobres (excluidos) durante muchos años, pasaron a trabajar con los sectores "viables", (microempresas urbanas y rurales). Últimamente, promueven el "acceso a mercados" a pequeños productores, pero a través de grupos empresariales con posición de dominio del mercado, quienes les "aseguran la compra", pero limitando una relación directa productor/importador. A esta modalidad de comercio llaman ahora "negocios inclusivos", como los que alienta en Perú el SNV de Holanda, con productores cafetaleros del norte, a través de la empresa PERHUSA. Similar política alienta con bananeros y productores de mango en Piura. El radical cambio de SNV -con muchos años en Perú- tiene que ver con el reciente convenio suscrito con el buró o directorio de empresas dedicadas a los negocios agroindustriales (transnacionales)

DEMANDA DE "RAIN FOREST"

Las certificaciones de café con sello de RAIN FOREST muestran un inusitado crecimiento en nuestro medio. Han reportado 14,000 hectáreas certificadas en Perú, correspondientes a 7 empresas de productores y exportadores, en su mayoría de cooperativas. Destacan COCLA, CECOVASA, PRONATUR, el grupo PERHUSA, y recientemente APROCASSI, de San Ignacio. Estiman que en el 2008 se exportarían más de 200 mil quintales con el sello de la ranita. El 80% de estas certificaciones ya tienen sello de café orgánico, lo cual facilita el comercio de café con doble certificación.

DISTORSIONES EN REPORTE MINAG

En el boletín 05 del ISA de mayo del 2007, que edita la Dirección General de Información Agraria del MINAG, se consigna que entre enero y marzo se incrementaron los precios al productor del café, debido a una mayor demanda en este período, que llevó a un aumento del 117% en relación al 2006. Los analistas olvidan que estas exportaciones corresponden a cosechas del año anterior y las ventas generalmente se hicieron en diciembre, y luego sólo se cumple con los embarques pactados. La producción mundial del café en el 2007 estará por encima de la demanda, según estimados de la OIC.

** La Central de Productores Agroecológicos de Pichanaki (CEPROAP) comercializan su café y otros productos orgánicos en el exterior. Ahora buscan vender café ecológico también en bodegas y mercados de Lima.*



DESÓRDENES CLIMÁTICOS

El mercado mundial reporta creciente preocupación por los desórdenes globales del clima. En África prevalece la sequía en Etiopía, Kenia, y Ruanda, que afectarán la floración y llenado de granos. La escasez en Brasil podría repercutir en la cosecha. Servicios meteorológicos de Estados Unidos reportan posible calentamiento en aguas del Océano Pacífico, que darían lugar al fenómeno de La Niña, cuyo impacto repercutiría en Colombia. En Perú crece la frecuencia de corrientes frías procedentes del sur (Argentina) que golpean las zonas cafetaleras desde San Juan del Oro, Quillabamba y hasta Selva Central. Muchas cooperativas han comenzado a trabajar registros de lluvias y temperatura en las zonas cafetaleras, a fin indagar su riesgo y consecuencias.

RIESGO MINERO EN SAN MARTIN

Casi todos los días se dan cuenta de denuncios mineros en diversos valles de la región San Martín, especialmente de oro e hidrocarburos. Estiman que la cuarta parte de la región está con petitorios, incluyendo zonas protegidas de Alto Mayo, Alto Saposoa, Alto Sisa, Parque Nacional del Río Abiseo, y Alto Huayabamba. Las plantaciones de café se concentran en el Alto Mayo, algo que preocupa a los grupos que con el auspicio de FONCODES vienen gestionando la certificación orgánica. El Gobierno Regional ha comenzado a promover la zonificación ambiental del bosque de protección, en un intento de evitar el deterioro del medio ambiente sanmartinense.

EL NEGOCIO DE LA COCAINA

El ex embajador USA en nuestro país, James Curtis Struble, estimó que la producción de cocaína en Perú durante el años 2006 fue de 245 toneladas, aunque los funcionarios de Naciones Unidas señalan que fue de 280 toneladas (Boletín 40 de BASC Perú). Su valor supera los 3,000 millones de dólares, lo cual constituye un movimiento económico de influencia extraordinaria en el sistema financiero local, casi imposible de reprimir o controlar. En este escenario, la política de desarrollo alternativo que se implementa en Perú resulta cuento conocido: discursos e informes constantes de promesas incumplidas, además de jugar "al gran bonetón". Sino, miren las cifras asignadas para el desarrollo y promoción del café, el principal producto alternativo.



CEPICAFE DE LUTO

Don Eliseo Tocto, otrora alcalde del distrito de Montero, en Ayabaca, y reconocido líder cafetalero de CEPICAFE -donde ocupó el cargo de Presidente-, falleció luego de penosa enfermedad. Su deceso enlutó a la familia cafetalera piurana. Sus restos descansan en su pueblo natal.

Oficial de enlace de Agriterra visita Perú

La oficial de enlace de Agriterra, Marly Boonman, visitó el Perú entre el 23 y 29 de junio, reuniéndose con sus contrapartes peruanas como la Confederación Nacional Agraria (CNA) la Sociedad Peruana de Criadores de Alpacas y Llamas (SPAR), la Junta Nacional del Café (JNC) y la Convención Nacional del Agro (CONVEAGRO). Analizaron los resultados de las encuestas realizadas en el 2003 y 2005, que están incluidas en el "Perfil de la Organización" que muestra gráficamente el comportamiento de los indicadores de las fortalezas de la organización de productores.

Agriterra usa seis indicadores para visualizar las fortalezas y debilidades de una organización. Estos indicadores son el resultado de la combinación de hechos y opiniones. Por un lado está la información cuantitativa sobre recursos humanos y financieros, y por el otro están las opiniones sobre el desenvolvimiento de la organización en un período de tres años, teniendo en cuenta la directiva de la organización, los miembros, las organizaciones externas que la conocen relativamente bien (ONGs, agencias de gobierno, institutos de investigación, etc.), los oficiales de enlace y asesores técnicos de Agriterra. La combinación de estos datos permite alcanzar un resultado promedio, y una visión general de la organización.

Los indicadores son: la representación, la participación, la capacidad de rendir cuentas, el potencial estratégico, la capacidad profesional, las políticas de género, la diversificación de ingresos, y la tasa de organización.

Agriterra usa los primeros seis indicadores, y aprueba la firma de acuerdos de cooperación con sus contrapartes peruanas, poniendo como metas la mejora de los indicadores de la próxima medición de indicadores al 2008.



Entrevista al presidente de la región Cajamarca, Jesús Coronel

“Invertiremos 900 mil soles para impulsar el café de cajamarca”



** Presidente de la Región Cajamarca, Jesús Coronel, compromete su apoyo a los cafetaleros.*

-El café Ihumaca, producido en San Ignacio acaba de ganar una medalla de plata de París en el último concurso de comercio justo ¿Cuál es la importancia de la producción del café en la Región de Cajamarca? ¿Cuánto produce? ¿Cuáles son las principales zonas de producción?

-Cajamarca es el segundo productor de café después de Junín a nivel nacional, constituyéndose este grano en el primer producto de agro exportación de la región. El cultivo del café es de gran importancia económica y social para la región Cajamarca, pues genera gran cantidad de fuentes de trabajo y es la principal actividad económica en las Provincias de Jaén, San Ignacio y parte de San Miguel. En nuestra Región, durante el año 2006 se han producido 34,513.07 toneladas.

-En otras regiones el café se ha convertido en un producto que dinamiza la economía ¿Sucede lo mismo en Cajamarca?

-Así es, sobre todo en las provincias de Jaén y San Ignacio, donde toda la economía gira alrededor de la actividad cafetalera, involucrando no solo a los productores sino también a los demás sectores como transporte, comunicaciones, comercio, servicios, etc.; cuando la producción y los precios del café son buenos, todo funciona muy bien, es por ello la preocupación del gobierno regional por impulsar la productividad y el mayor valor agregado de este producto, que además se está cultivando también en otras provincias como Santa Cruz, donde el año 2005 la Asociación de Productores de café Orgánico de La Florida ganó un concurso a nivel mundial en calidad de café.

-¿Podría convertirse el café en producto importante para romper el círculo de la pobreza, en vista de que un importante sector de agricultores están asociados en cooperativas que lo exportan ?

-Sí, puesto que la producción ha ido creciendo considerablemente en los últimos años, además se ha incrementado los precios por este producto y la demanda del café en el mercado mundial también ha aumentado, lo cual constituye una oportunidad para los productores de café y también para los inversionistas. En nuestra zona tenemos la fortaleza de que la gran mayoría de productores están organizados en cooperativas, muchas de ellas con tradición de exportación y otras que están en proceso de convertirse en exportadoras, razón por la cual nuestra gestión está priorizando el tema de información de mercados y asesoramiento para la exportación.

PARA ACABAR CON LA POBREZA

-Si bien en lo últimos años el precio de café se ha incrementado en el exterior ¿por qué los agricultores siguen viviendo en condiciones de pobreza?

-Debido a la desorganización y trabajo individualizado, pierden rentabilidad y se descapitalizan, no se valora la mano de obra familiar, no se aprovecha el valor en protección

ambiental que genera el café bajo sombra, para mejorar el precio del café, la calidad de taza y nichos de cafés especiales no están identificados plenamente. No existe zonificación del cultivo, la continua fragmentación de la propiedad afecta la rentabilidad. Así no se puede aprovechar economías de escala.

-Jaén es la provincia cajamarquina cafetalera por excelencia, que produce café orgánico para la exportación, pero en este momento hay zonas amenazadas por la minería, como ocurre con San Ignacio, ¿Cómo afectaría en la economía de los agricultores si se permite la explotación de los denuncios mineros?

-La producción cafetalera se desarrolla en mayor superficie en la provincia de San Ignacio que en la de Jaén, pero en general ambas son netamente productoras de café. La minería influiría en varios aspectos: disminuiría las áreas productoras de café por el cambio de uso del suelo; disminuiría la oferta de mano de obra para las actividades cafetaleras, pues la minería influiría en este mercado por ser una actividad más rentable, generando elevación de costos; pero además está el riesgo de contaminación que afectaría sobre todo a las áreas contiguas a las explotaciones mineras, influyendo en la certificación de cafés orgánicos.

PRESUPUESTO PARA ELCAFÉ

-En los últimos años se incrementó la producción de café orgánico, sin embargo los cafetaleros señalan que la campaña de este año se ha reducido a un 25% en comparación del año anterior ¿El gobierno regional ha destinado algún presupuesto para apoyarlos?

-Sí, hay un presupuesto destinado a fortalecer la cadena productiva del café, la misma que para el 2008 invertirá 300 mil soles y que en los próximos tres años implica una inversión sólo del gobierno regional de 900 mil soles; sin embargo esto es sólo el fondo de contrapartida que permitiría apalancar recursos por 3 ó 4 veces más, para ello se está convocando a las ONGs que tienen actividad en la zona, al Proyecto Pro Santuario, a la Cooperación Técnica Internacional, a los privados y otros actores, de tal forma que se pueda financiar Proyectos por algo más de 3 millones de nuevos soles.

-¿Cuáles son las principales limitaciones que tienen los productores cafetaleros que le impiden incrementar su volumen de producción? ¿falta carreteras, créditos?

-Uno de los factores es la falta de vías adecuadas, por eso es que hemos puesto especial énfasis en la infraestructura vial y de soporte a las actividades económicas, de tal manera que puedan bajar costos y ser más competitivos. Además existen otras restricciones como: la falta de acceso a créditos bancarios, no tienen títulos de propiedad, las plantaciones muy antiguas, hay cafetales sin manejo de fertilidad ni podas, se dejan las cosechas incompletas facilitando la proliferación de plagas y enfermedades, entre otros.

