



Café orgánico: una alternativa para el desarrollo sostenible

Por: *Angy Pachón*

Estudiante de Comunicación
Social y Periodismo

30

INDAGARE

Las tierras colombianas tienen una arraigada tradición en el cultivo del café. Sin duda, es un café sobresaliente, no sólo por su combinación, la calidad, también por la unión de los productores, los atributos social y ambiental que hacen destacar y diferenciar el café colombiano frente a los otros del mercado mundial. Es precisamente esta parte ambiental la que motivó a Paola Mejía, docente de la Universidad de Ibagué, a desarrollar un proyecto familiar para crear un café de calidad y sobre todo amigable con el medio ambiente: la iniciativa de *Café La Estrella*.

El proyecto, para Paola y su familia, nació hace diez años, en el municipio de Villahermosa, al norte del Tolima, a partir del propósito de retomar los métodos limpios de producción y en defensa del medio ambiente para el cultivo del café, con el fin de darle un valor agregado a la producción cafetera de la finca La Estrella y, a su vez, promover una técnica de transformación en el manejo de nutrientes orgánicos y el control de plagas y enfermedades mediante insecticidas y fungicidas de origen biológico y orgánico que cumplen con los estándares de calidad del café colombiano.

Es así que comenzaron a trabajar en la iniciativa, motivados

por la necesidad de avanzar hacia un modelo de negocio de café especial que fuera más rentable y sostenible en el tiempo y que generara valor agregado a cada uno de los eslabones que hacen parte de la cadena productiva del café, con el fin de afianzar su competitividad y enfrentar así diferentes mercados internacionales, pese a las limitaciones de recursos técnicos, financieros y humanos, propios de su naturaleza.

En el entendimiento de que, según la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, el café especial es

(...) un café que es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior. Para que ese café sea efectivamente especial, el mayor valor que están dispuestos a pagar los consumidores debe representar un beneficio para el productor (Café de Colombia, 2016),

esta empresa familiar ha adelantado un proceso riguroso, hasta que, al cabo de diez años, logra obtener certificados de estándares orgánicos y ambientales como la certificación de *Rainforest Alliance*, organización que trabaja para conservar la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenibles transformando las prácticas de uso

de suelo, las prácticas empresariales y el comportamiento de los consumidores tal cual como lo mencionan en su plataforma digital (Rainforest Alliance, 2016), quien los acredita como productores socialmente sustentables.

Para *Café Estrella*, el obtener esta certificación se convirtió en un gran logro y motivación para seguir trabajando en el fomento de la biodiversidad, a través de la preservación de los ecosistemas, pues con el reconocimiento han adquirido un compromiso especial con sus tierras para no solo optimizar su producción, también contribuir con su conservación. Por ello, la empresa, respetuosa del medio ambiente, ha implementado una serie de procesos tecnológicos de bajo impacto ambiental, para obtener hoy un café orgánico de buena calidad.

¿Por qué cultivar café orgánico?

Cada vez son más las familias que optan por cultivar café orgánico, aunque los costos sean más altos, pues conocen los múltiples beneficios para la preservación del entorno y para la conservación de la salud de los productores y consumidores. De este modo, buscan contribuir con la disminución de esa carga

contaminante que es ocasionada por los diferentes procesos agrícolas. De igual forma, saben que generar este tipo de cultivos les permite obtener la certificación internacional como productores orgánicos o ecológicos.

En efecto, conscientes del desgaste que se le ocasiona a las tierras, los caficultores asumen la responsabilidad de incorporar prácticas de cultivo diferentes a las convencionales, eliminando todos aquellos productos nocivos para el medio ambiente y utilizando un sistema de producción para autoabastecerse y autorregularse, para lograr de este modo una calidad de vida para sus familias y los consumidores.

En realidad, este tipo de caficultura se presenta como una alternativa sana y sostenible para evitar el deterioro de nuestro ecosistema y para conservar la biodiversidad en zonas de gran importancia. Se destaca, además, la responsabilidad social y ambiental en el proceso de producción de un grano de alta calidad, la promoción de la cultura cafetera, la generación de empleo y, por supuesto, la promoción del valor agregado al café.

Referencias

- Café de Colombia. (Julio de 2016). Editorial. Obtenido de Café de Colombia web site: <http://www.cafedecolombia.com/cci-fnc-es/index.php/archives/C212>
- Rainforest Alliance. (2016). Café. Obtenido de Rainforest Alliance web site: <http://www.rainforest-alliance.org/es/work/agriculture/coffee>