

PRODUCCIÓN DE CAFÉ ECOLÓGICO EN FINCAS INTEGRALES

Carlos Solano Fallas*

INTRODUCCIÓN

La producción de café orgánico es una alternativa para muchas familias campesinas de nuestro país. Sobre todo en las actuales condiciones de crisis del café y de la agricultura en general. Pero es importante que en las iniciativas que se emprendan se tomen en cuenta algunos aspectos fundamentales:

- Por más pequeña que sea, introducir la finca a la producción orgánica o a la caficultura orgánica implica un proceso. No es de un día para otro y la mejor forma de aprender a cómo hacerlo es conociendo otras experiencias e intercambiando con familias que ya han vivido el proceso.
- Es necesario que ojalá se involucren todos o la mayor parte de los miembros de la familia en el proceso para sumar ideas, fuerzas y energías.
- Producir café orgánico no es solamente cambiar el paquete tecnológico de manejo del café. Las iniciativas idealmente deben contemplar un proceso de diversificación de actividades agropecuarias para el autoconsumo familiar y mercado.
- En la parte de la finca que se destine al café se deben aprovechar al máximo los recursos locales para disminuir la dependencia del almacén u otros lugares, y de esta manera bajar los costos de producción.
- Ojalá estos esfuerzos familiares se sumen con los de otras familias en pequeñas organizaciones. Esto trae muchas ventajas por el apoyo que se

* Corporación Educativa para el Desarrollo Costarricense (CEDECO). San José, Costa Rica. Tel. (00506) 236-16-95 o (00506) 236-51-98. Fax (00506) 236-16-94. Correo electrónico: cedecosc@sol.racsa.co.cr

pueden brindar y porque permite incursionar en etapas como el beneficiado, la agroindustria e inclusive la comercialización más directa.

A continuación se profundizan algunas de estas ideas.

CAFÉ ECOLÓGICO EN FINCAS INTEGRALES

Uno de los problemas fundamentales de la propuesta de agricultura convencional es la apuesta al monocultivo y la dependencia de semillas e insumos, que ha llevado a la quiebra a muchos (as) productores (as). Y el café es un caso típico en las actuales condiciones. Hay regiones en Costa Rica en donde el paisaje está uniformado por el café. Que en las épocas de buenos precios les ha permitido a las familias adquirir lo básico y mucho más, pero que en tiempos de crisis como sucede actualmente, muestra la insostenibilidad del monocultivo y está generando desempleo, emigración etc. Lo mismo ha pasado con el palmito de pejibaye, la piña, las raíces y tubérculos, etc.

Transitar hacia una producción ecológica de café implica no sólo cambiar la tecnología de manejo del cultivo. Por el contrario uno de los primeros y fundamentales pasos es diversificar: asociando el café con otra variedad de plantas como mencionaremos más adelante, pero también ampliando los tipos de actividades agrícolas, forestales, la incorporación de animales, etc., que en cada zona y dependiendo del tamaño, mano de obra y recursos de la finca sean posibles de llevar a cabo. A eso nos referiremos cuando hablamos de producir café ecológico en fincas integrales.

La finca integral es una propuesta que incluye la diversificación como punto de partida y el aprovechamiento máximo de los recursos propios para disminuir la dependencia. En el fondo es recuperar la finca campesina con algunos cambios o mejoras. Como una forma de garantizar la comida de la familia y tener productos variados para el mercado con costos de producción bajos.

A continuación se mencionan algunos componentes o alternativas para diversificar las fincas, que hemos visto funcionar muy bien en otras experiencias:

1. El huerto familiar. Es aquel espacio cercano a la casa y en el cual podemos producir comida sana para el autoconsumo familiar y en algunos casos hasta para el mercado. Hortalizas, raíces y tubérculos, frutas, plantas medicinales y aromáticas, etc.
2. Los granos básicos. Muy ligado con el autoconsumo familiar y con la alimentación de animales. En Costa Rica el maíz y el frijol son dos granos fundamentales, que prácticamente se han abandonado porque económicamente no resultan. Pero ni siquiera se cultivan para el autoconsumo y más bien se compran productos como la masa industrial, posiblemente de maíz transgénico.
3. Otros cultivos orgánicos que tengan buen mercado nacional o internacional. Hemos visto positivamente cómo en Costa Rica se está incrementando en las zonas productoras de café el cultivo de hortalizas, raíces, tubérculos, frutas, plantas medicinales que se colocan en mercados locales como ferias, supermercados y algunos inclusive se exportan.
4. Proyectos forestales. Que van desde la conservación de áreas para reservorios de agua, oxígeno, de especies de flora y fauna (en algunos casos con reconocimiento por incentivos) hasta la siembra y manejo de árboles para producción de madera.
5. La producción alternativa de animales. Desde especies menores (conejos, cabras, cerdos) hasta mayores (ganado vacuno), también el cultivo de peces en estanque. Con todo el potencial de recursos que hay o se puede desarrollar en las fincas para la alimentación de animales y una serie de opciones para el manejo alternativo de la salud, es posible producir carne y otros productos sanos para autoconsumo y para un mercado cada vez más creciente. Además del estiércol y la orina que se puede aprovechar de diferentes formas en la finca.
6. El biodigestor. Tecnología sencilla para producir biogas para cocinar a partir de estiércoles y otros desechos y que a la vez genera líquidos de rica calidad para los cultivos, peces, etc.

EL CAFETAL ECOLÓGICO

El café en su estado natural es una planta del bosque. De manera que a diferencia de otros cultivos como la caña o el maíz, que son muy exigentes a la luz solar, su ambiente ideal es bajo la sombra de árboles (de un 35 a un 65%) y con temperaturas que oscilen entre los 17° y 23°C (idealmente de 19 a 21°C).

Ciertamente es posible producir café convencional y algunos lo intentan también orgánico con poca diversidad, pero estas iniciativas son poco sostenibles. Exigen muchos insumos externos, los costos son más altos y las plantas de café rápidamente se agotan. Por el contrario el café cultivado en asocio con otras plantas en un sistema agroforestal es mucho más estable en producción, la calidad del grano es mejor (incluyendo un menor porcentaje de cafeína), los costos se llegan a disminuir, el ambiente es más sano para los cultivos y en el área se pueden combinar varios productos para el autoconsumo y el mercado.

Con todas estas ventajas el diseño del cafetal ecológico diversificado es una prioridad para avanzar hacia una producción más sostenible de café y desde luego dependerá de cada lugar, de cada condición agroecológica e inclusive de la lógica particular de cada familia la integración que realice de especies, cantidades, distancias, etc.

Las siguientes son algunas ideas que hemos observado funcionan en fincas donde se produce café ecológico y las sugerimos para que cada familia las valore para la toma de decisiones.

- En el cafetal ecológico es importante que haya árboles maderables idealmente de la zona para recuperar y mantener las especies criollas: cedros, caobas, robles, laureles, etc. Cumplen varias funciones: constituyen el estrato superior propio de un bosque, producción de oxígeno, son habitat para aves y otras especies animales, aportan materia orgánica y extraen nutrientes de las capas profundas a las más superficiales, pueden proveer leña y a mediano o largo plazo pueden proporcionar dinero por la venta de la madera. ¿Cuántos árboles? En Costa Rica hemos visto buenos resultados con densidades de 60 a 70 árboles por hectárea.