PROMOCIONAR EL CONSUMO

-Uno de los problemas que impide el incremento de la producción es la falta de promoción del consumo interno de café, pues el 95 % se va para la exportación ¿Cree que el gobierno central debe liderar una campaña de esta naturaleza? ¿Piensa hacerlo en su región?

-El Gobierno central debe realizar campañas publicitarias para impulsar e incentivar el consumó del café en el país. En el gobierno regional, por su parte, estamos trabajando en este tema a través del Consejo regional de la Micro y pequeña empresa (COREMYPE) y el Consejo regional de Exportaciones (CERX) que vienen organizando el primer festival del Café a nivel Regional.

-Los cafetaleros han solicitado que se cree un auto gravamen que se destine a investigación y promoción del café, como sucede en otros países ¿Podría funcionar en el Perú?

-Si podría funcionar, pues esto serviría para impulsar las investigaciones puntuales que permitan solucionar los cuellos de botella tanto de la producción como de la transformación y la comercialización. En este sentido se ha formado el Consejo Regional de Ciencia Tecnología e Innovación de Cajamarca (CORECITI) que permitirá orientar las investigaciones hacia la parte aplicada, a fin de solucionar problemas concretos en todos los aspectos, tanto económicos como sociales y ambientales.

-La municipalidad de San Ignacio está promocionando circuitos turísticos que incluye una especie de turismo vivencial hacia las fincas cafetaleras ¿Podría reproducirse esto en toda la región o tal vez en todo el país?

-De hecho esta modalidad de turismo esta ganando muchos adeptos y tiene un gran futuro; en nuestra zona ya se esta realizando con éxito, especialmente en Granja Porcón y Chetilla. En la zona norte, que tiene gran cantidad de recursos naturales, esta ventaja se puede asociar al turismo vivencial y serviría como una estrategia de campaña publicitaria para incentivar el consumo del café; los turistas al observar directamente como se produce tendrían más confianza en el consumo y la garantía de la calidad del café.



** El café de los agricultores de San Ignacio, Jaén y San Miguel se destina básicamenta a la exportación.*

III Concurso Nacional de cafés de calidad

La primera etapa del III Concurso Nacional de Cafés de Calidad ya está a punto de concluir. La mayoría de los certámenes regionales han culminado, eligiéndose los mejores cafés de cada zona, los que a su vez participarán en la final a realizarse en octubre en Tingo María



** José Montani Suarez, agricultor de Pacaysapa (Moyobamba), miembro de la asociación APAGROBS, obtuvo el primer lugar en el concurso regional de San Martín.*

Todo va viento en popa. Ya se llevaron a cabo la mayoría de los certámenes regionales para seleccionar los mejores cafés que participarán en el III Concurso Nacional de Cafés Especiales, convocado por el Consejo Nacional del Café.

Los productores, exportadores, el Estado y la cooperación internacional se han unido para convocar este certamen que busca promover y dar a conocer la excelencia del café

CONCURSO REGIONALES

NUMERO DE REGIONES	REGION	FECHA DE CONCURSO REGIONAL	NUMERO DE PARTICIPANTES INSCRITOS	NUMERO DE CLASIFICADOS A SEMIFINAL NACIONAL
1	Tocache	22 y 23 de Junio	23	8
2	Villa Rica	27 y 28 de Julio	27	5
3	Satipo	17 y 18 de Agosto	23	5
4	Moyobamba	22 y 23 de Agosto	14	8
5	Valle Rio Apurimac	24 y 25 de Agosto	14	8
6	Tingo Maria	24 y 25 de Agosto	34	12
7	Lamas Tarapoto	25 y 26 de Agosto	22	10
8	Bagua Grande	27 y 28 de Agosto	33	10
9	San Juan del Oro	26 y 27 de Agosto	42	11
10	La Merced	28 y 29 de Agosto	23	5
11	Pichanaki	28 y 29 de Agosto	10	5
TOTALES			265	87



** Concurso regional en CECOVASA*

peruano. En este esfuerzo están avocados la Junta Nacional del Café, la Cámara Peruan de Café y Cacao, el Ministerio de Agricultura y el Programa de Desarrollo Alternativo.
La mayor parte de los certámenes regionales ya se han llevado a cabo: comenzaron en junio pasado en Tocache, y culminarán a mediados de setiembre en Jaén y Piura.
"De estos procesos quedarán entre 70 y 140 muestras que pasarán a la semifinal, que se llevará a cabo entre el 1 y 5 de octubre en Lima", indicó el representante del Ministerio de Agricultura José Figueroa.
Estas muestras serán evaluadas por los 10 mejores catadores nacionales de café, los que también han participado en los concursos regionales. "Se van a uniformizar y pasarán solo 40 muestras a la final, que se realizará del 9 al 12 de octubre en Tingo María. En esta etapa participarán los cinco mejores catadores nacionales y 7 internacionales", explicó.
Se ha confirmado la presencia de uno de los cinco mejores catadores del mundo, el hondureño Rolando Cañas Martínez, que trabaja para la central de cooperativas de ese país y participa en la selección de la Taza de Excelencia.

HACIA EL MEJOR CAFÉ

Los parámetros que se usarán para catar el café, tanto en la semifinal como en la final, provienen del formato de la taza de excelencia, que considera los ocho criterios básicos del café: los cuatro parámetros universales que son sabor, aroma, acidez y cuerpo; adicionalmente se analizará la Taza de Excelencia que contempla una taza limpia, que tenga dulzura, un balance general y post gusto.
"En función a estos parámetros se determinarán los puntajes de la taza de café y por lo general los cafés especiales están considerados de 80 puntos hacia arriba. Y los participantes entregarán entre 3 y 375 sacos de café", indicó el coordinador del concurso.
Los que ocupen los cinco mejores puestos en la etapa final serán subastados entre los tostadores y catadores internacionales a fin de obtener un precio especial por estos lotes. Como referencia se puede indicar que producto del concurso regional realizado el año pasado en El Huallaga se ofertó el quintal de café a 650 dólares, y en el 2005 llegó a los 550 dólares.
Figueroa resaltó que este concurso tiene dos objetivos fundamentales: mejorar la imagen internacional del café peruano y reconocer el esfuerzo de los agricultores para producir los cafés especiales.
"Pero también para sistematizar el proceso de producción, y establecer qué hacen los productores para obtener esa calidad. Sistematizamos los datos que se recoge en la ficha de inscripción: la región, la altitud, la variedad, el tipo de benefico que recibe, si son tendales o en plantas de madera o cemento, si son plantaciones nuevas o cuántos años tienen, etc. Queremos determinar lo que hacen los cinco ganadores para obtener su calidad y replicarlo en los demás productores", refirió.



** Presentación del III Concurso Nacional de Cafés de Calidad.*



REGIONES PENDIENTES

NUMERO DE REGIONES	REGION	FECHA DE CONCURSO REGIONAL
1	San Ignacio	13 y 14 de Septiembre
2	Jaen - Piura	15 y 16 de Septiembre
3	Quillabamba	4 y 5 de Septiembre



* Delegación de inversionistas y gerentes de mercados, cafés y restaurantes norteamericanos que visitaron CEPICAFÉ.

Compradores de Estados Unidos Visitaron CEPICAFÉ

Convivieron unos días con los cafetaleros piuranos, viendo de cerca las dificultades que deben vencer para obtener un producto orgánico y de calidad.

Cada dos años Thomas Hanlon-Wilde llega al Perú trayendo una delegación de inversionistas y gerentes de mercados, cafés y restaurantes norteamericanos para que puedan apreciar de cerca el proceso de producción del café que muchos de ellos venden en sus negocios. Viven unos días en las parcelas de los productores, comparten con ellos sus problemas, sus esfuerzos y sus espectativas.

En esta ocasión Hanlonwilde, de la empresa Equal Exchange West - que en español se llama Intercambio Equitativo, y tiene su sede principal al sur de Boston- trajo una delegación de 17 inversionistas y ongs de Boston, Washington, Seattle (conocida como al capital del café de calidad) y otros estados de la costa oeste de Estados Unidos. La delegación está integrada además por representantes de varias cooperativas de mercados, entre ellas la Cooperativa Ciudad Chico, de California, Silver City Food Cooperative, Portt Thousand Coop, así como funcionarios de la empresa Trillium y la Fundación Calvert.

"Algunos son inversionistas en comercio justo, trabajan en organizaciones sin fines de lucro, o en cooperativas, como Equal Change. Pero también hay gerentes de supermercados y negocios que cada año venden más de 100 millones de dólares de productos agrícolas", refirió Hanlonwilde.

Todos ellos vivieron durante tres días en parcelas de los agricultores de la Central Piurana de Cafetaleros (CEPICAFE), que agrupa a 4,811 productores de 71 comités de base y 8 comités zonales de Piura y el nororiente del país.

"Esta es la tercera vez que venimos con una delegación y la experiencia de estas visitas es muy importante para fortalecer la relación entre consumidores y productores, para que los primeros paguen buen precio, y los agricultores ofrezcan un producto de calidad. La relación que tenemos con el Perú es muy bonita, por eso venimos una y otra vez", sostuvo.

UN GRAN RETO

Hanlon-Wilde indicó que los visitantes siempre retornan a sus países con un nuevo concepto del café, pues el grano aromático empieza a tener nombres y rostros, por lo que los compradores toman conciencia que el precio que pagan por el producto es precisamente en precio justo.

"El café es bien importante, pues más de 100 millones de ciudadanos estadounidenses toman diariamente café. Y esperamos que aquellos inversionistas y gerentes que visitan Perú les transmitan sus experiencias a sus clientes, para que piensen en los que cultivan este café y paguen buen precio. Lamentablemente el café de comercio justo todavía es una pequeña parte del mercado estadounidense. Es un reto para concienciar la gente en este aspecto, pero nos ayuda mucho la buena calidad del café peruano, por eso lo escogen", aseguró.

Ya se están viendo los primeros resultados, pues muchos de los visitantes al retornar a sus hogares, no solo empiezan a comprar más café orgánico y de comercio justo, sino también a adquirir otros productos con sellos de responsabilidad o cultivado de manera sostenible al medioambiente.

Esta iniciativa permite también que el agricultor de la cooperativa o asociación donde se hospedaron, viaje al año siguiente a Estados Unidos, para conocer las tiendas y cafés donde se vende su producto. Hasta el momento han viajado la señora Juana Pezo Suero de la Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de la Convención y Lares (COCLA), en el Cusco; Arnaldo Neyra Camisano, de la zona de Canchaque y miembro de CEPICAFE; y Raúl Mamani Mamani, de la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA).

Presidente alemán promueve café peruano de Comercio Justo

El gobernante alemán invocó a las empresas de su país a dar prioridad al café peruano de comercio justo, como una forma de luchar contra la pobreza

El Presidente de Alemania, Horts Köhler, se ha convertido en un activo promotor del consumo del café peruano de Comercio Justo, y ha dispuesto que en las oficinas de su despacho se sirva el "Café Intención", adquirido a la Cooperativa La Florida, de selva central.

La primera dama, Eva Luise Köhler, sensibilizada por las oportunidades de desarrollo social que el consumo de esta marca de café -comercializado a través de la empresa Darvoben- ofrece a las zonas deprimidas del Perú, decidió que en la residencia presidencial se ofrecerá exclusivamente el mismo café que eligió su esposo.

El encargado de la Dirección de Promoción Comercial de Bienes y Servicios de la Cancillería peruana, el ministro consejero Javier Prado Miranda, informó, además que el mandatario alemán participó en un video promocional de café que se compra a través del Comercio Justo, el cual será mostrado en los vuelos que realice Air Berlin en el interior de Alemania.

