



PROYECTO:

Innova Cacao Sostenible

Fortalecimiento y escalamiento de innovaciones sostenibles en la cadena de valor del cacao.


CADENA DE VALOR DEL CACAO


 Perú es uno de los principales centros de origen del cacao.

 Cultivo permanente de mayor extensión en el Perú.

 Perú es el tercer exportador mundial de cacao orgánico y el octavo de cacao.

 182 000 hectáreas dedicadas al cultivo de cacao.

 Fuente de empleo para más de 90 000 pequeños productores.

 Crecimiento sostenible y dinámico de las exportaciones de cacao y derivados:



RELEVANCIA

La ICCO¹ reconoce que el 75% del cacao que se exporta de Perú es fino de aroma, lo cual le confiere al origen peruano atributos sensoriales de aromas y sabores que junto con su carácter orgánico y de comercio justo, constituyen ventajas diferenciales claves para su posicionamiento internacional². Adicionalmente, existe una tendencia creciente en la demanda global de cacao de calidad, con estándares sostenibles, dirigidos a mercados exigentes y de mayor valor.

Para potenciar la competitividad de la cadena de valor y desarrollar una oferta exportable, competitiva y sostenible de cacao es necesario afrontar desafíos como:

1. El cumplimiento de los requisitos de sostenibilidad establecidos en la nueva regulación de la Unión Europea que exige productos que provengan de fincas libres de deforestación,
2. El sostenimiento de la integridad y trazabilidad de la producción orgánica (cuestionada por la presencia de trazas de agroquímicos) y;
3. El incremento continuo de la productividad del cacao, seriamente afectada por las plagas y enfermedades derivadas del cambio climático, por la escasez y costos de los insumos y las limitadas prácticas culturales de los productores.

Por ello es crucial facilitar el conocimiento y financiamiento de nuevas tecnologías, servicios e insumos para una producción sostenible y resiliente al cambio climático y crecientemente productiva para las exigencias de los mercados.



SOBRE EL PROYECTO

OBJETIVO

Apoyar en la mejora de la competitividad empresarial y sostenible de las organizaciones mediante el fortalecimiento e incremento de su oferta exportable de cacao en las regiones de Piura, Amazonas y San Martín.

COMPONENTES

Innovación para una productividad sostenible

Se impulsará la incorporación de nuevas tecnologías, servicios e insumos de producción sostenible y resilientes al cambio climático en las organizaciones, a través de:

- Implementación de técnicas de producción sostenible en las fincas de los productores de cacao, orientadas a mejorar la productividad.
- Desarrollo de oferta de servicios e insumos por parte de las organizaciones, que les permita ampliar la cobertura hacia sus asociados.
- Generar información y facilitar el acceso a tecnologías para la producción y uso del biochar, así como de abonos sólidos y líquidos.
- Generar propuestas técnicas y económicas viables, para asegurar la escalabilidad de las experiencias piloto de generación de valor agregado a nivel productivo desarrolladas por las organizaciones.

Mecanismos tecnológicos, financieros y comerciales.

Se generarán oportunidades para el acceso a mecanismos tecnológicos, financieros y comerciales que permitan la sostenibilidad de las organizaciones en el mercado internacional, a través de:

- Fortalecimiento de las capacidades y competencias en las organizaciones para el cumplimiento de las certificaciones y normas internacionales.
- Implementación de sistemas de trazabilidad, georreferenciación y polígonos para el cumplimiento de la regulación de la Unión Europea para productos libres de deforestación.
- Establecimiento de mecanismos y estrategias de incidencia para la generación de propuestas, políticas y recursos de parte del sector público, orientadas a la producción sostenible de cacao.
- Generación de modelos de articulación entre las organizaciones y otros actores del ámbito de intervención, para el acceso a los mercados nacionales e internacionales.

1. Organización Internacional del Cacao: <https://www.icco.org>
2. Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



PRINCIPALES RESULTADOS ESPERADOS



Alrededor de 1000 productores incrementan sus ingresos en 15%.



ORGANICO

Oferta sostenible de 4000 toneladas de cacao con certificación orgánica de 11 organizaciones.



Incremento en 10% del volumen de las exportaciones de cacao orgánico de las cooperativas beneficiarias.



