



ACOPAGRO
COOPERATIVA AGRARIA

PERSPECTIVAS DEL CACAO ORGANICO

ECON. GONZALO RIOS NUÑEZ

PANORAMA MUNDIAL DEL CACAO ORGANICO

1. El próximo año, entra en vigencia la Iniciativa Europea para los cacaos sostenibles.
2. Con esta norma, se van a restringir la entrada de productos vinculados a la deforestación (soya, carne de res, aceite de palma, madera, café y cacao).
3. Las empresas y sus clientes, deben demostrar que nuestros productos provienen de plantaciones que no han causado deforestación desde el 2020. **NO** basta estar certificados.
4. Asimismo, debemos demostrar el respeto a los derechos humanos, no al trabajo infantil y la tenencia de la tierra.



PANORAMA NACIONAL DEL CACAO ORGANICO

1. Presencia de plagas y enfermedades: Moniliasis, gusano mazorquero y otros.
2. Los agricultores empezaron a utilizar químicos en los últimos años.
3. Según los clientes de Europa y USA, se está empezando a notar cacao contaminado en Perú, principalmente en las organizaciones con sello orgánico.
4. La asistencia técnica es insuficiente y las organizaciones y empresas no cuentan con recursos para ello.
5. No tenemos alternativas de productos orgánicos al uso de químicos.



PERSPECTIVAS AL FUTURO

1. En Africa, se está certificando como orgánico mucho cacao, se habla más de 20,000 TM, para el próximo año.
2. El cacao africano, tiene sabor plano (sin sabor ni aroma), pero ellos no utilizan químicos (la gran parte del cacao lo recolectan y los insumos son caros).
3. Los cacaos de américa del sur, si poseen sabor y aroma. Es considerado como fino, entre ellos del Perú.
4. El próximo año, solo se contará con una sola certificadora orgánica, que en caso de encontrar químicos pueden suspenderte y no tener otra alternativa.
5. Las organizaciones de productores, no podrán tener más de 2,000 socios. Caso contrario tendrán que dividirse.
6. Si las normas son cada vez más rigurosas, entonces pocos podrán hacerlo. Por lo tanto, la demanda crecerá.
7. El Estado, debe restringir el uso de químicos, principalmente el glifosato y el clorpirifos.



QUÉ ESTAMOS HACIENDO COMO ACOPAGRO

1. Hemos implementado en los meses pasado un Plan de Trazabilidad denominado ACO-BIO.
2. Brindaremos Asistencia Técnica, para obtener cacao orgánico con los 2,000 socios.
3. Se cuenta con un equipo de 40 técnicos de campo, denominados CONSULTORES, que apoyarán a 50 socios cada uno.
4. Este plan se financia con el Proyecto MOCCA de USAID, también de la ACP, APPCACAO con la Cooperación Suiza. El próximo año ingresarán nuevas fuentes cooperantes.
5. Con ello, se espera obtener 4,000 TM de cacao orgánico, proveniente de bosques sin deforestación.
6. Se tiene sembrado 3 millones de árboles forestales y se espera sembrar medio millón adicionales, con certificación VSC y FSC.



MUCHAS GRACIAS