"En Sudamérica solo existirá estabilidad política, cuando todos los grupos etnológicos tengan la misma oportunidad de beneficiarse del crecimiento económico", afirma Köhler en el video, invocando a las empresas alemanas optar por los pro



** El presidente alemán Horst Köhler, toma café peruano junto a su homólogo de Brasil Luis Ignacio Lula y Arthur Darboven que comercializa el Café Intención.*

ductos de comercio justo como una estrategia de lucha contra la pobreza.

Un claro ejemplo es lo que ocurre con el "Café Intención" que al comprar el café a un precio justo ha cambiado la vida de alrededor de 400 pequeños productores de La Merced, en Junín.



PARA SALIR DE LA POBREZA

El documento audiovisual registra imágenes de las zonas productoras de café y comentarios de los campesinos de nuestro país sobre los beneficios del esquema de Comercio Justo.

"Este tipo de comercio nos ha permitido mejorar nuestras condiciones de vida. No solo es una cuestión del mercado, del trabajo conjunto con el cliente o de la posibilidad de financiación. Se trata de un importante y continuo intercambio de experiencias.

Todas estas cosas hacen posible el aumento de nuestra capacidad de producción", sostiene César Rivas Peña, gerente general de la cooperativa La Florida, uno de los doce proveedores para comercio Justo que tiene el Café Intención.

Por su parte, la ministra de Comercio, Mercedes Aráoz, resalta el impacto positivo que tiene el comercio justo en nuestro país. "Un consumidor que tome una de taza de café peruano está contribuyendo a que menos personas estén en el negocio de las drogas o se unan a las guerrillas. "

"El consumidor en Europa desea contribuir con el contínuo mejoramiento de este mundo. Esa posibilidad la tienen a través de Café Intención ya que así apoyan el gran esfuerzo que pone el campesino en Perú o El Salvador. Ellos invierten en su futuro y no sólo reciben capacitación para que puedan producir mejor café, sino que invierten también en sus hijos", explica, antes de finaizar el video, Arthur Darboven, uno de los accionistas de Café Intención, resaltando que es un café con responsabilidad.

La crisis golpea a miles de familias cafetaleras de la selva central

Alrededor de 100 mil familias cafetaleras en todo el país han sido perjudicadas por la baja producción de este año debido a los cambios climáticos y el estrés de las antiguas plantaciones por falta de fertilización adecuada. El Cafetalero visitó el centro poblado La Florida y conversó directamente con los productores. Ellos sienten que el gobierno los ha olvidado



* *Cafetaleros de Chanchamayo sienten que el Estado los ha olvidado a pesar de las divisas que genera el café a través de las exportaciones. Ellos forman parte de las cien mil familias que serán perjudicadas con la baja producción de este año.*

Han pasado 25 años desde que Demetrio Aguilar dejó su natal Ayacucho para probar suerte en la selva central. Unos paisanos le contaron que allí había trabajo, que "el café era bueno con todos". Y resultó siendo verdad. Ahora tiene una finca en la zona de Pueblo Libre, ubicada en el centro poblado La Florida, en la provincia de Chanchamayo, y casi toda la producción de sus cinco hectáreas está destinada a la exportación. "Es que mi café es bueno, muy bueno. Hace diez años que saco café orgánico, que es el mejor. Al principio fue difícil acostumbrarnos, pero entendimos que si queremos que nuestro café tenga más valor, teníamos que hacer lo que manda la cooperativa: cuidar la limpieza, cosechar apenas madura, abonar sin químicos, secar en camas de madera, cuidar de las otras plantas, de los pájaros", cuenta mientras carga los últimos tres sacos y medio de su cosecha de este año.

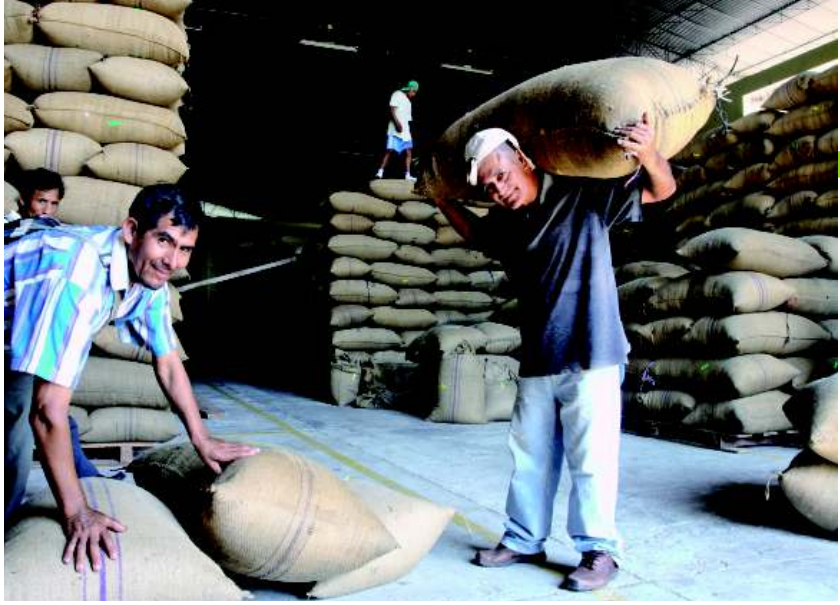
El es uno de los 1,200 socios que tiene la Cooperativa Agraria Cafetalera La Florida en la provincia de Chanchamayo. El tiempo y las diversas crisis que ha pasado la caficultura le han demostrado que el cooperativismo es la única forma de salir adelante.

"Ahora estoy trayendo mi último café. Ya no tengo más en la chacra. Es que este año hemos tenido poca producción", argumenta tras entregar sus sacos en el laboratorio de la cooperativa, ubicado en la zona de Sal si Puedes.

GRAVE CRISIS

Demetrio es uno de los cien mil pequeños productores cafetaleros que han sido afectados por la baja producción de este año debido a las oscilaciones climáticas y al estrés de las plantaciones por no recibir una fertilización adecuada debido a los altos costos de los insumos. "Nosotros hacemos lo que podemos. Pero hay muchas cosas en nuestra contra", argumenta mientras observa a la señorita de la cooperativa que saca muestras de sus sacos para comprobar su calidad. "Y nadie nos apoya nunca", agrega.

La falta de vías de comunicación es otra de sus limitaciones, pues no hay carretera hasta su chacra y la única



** Demetrio Aguilar y Willy Garrido, productores de Pueblo Libre y José Gálvez. Sacan su café en mulas y caminan varias horas hasta llegar a la carretera.*

forma que sacar los sacos es en mulas. "De dos a tres horas se demora en llegar hasta el puerto, y de ahí tenemos que cruzar el río en botes. Recién allí hay carro y demora como tres horas más hasta llegar a la cooperativa", relata, comentando que hay sectores mucho más alejados.

"Cuánto quisiéramos que el gobierno haga una carretera. Cuánto sufrimos nosotros porque no hay. No podemos sacar ni fruta; por suerte como sea podemos con el café. Sino moriríamos de hambre", refiere. En su sector hay cerca de 75 socios que padecen el mismo calvario, pero hay muchísimas otras zonas en la misma o peor situación.

LOS OLVIDADOS

Willy Garrido Abanto, un pequeño productor de la zona de José Gálvez, escucha a Demetrio con atención. El también ha llevado sus sacos de café orgánico al laboratorio de la cooperativa. Por suerte para él, aún le queda un poco de café por cosechar en su finca, pero no es mucho comparado con su producción del año pasado.

"Es que el gobierno nos tiene olvidados. Necesitamos carreteras, capacitación, créditos para poder sembrar más, pues si bien es cierto que en la selva hay bastantes terrenos, no tenemos facilidades económicas para ampliar nuestras fincas", indica fastidiado. "Y eso no es justo, porque nuestro café trae muchas divisas por las exportaciones, que no crea el gobierno que no lo sabemos. ¿Por qué no se da cuenta de que con un poquito de ayuda para los cafetaleros podría tener más ingresos, podría haber más trabajo, podría haber menos pobreza?", inquiere.

El llegó a la zona en 1978 y en los últimos seis años cambió el cultivo tradicional por el orgánico, porque su precio en el mercado es mucho más alto. Sin embargo, actualmente ello no le significa un gran cambio en su economía. "Es que si bien el café orgánico está mejor pagado, nuestras chacras bajaron su productividad porque los fertilizantes que se usa no alimenta tanto la tierra y nuestras plantas son muy antiguas. Así muy difícilmente podemos crecer", insiste.

Le brillan los ojos cuando dice que su objetivo es duplicar las 7 hectáreas de café que ahora cultiva, y con el tiempo poder llenar un contenedor completo con el grano aromático. "Así como yo, varios otros quieren aumentar su volumen, pero sin el apoyo del Estado seá imposible lograrlo", asevera.

LUCHA SOLITARIA

Las mismas aspiraciones las tiene Cenilda Quispe Huayllas, productora del sector Miguel Grau. Ella tiene la suerte de que su finca está al borde de la pista, que no es más que un camino de tierra afirmado, pero por el que puede transportar su café sin mayores dificultades. En otros tiempos, tenía que sacar su producto en mulas, caminando 6 horas hasta Puerto Yurinaqui, hasta donde empezaba la carretera.

Ella nació entre los cafetales y asegura que morirá también allí. Sus padres llegaron hace 40 años de Ayacucho, cuando su finca no era más que monte. "Ellos la limpiaron con mucho esfuerzo, tumbaron la maleza y sembraron las plantas de café. Nos toca ahora mejorar lo que hicieron", afirma.

Poco a poco lo están logrando. Hace unos años comenzaron a renovar las plantaciones de café para mejorar la producción y ahora muestra orgullosa sus plantitas que ya tienen metro y medio de altura, sin embargo aún tiene que esperar un poco para empezar a cosechar.

"Si el gobierno no nos ayuda igual tenemos que seguir luchando pues. ¡Qué vamos a hacer"! Aunque vengan años malos como éste, tenemos que seguir trabajando nomás, porque no queremos seguir siendo pobres toda la vida", argumenta.

Cenilda y su familia cosechan alrededor de 300 sacos de café al año, pero no lo hacen solos, requieren de mano de obra generando trabajo en la zona. Según las cifras de la Junta Nacional del Café (JNC), los productores de café a nivel nacional generan 45 millones de jornales al año, contribuyendo de esa manera en la creación de empleo.

MUY MOLESTOS

Rosola Herrera, productora de la zona de Pueblo Libre, es mucho más enérgica. "Estamos cansados del olvido del gobierno. En nuestra zona no hay carretera y tenemos que sacar el café en mulas hasta Puerto Ubirique y de ahí cargarlo en bote hasta la pista para llevarlo hasta La Merced. Y cuando hay derrumbes tenemos que buscar otros caminos aunque sean más largos, porque sino perdemos todo nuestro producto", cuenta la joven mientras recoge el café que ha dejado secando en el local de la cooperativa.



** Cenilda Quispe, cafetalera de Miguel Grau, lucha por sacar adelante su producción de café.*

“Estamos molestos de que no nos escuchen. Si el gobierno no hace algo tendremos que salir a protestar como han hecho en otras partes ¿o eso están esperando?”, inquiere.
Sin embargo, ella sabe que no puede parar de trabajar, pues con el dinero que recibe por su producción de café alimenta a su familia y paga la pensión para que su hija estudie en un colegio de Pichanaki, pues en su sector no hay un colegio cerca donde pueda asistir.
El presidente de la Junta Nacional del Café, César Rivas Peña, indica que esta situación se pudo prevenir, pues a principios del año pasado informaron a las más altas autoridades del gobierno central -incluido el presidente Alan García- sobre la crisis que se venía para este año. “Entregamos un documento con una serie de propuestas para reducir el impacto de la caída del café, que es el principal producto agroexportador del país, pero no recibimos ninguna respuesta”, refiere.