Innovación para una productividad sostenible



Organizaciones incrementan en 10% el número de productores con certificación orgánica.



Alrededor de 1000 productores aplican prácticas de producción sostenible de cacao y logran incrementar su producción en 15%.



11 organizaciones amplían la provisión de servicios e insumos a sus asociados.



Una organización escala la producción y comercialización de biochar.



Mecanismos tecnológicos, financieros y comerciales



50 profesionales de las 11 organizaciones conocen e implementan la debida diligencia de acuerdo a las regulaciones de la UE.



100% de los productores de las 11 organizaciones (3352 productores) cuentan con la información de sus fincas con georreferenciación y polígonos en el marco del cumplimiento de la regulación de la UE sobre libre deforestación.



11 organizaciones mantienen su certificación orgánica e implementan sistemas de trazabilidad de acuerdo con la normativa europea.



5 organizaciones comercializan de manera conjunta 500 toneladas de cacao.

ACERCA DE SECOMPETITIVO

El Programa SeCompetitivo – Fase III es una iniciativa de la Cooperación Económica Suiza – SECO, en colaboración con el Ministerio de Economía y Finanzas, a través de su Viceministerio de Economía y de la Secretaría Técnica del Consejo Nacional de Competitividad y Formalización, como contraparte nacional. SeCompetitivo cuenta con HELVETAS Swiss Intercooperation como facilitador nacional; así como, con la participación del Consejo Privado de Competitividad y la Cámara de Comercio de La Libertad, en representación del sector privado.

www.secompetitivo.com

CONTACTO

APPCACAO

Asociación Peruana de Productores de Cacao
Jr. Sáenz Peña N° 525 - Int. 605, Magdalena del Mar - Lima
T: +51 1 5666067
E: imagen@appcacao.org / gerencia@appcacao.org
www.appcacao.org

Cooperación Económica Suiza - SECO

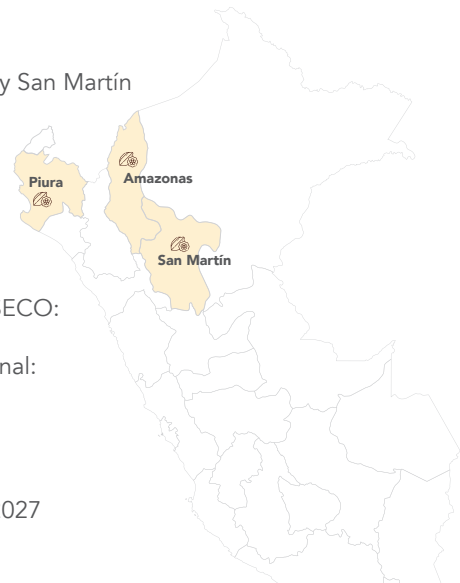
E: lim.seco@eda.admin.ch
www.cooperacionsuiza.pe/seco/
Síguenos en Twitter @SECO_Peru

HELVETAS Perú

Facilitador Nacional de SeCompetitivo
Av. Ricardo Palma 857, Miraflores.
Lima, Perú
T: +51 1 4440493
E: peru@helvetas.org
www.helvetas.org/es/peru

ÁMBITO DE ACTUACIÓN:

Regiones de Amazonas, Piura y San Martín



PRESUPUESTO:

Total USD 727,300
Co-financiamiento SECO:
USD 400,000
Contrapartida nacional:
USD 327,300



DURACIÓN:

Mayo 2024 – Abril 2027



PRINCIPALES SOCIOS Y ALIADOS:

- Alianza CIAT – Bioversity
- Cooperativa de Ahorro y Crédito Norandino
- Originals Beans
- ETHIQUABLE
- LATITUDES
- MIDAGRI
- SIPPO
- Proyecto MiCacao – GIZ ejecutado por Helvetas Perú
- Mesas Técnicas Regionales de Cacao de San Martín, Amazonas y Piura.

ORGANIZACIONES BENEFICIARIAS:

- ACOPAGRO
- Allima Cacao
- APPROCAP
- APROCAM
- ASPROC NBT
- Central Cacao Aroma de Tocache
- CEPROAA
- Choba Choba
- MANASABA
- Norandino
- Oro Verde.

