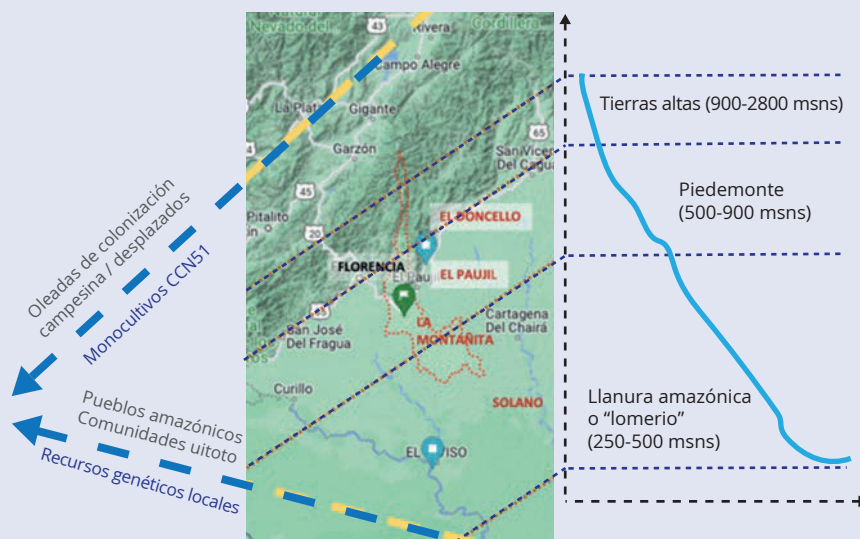


Estructuración de la cadena del cacao sostenible en el departamento de Caquetá¹

Contexto de la intervención

La experiencia de estructuración de la cadena de cacao sostenible se desarrolló en los municipios de El Doncello, El Paujil, La Montañita y Solano, en el departamento de Caquetá. Se trata de municipios situados en la zona de transición entre las tierras altas andinas y la llanura amazónica, con un gran valor estratégico ambiental, social y productivo, en los que el cultivo de cacao ha formado parte desde la década de los años 90 de estrategias de promoción de desarrollo rural y de programas de erradicación de cultivos ilícitos. Muchos de los cultivos de cacao permanecieron en relativo abandono durante varios años pero al mismo tiempo, por las condiciones ambientales, han dado origen a materiales con gran potencial para el mercado de cacaos especiales.



Propósito y propuesta de valor

Desarrollo de una cadena de cacao fino y de aroma orgánico y sostenible en torno a las potencialidades genéticas, ambientales y sociales del territorio; es decir, una intervención basada en:



- El reconocimiento del **potencial genético de variedades locales de cacao** con buenas características sensoriales.
- La necesidad de una **producción bajo sistemas agroforestales (SAF)**.
- La importancia de visibilizar los **saberes y conocimientos locales**.
- La importancia de consolidar las **organizaciones locales de productores y productoras**.
- El desarrollo de **estrategias comerciales basadas en la valoración de los atributos ambientales, sociales y organolépticos**.

- Biodiversidad natural y cultivada
- Conocimientos locales
- Producción orgánica
- Sistemas agroforestales
- Productos líderes → mercado

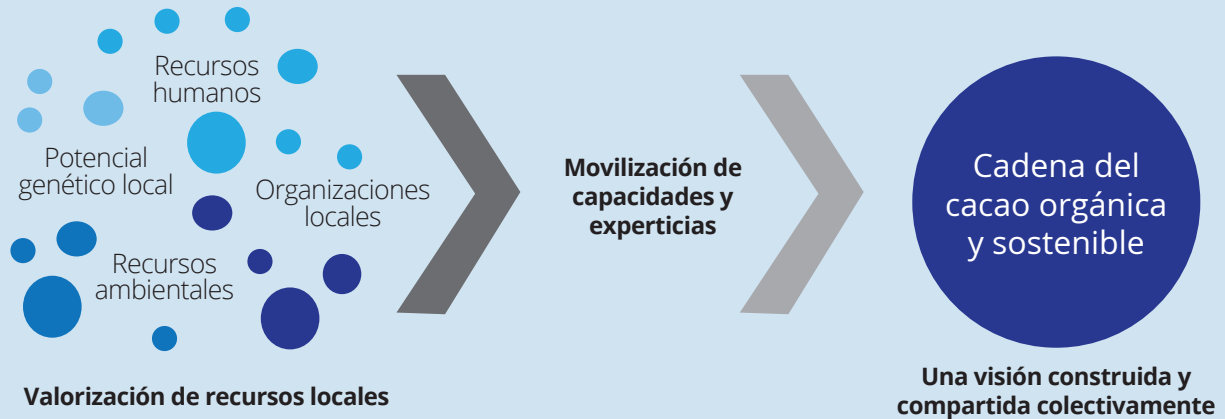
Modelo productivo andino - amazónico

- Producción de alimentos
- Generación de ingresos
- Alternativa a la ganadería extensiva
- Asociatividad
- Freno a la deforestación

1. Experiencia desarrollada en el marco del proyecto "Territorios Caquetanos Sostenibles para la Paz", implementado por el Instituto Marqués de Valle Flór (IMVF) en asociación con la Red Nacional de Agencias de Desarrollo Local de Colombia, Red Adelco.