** Rosola Herrera, agricultora de Pueblo Libre, reclama más apoyo del gobierno .*

Los resultados se empiezan a sentir ahora. Hay 100 mil familias afectadas, se cosechará un millón y medio de quintales menos, lo que significa una reducción en las exportaciones por un valor de 460 millones de soles. Estas cifras macro las están empezando a sentir los pequeños agricultores tanto de la selva central como de todo el país.

Los beneficios de ser un cooperativista

Abilio Yupanqui Pacheco es agricultor de la zona Alta La Florida y es también presidente del Consejo de Vigilancia de la planta de beneficio que tiene la Cooperativa La Florida en el centro poblado que lleva el mismo nombre.
Llegó a la zona a inicios de los años 60 y trabajó muy duramente en las fincas de otros colonos hasta que logró tener su propio terreno. Entonces la producción era empírica, no se tenía en cuenta una serie de estándares de producción como se hace ahora y el café era vendido a través de intermediarios.
“En el año 64 bajó el café, y no alcanzaba ni para comprar ni un quintal de arroz o azúcar. Entonces empezaron a aparecer las cooperativas. Nosotros formamos la Cooperativa La Florida en 1966 y desde entonces trabajado juntos”, sostiene.



** Abilio Yupanqui, socio fundador de La Florida, explica que el cooperativismo los ha ayudado a superar la crisis.*

Explica que el primer beneficio de ser un cooperativista es que ya no tienen que recurrir a los intermediarios y pueden comercializar su café directamente, contactando con importantes compradores de Estados Unidos y Europa. “Nos ayudó cuando se rompió el sistema de cuotas, pues las grandes corporaciones de exportadores se llevaban todo el producto. Al estar organizados tuvimos más fuerza para competir”, argumenta.
Don Abilio reconoce que el segundo gran cambio que trajo el cooperativismo fue introducir la producción de café orgánico, aumentando así el valor de su producto y asegurando nichos de mercado.
“Aunque venga época de crisis como la que ahora estamos pasando, tenemos un mercado asegurado para nuestro producto, con un precio más o menos estable. Si hubiéramos estado solos, cada uno por nuestro lado, esta crisis hubiera acabado con nosotros. Hubiéramos tenido que mal baratear nuestra producción”, dice basado en su propia experiencia de vida.

Cafetaleros recogen experiencia brasileña

Delegación de pequeños productores visitaron la sede central de la empresa Pinhalense, en Sao Paulo, una de las más importantes en la fabricación de maquinarias agrícolas, especializada en café

Hablar de Brasil es hablar de café. Por ello una delegación de cafetaleros peruanos viajó a ese país para apreciar de cerca cómo es el proceso de producción en uno de los países más famosos por el enorme volumen de café que cada año cosechan. Convivir unos días en el sistema brasileño de producción les permitió comprobar las potencialidades del café peruano, que si bien está muy lejos de alcanzar el mismo volumen de producción, se destaca por su calidad y sabor.

Delegados y técnicos de ocho cooperativas cafetaleras visitaron Sao Paulo entre el 17 y 21 de junio pasados, invitados por la empresa Pinhalense, una de las más grandes fabricantes de maquinarias agrícolas, principalmente para la producción de café.

"Este viaje fue muy interesante porque nos permitió conocer cómo se maneja el café en uno de los mayores productores del mundo, tanto en su producción como comercialización. Ellos orientan todo el sistema basándose en el volumen, mientras que nosotros optamos por la calidad", explicó el Coordinador de Proyectos de Café Perú, David Fundes, que integró la comitiva.

Esa es una de las más importantes diferencias entre ambos cafés. Mientras ellos se basan en la productividad, en reducir sus costos y fortalecer el trabajo tecnológico, en el Perú, se opta por los cafés especiales.

Sostuvo que no se pueda introducir masivamente la misma tecnología que usan en Brasil porque existe una gran diferencia entre los objetivos de Mercado, y por la diferencia de los suelos, pues mientras en Brasil son pampas, en el Perú la mayoría son altos y en laderas.



** Pequeños productores y técnicos de varias cooperativas cafetaleras durante su visita a los fundos de Sao Paulo.*



** La planta cosechadora que tiene un separador de granos, que podría ser ideal para la raspa en el Perú.*

"Ellos usan máquinas para secado de guariola, sifones mecánicos, y varias otras que no se adaptan a nuestra realidad. Sin embargo, sí se podría probar la cosechadora, que tiene un separador de granos, y para la raspa sería ideal pues separa los granos verdes de los maduros. Podría hacerse un programa piloto para ver cómo funciona en nuestro país", recomendó.

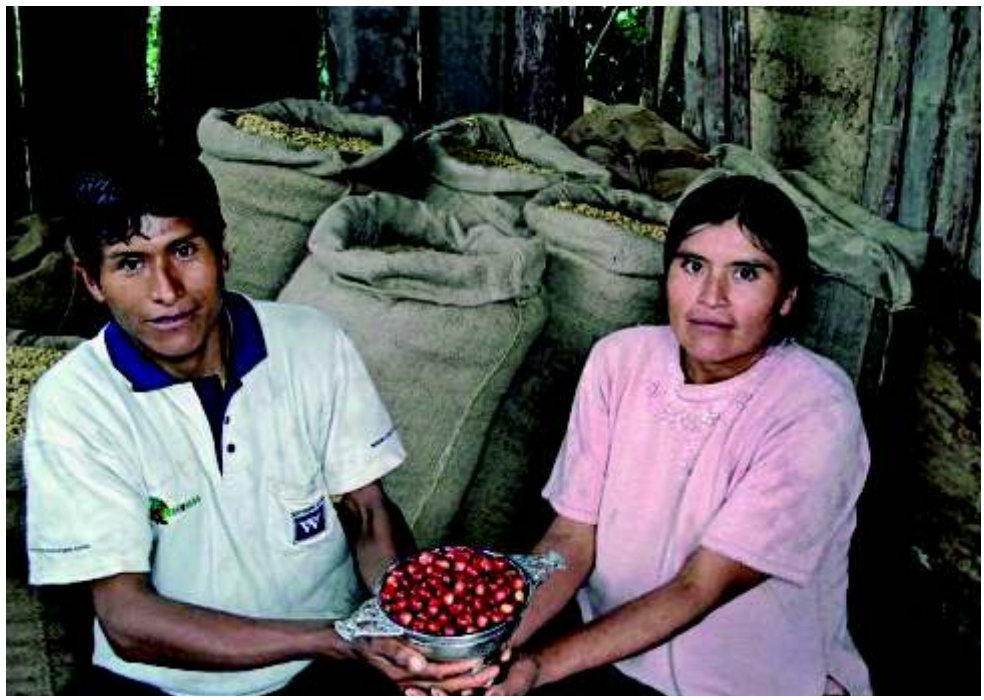
GRAN PRODUCTIVIDAD

El gerente de la Cooperativa Agraria Cafetalera Perené, César Romero, señaló que Brasil ha centrado el uso de la tecnología para conseguir mayor rendimiento en las fincas. "Lo pueden hacer debido a su topografía. Las plantaciones están a pleno sol del día, en grandes extensiones de terreno plano. La tecnología que usan les permite tener un rendimiento de 80 sacos de café por hectárea y cosechar 250 sacos por día, como en las afueas de Pinal".

Destacó además, el orden y limpieza con que se realiza todo proceso del café. "Las plantas de beneficio son compactas, funcionales, limpias y muy ordenadas. Eso les permite conservar la calidad, como ocurre en Minas Girais, donde existen algunas fincas productoras de cafés especiales.

CONSUMO INTERNO

David Fundes, resaltó que en Brasil sí existe una cultura interna de consumo de café, lo que les permite asegurar la venta de su producción. "Ellos ven el mercado de otra forma. Nosotros pensamos solo en exportar, en cambio ellos guardan su producción uno o dos años y lo venden según su necesidad. Pero ellos saben que el consumo nacional debe ser futuro para ellos. Ahora destinan el 40% de su producción al consumo interno, y ya están trabajando para lograr que el 50% se quede en Brasil".



* *Wilson Sucaticona Larico socio de la cooperativa San Jorge, cuyo café se vendió a 400 dólares el quintal*

Premios para el café peruano

El café peruano Ihumaca, de Cenfrocafé (Jaén), ganó la medalla de plata en París en concurso de Comercio Justo, y un lote de Café Titicaca, de Cecovasa, se vendió a Inglaterra a 400 dólares la libra

El café peruano ha empezado a destacar en el extranjero por su calidad y pureza, obteniendo importantes reconocimientos en varios eventos especializados. Uno de ellos es el que acaba de recibir el café Ihumaca, producido en la provincia cajamarquina de San Ignacio, por socios de la Central Fronteriza del Norte de Cafetaleros (Cenfrocafé), al obtener la medalla de plata en la última edición del Concurso de Cafés del Comercio Justo, realizado en junio pasado en París.

El fino grano peruano destacó entre 56 muestras de café provenientes de El Salvador, México, Colombia, Panamá, Guatemala, Honduras, entre otros, y sólo fue superado por el café de la cooperativa colombiana de Cosurca, que mereció la medalla de oro.

El café "Ihumaca" fue presentando al concurso por la compañía Lobodis SAS Francia, pero es producido por Cenfrocafé, que está integrada por 57 asociaciones conformadas por 1,602 pequeños productores, ubicados en diez distritos de las provincias de Jaén y San Ignacio.

El gerente de Cenfrocafé, Teodomiro Meléndez, explicó que las variedades predominantes en la zona son el Typica, Borbón, Pache, Caturra y Catimor, las cuales se cultivan bajo sombra densa y con labores culturales adecuadas tendientes a la conservación de los suelos, y cuentan con una serie de certificaciones internacionales que lo convierte en un café de muy especiales características.

El grano producido por estas familias, con una participación destacada de sus mujeres, es considerado el más fino del norte del país. El área cultivada por Centrocafé es de tres mil 500 hectáreas, las cuales producen 45 mil quintales de excelente calidad.

PRECIOS QUE PREMIA LA CALIDAD

La calidad también tiene un precio, por ello el Café Titicaca obtuvo el primer lugar entre 88 lotes participantes del Primer Concurso de Calidad Cecovasa-DR Wakefield, realizado a fines de julio en el sur del país, y fue comprado por la empresa Matthew Algie de Inglaterra a 400 dólares por quintal.

Se trata de café orgánico, cultivado por encima de los 1,600 metros en el sector Tunkimayo por el socio de la cooperativa San Jorge, Wilson Tunkimayo, quien presentó un lote de 3.5 quintales de café.

El asistente de la gerencia Beltrán Apaza, explicó que este concurso se llevó a cabo con motivo de la visita de los compradores británicos a la cooperativa, para presentarles la calidad del café producido por sus socios, y al mismo tiempo incentivar a los agricultores a respetar los estándares internacionales para cultivar un café de calidad.

Los compradores británicos visitaron varias parcelas donde pudieron observar la forma en que los cafetaleros de la zona cultivan, cosechan, benefician y secan el café, todo de acuerdo a las exigencias de las certificadoras para obtener la calificación de cafés especiales.

