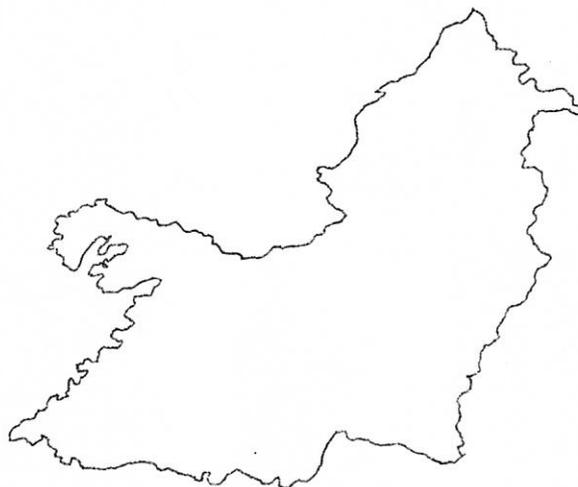


MI/Bot/Pr104/3544/

INSTITUTO VALLECAUCANO DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS

INCIVA



POTENCIAL AGRECOLOGICO Y SOCIOECONOMICO PARA LA PRODUCCION
DE CAFÉ ORGANICO EN EL VALLE DEL CAUCA

LUIS EUGENIO CIFUENTES B. Msc.

INSTITUTO VALLECAUCANO DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS

INCIVA

INFORME FINAL

PROYECTO:

**DETERMINACION DEL POTENCIAL AGROECOLOGICO Y SOCIOECONOMICO
PARA LA PRODUCCION DE CAFE ORGANICO EN EL VALLE DEL CAUCA**

POR:

LUIS EUGENIO CIFUENTES B. I.A. Msc.

Investigador Asociado

CALI, SEPTIEMBRE 15 DE 1999

CONTENIDO

	Pag.
INTRODUCCION Y JUSTIFICACION	1
1. OBJETIVOS	5
1.1 Objetivo General	5
1.2 Objetivos Específicos	5
2. METODOLOGIA	7
3. APUNTES GENERALES DE CONTEXTO	10
3.1. Reseña histórica de la caficultura	10
3.1.1. Evolución de las propuestas técnicas para la producción de café	10
3.2. Nacimiento y desarrollo de la caficultura orgánica en Colombia	16
3.3. La producción de café en el Valle del Cauca	19
4. RESULTADOS Y DISCUSION	22
4.1 Primera Información Diagnóstica para el municipio de Sevilla	26
4.2 Primera Información Diagnóstica para el municipio de Caicedonia	31
4.3. Aproximacion Diagnostica Municipio Del Aguila	36
4.4. Aproximacion Diagnostica Municipio Del Cairo	39

4.5. El Caso Acoc En El Centro Del Valle 44

4.6 Descripción de Sistemas 46

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 53

5.1. Conclusiones 53

5.2. Recomendaciones 54

BIBLIOGRAFIA

DETERMINACION DEL POTENCIAL AGROECOLOGICO Y SOCIOECONOMICO PARA LA PRODUCCION DE CAFE ORGANICO EN EL VALLE DEL CAUCA

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACION

Desde las primeras décadas de este siglo, amplios sectores de la sociedad civil principalmente en Europa y Estados Unidos (científicos, productores, consumidores), empezaron a plantear un análisis crítico del proceso de generalización, a nivel planetario, de los modelos de agricultura altamente dependientes de fertilizantes y plaguicidas de síntesis química industrial. Se evidenciaron los graves daños que al medio ambiente y a la salud humana causaba el uso masivo e indiscriminado de estos productos.

Las expresiones tecnológicas de alternativas de producción diferentes a la agricultura química son lo que se conoce mundialmente como agricultura orgánica, agricultura ecológica o agriculturas limpias.

De acuerdo con la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica IFOAM¹, estas tendencias incorporan los siguientes objetivos esenciales:

- ❖ Producir alimentos de calidad nutritiva elevada y en suficiente cantidad.
- ❖ Trabajar con los ecosistemas en vez de intentar dominarlos.
- ❖ Potencializar los ciclos bióticos dentro del sistema agrario (microorganismos, flora, fauna).
- ❖ Mantener y aumentar a largo plazo la fertilidad de los suelos.
- ❖ Emplear al máximo los recursos renovables en sistemas agrícolas organizados localmente.
- ❖ Trabajar hasta donde sea posible, un sistema cerrado en cuanto a materia orgánica y nutrientes minerales.
- ❖ Evitar todas las formas de contaminación que puedan resultar de las técnicas agrícolas.
- ❖ Mantener la diversidad genética dentro del sistema, incluyendo la protección de los hábitat de plantas y animales silvestres.
- ❖ Lograr ingresos justos para los agricultores y un entorno laboral saludable.
- ❖ Considerar el impacto social y ecológico más amplio del sistema agrario.

A la par con la formulación de análisis críticos y con la consolidación de alternativas de producción se fue constituyendo un mercado para los productos

¹ IFOAN, Normas Básicas Para La Agricultura Ecológica, Asamblea General de IFOAN Ouagadougou/ Burkina Faso, 6 de Enero de 1.989

libres de insumos químicos, hoy se conoce este fenómeno como **MERCADO DE PRODUCTOS ORGANICOS**, este mercado tiene un desarrollo creciente en países de Europa, Norteamérica y recientemente en el Asia, concretamente en Japón.

Este mercado tiene una tendencia de crecimiento del 20% anual; el sobreprecio pagado por los alimentos orgánicos oscila entre un 10 y un 20%². Estudiosos de este tema afirman que esta es una de las megatendencias del mercado de fin de milenio.

El Café ha estado involucrado dentro de la dinámica antes descrita. México es el principal exportador de café orgánico en el mundo, con una trayectoria de más de 30 años. A principios de esta década ya se exportaban 45.000 sacos, significando un movimiento de U\$ 9'000.000, en general todos los países productores comercializan parte de su café como café orgánico³.

Colombia ha sido el país de vinculación más reciente a esta iniciativa, sólo hasta 1991 y como resultado del trabajo del Instituto Mayor Campesino y el compromiso de pequeños caficultores del centro del Valle se inició la experiencia de exportación de café orgánico colombiano.

² MEMORIAS PRIMERA CONFERENCIA IFOAM SOBRE CAFÉ ORGANICO, MEXICO 1.995

³ CIFUENTES, Luis E. Caficultura Orgánica Sostenible en el proyecto del IMCA, Tesis de Maestría. Universidad Javeriana, Bogotá. 1994

Los productores de café orgánico del centro del Valle se organizaron en la Asociación de Caficultores Orgánicos de Colombia -ACOC CAFE SANO-, que agrupa productores de los municipios de Riofrío, Restrepo, Buga, Tuluá y Vijes.

El trabajo de ACOC ha arrojado interesantes experiencias en lo referente a producción, organización y exportación, esta base de conocimientos se debe aprovechar en beneficio de otros productores cafeteros del departamento que pueden tener las condiciones necesarias para avanzar en iniciativas similares.

Al momento de iniciar esta investigación no se conoce con certeza qué otras regiones del departamento reúnen características sociales y agroecológicas que faciliten experiencias de desarrollo comunitario donde se contemple la caficultura orgánica como uno de los ejes fundamentales; es por esta razón, que es indispensable iniciar un trabajo de investigación de cobertura departamental que arroje conocimientos básicos en el tema motivo de esta propuesta.

