



AHÍ ESTAMOS, TRABAJANDO CON EL CAFÉ ORGÁNICO

Jose Adrián Cardona

Asociación de Caficultores Orgánicos de Colombia - Café Sano, ACOC
Municipio de Riofrío, Cauca, Colombia.

La “revolución verde” se inició en los años cuarenta en Estados Unidos y consistió en la dedicación de extensas zonas al monocultivo, principalmente de maíz, trigo o arroz con utilización intensiva de fertilizantes, fungicidas y agua. Su éxito en el incremento de la producción la llevo a otros países como India, México y buena parte del mundo. Por supuesto años después llegó a Colombia.

Pero esa tecnología comportaba diversos problemas, justo por traer mucho insecticida y por estimular malos usos de los mismos. Un grupo de cinco familias cultivadoras de café en el municipio de Riofrío, en el Cauca, se unió para volver a la antigua forma de producir, más natural, más limpia y sin esos costosos químicos.

Hacia 1989 comenzaron a trabajar juntos y en 1991 lograron exportar una tonelada de café, no completamente orgánico, pero por sus condiciones y debido a la ruptura del pacto de cuotas y a que la empresa compradora manejaba el comercio justo, lograron un precio de US\$1.20 por libra, cuando en ese momento el café estaba a US\$ 0.60.

De ese esfuerzo surgió la Asociación de Caficultores Orgánicos de Colombia - Café Sano, ACOC, que adquiere su personería jurídica en septiembre de 1992. Para ese momento ya eran 17 familias. Con el tiempo abrieron filiales en Restrepo, Buga, Tuluá y en Trujillo, en el Valle del Cauca. José Adrián Cardona es su presidente.

“Se logró exportar unos contenedores de café, seis, tuvimos una bonancita. El último generó pérdida, porque a pesar de que se negoció a US\$ 2.17 el impuesto de contribución cafetera que aplicaron –que porque se había subsidiado por mucho tiempo, que para recuperar el Fondo Nacional del Café- fue alto. Y ahí perdimos nosotros.

“En el 95 con ese descalabro de pagar ese impuesto paramos. Y luego sacamos el café orgánico Madremonite y desde eso tenemos la marca y ahí estamos, trabajando con el café orgánico. Le vendemos a una tienda en Bogotá, Clorofila, a un señor en Cartagena y a una fundación en Buga. En este momento estamos en 300 libras mes. Pero la proyección es ir aumentando más las ventas. Ya somos 27 familias.

“Con PorAmérica nos relacionamos porque una compañera había trabajado con la Fundación Epsa, que nos invitó a presentar el proyecto con la idea de que ellos nos hacían el acompañamiento, que nos hicieron.

“Nos capacitamos, en buenas prácticas agrícolas, en mejoramiento de la infraestructura, hicimos un portafolio de servicios y el acompañamiento técnico se hizo por ahí. También el plan de manejo ambiental de las fincas, de los productores. Como parte del proyecto se

arreglaron unas cosas en la planta tostadora que tenemos y se compró un laboratorio de calidad de café, en lo que colaboró la Fundación Epsa, o sea como lo tangible.

“La verdad es que en los años del proyecto apareció la ola invernal, que trajo bajas cosechas, bajas producciones. Después de las bajas producciones apareció la roya. La roya ya estaba pero llegó más fuerte y había unas variedades de café que estaban susceptibles. Entonces tocó renovar casi todos los cafetales y no se pudo exportar ni tampoco procesar grandes cantidades. Sólo se han procesado poquitos. Pero se le está pagando al productor \$5.000 de más por arroba que se procese y creemos que más adelante podemos asegurarle la comercialización.

“Nuestro proyecto es que después de que se logren reactivar las exportaciones la idea es aumentar los socios y aumentar el volumen de café. También estamos en una alianza con una fundación que es el Instituto Mayor Campesino, IMCA, que tienen relación con la Compañía de Jesús y la Universidad Javeriana, que es como de la misma familia. La idea es montar una cafetería al estilo Juan Valdés en la universidad de Cali, con puro café orgánico, este año.”