COCLA: 40 años liderando el desarrollo de La Convención

Con desfiles, campeonatos de fulbito y concursos para que los productores expongan lo mejor de su café y cacao. La tradicional Feria Agropecuaria Agroindustrial y Artesanal de esta central de cooperativas también abrió sus puertas al público



Más de 30 mil personas desfilaron por las instalaciones de la Central de Cooperativas Cafetaleras de La Convención, COCLA, para compartir la fiesta con ocasión del 40 aniversario de creación de esta empresa asociativa. Las festividades comienzan desde el 22 de julio y terminan el 29, coincidentes con la XXIV Feria Regional Agropecuaria que organiza COCLA. En esta ocasión también se celebró el 150 aniversario de creación de la provincia.

Iflio Carpio, presidente de COCLA, dijo los cafetaleros convencianos organizados en cooperativas, han labrado el desarrollo de la región enfrentando enormes dificultades, pero sobre todo el centralismo político y económico que aún perdura.

"Hoy somos un movimiento que crece, se fortalece, y enfrenta el futuro con optimismo", expresó en su saludo de bienvenida a l público concentrado en el amplio auditorio institucional.

Raúl Del Aguila, gerente de la empresa, refirió que los logros de los agricultores cafetaleros se deben al esfuerzo unitario de sus 25 cooperativas, y que aspiraban a

Ser el referente empresarial asociativo de la región, en base a una creciente innovación tecnológica, pero sobre todo a la práctica solidaria entre organizaciones.

La central COCLA se constituyó el 26 de julio de 1967, sobre la base de 7 cooperativas. Actualmente la integran 25 cooperativas, con 8,500 familias socias, que exportan más de 250 mil quintales al año. También exportan cacao y te orgánicos, además de promover el consumo del café con varios productos diferenciados en el mercado.

Las exportaciones de café de COCLA se dirigen a compradores de 12 países, tanto de Europa, Estados Unidos, Canadá y Japón, donde sus productos tienen una alta cotización debido a su calidad.

Para mejorar la producción

El Presidente de COCLA Carlos Bendezú señaló que como parte de su labor para incentivar a los productores en el adecuado cultivo del café y cacao se realizaron varios concursos en el que se premió a los mejores exponentes de la región.

De esta manera se entregó el premio café de oro a la cooperativa Aquilayoc, el de plata a la cooperativa Chaco Huallanay, y el café de bronce a la cooperativa Alto Urubamba. La elección la llevó a cabo una comisión de expertos integrada por representantes de las universidades, del Ministerio de Agricultura, del Consejo de Vigilancia de COCLA, entre otros. Ellos evaluaron todo el proceso del café, desde la toma de muestra, clasificación por tamaño, calidad, etc., hasta dar con los mejores de la región.

Además, se premió al socio Cayetano Cabrera Cjuno mejor productor de café orgánico, ocupando el segundo lugar Beltrán Gomez Gomez (de la cooperativa Alto Urubamba), seguido de Vicente Arias Vargas (de la cooperativa José Olaya..

"Hace doce años empezamos a cultivar café orgánico con mil productores y ahora son más de 6 mil, y cada vez seremos más los que producen café de calidad", refirió Apaza.

De la misma manera se premiaron otros cultivos, entregándose el cacao de oro a la cooperativa Mateo Pumacahua, el de plata a la cooperativa Maranura y el de bronce a la cooperativa Alto Urubamba.

"Nosotros queremos fortalecer la organización para seguir trabajando en las cooperativas y puedan desarrollar sus cultivos de forma organizada crezcamos organizadamente", indicó Benezú.

Alcaldes de la selva central apuestan por la caficultura

Entre el 28 de junio y el 1 de julio se realizó el IX Festival Nacional del Café en Pichanaki, así como también el primer Foro Cafetalero, en el que se resaltó el papel que debe tener el gobierno central, los gobiernos locales y regionales en el desarrollo económico de la caficultura



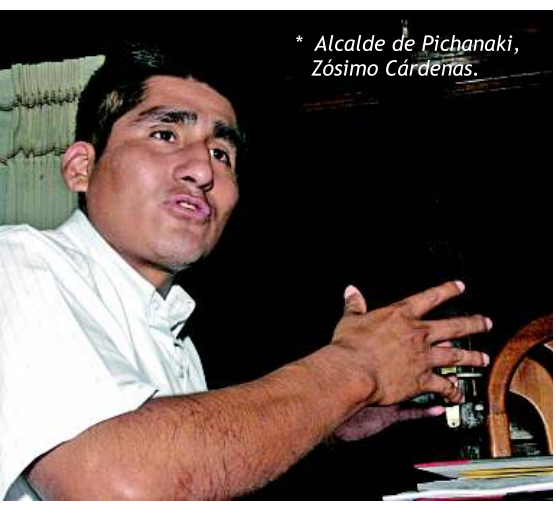
* *Durante el festival se lanzó el primer Foro Cafetalero, un espacio para intercambiar experiencias y debatir alternativas para aumentar la producción de café.*

Al entretenimiento y las actividades turísticas realizadas durante el IX Festival Nacional del Café realizado en Pichanaki, en la provincia de La Merced, su sumó la instalación del Primer Foro Cafetalero, un espacio en el que se unieron representantes de productores, exportadores y los gobiernos locales y regionales con el fin de buscar alternativas para impulsar el desarrollo del café peruano.

En el evento se nombraron seis mesas de trabajo que debatieron los problemas y proyectos estratégicos del café en la zona. Se trabajaron los siguientes temas: gestión y control de calidad, producción y certificación, comercialización, organización, financiamiento, tributación y autogravamen.

El evento fue inaugurado por el alcalde de Pichanaki y presidente del festival, Zosímo Cárdenas Muje, quien destacó la gran importancia del café en la región, pues es la principal actividad económica que promueve la economía de la población de toda la selva central.

Explicó que por este motivo el festival del café, que está considerado como una vitrina para los productores cafetaleros, fue aprovechado para intercambiar experiencias y lograr compromisos de trabajo en beneficio de la caficultura.



* *Alcalde de Pichanaki, Zósimo Cárdenas.*

"En el foro cafetalero se ha evaluado la problemática de los productores cafetaleros de la selva central y de todo el país, por que el problema es más o menos igual para todos. Con estas conclusiones le queremos pedir al gobierno central que nos preste más atención".

Explicó que el principal problema es la baja productividad. "La producción es cíclica. Este año ha mermado en 60 a 70%. Si el año pasado un agricultor cosechó 100 quintales, este año produjo un promedio de 30 quintales. La diferencia es abismal", advirtió, agregando que solo se podrá cambiar esta realidad con el apoyo del gobierno nacional, de las regiones y municipios, ya sea en capacitación de los agricultores, como en nuevas plantaciones, construcción de carreteras, introducción de la tecnología adecuada financiamiento, tributación, etc.

"Cada uno tiene una responsabilidad. Por ejemplo, el gobierno central puede impulsar los créditos a mediano plazo a través de un banco agrario que permita renovar los cafetales o para tecnificar la producción. El Estado está puede hacerlo. Así como promueve la exportación en la costa y en la sierra, también debe hacerlo en la selva", indicó.

Sostuvo que los gobiernos locales tienen un importante papel en el desarrollo económico de las regiones. "Nosotros, como gobiernos locales, debemos implementar áreas y programas de capacitación para los agricultores, parcelas demostrativas, apoyo de proyectos productivos, etc. En Pichanaki, por ejemplo, hemos destinado un presupuesto para este fin que debe iniciarse el próximo año,

además hemos dado una ordenanza para fomentar el consumo masivo interno de café", anunció.

APOYO AL CAFÉ

Por su parte, el alcalde de Perené, Antonio Román Castillo, quien también participó en el Foro Cafetalero, lamentó que a pesar de que el café es el principal producto de agroexportación, no recibe ningún tipo de apoyo del gobierno que le permita mejorar su productividad. "Actualmente el agricultor produce 10 a 12 quintales por hectárea, así no se puede enfrentar la competencia mundial. Por eso, aunque los cafetaleros generan una importante cantidad de divisas para el país, vive en situación de pobreza".

Dijo que para impulsar el desarrollo económico de su distrito, se ha formado una subgerencia que tiene un departamento técnico para trabajar en ocho cuencas con un técnico agropecuario e ingenieros zootecnistas y agrónomos. "Y promover la producción de café es una de sus prioridades, por la importancia que tiene este producto en zona, por eso estamos elaborando proyectos productivos y vamos a facilitar la instalación de 100 hectáreas de café".

Adelantó, además, que presentará un proyecto de ley para que se conceda un autogravamen a las exportaciones de café, y se destine este dinero a promover la investigación y se conceda préstamos supervisados a los agricultores.



** Alcalde de Perené, Román Castillo.*



III Taller nacional de lideresas agrarias

Compartieron experiencias y elaboraron una agenda conjunta para el 2008

En julio se realizó el III Taller de Género "Construyendo Participación como Mujeres de Organizaciones del Campo: Avances y Agenda", organizado por la Junta Nacional del Café (JNC) y que contó con la participación de más de 30 líderes y lideresas de diferentes gremios como SPAR, Comité Nacional de Productores de Arroz (CNPA), Confederación Nacional Agraria (CNA) y Conveagro.

"A través de este proceso hemos podido conocer qué hacen las lideresas de otras organizaciones, intercambiamos experiencias y sobre todo aprendimos del trabajo del otro productor en el campo. Nuestro fin es trabajar en conjunto para organizar de una manera unificada al trabajador del campo", dijo Lucila Quintana, presidenta la Coordinadora Nacional de la Mujer Cafetalera y Cacaotera; y miembro del Consejo Directivo de la JNC.

El propósito de este encuentro fue identificar si se restringe la participación de la mujer en cada organización, establecer espacios de colaboración en temas y actividades que implique la promoción de actividades de la mujer al interior de su organización y, principalmente, construir una agenda con acciones para el 2008.

Las mujeres del campo llegaron a establecer estrategias para la implementación de incidencia política en cada gremio del campo. Acordaron, asimismo, realizar cuatro pasantías entre las cinco organizaciones gremiales asistentes y la realización del II Encuentro Latinoamericano de Mujeres Productoras.

El taller contó con la presencia de Marly Boonman, oficial de enlace para organizaciones sociales del campo en América Latina de la agencia de cooperación Agriterra. Boonman, quien tiene el objetivo de apoyar principalmente a las organizaciones de mujeres rurales, felicitó durante la clausura la eficiente labor de la JNC en la organización de este evento. Dijo, asimismo, que los indicadores identificados durante el taller servirán para direccionar el trabajo y los avances de la mujer en el campo. Agregó, que tiene un gran interés en estar enterada de los movimientos y progresos de la mujer dentro de sus organizaciones y apoyar el fortalecimiento de las organizaciones gremiales.

PERSONAJE: ERNESTO TORRES, 41 AÑOS ENTRE CAFETALES

“Mi vida es el café, en las buenas y las malas”

A los 21 años llegó a Chanchamayo a trabajar en las fincas de café, y en muy poco tiempo adquirió su propia parcela. Se mantuvo terco y siempre leal a sus cafetales. Ahora puede ver el resultado y se siente satisfecho de continuar contribuyendo a colocar al café peruano en los mercados internacionales más exigentes



** Ernesto Torres llegó hace 41 años a Chanchamayo a cultivar café, Disfrutó los años de bonanza y supo sobrevivir en las épocas de crisis.*

Ernesto Torres Rocha llegó a Chanchamayo con 21 años y muchas ilusiones. La inquietud de la juventud lo hizo dejar su natal Celendín con el sueño de conquistar la capital. Pero ni bien llegó se sumó a un grupo de jóvenes que emigraba hacia la selva a trabajar en las fincas de café.

“Me dijeron que ahí había trabajo, y que con el tiempo podía tener incluso mi propia chacra. Así que no lo dudé mucho y me vine. Llegué en 1966, sin dinero ni saber a dónde me quedaría. Comencé a trabajar de obrero, pero pronto pude comprar mis tierras y me quedé para siempre”, recuerda don Ernesto, cuya parcela se encuentra en el caserío de La Florida, ubicado en la zona alta de Chanchamayo.