El Instituto Vallecaucano de Investigaciones Científicas INCIVA ha planteado a través de sus dos últimas direcciones, el interés por trabajar procesos de investigación que se articulen y aporten a iniciativas para el desarrollo social de comunidades rurales del departamento. Este enfoque es el principio orientador del presente proyecto.

1. OBJETIVOS

1.1.OBJETIVO GENERAL:

Realizar una primera aproximación para identificar el potencial agroecológico y socioeconómico de diferentes zonas del departamento del Valle del Cauca para la producción y comercialización de café orgánico en función de establecer posteriormente una propuesta de desarrollo campesino que contemple este componente como campo de intervención

1.2.OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ❖ Señalar regiones productoras de café que reúnan las condiciones mínimas de sistemas de producción para iniciar un programa de caficultura orgánica.
- ❖ Ubicar fincas cuyos rasgos de arreglo espacial y sus componentes productivos propicien su incorporación a esta propuesta.
- ❖ Reconocer productores con elementos de saber, opciones de vida y capacidad de trabajo en correspondencia con los valores de la agricultura orgánica.

- ❖ Identificar procesos comunitarios, institucionales y de gobiernos locales que apoyen estas iniciativas.

- ❖ Estimar volúmenes de producción del grano susceptibles de incorporarse en una propuesta de caficultura orgánica.

- ❖ Sugerir las líneas generales para un proceso de conversión hacia caficultura orgánica.

2.METODOLOGIA

Para alcanzar los objetivos planteados en la investigación se estableció una metodología flexible que se fue ajustando en la medida en que la investigación avanzaba.

La propuesta metodológica contempló los siguientes pasos:

- ❖ Investigación de fuentes bibliográficas e instituciones relacionadas con el tema para obtener información secundaria básica. Se realizaron entrevistas con funcionarios de instituciones como UMATAS, Secretaría de Agricultura, Gremio cafetero y ONGS. En general las instituciones estuvieron dispuestas a aportar de la mejor manera la información que se solicitó, sin embargo, es necesario manifestar que con las instituciones del gremio cafetero no fue fácil lograr resultados, muy seguramente por principios internos de manejo discreto o restringido de información institucional que a nuestro juicio debería tener un carácter más abierto y al servicio de los interesados.

- ❖ Establecimiento de criterios básicos para determinar zonas con mayor afinidad a la propuesta, para ello se precisaron los siguientes puntos:
 - Dominancia de cafetales con sombra y bajo nivel de uso de insumos químicos.

- Presencia de Instituciones y organizaciones con disposición para apoyar estas iniciativas.
 - Iniciativas de caficultura orgánica en funcionamiento
 - Productores con inquietudes positivas frente a la propuesta
- ❖ Visitas de campo para conocer los arreglos espaciales de componentes productivos a nivel de finca.
 - ❖ Diálogos con los productores
 - ❖ Análisis y síntesis de la información obtenida

Durante el desarrollo del trabajo fuimos consultados por el Centro Nacional de Investigaciones del café -CENICAFE-, que estaba adelantando una investigación en este mismo tema en una región del departamento del Cauca. La idea era medir la potencialidad de un sistema finca para adoptar la caficultura orgánica, con este propósito la investigadora⁴, propone los siguientes criterios que se ponderan con un puntaje de 1 a 10 de acuerdo a su nivel de importancia:

- Disponibilidad de mano de obra
- Dependencia de Agroquímicos
- Concientización sobre la conservación de los recursos naturales
- Disposición para asociarse

⁴ CENICAFE, POTENCIALIDAD DE UN SISTEMA FINCA PARA ADOPTAR LA CAFICULTURA ORGANICA, Muñoz A. Claudia, Comunicación Personal, Mayo de 1.999

- Adoptador de tecnología
- Uso habitual y potencial de abonos orgánicos
- Apoyo institucional en asistencia técnica y capacitación
- Rentabilidad económica de la caficultura orgánica

En nuestra opinión la definición de criterios tan puntuales, acompañados de una ponderación numérica de carácter subjetivo podrían tornar demasiado compleja la lectura de la realidad, corriéndose el riesgo de obtener conclusiones erradas.

3. APUNTES GENERALES DE CONTEXTO

3.1. RESEÑA HISTORICA DE LA CAFICULTURA

3.1.1. Evolución de las propuestas técnicas para la producción de café en Colombia.

Existe consenso en que las primeras plantas de café fueron introducidas al país por la región del río Negro en el Orinoco en la segunda mitad del siglo XVIII (1773). Se afirma que fueron sacerdotes de la Compañía de Jesús los responsables de este histórico suceso⁵.

Hasta las primeras décadas del siglo XIX el consumo del café es de naturaleza local, de tal manera que su sistema de producción estaba determinado por un contexto de relativa autarquía y auto consumo. Es sólo en los finales de este mismo siglo (1834, 1835), que se encuentran los primeros reportes de exportaciones del grano⁶.

⁵ FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA, Manual del Cafetero Colombiano. Bogotá, Litografía Colombia, 1.932

⁶ Ibid 5

Las primeras experiencias de comercio exterior se generan en grandes haciendas de los Santanderes y Cundinamarca, bajo la modalidad de exportación directa, los procesos de producción, beneficio húmedo, beneficio seco y embalaje se dan en su totalidad al interior de la estructura hacendaria.

El café determinó dos fenómenos importantes en la vida del país, de un lado sirvió de articulación de Colombia con el mundo a través del proceso de exportación y de otro lado monetizó la economía rural.⁷

Más adelante y como consecuencia de la convergencia de diferentes fenómenos de tipo político, social, económico y agroecológico la producción de café se va tornando más campesina, principalmente en el occidente colombiano.

Sobre este tema se encuentra información muy extensa, sin embargo, por el carácter de esta investigación nos concentraremos en la descripción de los cambios que ha experimentado la forma de producción de café (Propuesta técnica), desde su llegada a este territorio hasta nuestros días.

Trabajos anteriores del autor ⁸, sugieren la siguiente organización temporal de las características tecnológicas y sus respectivas variaciones:

⁷ PALACIOS NARCO, El Café en Colombia 1850 – 1970, Mexico, El Ancora Editores, 1983

⁸ CIFUENTES, Luis E. Caficultura Orgánica Sostenible en el proyecto del IMCA, Tesis de Maestría. Universidad Javeriana, Bogotá. 1994

PERIODO 1773 – 1930

Caficultura inspirada en principios culturales y saberes tradicionales de los productores, acumulados y transmitidos generacionalmente.

Se destacan cuatro rasgos fundamentales e interdependientes en estos primeros sistemas de cultivo: Multiestratos, Biodiversos, Multipropósito y autoabastecidos-autorregulados.

PERIODO 1930 - 1950

Se empieza a estructurar una propuesta mixta: saberes populares - aportes de la ciencia agrícola moderna.

Con la creación de la Federación Nacional de Cafeteros en 1928 se empiezan a sistematizar las experiencias anteriores sobre el cultivo y se introducen elementos del discurso científico agrícola (Taxonomía vegetal, fisiología, entomología, estudios de suelos).

El Doctor Mariano Ospina Pérez expresa claramente esta tendencia en el prólogo al primer manual del cafetero colombiano ⁹: " la dirección de la Federación ha

⁹ FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Manual del Cafetero Colombiano. Bogotá Litrografía Colombia 1.932

tratado de allegar los mayores elementos de **ciencia y experiencia** hasta donde las circunstancias lo han permitido".

