

ECUADOR

CAFÉ AMAZÓNICO SOSTENIBLE Y LIBRE DE DEFORESTACIÓN





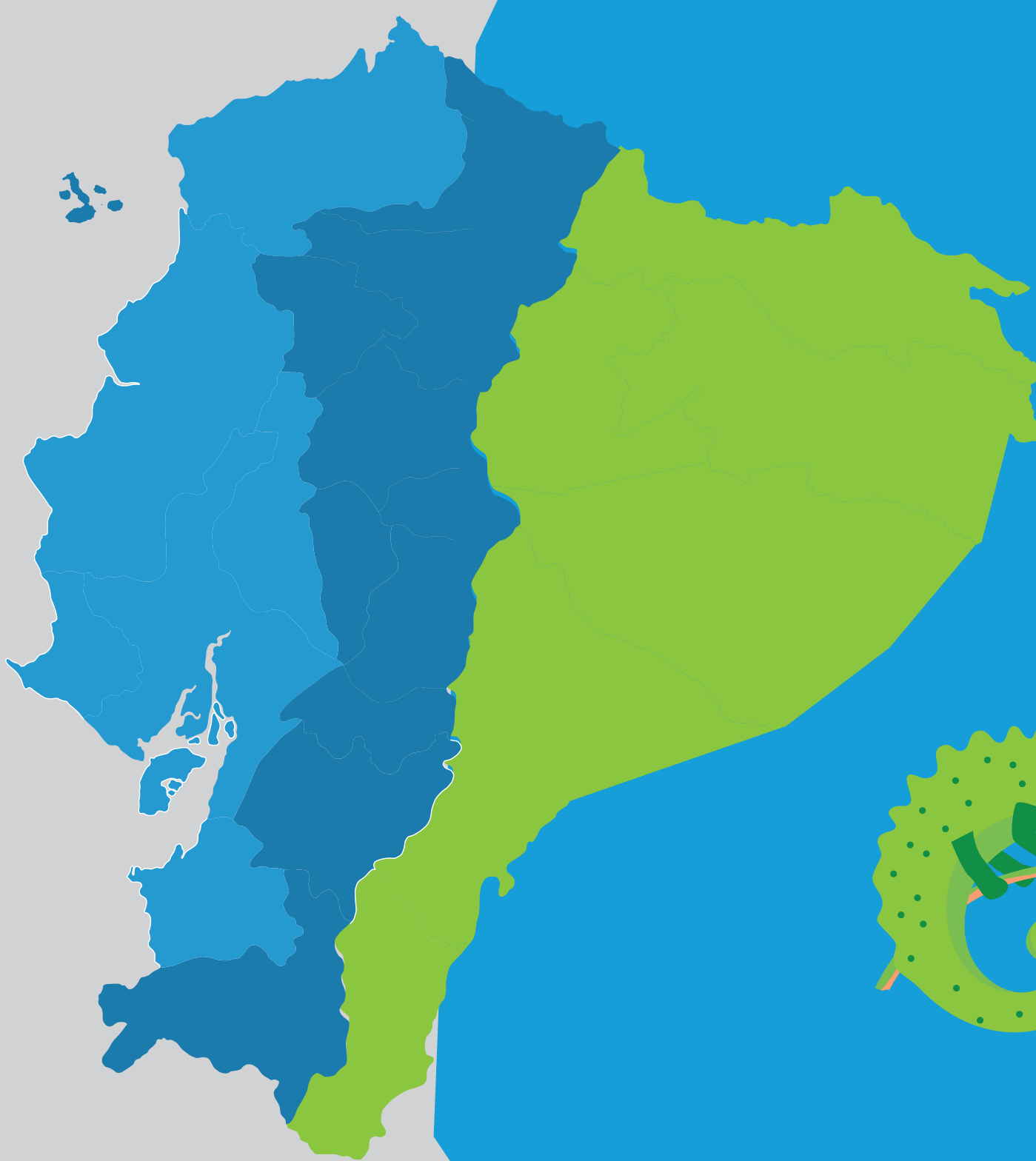


ECUADOR

le brinda al mundo
la producción
que el

PLANETA NECESITA

Amigable con los
bosques



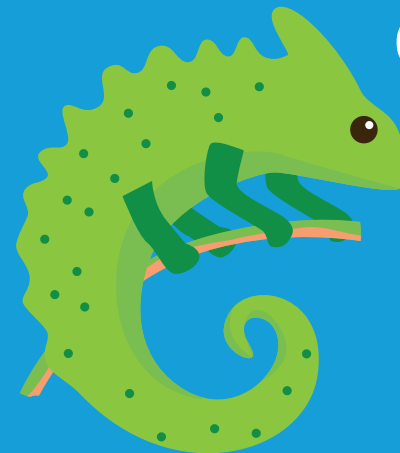
ECUADOR

es uno
de los

17

PAÍSES

megadiversos