Llegó sin saber nada del café, pero muy rápidamente este grano se convirtió en el centro principal de su vida y su economía. “Ahorrando pude comprar un pedazo de tierra de 5 cuadras nomás. Luego conocí a mi señora, hice mi familia, eduqué a mis hijos; este lugar se convirtió en mi hogar”, afirma.

Por ello se quedó en las buenas y en las malas: en la época dorada en que el café era un buen negocio para los dueños y para los agricultores, pero también en la crisis de los 80 y parte del 90, cuando la violencia política alcanzó la región.

LA PRIMERA ORGANIZACIÓN

Los primeros años fueron sencillos. Encontró una tierra buena, fácil de sembrar y que tenía una óptima producción. “No pensábamos en técnicas ni nada. Vinimos a trabajar Empíricamente, agarrábamos nuestras plantas, las sembrábamos y producían. Entonces habías mucha plata en esta zona y las cosechas eran muy buenas”, recuerda don Ernesto, quien llegó a trabajar a la hacienda El Palomar.

En esa época encontró a otros ocho paisanos suyos trabajando en la zona,

se agruparon para apoyarse mutuamente en lo que pensaron sería un trabajo temporal, y al final todos terminaron quedándose. "Yo compré mi chacra, pero como mis amigos llegaron antes que yo, estaban inscritos en una asociación de agricultores que por entonces se había organizado, y a ellos se las dieron nomás".

Don Ernesto descubrió así que la organización es la clave del éxito. Esta primera asociación se convirtió luego en la Cooperativa Agraria Cafetalera La Florida, de la que él es uno de sus socios casi fundadores.

"Tengo cerca de 40 años de haber ingresado a la cooperativa. Y ahora, después de haber pasado por las épocas de bonanza y de flaqueza, puedo decir que la organización es la mejor opción para los pequeños agricultores como yo. Solo así hemos podido mantener el café como una actividad rentable a pesar de los problemas que hemos tenido que pasar", dice convencido.

CUANDO EL TERRORISMO LLEGÓ

Don Ernesto tiene ahora 65 años, y 41 de ellos las pasó dedicados al cultivo del café. No lo abandonó ni cuando llegó el terrorismo a la zona, a mediados de los años 80. Aunque aún ahora recuerda que tenían que vivir a salto de mata para no ser alcanzados por el fuego cruzado que se desató en aquella época.

Aún así, la violencia política alcanzó a muchos, como a su amigo y vecino Juan Pérez, quien fue socio fundador de la cooperativa, y que fue asesinado por un grupo de subversivos a fines de la década de los 80.

"Entró Sendero Luminoso y ejecutaron a Juan, a su hijo Luis, a su señora, a su cuñada y a una monjita también la mataron, aquí, en la esquina del parque", refiere mostrando el lugar exacto donde ocurrió la matanza.

"El vivía a mi lado. Ese día yo me salvé porque estaba arriba, en mi chacra, y no me encontraron. Desde ahí escuché los balazos y me escondí. Pero a Juan lo encontraron en su casa. Lo acusaron de querer organizar a la población contra los terroristas, pero él no estaba haciendo nada de eso", señala, recordando que durante un tiempo los senderistas ingresaban a La Florida como en su casa, lo que motivó que la población comenzara a abandonar el lugar.

"La gente comenzó a irse del pueblo, se escapaban dejando sus tierras, abandonando completamente los cafetales. Yo también salí un tiempo, pero retorne muy pronto, porque me di cuenta que el café es mi vida", asevera.

RENACER DE LAS CENIZAS

El terrorismo cambió el escenario radicalmente, la bonanza se convirtió en inseguridad y escasez. Muchas chacras estuvieron abandonadas, pues muchos no querían venir a trabajarlas por temor a la subversión.

En los 90 retornó la paz y con ella se reactivó el cultivo en la zona. Pero con la reducción de la producción perdieron mercado y tuvieron que buscar una forma para recuperarlo. La opción organizada fue apuntar hacia los café especiales y el mercado justo.

"Al principio fue difícil, porque no teníamos mucho dinero y para producir ese café se necesita técnicas especiales, más inversión, más cuidado. Y la chacra ya no era la misma, pues con los años se degradó el suelo. Pero nos dimos cuenta de que la única manera de recuperar el espacio perdido", sostiene don Ernesto.

Y a pesar de sus más de cincuenta años, se capacitó junto a los jóvenes, para entrar en la nueva tecnología que promovía la cooperativa para competir en el mercado internacional.

"Estamos empezando a levantarnos otra vez como al principio. Nuestro principal mercado ahora está en los cafés especiales, en la agricultura orgánica. Nuestro reto es seguir aumentando la producción de este tipo de cafés, es demostrar que el café peruano es uno de los mejores del mundo", refiere con el mismo brillo en los ojos que debió tener hace 40 años, cuando llegó a la zona por primera vez, cuando descubrió su amor por el café.

Crece demanda de café femenino

En el marco del V Encuentro Regional de Mujeres Cafetaleras de la Central de Cafetaleros del Nor Oriente (CECANOR), los esposos Garth y Gay Smith, principales compradores de la marca Café Femenino y cabezas de la empresa OPTCO anunciaron que este año Colombia, México, República Dominicana y Bolivia presentarán una serie de proyectos que involucran a las mujeres cafetaleras.

Se trata de iniciativas presentadas a raíz del esfuerzo desplegado por las mujeres cafetaleras de CECANOR, quienes con esfuerzo han logrado crear un mercado especial para el café producido por las mujeres del campo llegando a exportar a Estados Unidos, Canadá, Australia y próximamente a Inglaterra.

Durante el encuentro, que se realizó el 6 y 7 de julio en Chiclayo, las delegadas y representantes de los más de 50 Comités de Mujeres que funciona en CECANOR disertaron sobre los Avances y Perspectivas de la Mujer Cafetalera, denominación que tituló dicho evento. Entre sus logros contaron que el 25% de las mujeres ocupan cargos en los órganos de dirección central de CECANOR, que el 30% de su población son mujeres y que las mismas participan en el programa orgánico y solidario.

Destacaron que el mercado especial para el Café Femenino, producido por mujeres ha ido creciendo, logrando incluso llenar los estantes de *Trader Jones*. La creación de 35.000 jornales para 300 mujeres por campaña es otro de sus logros junto a la creación de fondos para pequeños proyectos productivos y sociales; y la



institucionalización de encuentros zonales y regionales de la mujer de CECANOR.

Delegada de la JNC participa en congreso mundial de jóvenes agricultores

Pilar Allca Huaroc, presidenta de la Coordinadora Nacional de Jóvenes Cafetaleros del Perú, representó a los productores de café

"Los jóvenes podemos hacer que la agricultura se convierta en una actividad rentable. Tenemos la gran responsabilidad de alimentar al mundo y el desafío de convertir la agricultura en una actividad sostenible", resaltó Pilar Allca Huaroc, cafetalera de la Cooperativa Agraria Cafetalera Satipo, quien participó en el Segundo Congreso Internacional de Jóvenes Agricultores de la FIPA (Federación Internacional de Productores Agropecuarios), realizado en Argentina entre el 26 y 28 de julio pasados.

"De nuestras acciones de hoy dependerá la cosecha de mañana", rezaba el lema del evento, en el que participaron más de 150 jóvenes agricultores demás de 30 países. El Perú tuvo tres representantes, Pilar Allca fue una de ellas y asistió el evento en su calidad de presidenta de la Coordinadora Nacional de los Jóvenes Cafetaleros.

"La experiencia fue interesante. Conocí las experiencias de jóvenes agricultores de muchas partes del mundo, su labor en cooperativas, sus relaciones con las autoridades, con los bancos, cómo usan la tecnología. Algunas de esas cosas las podemos aplicar a nuestra realidad, y otras nos ayudan a buscar nuevas estrategias", sostuvo.

GRANDES Y PEQUEÑOS

La primera diferencia que la dirigente cafetalera encontró fue en el concepto que hay en los países sobre los pequeños productores. "Mientras que en Argentina un pequeño productor tiene 200 hectáreas, aquí en el Perú nuestros agricultores tienen desde media a 10 hectáreas. La realidad es muy distinta entre las regiones", señaló.

Advirtió además, que si bien en Argentina la agricultura está tecnificada, casi no utilizan mano de obra, pues tres a cuatro personas pueden manejar máquinas para atender 500 hectáreas. "Pero están preocupados porque no desarrollan puestos de trabajo", precisó.

Allca sostuvo que, sin embargo, esta modernidad les trae otros retos, como por ejemplo, el tema de los impuestos, que los afectan, a diferencia del Perú, donde se asume la agricultura de forma más artesanal.

"Si aquí tuviéramos que pagar impuestos, tal como estamos no podríamos ni subsistir. Pero otra gran diferencia es que ellos tienen acceso a créditos y subsidios del Estado, lo que les permite desarrollar la agricultura y la ganadería. Nosotros no, por eso nuestro crecimiento es muy limitado", advirtió.

La joven escuchó la experiencia de cafetaleros de Africa y Asia, cuya producción pasa por similares problemas a los nuestros. "Allá también están asociados en cooperativas y son pequeños productores que enfrentan parecidas limitaciones a las nuestras. Pero al igual que nosotros, también salen adelante", refirió, asegurando que al compartir experiencias se abre los ojos hacia otras alternativas y mercados.

En el evento se realizaron varias conferencias orientadas a fortalecer el trabajo de los jóvenes en el sector agrario, así como el efecto que tiene el cambio climático en el mundo, pero además visitaron granjas y el famoso mercado de ganado Liniers, donde se comercializa el ganado de todo el país, llegando a venderse más de 50 mil cabezas por semana.

PRINCIPALES CONCLUSIONES

Al concluir el evento, los jóvenes productores suscribieron una declaración final, en la que se exhorta a los jóvenes agricultores para que asuman el importante rol de proveer el alimento de la humanidad, lo que debe ser también reconocido por todo el mundo.

"Se piensa que por ello el agricultor siempre es pobre, pero no siempre es así, pues por ejemplo en Argentina los agricultores son los que manejan mayor economía. Nosotros tenemos que aprender de estas experiencias y empezar a trabajar para el futuro. Los jóvenes tenemos que involucrarnos más con el campo, en lugar de emigrar a las ciudades. Y si salimos hay que estudiar algo que ayude a mejorar nuestras fincas, solo así podremos mejorar", indicó la joven cafetalera.

Ella lo hizo, estudio ingeniería agrónoma, y desde hace tres años trabaja en la cooperativa compartiendo sus experiencias, pero además, ha servido para mejorar la producción de la parcela de sus padres, quienes están comprometidos con la agricultura orgánica y el café de calidad.



** Pillar Allca, delegada de la JNC, junto a los representantes de otros países.*



** Participantes en el taller de salud realizado en San Ignacio.*

Cafetaleros debaten políticas de salud para su sector

Proponen una atención integral de salud y el aseguramiento universal

Representantes de la Junta Nacional del Café (JNC), que agremia a 38.000 familias caficultoras, presentaron hoy el programa de políticas de salud para las zonas cafetaleras, entre las que destacan la construcción de un modelo local de atención y el aseguramiento universal de salud.

César Rivas Peña, presidente de la JNC, afirmó que se trata de responder a los cambios y características en relación a las necesidades y demandas de las 68 provincias y 12 regiones, donde se desarrolla la actividad cafetalera. "Nosotros partimos de los avances del actual Modelo de Atención Integral de Salud que establece la atención a nivel individual y formamos un modelo local de atención, ya que las zonas cafetaleras cuentan con sus propias dificultades, tienen diferentes necesidades y responden a su propia cultura".