El mismo documento (1932), sostiene que existen tres factores que determinan la calidad del café: cambios moderados de temperatura, posibilidad de sombrío y suficiente humedad en el ambiente durante todo el año. Se afirma que con la interrelación de estos factores se produce el mejor café suave del mundo y las plantas adquieren larga vida.

En este momento se reconoce el componente de sombra como determinante e indispensable para lograr una buena calidad y un sistema sostenible a más largo plazo.

PERIODO 1955 – 1965

Se empiezan a estructurar las condiciones sociales, económicas, ideológicas y técnicas para la consolidación de un modelo de caficultura a plena exposición y altamente dependiente de insumos.

Esta tendencia es coherente y está determinada por las fuerzas que a nivel mundial empiezan a dirigir el desarrollo no sólo de la agricultura, sino de la propia humanidad en adelante:

Bienestar humano directa y exclusivamente relacionado con consumo de bienes materiales; desarrollo nacional definido por aumento en el producto interno bruto, exportaciones e incremento en obras de infraestructura; Mayor producción agrícola por unidad de área, mayores ingresos, aumento en la calidad de vida del productor.

A la luz de las investigaciones científicas y en muchos casos de espaldas a ellas, el manual del cafetero de 1958 empieza a reevaluar las indicaciones técnicas del primer manual. Se enfatiza en la consecución de resultados más económicos y remuneradores a con base en el cambio del sistema de cultivo: reducción de la sombra, fertilización química y combate de insectos, hongos y malas hierbas a partir de plaguicidas de síntesis e introducción de variedades de café de porte bajo y alto rendimiento por unidad de área.

PERIODO 1965 – 1985

Entran en plena vigencia los enfoques de revolución verde, principalmente en el eje cafetero.

Sistema a pleno sol, variedades como el Caturra y luego el variedad Colombia, fertilización química, uso masivo de plaguicidas.

La bonanza cafetera de los años setenta afianza la tendencia productivista sin contemplaciones de costos ambientales, sociales y culturales de ninguna índole.

PERIODO 1985 - 1994

La crisis de precios internacionales coloca al descubierto las fragilidades que en lo económico, ecológico y social encarna el modelo dominante de producción de café (Monocultivo).

Las instituciones de investigación y extensión del gremio cafetero retoman temas como el abonamiento orgánico, la lombricultura, las micorrizas, la conservación de "malezas nobles", como estrategias de reducción de costos de producción frente a la caída de precios internacionales.

Iniciativas de tipo local financiadas por ONGS y fundamentadas en aportes de base campesina empiezan a construir alternativas de recomposición de los sistemas de producción de café. Se buscaba en ese momento reducción de costos de producción, fortalecimiento de producción de alimentos para el autoconsumo, conservación ambiental y reconocimiento de saberes tradicionales.

Al inicio de los años noventa se suceden las primeras experiencias de exportación de café orgánico por campesinos del municipio de Riofrío en el Valle del Cauca.

El éxito económico y los avances que en la propuesta técnica y organizativa se van construyendo estimulan la aparición de otras iniciativas orientadas en el mismo propósito.

SITUACION ACTUAL:

El discurso de la caficultura orgánica paulatinamente ha ganado legitimidad en diferentes contextos, incluso, dentro del gremio cafetero aunque los modelos productivistas de monocultivo son dominantes, principalmente en la región central del país.

3.2. Nacimiento y Desarrollo de la caficultura orgánica en Colombia.

A pesar de que a nivel internacional era bien conocido el tema de la agricultura orgánica y en especial el concepto técnico de café orgánico y su expresión comercial a través de los mercados mundiales de productos orgánicos, es sólo hasta inicios de la década de los años noventa que en Colombia se empieza a manejar este termino, prácticamente desconocido anteriormente.

Hacia 1988, pequeños productores de café acompañados por el Instituto Mayor Campesino en la zona rural del municipio de Riofrío empiezan a estructurar una propuesta de producción del grano no dependiente de insumos químicos, basada en el uso de recursos propios de la finca, recuperación de conocimientos tradicionales de cultivo, manejo de materia orgánica, sombrero, controles naturales y recuperación de la capacidad del cafetal para la producción de alimentos y otros elementos importantes en la vida campesina.

Dos años después, este trabajo es conocido por la cooperativa Equal Exchange, con sede en Boston E.U.A y dedicada al comercio solidario de productos libres de contaminantes, producidos por campesinos pobres de países Latinoamericanos. Es en este momento cuando los representantes de Equal Exchange informan de la existencia de un mercado para productos **orgánicos** y manifiestan su interés por comprar el café de los campesinos de Riofrío.

Se inicia un trabajo de estudio e investigación por parte de los técnicos y los productores orientado al conocimiento de las normas internacionales que regulaban la producción y comercialización de los productos orgánicos: Insumos permitidos, prohibidos, restringidos y tecnologías de producción recomendadas. En 1992 se inician las exportaciones de café orgánico a los Estados Unidos, con el apoyo de la Cooperativa de caficultores del centro del Valle (CAFICENTRO), la trilladora Trillacafé y Expocafé. A pesar de la participación de estructuras del gremio cafetero en esta primera experiencia, para este momento el tema del café orgánico era poco conocido y no se encontraba dentro de sus áreas de interés, como si sucederá seis años después.

Para 1995, los campesinos de Riofrío ya constituidos como **Asociación de Caficultores Orgánicos de Colombia - ACOC** - y con el apoyo del proyecto Plan de Padrinos, montan la tostadora de café orgánico **MADRE MONTE**, primera presentación de café orgánico tostado y molido para consumo regional.

En 1993 y 1994 el **Proyecto de Sustitución de Cultivos Ilegales de las Naciones Unidas**, asume el componente de caficultura orgánica como uno de sus ejes de trabajo en los municipios de Sucre y la Vega en el sur del Cauca, allí también se inicia una experiencia de exportación con la compañía Elan International, con sede en San Diego, California.

Hacia 1995, los hermanos Peña, empresarios de la costa Atlántica, estructuran otra iniciativa de exportación de café orgánico en la Sierra Nevada de Santa Marta a partir de café producido por indígenas Kogui.

Para esta época el mundo de la caficultura colombiana empieza a cuestionarse y a interesarse sobre este tema.

La compañía Aalta Organic Foods inicia por primera vez la exportación de café orgánico procesado en Colombia (Tostado y empacado al vacío), las experiencias anteriores siempre fueron de café verde; el origen de la materia prima también fue la Sierra Nevada.

En 1998 y en convenio con Aalta, el Comité Departamental de Cafeteros de Caldas inicia su proyecto de caficultura orgánica con 600 pequeños productores de la región.

Es también en el año 98 cuando la empresa Telmo J. Díaz y Compañía lanza para el mercado nacional su café orgánico **Mesa de los Santos**, producido en la región de Santander en la zona cafetera de Bucaramanga ¹⁰.

3.3. LA PRODUCCION DE CAFE EN EL VALLE DEL CAUCA

El departamento del Valle del Cauca está localizado en la región suroccidental de Colombia. Geográficamente se ubica entre los paralelos 3°05' y 5°01' de latitud norte y los 75°42' y 77°33' de longitud oeste.