El Ecuador tiene:

10%

BIODIVERSIDAD
DEL PLANETA

Su territorio:

51%

BOSQUE
NATIVO

$\frac{1}{3}$

ÁREAS
PROTEGIDAS

Las tierras bajas de la Amazonía albergan

28%

ESPECIES DE
REPTILES Y ANFIBIOS

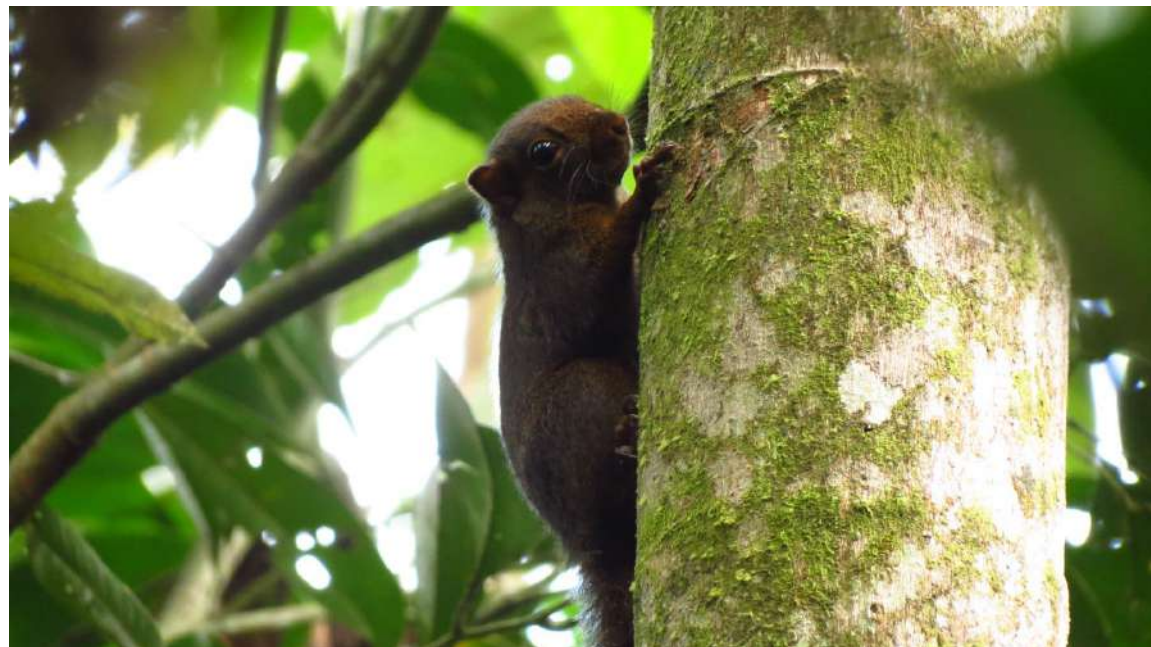
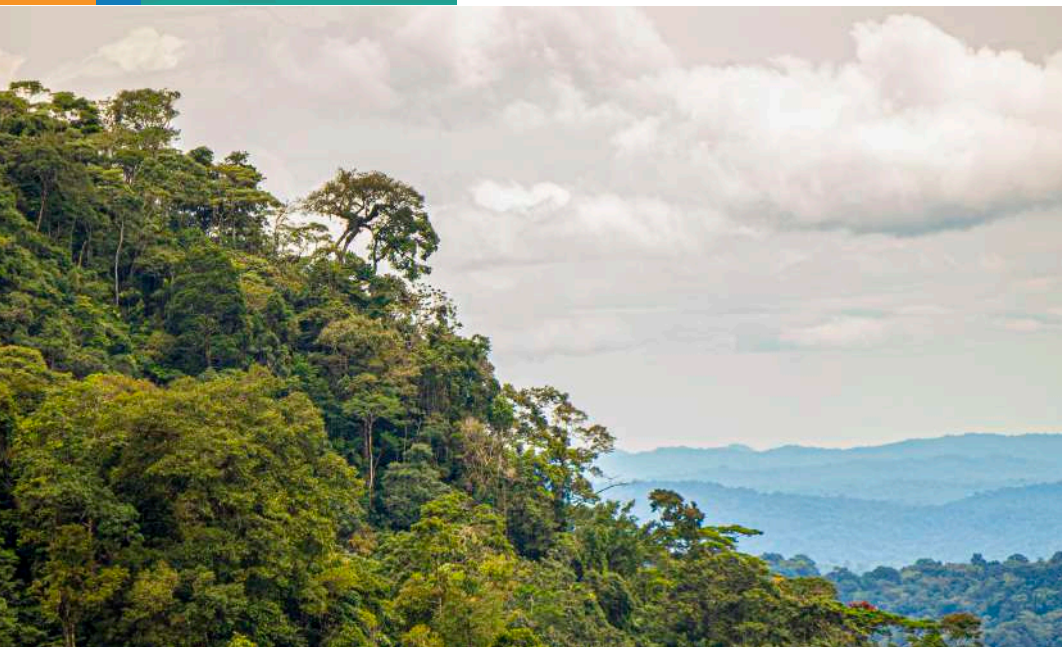
4.857