Disminuir las barreras económicas que hacen que muchas familias cafetaleras no acudan a los servicios de salud es otra propuesta de los líderes cafetaleros. "En este caso es necesario el aseguramiento universal de salud. Para este fin hemos pedido la ayuda de ESSALUD y el Ministerio de Salud. Esto requiere ampliar la cobertura y planes de salud a adultos mayores, personas con discapacidad y población rural", agregó.

Según los expertos en políticas de salud de la JNC, las familias cafetaleras con capacidad contributiva pueden considerar la opción de afiliarse al Seguro Agrario de ESSALUD, planteando que sus beneficios de atención universal se extiendan más allá del 2010. Las familias con menor capacidad contributiva, por otro lado, recurrirían al Sistema Integral de Salud (SIS) con un plan garantizado en salud que cubra, por lo menos, el 80% de las causas de mortalidad de las zonas cafetaleras.

SIN SERVICIOS ADECUADOS

La propuesta tiene como soporte técnico el diagnóstico elaborado en base a la realidad de los productores cafetaleros de las provincias de Chanchamayo y Satipo, en Junín, así como en San Ignacio y Jaén, en Cajamarca. Los resultados mostraron que los productores del café peruano, que cultivan el principal producto de agro exportación en nuestro país, no cuentan con un adecuado servicio de atención sanitaria, a pesar de que es derecho de todos los peruanos.

"Pese a que somos los que más divisas hemos aportado a nuestro país, también somos los que más padecemos con la pobreza rural. No es posible continuar tolerando la pobreza que afecta a más de la mitad de la población ni que el 25% de personas se encuentren excluidos de la atención de servicios de salud por barreras geográficas y económicas", indicó Rivas Peña.

El estudio señala que los niños tienen altos índices de desnutrición e incluso se ha detectado la presencia de enfermedades endémicas como la bartolenosis. Y es que los bajos niveles de educación de la población de estas zonas, sumados a los deficientes y escasos servicios de asistencia sanitaria hacen que los niveles de vida de la población linden con lo infrahumano.

Rivas Peña indicó que la inquietud de los cafetaleros fue recogida por la alta dirección de ESSALUD, cuyo representante prometió que estudiará un mecanismo de acceso directo a través de las cooperativas, que permita la incorporación de no menos de 5,000 productores cafetaleros en el 2007, y luego triplicar el número de asociados, comprometiéndose, igualmente, a coordinar con el MINSA la mejora de la infraestructura y atención médica en las principales zonas cafetaleras.

A mediados de agosto expertos de la JNC irán a las zonas de San Ignacio y Chanchamayo para hacer un réplica de la difusión del seguro agrario de salud a por lo menos 10 mil productores cafetaleros. Con esta difusión alcanzamos un peldaño más en la construcción de mejores medidas en políticas de salud para nuestro sector", culminó Rivas Peña.



** Productores de la comunidad Ayacuchana de Rosario, que ocuparon el primer lugar en el Concurso Nacional de Cacao.*

Cooperativa Valle Río Apurímac gana Concurso Nacional de Cacao

Socios del Comité de Productores de Rosario, en Ayacucho, obtuvieron el primer puesto, seguidos por los productores de la Comunidad Villa Virgen, del Cusco. El tercer lugar fue ocupado por productores de la Cooperativa El Quinacho



La potencialidad de Perú como productor de un grano de calidad quedó de manifiesto en el I Concurso Nacional de Cacao Peruano realizado entre mayo y junio pasados. El primer puesto fue obtenido por un grupo de pequeños productores de Ayacucho, integrantes del Comité de Productores de la Comunidad de Rosario de la Cooperativa Agraria Valle Río Apurímac (CACVRA).

Los productores, cuyas parcelas están en el distrito de Ayna, cumplieron con los rigurosos estándares de calidad que exigió el jurado calificador, logrando un 90% de fermento, 7.5% de de humedad, sin impurezas y totalmente libre de hongos.

El segundo lugar fue entregado a otro grupo de socios de CACVRA: el Comité de Productores de la Comunidad de Villa Virgen, de la provincia de La Convención, en el Cusco.

El certamen convocó la participación de 14 cooperativas cacaoteras de Ayacucho, Cusco, Junín, Huanuco, San Martín, Amazonas, Piura y Ucayali; así como de dos instituciones comercializadoras privadas, quienes presentaron las mejores treinta y ocho muestras de cacao.

Este concurso tiene la intención de mejorar la imagen y estandarizar la calidad del cacao, promoviendo su cultivo y agroexportación. El objetivo es desarrollar una serie de actividades que mejoren la imagen de este producto, así como crear conciencia en los agricultores sobre la mejor forma de cultivarlo según las zonas de producción, pero además busca mejorar las condiciones de comercialización de este grano en beneficio de los productores y consumidores.



** El Jurado calificador tuvo una ardua labor para elegir al mejor cacao del Perú.*

PREMIOS PARA LOS MEJORES

La CACVRA, asociada la Junta Nacional del Café, se inició en diciembre de 1969 y comenzó a crecer paulatinamente hasta convertirse en una cooperativa líder en la exportación de café y cacao a Estados Unidos y varios países de Europa, entre los que destacan Holanda, Suiza y Alemania.

Esta cooperativa produce alrededor de 1.500 toneladas de cacao, de las que una tercera parte se destina a la exportación, pese a las diversas dificultades que tienen que afrontar en las zonas de producción, donde opera la competencia desleal y donde la actividad ilícita de la coca marca el ritmo económico.

El premio para el primer puesto, obtenido por los socios de la CACVRA, consistió en la construcción de una loza de secado, otorgada por la empresa Romero Trading, que facilitará la continuidad de una buena producción cacaotera. El segundo puesto obtuvo una moto Honda, concedida por SOS Faim de Bélgica. Y el tercer puesto, adjudicado a la cooperativa El Quinacho, recibió un pasaje y estadía para la feria a Biofach, que se realizará en Alemania el 2008.

El concurso, que contó con el auspicio de la Fundación Doen y Rabobanck, fue organizado por la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APP Cacao) y el Programa de Desarrollo Alternativo (PDA), en asociación con el Ministerio de Agricultura, la Cámara Peruana de Café y Cacao, la ONG francesa VSF CICDA y la empresa Suiza Pronatec AG.

EL JURADO CALIFICADOR

La competencia se realizó en dos etapas y estuvo a cargo cinco catadores peruanos y dos extranjeros. Entre los peruanos figuran Miriam Guerrero, Guido Rojas, Martín Domínguez, Lourdes Córdova y Juan Carlos Ubillus, quienes tuvieron a su cargo la evaluación física de los granos mediante una prueba de corte, analizando los niveles de humedad, granos pizarrosos, fermentación y defectos máximos permisibles para un lote de cacao de buena calidad.

Las catadores extranjeros participaron en la segunda etapa del evento, que se realizó el 26, 27 y 28 de junio en la ciudad de Juanjuí (departamento de San Martín) conmemorando del décimo aniversario de la Cooperativa Agraria Cacaotera Acopagro. En esa oportunidad asistieron Stefan Bloch, representante de la empresa chocolatera Pronatec AG de Suiza, y Flavio Fachinello, de Barry Callebaut, quienes tuvieron a su cargo el análisis sensorial de las cinco mejores muestras seleccionadas durante la primera etapa, identificando los sabores frutales y reconociendo los estándares de los granos de calidad producidos en las diferentes zonas cacaoteras del Perú.

Los estándares internacionales para el cacao requieren que el grano de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración. Además, debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y razonablemente uniforme en tamaño. Ese es el tipo de cacao que debemos tener en el Perú, es precisamente el mismo que logran los socios de las cooperativas ganadoras.





* *Presentación del libro "Caminos del Café".*

Entregan a productores 30 mil libros "Caminos del Café"

Contiene fotografías de productores y consumidores, así como un resumen didáctico sobre los pasos que se debe seguir para obtener un café de calidad

El fotógrafo holandés Olaf Hammelburg llegó al Perú hace tres años para que los consumidores europeos y de Estados Unidos conozcan el largo recorrido y el gran esfuerzo de los cafetaleros para que ellos tomen una taza de café. Ahora acaba de editar una segunda versión, esta vez destinada a los agricultores, para motivarlos a mejorar la calidad de su café cada vez más

El futuro del café peruano está vinculado a la calidad. Lo saben muy bien los cafetaleros que en los últimos diez años han optado por los cafés especiales, aunque ello les signifique invertir más tiempo, dinero y dedicación. Por eso el fotógrafo holandés Olaf Hammelburg acaba de editar el libro "El camino del café: la calidad", el cual espera entregar a los productores cafetaleros de todo el Perú.

Este documento incluye imágenes de todo el proceso que sigue en café en nuestro país, desde su cultivo, beneficio, secado y traslado hasta los países consumidores. Contiene además fotografías de los consumidores europeos de café, todos ellos saboreando el café que proviene del Perú.

Pero además, el libro es prácticamente un resumen didáctico de todos los pasos y cuidados que se debe seguir para obtener un café de calidad, el mismo que ha colocado al Perú como el primer exportador de café orgánico del mundo.

Le explica al agricultor los beneficios que obtiene su café al seguir las exigencias de las certificadoras, pero además le cuenta cómo el consumidor, al otro lado del mundo, pasa el café, lo prepara y obtiene una gran variedad de bebidas para deleitar su paladar.

En CECOVASA

Hammelburg ha entregado los primeros cuatro mil ejemplares de este libro a la Central de Cooperativas del Valle de Sandia (CECOVASA), precisamente una de las zonas que recorrió para conocer cómo se desarrolla la caficultura en el Perú.

A fines de julio se reunió con los Coordinadores del Programa de Cafés especiales y recordó que tres años atrás recorrió varias parcelas haciendo sus fotografías. "He regresado para agradecer a los productores porque me trataron muy bien, y a los técnicos que me ayudaron en este trabajo. Y me da gusto ver que CECOVASA se está fortaleciendo".

Precisamente, el interés del fotógrafo por el café nació hace cinco años, cuando Migual Paz, de CECOVASA llegó a su casa, en Holanda, con paquetes conteniendo varias muestras de café que querían ofertar en una feria.

"Luego surgieron las preguntas: ¿cómo se produce el café?, ¿quiénes están involucrados?, ¿qué calidades hay?. Yo no sabía nada de español. En el Perú encontré un mundo diferente y quise hacerlo conocer los consumidores: Así nació El Camino del Café", les explicó. "El libro El camino del café: La calidad intenta dar una visión completa desde el consumidor final al Productor", añadió.

Este segundo libro, que alcanza los 30 mil ejemplares, se repartirá gratuitamente a los productores organizados del Perú. "Es para que el productor comprenda que no es sólo un productor de granos, sino que su trabajo se convierte en una taza de café, que ayuda a los estudiantes y trabajadores a hacer mejor su labores, alegra los hogares, perfuma y da vitalidad a las oficinas. Y un consumidor satisfecho va a estar feliz de pagar un buen precio".



Estafeta

Productoras de café y cacao actoras del desarrollo rural con equidad

Es una publicación muy importante para conocer la realidad actual de la mujer cafetalera dentro de su organización. Este documento, que se edita cada año, se convierte es una vía de retroalimentación de los aprendizajes y difusión de los logros alcanzados, a partir de la reflexión las actividades realizadas por la mujer caficultora agremiada a la JNC y organizada a través de la Coordinadora Nacional de la Mujer Cafetalera y Cacaotera (CONAMUCC) El libro, que cuenta con treinta y cinco páginas, hace un recuentro de los Encuentros locales, regionales y nacionales de las mujeres cafetaleras del país, presenta una mirada organizacional de la CONAMUCC y enfoca a la mujer cafetalera en el proceso de construcción de su identidad, así como su lucha por la equidad entre los hombres y mujeres productores.

