

INSTITUTO VALLECAUCANO DE INVESTIGACIONES
CIENTIFICAS
INCIVA

PRIMER INFORME DE AVANCE
PROYECTO:

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

POR:
LUIS EUGENIO CIFUENTES B.

TULUA, ENERO 25 DE 1999

CONTENIDO

	Pag.
1. Reseña histórica de la caficultura.....	3
1.1. Evolución de las propuestas técnicas para la producción de café.....	3
1.2. Nacimiento y desarrollo de la caficultura orgánica en Colombia.....	7
2. La producción de café en el Valle del Cauca...	9
3. Primera información diagnóstica para el municipio de Sevilla.....	10
4. Primera información diagnóstica para el municipio de Caicedonia.....	12
5. Actividades de continuidad de la investigación.	15

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

1. RESEÑA HISTORICA DE LA CAFICULTURA

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 suceso (3).

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 grano (3).

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 (1), sugieren la siguiente organización temporal de las características tecnológicas y sus respectivas variaciones:

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-autoregulados.

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 Perez expresa claramente esta tendencia en el prólogo al primer manual del cafetero colombiano (3): " la dirección de la Federación ha 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 en 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

Dentran 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.

1.2. 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, sombrío, controles naturales y recuperación de la capacidad del cafetal para la producción de alimentos y otros elementos importantes en la vida campesina.

Dos años despues, 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 Santamarta a partir de café producido por indígenas Kogge.

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 empaçado al vacío), las experiencias anteriores siempre fueron de café verde; el origen de la materia prima también fué 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 (9).

2. 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 igneas, metamórficas y sedimentarias), recubierto de cenizas volcánicas del pleistoceno (6), lo que determina mejores características geológicas para el cultivo.

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 (4), 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 técnicado 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 (7) y FEDECAFE (5), 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.

En los ultimos 25 años el área sembrada en café en el Valle del Cauca ha pasado de 125911 ha. en 1970 a 63878 en 1996. Es clara una drástica reducción en las áreas dedicadas a este cultivo.

Los cafetales tradicionales pasaron de 81156 ha. en los años 80 a 18652 ha. en 1996 (5), aquí se asimila café típica con café tradicional.

3. 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 (8), estan determinadas así:

Precipitación promedia anual: 1800 m.m.s.

Temperatura: 18°C

Humedad relativa: 70%

Suelos: Franco arcillosos, de origen volcánico y fertilidad media.

Relieve: De ondulado a pendiente.

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 técnicado 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 seco (7), siendo superado sólo por Manizales.

La superficie sembrada en café en 1970 era de 14972.1 ha. (7), ya en 1996 se había reducido a 9322.5 ha.(5).

Las veredas del norte del municipio se caracterizan por una caficultura altamente técnicada de grandes y medianas unidades de producción. En estos momentos se está realizando una fuerte campaña de renovación de cafetales, el sombrío en esta region es escaso y donde se presenta es bastante moderado. Fig. 1 y 2.

Las veredas de producción campesina, donde el sombrío es más frecuente se localizan hacia el sur oriente del municipio, Fig. 3 y 4.

De acuerdo con FEDECAFE (5), 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 la visita de campo se encontraron otras veredas que tienen potencial de producción: Cominales, Bajo San Marcos, Higueros y Alto Coloradas.

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.

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

Comité de cafeteros: Programa protección del medioambiente.

UMATA: Programas: Control biológico de hormiga arriera, lombricultura, producción orgánica de hortalizas, granja sostenible.

ANUC: agricultura sostenible.

4. PRIMERA INFORMACION DIAGNOSTICA PARA EL MUNICIPIO DE CAICEDONIA.

Las características biofísicas más importantes del municipio de Caicedonia estan definidas por los siguientes componentes (8):

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.

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 (5), indican que la superficie sembrada en café es de 6726.9 ha.

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

En el censo cafetero de 1970 (7), Caicedonia ocupó el sexto lugar entre los municipios cafeteros del país.

De acuerdo con secretaria de agricultura y fomento (8), las veredas de mayor concentración de café tradicional

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

Comité de cafeteros: Programa de protección y recuperación del medio ambiente.

5. ACTIVIDADES DE CONTINUIDAD DEL PROYECTO

Tomando en cuenta la lentitud con que el gremio cafetero está suministrando información básica para esta investigación, los proximos días se dedicaran a insistir en este propósito, simultáneamente nos apoyaremos en instituciones y organizaciones no dependientes del gremio cafetero así como en organizaciones de base comunitaria que nos permitan acopiar más agilmente datos importantes.

En las semanas siguientes se continuará con las visitas de campo.

BIBLIOGRAFIA

1. CIFUENTES LUIS E. Caficultura Orgánica Sostenible en el Proyecto del IMCA, Tesis de Maestría. UNIVERSIDAD JAVERIANA, BOGOTA, 1994.
2. DIAZ J, TELMO. El Café Orgánico Mesa de los Santos, Información en Internet, 1998.
3. FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Manual del Cafetero Colombiano. BOGOTA, LITOGRAFIA COLOMBIA, 1932.
4. FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA. Censo Cafetero 1980-1981.
5. ---Encuesta nacional cafetera 1993-1996, Fases I, II y III.
6. OLARTE C. OSCAR, Estudio de Zonificación de Suelos en la región cafetera del Valle del Cauca. COMITE DEPARTAMENTAL DE CAFETEROS DEL VALLE.
7. PALACIOS MARCO, El Café en Colombia 1850-1970, MEXICO, EL ANCORIA EDITORES, 1983.
8. SECRETARIA DE AGRICULTURA Y FOMENTO DEL VALLE, Diagnóstico del Sector Agropecuario en el Distrito N° 6, 1997.