cooperación alemana
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Implementada por
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Antes, desperdicios; hoy, fuente de ingresos para familias cafetaleras

Té de café: una experiencia innovadora de cooperación con el sector privado

Una medida en el marco del programa develoPPP.de

Recién amanece en el Centro Poblado Miguel Grau, en Chanchamayo, cuando César Montes recibe la llamada que esperó por semanas. "¡La carga pasó todas las pruebas de calidad; las cuatro toneladas de té de café se exportan a Alemania!", le cuenta César a su madre. Así, la cooperativa Satinaki, de la que César es vicepresidente, se encuentra cosechando los frutos de tres años de arduo trabajo en la producción de una nueva infusión, denominada "té de café".

César Montes nació en Miguel Grau, un pequeño pueblo en la ceja de selva de la región Junín, donde casi todos sus habitantes – no más de sesenta familias – se dedican al cultivo del café. En los años setenta sus padres llegaron de la sierra con el sueño de tener sus propios cafetales para poder mantener a sus hijos.

Estas familias enfrentaron muchas adversidades como el terrorismo, los efectos adversos del cambio climático y, la más devastadora, la plaga roya amarilla, la cual afectó a un 70 % de las plantaciones de café de la zona, el año 2013. "Muchos productores abandonaron sus fincas para buscar mejor suerte en otros lugares, pero nosotros decidimos quedarnos", recuerda César.

Ellos eran conscientes de que su sueño y sus tierras se perderían si no hacían un cambio importante. Debían adaptarse a las necesidades del mercado internacional, porque el café convencional ya no era rentable. Por ello, las familias cafetaleras de Miguel Grau decidieron apostar por la producción orgánica. Unieron esfuerzos y lograron iniciar la exportación de café orgánico, un producto por el cual se paga un mayor precio en el extranjero.

Sin embargo, el verdadero cambio se inició en 2016. Uno de sus compradores alemanes identificó el potencial existente para la producción de una bebida nueva, que empezaba a llamar la atención en Europa: el té de café. Se trata de una infusión, preparada en base a cáscara y pulpa disecadas de café orgánico. Sus propiedades antioxidantes y energizantes, y el bajo contenido de cafeína con relación al café, lo convierten en una bebida promisoria.

Fue así como surgió "Coffee Cherry Tea", un proyecto de cooperación con el sector privado, en el marco del programa develoPPP.de[1].

> "Al principio, se reían de nosotros, porque hasta ese entonces la cáscara y pulpa se consideraban solo desperdicios", explica César.

En efecto, ambos eran vertidos en los ríos, lo que, adicionalmente, generaba contaminación. Aprovechando estos insumos, ahora pueden exportar el té de café orgánico e incrementar sus ingresos.

Para ello, fue necesario realizar diversos cambios en el aspecto organizativo. Los productores y las productoras debieron dejar el modelo tradicional de asociación y se formalizaron, constituyendo la Cooperativa Agraria Cafetalera Industrial (CACI) Satinaki. Además, el proyecto los capacitó en temas empresariales y de financiamiento.

1 El programa Cooperación de Desarrollo con el Sector Privado (develoPPP.de) de la cooperación alemana para el desarrollo, implementada por la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, es promovido por el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ) de Alemania.

César Montes, vicepresidente de la cooperativa Satinaki, cosecha los frutos de tres años de arduo trabajo en la producción de té de café.

Café maduro listo para cosechar (izqda.), Cáscara seca de café (medio), Muestras de té de café para catación (dcha.).

En 2017, alcanzaron la cantidad acordada para exportar. Sin embargo, el producto no pasó las pruebas de calidad. Uno de los sacos contenía cáscara no orgánica y contaminó la carga completa. “Fue muy difícil comunicárselo a los productores. Estaban molestos y desmotivados”, precisa César.

Pero no todo estaba perdido. Aquel incidente los motivó a tomar decisiones en conjunto y a aprender de los errores cometidos. Así, mejoraron sus procesos operativos, principalmente, el de trazabilidad individual para poder determinar de dónde proviene cada cáscara. Gracias a ello, en 2018 CACI Satinaki logró exportar su primera carga de té de café, por un volumen de 4 toneladas.

Ahora validan su protocolo de producción anualmente, desde la cosecha hasta el embalaje, pues las exigencias del cliente en Alemania aumentan cada año. Además, gracias a las buenas prácticas aplicadas, tales como la reducción del consumo de agua, el empleo de abonos orgánicos, el control preventivo de plagas y la estandarización del sistema de secado, se mejoró la productividad y calidad del té de café y, al mismo tiempo, del propio café.

Por ello, ahora obtienen un mejor precio por ambos productos. La asistencia técnica del personal del proyecto y las capacitaciones en catación fueron muy útiles para que los propios productores y productoras aprendieran a identificar la calidad de una buena producción para exportación.

“Este es el segundo año que exportamos y, desde el inicio del proyecto, nuestros ingresos han aumentado en un 30 %. En nuestras asambleas, vemos cómo se recuperó la confianza y, también, la sonrisa. El esfuerzo ha valido la pena”, señala César.

CACI Satinaki aspira a ser un ejemplo para otras zonas cafeteras del país. Diversas cooperativas ya han realizado pasantías en sus instalaciones, para aprender de la experiencia en la producción de té de café orgánico.

“Hoy en día nosotros somos los especialistas en la zona. Gracias a nuestro apoyo técnico también la cooperativa Valle de Inkahuasi, del Cusco, ha podido exportar su primera tonelada de té de café”, comenta César con orgullo.

El proyecto ha publicado un manual de producción, donde la cooperativa comparte su experiencia acerca de los nuevos procesos productivos. El objetivo es que más familias productoras tengan la oportunidad de asegurar una agricultura sostenible, con mayores ingresos y un menor impacto ambiental.

Asimismo, la cooperativa continúa innovando con el aprovechamiento de otras partes del fruto del café. Este año exportó mermelada en base a la cáscara del café y “huesos” de madera de café para perros. El reto es ampliar su mercado de exportación a otros países de Europa, con la expectativa de que la Unión Europea pronto incluya al té de café en la lista de “Novel Foods”.

Publicado por: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Oficinas registradas en Bonn y Eschborn

Proyecto Coffee Cherry Tea, Peru

Av. Los Incas N°172, Piso 6, San Isidro
T +51 (1) 441 2500 / 441 1454
www.giz.de

Autora: Marina Rivero Reimers

Edición: Cinthya Bao

Responsable: Holger Treidel

Fotos: © GIZ/Diego Pérez

Versión: Febrero 2020

GIZ es responsable por el contenido de esta publicación.

Por encargo del Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ) de Alemania