Edición y contenido: Ela Pérez Alva
Una publicación de la Junta Nacional del Café



Hacia una atención de salud, de calidad, integral y solidaria en zonas cafetaleras

Esta publicación contiene el programa de políticas de salud para las zonas cafetaleras propuesto por la Junta Nacional del Café, recogiendo las necesidades de sus agremiados, con el objetivo de construir un modelo local de atención y el aseguramiento universal de salud, disminuyendo así las barreras económicas que hacen que muchas familias cafetaleras no puedan contar con servicios de salud adecuados. Se explica que las familias cafetaleras tienen capacidad contributiva y pueden considerar la opción de afiliarse al Seguro Agrario de ESSALUD. La propuestas se elaboró en base a un diagnóstico sobre los productores cafetaleros de las provincias de Chanchamayo y Satipo, en Junín, así como en San Ignacio y Jaén, en Cajamarca.

Edición: Luis Suárez Puelles
Una publicación de la Junta Nacional del Café



Semillas de café

Es un documento técnico conformado por seis números, que consignan entre diferentes temas: El liderazgo y gestión de las organizaciones cafetaleras, el manejo de conflictos, cómo realizar asambleas y reuniones eficientes, las mujeres productoras ciudadanas, la participación ciudadana en el desarrollo rural y el plan de negocios.

La edición de las Semillas del Café responde a promover el bienestar de los productores cafetaleros y su entorno rural, mediante la formulación y gestión de políticas inherentes al incremento de la rentabilidad y productividad cafetalera, en el marco de una caficultora sostenible con equidad de género. Es así, que las Semillas del Café se convierten en una caja de herramientas indispensable para desarrollar las capacidades de mujeres y hombres en una perspectiva de equidad.

Edición y contenido: Ela Pérez Alva
Una publicación de la Junta Nacional del Café



Órdenes y desórdenes en selva central, historia y economía de un espacio regional.

El largo proceso de ocupación de la selva central ha ido haciendo de esta área de la selva un espacio regional con características distintas respecto de otros espacios, tanto de la selva como de la sierra. Originado como espacio de frontera, éste ha evolucionado jalonado por momento de orden y desorden, a través de los cuales se ha gestado un particular modo de articulación económica y espacial. Órdenes y desórdenes en la selva central. Historia y economía de un espacio regional busca precisamente iluminar cómo se van tejiendo y combinando factores sociales, políticos, económicos e ideológicos para cristalizar en una configuración específica. El análisis de la relación dialéctica entre café y extracción forestal constituye la clave para un examen de estructura de tenencia de la tierra y del impacto de ambos en los recursos naturales de la región. Al mismo tiempo, la evolución de este espacio económico es el marco para una lectura del proceso de integración de la población indígena asháninka y amuesha, tan fuertemente golpeada por la violencia desatada por el fenómeno senderista.

Autores: Fernando Santos Granero y Frederica Barclay Rey de Castro
Una publicación de Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA), Instituto de Estudios Peruanos (IEP) y FLACSO Sede Ecuador



EXPORTACIONES DE CAFÉ POR EMPRESAS - ENERO - JULIO 2007

N°	EMPRESAS	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	PERALES HUANCARUNA	31,179,654	285,802	109.10
2	COMERCIO & CIA	19,711,118	194,037	101.58
3	LOUIS DREYFUS	15,378,261	152,548	100.81
4	CIA INTERNACIONAL DEL CAFÉ	11,403,878	113,696	100.30
5	CENTRAL COCLA	10,439,868	90,988	114.74
6	MACHUPICCHU COFFEE TRADING	8,958,983	98,166	91.26
7	ROMERO TRADING	7,661,255	73,493	104.24
8	VALDIVIA CANAL HUGO	7,458,382	87,821	84.93
9	CAFETALERA AMAZONICA	6,360,987	58,789	108.20
10	PRONATUR	4,079,018	35,562	114.70
11	CAFÉ PERU SAC	3,808,170	28,358	134.29
12	OUTSPAN PERU S.A.C.	3,226,047	31,791	101.48
13	CECOVASA	3,152,357	22,770	138.44
14	AICASA	3,100,127	29,859	103.82
15	COEX (PERU)	2,386,802	22,219	107.42
16	LAUMAYER PERU	2,370,513	21,587	109.81
17	CAC LA FLORIDA	2,037,723	14,813	137.57
18	CEPICAFE	1,696,958	12,642	134.23
19	HVC SAC	1,679,394	15,268	109.99
20	NEGRISA SAC	1,397,805	12,494	111.88
21	ASOC. R. DE MENDOZA	1,358,541	9,712	139.89
22	SANCHEZ ROSSITER ROSMERY L.	1,044,613	15,778	66.21
23	PROCESADORA DEL SUR S.A.	940,232	8,502	110.59
24	VILLA RICA HIGHLAND S.A.	883,328	7,838	112.71
25	CAC VALLE RIO APURIMAC	699,427	5,371	130.21
26	PERUNOR SAC	587,064	4,220	139.13
27	CAC SATIPO	498,630	3,300	151.10
28	CAYMA TRADING SAC	492,261	5,025	97.96
29	CAC ORO VERDE	456,347	3,314	137.72
30	N B TEALDO Y CIA	450,901	4,575	98.56
31	CECANOR	405,393	2,850	142.24
32	CAC FRONTERA SAN IGNACIO	353,106	2,460	143.54
33	CAC SOSTENIBLE VALLE UBIRIKI	304,986	2,263	134.79
34	CAC PANGOA	304,414	2,250	135.30
35	CAC CASIL	295,755	2,063	143.40
36	CAC BAGUA GRANDE	293,483	2,070	141.78
37	CEPROAP	291,018	2,325	125.17
38	AROHMAR`S INTERNATIONAL SA	228,480	2,957	77.28
39	AZEXSA	223,094	2,059	108.34
40	PROASSA	219,981	1,763	124.81
41	APROCASSI	209,998	1,613	130.23
42	APC JUMARP	176,917	1,238	142.96
43	PERUVIAN COFFEE S.A.C.	175,271	1,650	106.23
44	ACPC-PICHANAKI	157,658	1,238	127.40
45	CAC SAN JUAN DEL ORO	155,902	1,163	134.11
46	COMERCIO Y SERVICIOS SOCIEDAD	120,418	1,666	72.29
47	APAVAM	112,947	833	135.67
48	ANTONIO RINALDI	108,396	1,163	93.24
49	MOUNTAIN COFFEE	105,786	825	128.23
50	EXPORTADORA OFK	97,860	1,522	64.31
51	RAFAEL MORENO ALCAZAR E.I.R.L.	85,313	825	103.41
52	EDUALEX SOCIEDAD	83,494	2,269	36.80
53	CAFE RISSO PERU S.A.C.	69,000	750	92.00
54	CAC LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS	63,037	420	150.09
55	CAI NARANJILLO	62,331	413	151.10
56	CAS HEMALU	61,859	413	149.96
57	CAC EL QUINACHO	58,157	413	140.99
58	UNION DE CAFETALEROS ECOLOGICOS	53,964	413	130.82
59	CAC DIVISORIA	53,625	413	130.00
60	APESI	48,881	413	118.50
61	EXPOIMP BEVIPERU EIRL	48,336	687	70.41
62	RAINFOREST TRADING S.A.C.	46,406	413	112.50
63	CURMISA	36,686	278	132.20
64	EMP PROD PROCESADORA Y COM	27,540	747	36.85
65	OTROS	25,955	164	158.59
TOTAL EMPRESAS		**160,064,091**	**1,515,330**	**105.63**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAÍSES - ENERO - JULIO 2007

N°	PAÍSES	VALOR FOB US$	PESO NETO QQ - 46 Kg	PRECIO FOB PROMEDIO US$ / QQ
1	ESTADOS UNIDOS	52,932,049	526,306	100.57
2	ALEMANIA	48,105,670	449,485	107.02
3	BELGICA	17,254,704	153,031	112.75
4	SUECIA	8,375,800	74,418	112.55
5	HOLANDA	6,553,733	58,784	111.49
6	CANADA	4,656,089	39,501	117.87
7	FRANCIA	3,294,217	29,596	111.31
8	ESPAÑA	2,943,280	31,514	93.40
9	REINO UNIDO	2,821,437	23,509	120.01
10	ITALIA	2,039,259	18,458	110.48
11	COLOMBIA	1,281,887	20,273	63.23
12	SUIZA	1,211,382	10,684	113.39
13	JAPON	1,142,248	9,782	116.78
14	COREA DEL NORTE	990,912	10,069	98.42
15	DINAMARCA	805,078	6,967	115.56
16	CHILE	801,841	7,425	107.99
17	RUSIA	748,093	6,522	114.71
18	REPUBLICA CHECA	664,313	5,848	113.60
19	SIRIA	484,347	5,759	84.11
20	MEXICO	453,207	3,090	146.67
21	POLONIA	432,262	4,946	87.39
22	PORTUGAL	299,910	2,475	121.18
23	AUSTRALIA	283,987	2,480	114.52
24	NORUEGA	265,008	2,192	120.87
25	ECUADOR	248,436	3,687	67.39
26	GRECIA	200,655	1,800	111.48
27	FINLANDIA	200,207	1,650	121.34
28	GUATEMALA	194,744	1,710	113.89
29	NUEVA ZELANDA	136,419	860	158.72
30	ARGENTINA	97,532	825	118.22
31	ISRAEL	69,795	825	84.60
32	RUMANIA	46,225	413	112.06
33	PARAGUAY	29,368	450	65.26
TOTAL		**160,064,091**	**1,515,330**	**105.63**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

PERÚ: EXPORTACIONES DE CAFÉ VERDE 2006 - 2007

N°	VOLUMEN - QQ 46 Kg		VALOR FOB - US$		PRECIO PROMEDIO FOB		BVNY US$ / QQ
	2006	2007	2006	2007	2006	2007	
ENERO	171,320	281,356	17,566,790	30,343,614	102.54	107.85	122.26
FEBRERO	76,320	194,056	8,284,746	19,461,112	108.55	100.29	118.48
MARZO	63,817	128,315	6,179,264	10,629,379	96.83	82.84	110.48
ABRIL	64,025	69,007	6,485,963	8,009,933	101.30	116.07	108.39
MAYO	306,230	177,749	32,222,441	18,461,790	105.22	103.86	109.50
JUNIO	425,540	221,920	41,854,523	24,645,931	98.36	111.06	116.36
JULIO	575,387	442,928	56,385,885	48,512,333	98.00	109.53	113.26
TOTAL	**1,682,639**	**1,515,330**	**168,979,612**	**160,064,091**	**100.43**	**105.63**	**114.10**

Fuente: ADUANAS
Elaboración: Junta Nacional del Café - **JNC.**

CONGRESO NACIONAL CAFETALERO

09 y 10 de octubre 2007

Local de ALIDE - San Isidro - Lima - Perú



Diseño Gráfico: info@vcreativos.net

Más café, más país.

"Los cafetaleros apostamos por el futuro".





Informes e Inscripciones:
Junta Nacional del Café
Jr. Ramón Dagnino 369
Jesús María
Lima 11 - Perú
Telefax:
(511) 332-7914
(511) 433-1477
E-mail:
secretaria@juntadelcafe.org.pe
Web Site:
www.juntadelcafe.org.pe

Organiza:

Junta Nacional del Café

Auspician:

FOS BELGICA

Cooperación Belga al Desarrollo

Oxfam

vsf-cicda

Agriterra