Cuarenta y dos municipios conforman administrativamente esta unidad territorial, de los cuales 39 tienen producción de café. Los cultivos del grano se localizan casi exclusivamente en las laderas de las cordilleras central (en su flanco occidental) y occidental (en su flanco oriental).

La mayor producción de café del departamento se establece hacia el centro norte, esto coincide con que en este sector es donde con mayor frecuencia se encuentra el material parental (rocas ígneas, metamórficas y sedimentarias), recubierto de cenizas volcánicas del pleistoceno ¹¹, lo que determina mejores características geológicas para el cultivo.

¹⁰ DIAZ J, Telmo. El Café Orgánico Mesa de los Santos, Información en Internet, 1.998

¹¹ OLARTE C, Cesar, Estudio de Zonificación de suelos en la región cafetera del Valle del Cauca. COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE

En los años 70 con la bonanza cafetera hubo algunos intentos por establecer cultivos de café a plena exposición en la zona plana, sin embargo estas iniciativas no prosperaron.

De acuerdo con FEDECAFE ¹², el Valle conservaba en 1980, 81.156 ha. en café tradicional con una producción de 535 ton. y un rendimiento de 6.59 cargas por ha.

En café tecnificado al sol se cultivaban 13910 ha., con una producción de 214 toneladas y un rendimiento de 15.39 cargas/ha.

Café con sombra: 12073 ha., con una producción de 144 toneladas y un rendimiento de 11.93 cargas/ha.

Tomando como fuente de información los datos de Palacios ¹³ y FEDECAFE ¹⁴, los rendimientos promedio de café pergamino seco por ha, se mantienen relativamente constantes al rededor de las 5 cargas desde 1932 hasta 1970, es sólo hasta 1980 que se observa un incremento en el rendimiento hasta alcanzar las 11.3 cargas en promedio.

¹² FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Censo Cafetero 1980-1981

¹³ PALACIOS Marco, El café en Colombia 1850 – 1970 México El Ancora Editores. 1983

¹⁴ Encuesta Nacional Cafetera 1993 – 1996, Fases I, II, III

En los últimos 25 años el área sembrada en café en el Valle del Cauca ha pasado de 125911 ha. en 1970 a 63878 en 1996, en 1998, de acuerdo con URPA ¹⁵, la superficie sembrada fue de 85553.9 ha. Es clara una drástica reducción en las áreas dedicadas a este cultivo.

Los cafetales tradicionales pasaron de 81156 ha. en los años 80 a 18.652 ha. en 1996 (6), aquí se asimila café típica con café tradicional.

¹⁵ UNIDAD REGIONAL DE PLANIFICACION AGROPECUARIA, URPA. Cultivos permanentes, producción preliminar año 1998

4.RESULTADOS Y DISCUSION

A partir de la información lograda en fuentes secundarias se seleccionaron los municipios que mayores posibilidades ofrecían para establecer iniciativas de producción de café orgánico. Se tomaron los siguientes parámetros de selección:

- Area total en café por municipio
- Area total en café tradicional
- Experiencias ya existentes en producción de café orgánico
- Apoyo Institucional

De acuerdo con URPA ¹⁶, los principales municipios productores de café en el Valle del Cauca de acuerdo a superficie sembrada son en su orden:

Sevilla	8994.1 ha
El Aguila	6722.8 ha
Caicedonia	6684.6 ha
Ansermanuevo	6495.2 ha
Trujillo	5146.0 ha
El Cairo	4892.0 ha

¹⁶ UNIDAD REGIONAL DE PLANIFICACION AGROPECUARIA Cultivos Permanentes producción preliminar 1998

Riofrío	4217.9 ha
Tuluá	3870.5 ha
Argelia	3478.4 ha
Bolívar	2538.1 ha
Bugalagrande	2506.6 ha
Alcalá	2187.1 ha
Toro	2177.2 ha
Dagua	2053.6 ha
Versalles	2115.6 ha
Yotoco	1764.1 ha
Obando	1745.3 ha
Restrepo	1671.2 ha
Jamundí	1533.9 ha
Roldanillo	1454.3 ha
La Cumbre	1309.8 ha

Los otros municipios tienen áreas cercanas o por debajo de las 1000 ha de café.

Con referencia a áreas sembradas en café tradicional o cafetales con sombra y bajo uso de insumos, condición propicia para iniciativas de conversión a caficultura orgánica, el comité departamental de cafeteros¹⁷, presenta la siguiente información

¹⁷ Comité DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE . Saldos de áreas a Julio de 1998

referente al total de ha. sembradas con cafetales de estas características por municipio:

Ansermanuevo	2489.45 ha
El Cairo	2430.50 ha
Sevilla	2008.20 ha
Caicedonia	1283.40 ha
Toro	1241.01 ha
Versalles	1225.40 ha
El Dovio	1091.70 ha
Argelia	1049.27 ha
Obando	1015.80 ha
Tuluá	966.94 ha
Trujillo	903.00 ha
Bolívar	883.10 ha
Cartago	679.35 ha
Dagua	581.00 ha
Bugalagrande	512.70 ha

En relación a iniciativas en caficultura orgánica en el valle del Cauca, existen grupos de productores adelantando esta experiencia en los municipios de Buga, Restrepo, Riofrío y Tuluá.

La combinación de las variables de área sembrada en café tradicional y presencia de iniciativas de caficultura orgánica en los municipios arroja como primer universo de investigación los siguientes municipios:

ANSERMA NUEVO

EL CAIRO

SEVILLA

CAICEDONIA

TORO

VERSALLES

RIOFRIO

ARGELIA

OBANDO

EL DOVIO

RESTREPO

BUGA

TULUA

Al introducir la variable interés y apoyo institucional a una eventual propuesta de caficultura orgánica, se destacan los municipios de El Cairo, Caicedonia, Sevilla y el Aguila.

4.1.PRIMERA INFORMACION DIAGNOSTICA PARA EL MUNICIPIO DE SEVILLA

Geográficamente Sevilla se encuentra hacia los 4°16' de latitud norte y los 75°56' longitud oeste, su territorio se extiende desde los 1200 hasta los 2200 m.s.n.m.

La superficie de la zona rural es de 609.45 kilómetros cuadrados.

Las condiciones biofísicas generales del municipio de Sevilla según informe preparado por la secretaría de agricultura del Valle ¹⁸, están determinadas así:

Precipitación promedio anual: 1800 m.m.s.

Temperatura: 18°C

Humedad relativa: 70%

Suelos: Franco arcillosos, de origen volcánico y fertilidad media, suelos profundos, de excelentes condiciones para la caficultura

Relieve: De ondulado a pendiente.

¹⁸ SECRETARIA DE AGRICULTURA Y FOMENTO DEL VALLE, Diagnóstico del Sector Agropecuario en el Distrito No. 6, 1997

Uso del suelo: Los cultivos de café se encuentran entre los 1400 y los 1700 mts. de altura, ocupando un área de 10785.53 ha. En menor escala existen cultivos de banano y plátano intercalado con café, frutales 300 ha. en las zonas entre los 1300 y los 1400 m.s.n.m., en las regiones más bajas 1200 a 1300 mts. de altura se encuentran cultivos de caña panelera, 230 ha.

En pastos se encuentran 35000 ha, en bosques naturales 18000 ha. y en cultivos forestales 2700ha

En los aspectos socioeconómicos se destaca que la población rural del municipio es de 18401 habitantes, lo que equivale al 36.1% de la población total.