Estrategia de acompañamiento

Construcción progresiva de capacidades locales individuales y colectivas



Fases del proceso



Fase I. 'Hablar el mismo idioma': conformación / formación del equipo técnico y diagnóstico inicial

- Estructuración del equipo técnico y construcción de una visión común.
- Diagnóstico de línea base de familias y potencialidades sociales, ambientales y genéticas.
- Caracterización de las organizaciones cacaoteras y sus necesidades.
- Selección de posibles beneficiarios.
- Planificación predial.



Fase II. Enfocar capacidades: capacitación y definición de un modelo de asistencia técnica

- Desarrollo de capacidades respecto a modelos de agricultura sostenible (sintropía, permacultura).
- Formación específica en producción de cacao fino: buenas prácticas de postcosecha y factores influyentes en la calidad.
- Espacios de debate científico en el ámbito local sobre calidad del cacao: Congreso Internacional de Cacao en Florencia.



Fase III. La acción: centros de acopio, certificación y transformación

- Trazabilidad de los procesos, elemento esencial para asegurar la calidad.
- Establecimiento de rutas y centros de acopio, tiempos de recorrido y condiciones de fermentación y secado.
- Relaciones con empresas y organizaciones cacaoteras aliadas, referentes para lograr la certificación.
- Producción de chocolates: fortalecimiento de iniciativa de transformación (Chocoamazonic).



Fase IV. El mercado: mercados internacionales y nacional ("bean to bar")

- Estrategia de comercialización colectiva esbozada desde la primera fase del acompañamiento: incidencia en las decisiones tomadas.
- Acuerdos de cooperación comercial en favor de la transparencia y la plusvalía orientada a las familias productoras.
- Producción de calidad para el mercado nacional: nicho premium de chocolaterías nacionales ("bean to bar") y planta de transformación de Chocoamazonic.
- Primera exportación de cacao en el departamento, a cargo de COMCAP (Comité de Cacaoteros de El Paujil y El Doncello).

Logros y resultados alcanzados: Mejores ingresos para familias campesinas, capacidades colectivas y una identidad territorial en torno al cacao en transición

Mayores ingresos y mejores condiciones de seguridad alimentaria familiar

- Mayor eficiencia productiva y mayores ingresos del cacao bajo modelos agroforestales respecto a la ganadería.
- Cultivo de cacao bajo sistemas agroforestales favorece la producción para la seguridad alimentaria que, en el caso de las familias involucradas en la experiencia, representa en promedio el 40% de sus Ingresos Agropecuarios Netos (IAN).

Producción de cacao bajo sistemas agroforestales (el caso de un productor de la zona de cordillera en El Doncello)



Organizaciones de productores fortalecidas y reconocidas

- Certificación orgánica de 52 productores (118 ha), por parte de la empresa Mayacert.
- Alianzas con empresas italianas y francesas para exportación de cacao orgánico (13,2 toneladas entre enero 2022 y marzo 2023) y de cacao de 'calidad' (37 toneladas en 2022).
- Consolidación de dos organizaciones locales chocolateras, con importante diversificación de productos transformados de alta calidad.
- Reconocimiento de la Red Cacaotera de Colombia a COMCAP con el premio "Cacao Inclusivo Sostenible", en el año 2022.

Aportes para una identidad territorial reconfigurada

- Experiencia basada en la movilización, valorización y conjugación de recursos del territorio concretos (genética local, ecosistemas, condiciones agroecológicas) e intangibles (organización social, saberes locales, conocimientos académicos).
- Construcción de un "idioma común", con énfasis en las familias productoras y organizaciones locales, que permitió desarrollar la experiencia con base en un fuerte anclaje comunitario, trastocando aspectos fundamentales de la identidad territorial (tradición extractiva con una historia cocalera y prácticas ganaderas extensivas).



Factores de éxito de la intervención

Coherencia estratégica e implantación local

Factores internos

- Estrategia de intervención clara y un equipo técnico con objetivos y métodos de trabajo pertinentes (diálogo con comunidades, capacidad de escucha).
- Progresivo aumento de capacidades, tanto del equipo técnico como de las familias productoras, incluyendo ejercicios de investigación-acción, apoyos externos especializados, giras de campo, reflexión interna y decisiones operativas.

Factores externos

- Persistencia de una agricultura campesina a pesar de la violencia y la herencia cocalera: conocimientos, prácticas y estrategias de producción con alto potencial de sostenibilidad (diversificación, autonomía alimentaria).
- Importante potencial de la zona para el desarrollo de la cadena de valor de cacao basada en calidad por la existencia de materiales genéticos 'acriollados' y condiciones agroecológicas que confieren atributos particulares al cacao.

Valores añadidos

- El acompañamiento facilitado permitió que tanto las familias productoras, como el equipo técnico en conformación y en formación, construyeran un mismo lenguaje respecto al sentido de "calidad".
- Confrontación temprana con compradores de cacao de calidad, expertos chocolateros, visitas a experiencias exitosas, participación en ferias y los propios ejercicios de microfermentación y de catación de materiales realizados por el equipo técnico, fueron contribuyendo a la construcción de ese lenguaje común.

Conoce el documento completo *Estudio de caso: Estructuración de la cadena del cacao sostenible en el departamento de Caquetá*, escaneando este código QR o en la página web <https://www.fondoeuropeoparalapaz.eu/publicaciones>