- Los árboles frutales son otra opción importante para introducir en el cafetal. Pueden ser parte de un segundo estrato de plantas y la densidad dependerá por una parte de la demanda en el mercado y por otra de la estructura del árbol y posibilidad de asocio con el café. En nuestro país uno de los árboles frutales que ha mostrado mejores cualidades de asocio es el jocote. Otros son los cítricos, las anonas, el aguacate, la fruta de pan, cas, guayaba, etc. Algunos pueden ubicarse dentro del cafetal y otros en los linderos o cercas de la finca.
- Los árboles productores de materia orgánica son realmente esenciales en el cafetal. Son parte de ese segundo estrato del bosque y aquí se incluyen sobre todo árboles leguminosos de la zona que pueden ser podados periódicamente. Lo mismo que otros arbustos o árboles de porte medio de la zona que soportan las podas o cortas. Árboles de la familia de las leguminosas en Costa Rica han demostrado ser excelentes opciones como el poró (*Erythrina*), madero negro (*Gliricidia sepium*), las guabas (*Inga spp.*) y el ipil ipil (*Leucaena leucocephala*).
- Esta es una de las mejores y más naturales formas de mejorar los niveles de materia orgánica y la fertilidad de los suelos, por el reciclaje o abonamiento permanente. Por esta razón las densidades de árboles pueden ser altas: de 300 y más árboles por hectárea. Ojalá con diversidad de especies.
- Las musáceas constituyen otra opción importante de asocio, aprovechando el espacio entre calles o hileras de café. En nuestro país hay una gran variedad de musáceas (banano, plátano, guineo) que en general tienen buena demanda en los mercados y que a la vez algunas de ellas son fuentes energéticas para la alimentación de animales. Relevante además que la familia de estas plantas son recicladores de potasio, (lo extraen y ponen a disposición en capas superficiales del suelo) de manera que su presencia en el cafetal es multipropósito.
- En las entrecalles igualmente existe una gran variedad de plantas de uso múltiple que se pueden cultivar o asociar: yuca, aráceas (ñampí, tiquisque, etc), frijoles de consumo, plantas medicinales y ornamentales, etc. (pensados para autoconsumo o venta). También toda la gama de alternativas de abonos verdes: *Cannavalia*, crotalarias, barbasco,

(*Poligonum punctatum*), gandul (*Cajanus cajan*), higuierillas (*Ricinus* sp.), pensados como plantas recicladoras que dinamizan el ciclaje de materia orgánica y de minerales.

- Las plantas de café son en este sistema un componente más. A veces el más importante pero en otras ocasiones comparte el primer lugar con otros o es segundo o tercero. Es importante que las variedades de café que se utilicen sean bien adaptadas a las condiciones propias de la zona. Las más tradicionales a veces son menos productivas que otras mejoradas, pero la calidad del grano y de taza que da por lo general es excelente. Para las condiciones de Costa Rica las variedades tipo caturra y los tradicionales son las preferidas por los (as) agricultores (as) por su rendimiento, estabilidad y rusticidad.

En el cafetal ecológico, además de lo mencionado, hay otras prácticas muy importantes como:

- El manejo de hierbas es una de ellas. Como las hierbas que crecen en un suelo son la expresión del estado y calidad del mismo es importante permitir que vayan dominando las de hoja ancha y esto se logra producto de las mejoras en la fertilidad del suelo y haciendo chapias manuales o con máquinas (2-3 al año máximo). Son otra buena forma de mejorar la materia orgánica e incorporar minerales al suelo.
- En el abonamiento del cafetal además de todo lo mencionado se puede complementar con diferentes tipos de abonos orgánicos tipo compost o fermentados (bocashi), ojalá con recursos de la finca. Y uno de los mejores complementos son los biofertilizantes (estiércol, leche, miel, ceniza y minerales).
- Para el control del problema de salud (plagas y enfermedades) hay algunas alternativas como: preparados de plantas, caldo bordelés, caldo sulfocálcico y caldo de ceniza. Y quizás lo más importante es la nutrición de las plantas porque los problemas por lo general están relacionados con desequilibrios nutricionales.
- Otras prácticas, como poda y deshija, son similares a la caficultura convencional.

LA INTEGRACIÓN DE LAS FASES DE PRODUCCIÓN-AGROINDUSTRIA Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ ECOLÓGICO.

Otro de los problemas de la agricultura convencional y particularmente en el café, es que los productores/as son simples proveedores de materia prima. Las fases de agroindustria y comercialización, que son las más rentables, por lo general están en manos de intermediarios nacionales y sobre todo de los países compradores.

Por esta razón, cuando se realiza el esfuerzo de la producción ecológica de café es importante pensar en la posibilidad de dar pasos en el procesamiento (agroindustria) y la comercialización más directa posible. Y ello implica para las organizaciones de pequeños/as productores/as pensar en el mercado nacional y en alianzas con otros grupos.