El 80% de las propiedades rurales son de pequeños propietarios, existen 1200 fincas dedicadas a la producción de café.

Los rendimientos promedio de café tecnificado en el municipio son de 1500 kg./ha. de café pergamino seco, es decir 12 cargas. En café tradicional los rendimientos promedio se ubican en los 656 kg./ha, equivalente a 5.2 cargas por ha.

Sevilla alcanzó el título de **capital cafetera de Colombia**, por los altos volúmenes de grano que producía, en 1970 alcanzó los 10'417.488 kg. de pergamino seco¹⁹, siendo superado sólo por MANIZALES.

¹⁹ PALACIOS Marco, El Café en Colombia 1850 – 1970, México. El Ancora Editores. 1983

La superficie sembrada en café en 1970 era de 14972.1 ha.¹⁸, ya en 1996 se había reducido a 9322.5 ha.¹⁹.

Las veredas del norte del municipio se caracterizan por una caficultura altamente tecnificada de grandes y medianas unidades de producción. En estos momentos se está realizando una fuerte campaña de renovación de cafetales, el sombrío en esta región es escaso y donde se presenta es bastante moderado.

Las veredas de producción campesina, donde el sombrío es más frecuente se localizan hacia el sur oriente del municipio, Fig.1.



**FIG 1 - DOMINANCIA DE CAFETALES CON SOMBRIO
HACIA EL SUR DEL MUNICIPIO DE SEVILLA**

¹⁸ Ibid 17

¹⁹ ENCUESTA NACIONAL CAFETERA 1993 – 1996 , Fases I, II, III

De acuerdo con FEDECAFE ²², en Sevilla existen 2182.2 ha. sembradas en café Típica.

Secretaria de agricultura sugiere como veredas de mayor frecuencia de café tradicional: Cumbarco, San Antonio, Milonga, Cebollal, Canoas y Pijao.

En las visitas de campo se encontraron otras veredas que tienen potencial de producción: Cominales, Bajo San Marcos, Higuerones, Alto Coloradas, el Placer, en general se sugieren las veredas localizadas en la parte media de la cuenca del río San Marcos.

En esta zona se encontraron cafetales asociados a especies arbóreas como Carboneros, (Albizzia carbonaira), Balsos (Ochroma logopus), Banano (Musa sapientum), Plátano (Musa paradisiaca) con diferentes variedades, Aguacatillo (Persea sp), con dominancia de guamos (Inga Sp.)

En la finca del señor Antonio Lemos, vereda Higuerones se observó uno de los sistemas con mayor diversidad de especies arbóreas acompañantes: Doncel, Guamos (Inga Sp.), Nogal, (Cordia alliodora), Banano (Musa Sapientum), Plátano (Musa paradisiaca), Yarumo (Cecropia peltata), Naranjos (Citrus sp), Limones (Citrus sp), Carboneros (Albizzia carbonaria), Chocho (Erytrina corallodendron), Arrayán (Myrcia popayanensis), Cacao (Teobroma cacao), Lechudo(Ficus sp).

²² ENCUESTA NACIONAL CAFETERA 1993 – 1996 Fases I, II, III

Algunos productores que se perfilan como líderes para iniciar una propuesta de café orgánico en este municipio son:

Wilson Arcila, en el bajo Pijao.

Willian Montoya y Jorge Garcés, vereda el Manzano.

Jorge Ocampo, vereda el Venado.

Norberto Torres, en Coloradas.

Antonio Lemos, vereda Higuerones

En el municipio existen algunas actividades que podrían apoyar iniciativas de café orgánico o ecológico, ellas son:

- Comité de cafeteros: Programa protección del medio ambiente.
- UMATA: Programas: Control biológico de hormiga arriera, lombricultura, producción orgánica de hortalizas, granja sostenible.
- ANUC: agricultura sostenible.
- Fundación Procentenario: Es la organización con mayor interés en iniciar una propuesta de caficultura orgánica en este municipio.

En el municipio existen profesionales con amplia experiencia en temas como el manejo ecológico de insectos plaga, producción y uso de micorrizas, manejo de materia orgánica, situación esta que refuerza la propuesta.

Si se toma como referente las cifras de área en caficultura de bajos insumos suministrada por Comité Departamental de Cafeteros²³, 2008.20 ha. y se asume una producción promedio de 4 cargas por ha., el potencial de producción susceptible de transformarse en café orgánico certificado sería de aproximadamente 80032 cargas de café pergamino.

4.2.PRIMERA INFORMACION DIAGNOSTICA PARA EL MUNICIPIO DE CAICEDONIA.

Las características biofísicas más importantes del municipio de Caicedonia están definidas por los siguientes componentes²⁴:

Precipitación promedio anual: 1600 m.m.s.

Temperatura promedio: 23°C.

Humedad relativa: 80%.

Suelos:

De tipo franco arcilloso, arcillosos y arcillo limosos, el material parental está cubierto de cenizas volcánicas, las condiciones de fertilidad van de medias a buenas.

Relieve: De plano a escarpado.

²³ COMITE DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE, Saldos de áreas a Julio de 1998

²⁴ SECRETARIA DE AGRICULTURA Y FOMENTO DEL VALLE, Diagnóstico del Sector Agropecuario en el Distrito No. 6, 1997

Uso del suelo:

El municipio tiene 7400 ha. dedicadas al cultivo del café, en Plátano existen 2131 ha. Otros cultivos son los frutales, la soya, el sorgo, el maíz, principalmente en la zona plana.

En pastos existen 3020 ha., en bosques naturales 1180 ha., y en cultivos forestales 250 ha.

En los aspectos socioeconómicos se destaca que los habitantes rurales son 17387.

La mayor parte de las fincas son menores de 20 ha., y de estas gran cantidad son menores de 5 ha.

El rendimiento promedio de café es de 1100 kg. de pergamino seco por hectárea (8.8 cargas).

Los datos más recientes suministrados por FEDECAFE ²⁵, indican que la superficie sembrada en café es de 6726.9 ha.

En la actualidad existen aún 1325.6 ha. sembradas en variedad Típica, Fig 2.

²⁵ Comité DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE, Saldos de áreas a Julio de 1998.

VEREDA	AREA EN CAFE TRADICIONAL
	HA
Aures	262
Campo Azul	67
Burila	56
Paraíso	38
El Frontino	31
Samaria	42
La Suiza	13
TOTAL	509 Ha.

Algunos productores han manifestado su interés por trabajar iniciativas de caficultura orgánica, ellos son:

En la vereda Aures: Antonio Manquillo, José J. Meneses.

En Burila: Gilberto Valencia, Alexander Mesa.

Campo Azul: Aracely Rubio, Olmes Manrique, Rosa Elena Parra, Orlando Agudelo.

²⁷ SECRETARIA DE AGRICULTURA Y FOMENTO DEL VALLE . Diagnóstico del Sector Agropecuario en el Distrito No. 6 . 1997

El Frontino: Leonel Castaño, José Luis Peña, Teodolinda Peña, Salvador Peña, Excelino Puente, Marco Herrera, Ana Rosa Bernal, Eusebio Parra, Gerardo Londoño, Hector Valencia.

Samaria: Luis Ernesto Cortés, Juan José Blandón, Leonor Saldarriaga, Carlos Ariel Villa, José Andarledy Ruiz, Carlos Triviño.

La Suiza: Alvaro Buitrago, Hector López, Marco Tulio Montoya, Benedicto Henao, Luis Alfonso Giraldo, Manuel Ramírez.

En la vereda Bolivia, donde el consumo de plaguicidas y fertilizantes es bajo, los siguientes productores también manifestaron interés: Luz Estela Bedoya, Abelardo Zuluaga, Amanda Velez, Rosana Arbeláez, Hector Marin, Fernando Valencia.

Se encontró una iniciativa institucional que se reseña como afín para apoyar un proyecto de caficultura orgánica:

Comité de cafeteros: Programa de protección y recuperación del medio ambiente. Otras instituciones con gran interés en la propuesta son la UMATA y la Secretaría de agricultura.

Al tomar como referencia el área sembrada en cafetales de bajos insumos registrada por Comité Departamental de Cafeteros, 1283.40 ha, y estimando una

producción promedio de 4 cargas de café pergamino por ha. se perfilaría un potencial de aproximadamente 5132 cargas de café pergamino seco.

4.3. APROXIMACION DIAGNOSTICA MUNICIPIO DEL AGUILA

Generalidades Biofísicas:

El municipio del Aguila está asentado sobre la cordillera occidental hacia el norte del departamento, en zona de influencia del parque nacional natural Tatamá y en la reserva ecológica de la Serranía de los Paraguas.

La temperatura promedio es de 17°C.

Geográficamente se localiza a los 4°55'00" de latitud norte y 76°03'00" de longitud oeste. esta región se encuentran áreas importantes de cultivos de café por encima de los 1500 m.s.n.m.²⁸.

Suelos:

Los suelos son bastante heterogéneos dada la gran variedad de pendientes, topografías y materiales geológicos. Sin embargo, en la zona definida entre los 1300 y los 1700 m.s.n.m., que es donde se localizan la mayoría de los cultivos de café, predominan las unidades Catarina-Balboa y Chinchiná. Esto significa que a

²⁸ PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL 1998 - 2000

nivel de suelos existen condiciones favorables para el cultivo del café. Como uso potencial del suelo en esta zona se sugiere el café con sombrío semidenso ²⁹.

Producción de café en el Municipio:

De acuerdo con el Comité Departamental de Cafeteros³⁰, el Aguila posee un área de 2002.63 ha. en café tradicional (Para este estudio lo consideraremos como café con sombrío y de bajos insumos).

Estimando una producción promedio de 4 cargas de café pergamino seco, el potencial teórico de producción de café susceptible de transformarse en café orgánico sería de aproximadamente **6008 cargas** totales.

Lineamientos del Plan de Desarrollo Municipal en Relación con la Propuesta³¹:

De acuerdo con este documento el municipio del Aguila centra su plan de desarrollo económico, social y ambiental sobre la caficultura como eje productivo.

Se considera como elementos problema en el sector agropecuario la **erosión por prácticas inadecuadas de manejo de suelos y el manejo irracional de agroquímicos**. Ambos fenómenos pueden ser resueltos desde la perspectiva de la agricultura orgánica.

²⁹ OLARTE C. Oscar. Estudio de Zonificación de suelos en la región cafetera del Valle del Cauca. Comité Departamental de Cafeteros del Valle

³⁰ COMITÉ DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE Saldos de áreas a Julio de 1998

³¹ PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL . 1998 – 2000 Municipio del Aguila.

Como línea de acción estratégica la municipalidad plantea el **desarrollo sostenible** como eje articulador y dentro de este concepto se sugiere la **producción - conservación**, como enfoque para la gestión económica.

El documento asume de manera clara una política de conservación ambiental como eje fundamental para el progreso del municipio. El componente de ecoturismo reviste especial importancia.

En los programas y subprogramas se registra concretamente el **Incentivar practicas de producción agropecuaria orgánica**³².

En el municipio se ha constituido la Corporación Pensamiento Verde, Organización no gubernamental que tiene como objeto de trabajo el desarrollo de proyectos ambientales dirigidos a la conservación de la reserva natural Tatamá.

La ubicación de esta población en zona de influencia del Parque Nacional Natural Tatamá, hace no sólo posible, sino, necesaria la implementación de sistemas de agricultura orgánica para el manejo de la zona de amortiguamiento.

En este municipio se encontraron asociaciones de Café con Matarratón (*Gliricidia sepium*), llama la atención que este arreglo se encontró a una altura aproximada a

³² Ibid 31

los 1750 m.s.n.m., donde de acuerdo a la propuesta técnica dominante no se necesitaría ningún tipo de sombrío, Fig 3.



**FIG 3 – CAFETALES
CON SOMBRIO DE
MATARRATON EN EL
MUNICIPIO DEL
AGUILA**

4.4.APROXIMACION DIAGNOSTICA MUNICIPIO DEL CAIRO:

Este municipio se encuentra en zona de influencia de dos regiones con alto valor en términos de la conservación ambiental y Biodiversidad, ellos son el Parque Nacional Natural de Tatamá y la Serranía de los Paraguas. La Serranía es una prolongación de la cordillera Occidental que se adentra sobre la llanura pacífica; forma parte del Chocó biogeográfico.

Esta región merece nuestra atención no sólo por los aspectos antes expuestos, sino, por su función como productora y reguladora de fuentes de agua, Fig 4.



**FIG. 4 ABUNDANTE PRODUCCION DE AGUA
SERRANIA DE PARAGUAS**

En estos momentos la zona está siendo intervenida agresivamente para establecer potreros para ganadería extensiva y cultivos colonizadores de pancoger, donde las quemas son práctica cotidiana, Fig 5 y 6.



FIG 5. Intervención Artropical sobre la Serranía para cultivos de pancoger.



FIG 6. Quemas frecuentes en la región.

Actualmente el flanco oriental de la serranía sólo posee relictos de bosque natural en los sitios más altos.

Hacia los 1800 m.s.n.m. el modelo dominante de uso del suelo es una caficultura altamente diversa y de bajos insumos. Se destaca que la composición de los sombríos contempla varias especies diferentes a los Guamos (*Inga sp.*) Fig 7.



FIG 7. CAFETAL ALTAMENTE DIVERSIFICADO EN TERRITORIO QUE PODRIA CONSTITUIRSE EN ZONA DE AMORTIGUAMIENTO .

Este modelo es susceptible de convertirse en una propuesta de caficultura orgánica a partir de un proceso de conversión humano y social.

De acuerdo con el Comité Departamental de Cafeteros³³, el área total de café en el municipio es de 4852 ha. , de las cuales se encuentran en café tradicional (Café biodiverso de bajos insumos)2432 ha.

Asumiendo estas cifras y tomando un promedio de producción de 4 cargas de c.p.s. por hectárea se estima un potencial de producción de 9708 cargas de c.p.s. susceptible de transformarse en café orgánico.

Se reconocen como veredas con mayor potencial para la producción de este tipo de café las siguientes:

Costa Seca, Buenos Aires, el Rocío, La Guardia, San José Del Cairo.

Algunos productores interesados en trabajar una propuesta en este sentido son:

Octavio Camacho, Duván Murillo, Didier Flores, Vereda

Fabio Gómez, Hernando Giraldo: La Pedregala

Gilberto Gallón López, Juan José Arias Nieto, Cornelio Fernando Pineda:

Guayaquil

Jesús Antonio Mahecha: Nápoles

Abel Montoya: El Jardín

Luis Angel Salazar: Los Angeles

Inés Agudelo: La Hondura

Orlando Ramírez: Colegio Agropecuario Albán.

³³ Comité DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE Saldos de áreas a Julio de 1998

Amado Flores: Alto Cielo

Neftalí Parra: El Madroño

Helio Fabio Restrepo: Las Margaritas

4.5.EL CASO DE ACOC, EN EL CENTRO DEL VALLE:

Como se expresó en uno de los capítulos introductorios de este trabajo, esta es la primera experiencia de producción, organización campesina y comercialización de café orgánico que se constituyó en el país.

Tomando en cuenta que el área de desempeño de la ACOC es el centro del Valle, se involucraron en esta investigación los municipios de Tuluá, Riofrío y Buga, a pesar de su bajo potencial de producción de café en relación con los otros municipios.

A la fecha esta asociación cuenta con 41 socios activos, pequeños productores que en conjunto están manejando aproximadamente 110 ha. en café orgánico por intención, es decir, con conocimiento técnico de la propuesta de agricultura orgánica. Estimando un promedio de producción de 10 cargas de c.p.s. /ha., la ACOC tendría un potencial de 1100 cargas de café orgánico certificable inmediatamente.

El proyecto de café orgánico está apoyado por la organización ECOFONDO que ha aportado los recursos para el funcionamiento de la organización. Cuentan con

un asesor técnico que orienta las actividades de capacitación y acompañamiento en la producción con el apoyo de 4 promotores campesinos.

Se desarrollan actividades de producción de café, complementadas con líneas de producción de cultivos de pancoger, otros cultivos para el comercio, como la mora y la producción de animales cuyo objetivo primordial es la obtención de abono orgánico. Para desarrollar sus iniciativas cuentan con un fondo rotatorio administrado por los propios campesinos, así financian parte de los proyectos productivos. Fig 8



FIG 8. OBSERVESE EL ESTADO DE VIGOR DE LA PLANTA Y EL POTENCIAL PRODUCTIVO CUANDO SE MANEJA EL CAFETAL

Actualmente la Asociación cuenta con sede en el municipio de Riofrío, donde funciona la tostadora de café orgánico Madremonite.

4.6. DESCRIPCION DE SISTEMAS:

De acuerdo a las visitas de campo se pudo diferenciar diferentes tipos de arreglos espaciales para el cultivo de café:

Tipo 1: Monocultivo de café, dominancia de café Caturro, seguido de variedad Colombia o combinaciones de los dos, ausencia total de sombra, altamente tecnificado, con aplicaciones bianuales de fertilizantes de síntesis química (Urea, 17-6-18-2, otros), aplicaciones periódicas de insecticidas contra Broca y fungicidas contra la Roya. Mayor frecuencia de este modelo en la medida en que el tamaño de la propiedad es mayor y su localización está por encima de los 1500 m.s.n.m.

Densidades de siembra mayores a los 6000 árboles por hectárea. Fig 9



FIG 9.

Tipo 2:

Cafetales con sombrío exclusivo de guamos, sembrados inicialmente a distancias de 6 mts. entre árboles en triángulo, para finalmente quedar con distancias de 12 mts. en el mismo diseño.

Domina la variedad Caturro, aplicaciones de fertilizantes una vez por año, control de Broca y eventualmente de Roya con productos químicos.

Se encuentra este sistema en alturas entre los 1400 y los 1500 m.s.n.m.

Tipo 3:

Asociaciones Café-Plátano o banano-Guamos, en este caso los guamos están sembrados a distancias aproximadas a los 15 metros o más, en cuadrado o en triángulo.

Domina el café caturro y con pequeñas cantidades de borbón y Typica.

Este arreglo es más frecuente en condiciones de economía campesina toda vez que permite no sólo diversificar ingresos, sino, aportar a la seguridad alimentaria de la familia.

Las aplicaciones de fertilizantes son más restringidas, el control de broca tiende a ser de tipo cultural utilizando mano de obra familiar. Fig 10



FIG. 10

Tipo 4.

Cafetales multiestrato, multipropósito: Se encuentran en regiones con dominancia de pequeña propiedad. Aquí los sombríos involucran diferentes tipos de especies que se distribuyen en el cafetal de manera irregular.

Los árboles en este caso generan beneficios de conjunto para la economía familiar: Leña, madera construcción, frutales, otros alimentos, aporte de materia orgánica, regulación microclimática, etc. Fig 11



FIG. 11

Por carencias económicas estos cafetales tienen, en su mayoría más de dos años de no ser subsidiados con fertilizantes químicos ni plaguicidas.

Se presentan combinaciones de café Caturro con Typica y Borbón en densidades de siembra menores a los 5000 árboles por ha.

La producción es relativamente baja (Entre 3 y 5 cargas de c.p.s./ha). Este fenómeno se debe a dos factores principalmente: No aplicación de fertilizantes, químicos ni orgánicos y exceso de sombrero en algunos lotes.

Tipo 5:

Café orgánico intencional, este modelo conserva el componente de sombra con dominancia de guamos y otras leguminosas y con alguna presencia de otras especies.

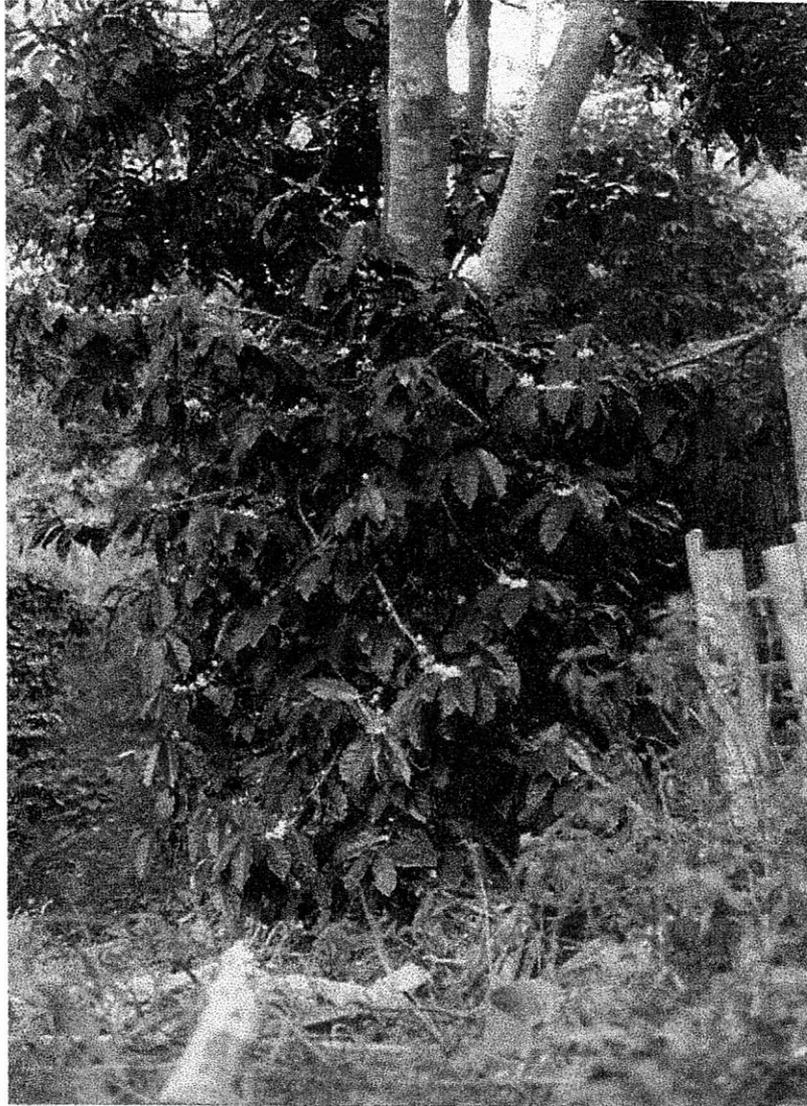
Mayormente variedad Caturro, en densidades entre los 4000 y los 6000 árboles/ha.

El cafetal es subsidiado con materia orgánica, generalmente se aplican entre 1 y 3 kg. de gallinaza, compost o lombricompost por árbol/año.

El control de Broca se realiza combinando la aplicación de Beauveria con el Re-Re. El desarrollo general de los cafetos y su expresión productiva permite alcanzar

niveles entre 16 y 20 cargas de c.p.s./ha. dependiendo de la edad del cultivo Fig

12.



**FIG. 12 CAFETO CON MANEJO
ORGANICO**

En este cafetal es un elemento clave el aporte de biomasa al suelo a partir del estrato arbóreo, Fig 13.



FIG 13. APORTE DE BIOMASA A PARTIR DEL DOSEL DE GUAMOS.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- ❖ El Departamento del Valle del Cauca tiene las condiciones básicas tanto a nivel agroecológico como a nivel socioeconómico para establecer un proyecto de desarrollo campesino en torno a la caficultura orgánica.
- ❖ Debido a los bajos precios internos del café y a la crisis económica que golpea el país y muy especialmente al sector rural, existen cafetales que no están recibiendo subsidios de insumos químicos por períodos mayores a 2 años.
- ❖ De acuerdo con los resultados de esta investigación la zona estudiada tiene un potencial teórico de producción de café susceptible en un plazo aproximado de 3 años de convertirse escalonadamente en café orgánico certificado de 29980 Cargas de café pergamino seco (c.p.s.). Estimando que a través de un proyecto de desarrollo se cubra el 50% del potencial, estamos frente a un volumen de al rededor de 15.000 cargas de c.p.s. lo que equivale a 75 contenedores(De capacidad para 17.5 ton), de café orgánico excelso (C.O.E.), exportables. Ahora bien, esta cifra debe tomarse justamente como potencial, toda vez que en el mercado internacional sería necesario adelantar una muy agresiva campaña de comercialización para ubicar volúmenes de esta

categoría, aquí empieza a cobrar importancia el desarrollo de un mercado nacional y los procesos de transformación local del producto.

- ❖ La cercanía al puerto de Buenaventura es una condición privilegiada que se debe aprovechar.

- ❖ Al cruzar las variables área en café de bajos insumos, iniciativas de café orgánico existentes y apoyo institucional a la propuesta se destacan los municipios de El Cairo, El Aguila, Anserma, Sevilla, Caicedonia y Ríofrío.

5.2. RECOMENDACIONES

- ❖ Con el apoyo de instituciones estatales y no estatales se debe iniciar un proyecto de café orgánico que permita desarrollar actividades de producción, organización campesina, comercialización nacional, exportación y/o transformación, de tal manera que se convierta en una alternativa frente a la crisis que vive el sector.

- ❖ Se sugiere como componentes del proyecto las siguientes líneas:
 - .Capacitación técnica en agricultura orgánica
 - .Formación y organización Comunitaria en los valores y principios que inspiran las iniciativas de agricultura orgánica

- .Transformación y comercialización de café orgánico a nivel nacional e internacional
- ❖ Es fundamental que se contemple una estrategia de conversión hacia caficultura orgánica que en un lapso de tiempo entre 1 y 3 años permita certificar la producción de café potencialmente apta para esta propuesta.
- ❖ Se deben establecer tres núcleos de gestión en el proyecto:
 - .Norte: Eje Anserma- El Cairo-El Aguila-Argelia Versalles, con centro en El Cairo
 - .Centro Oriente: Eje Caicedonia-Sevilla, con centro en Sevilla.
 - .Centro: Eje Riofrío-Restrepo-Buga-Tuluá

Ver mapa anexo.

El proceso de Exportación debe contemplar el siguiente circuito:

- ❖ Acopios Regionales de Café orgánico pergamino seco (C.O.P.S): Cartago - Sevilla - Tuluá
- ❖ Sitio de Trilla: Trillacafé Tuluá
- ❖ Despacho de café orgánico excelso (C.O.E.) a Puerto de Buenaventura

- ❖ Es fundamental conformar un grupo de instituciones que unan sus voluntades y recursos para que articuladamente apoyen esta propuesta: Gremio cafetero (Caficentro, Cafinorte, CafiSevilla, CafiCaicedonia, Trillacafé, Expocafé, ONGs locales, UMATA, Secretaría de Agricultura, INCIVA).

- ❖ La propuesta de caficultura orgánica cobra especial importancia como alternativa para el manejo de zonas de amortiguamiento en municipios como el Cairo y el Aguila, cercanos a Tatamá y Serranía de los Paraguas, para este efecto se debe convocar a instituciones como Conservación Internacional, Ministerio de Medioambiente, Unidad de Parques Nacionales.

BIBLIOGRAFIA

1. CIFUENTES LUIS E. Caficultura Orgánica Sostenible en el Proyecto del IMCA, Tesis de Maestría. UNIVERSIDAD JAVERIANA, BOGOTA, 1994.
2. COMITE DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE, Saldos de áreas a Julio de 1998.
3. DIAZ J, TELMO. El Café Orgánico Mesa de los Santos, Información en Internet, 1998.
4. FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Manual del Cafetero Colombiano. BOGOTA LITOGRAFIA COLOMBIA, 1932.
5. FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Censo Cafetero 1980-1981.
6. ENCUESTA NACIONAL CAFETERA 1993-1996, Fases I,II y III.
7. CENICAFE, POTENCIALIDAD DE UN SISTEMA FINCA PARA ADOPTAR LA CAFICULTURA ORGANICA, Muñoz A. Claudia, Comunicación personal, Mayo de 1999.

8. IFOAM, Normas Básicas Para la Agricultura Ecológica, Asamblea General de IFOAM, Ouagadougou/Burkina Faso, 6 de enero de 1989.
9. MEMORIAS PRIMERA CONFERENCIA IFOAM SOBRE CAFÉ ORGANICO, MEXICO 1995.
10. OLARTE C. OSCAR, Estudio de Zonificación de Suelos en la región cafetera del Valle del Cauca. COMITE DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE.
11. PALACIOS MARCO, El Café en Colombia 1850-1970, MEXICO, EL ANCORA EDITORES, 1983.
12. PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL, 1998-2000, Municipio del Aguila.
13. SECRETARIA DE AGRICULTURA Y FOMENTO DEL VALLE, Diagnóstico del Sector Agropecuario en el Distrito N° 6, 1999
14. UNIDAD REGIONAL DE PLANIFICACION AGROPECUARIA, URPA. Cultivos permanentes, producción preliminar año 1998.