ESPECIES

235

ENDÉMICAS





REDUCCIÓN DE EMISIONES POR DEFORESTACIÓN Y DEGRADACIÓN DE LOS BOSQUES

Ecuador es uno de los países pioneros en la implementación del mecanismo de Reducción de Emisiones de Gases de efecto invernadero por la Deforestación, la Degradación de los bosques, la conservación, el aumento de las reservas de carbono y el manejo forestal sostenible - REDD+, cuyo trabajo inició en el 2009 y avanzó con la emisión del Plan de Acción REDD+: Bosques para el Buen Vivir 2016-2025.

El 74% de los bosques del país se encuentran en la región amazónica, área localizada en la parte oriental del Ecuador que tiene una extensión de 120.000 km², en donde viven 11 nacionalidades indígenas y habitan el 8% de todas las especies animales y el 10% de la flora del planeta, es por ello que ha sido denominado como uno de los 17 países megadiversos del mundo (Convention on Biological Diversity, 2020).



¿QUÉ ES PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y LIBRE DE DEFORESTACIÓN?

Ecuador con el objetivo de proteger los bosques y aprovechar los recursos naturales, define a la **PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y LIBRE DE DEFORESTACIÓN**, como aquella que permite obtener alimentos de forma estable, saludable, económicamente viable, socialmente aceptable, en armonía con el medio ambiente y preservando el potencial de los recursos naturales productivos y del suelo. Garantiza que en su proceso de producción no se han realizado actividades de deforestación, considerando un año base". Alineado a la política que regula el enfoque del Ecuador en REDD+.



Las autoridades nacionales Agropecuaria y Ambiental del Ecuador, a través de PROAmazonía implementado por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), fomentan la transición a la producción sostenible y libre de deforestación en tres puntos de las cadenas de valor en café: producción primaria, acopio y procesamiento y comercialización.

LAVAZZA aprecia el café sostenible y libre de deforestación

Por primera vez, Lavazza, el fabricante italiano de productos de café y el PNUD firmaron en el 2019 un Memorando de Entendimiento (MOU); en el que el Ecuador fue seleccionado como país piloto para la producción de café libre de deforestación. Esto gracias a los avances del Ministerio de Ambiente, Agua y Transición Ecológica; y el Ministerio de Agricultura y Ganadería, quienes trabajan bajo el enfoque REDD+ y apoyan esta iniciativa.

Como parte de este proceso, en 2021, Lavazza y PROAmazonia inauguraron un programa de capacitación semipresencial dirigido a más de 50 productores de diferentes organizaciones de las seis provincias amazónicas. El objetivo de esta capacitación fue fortalecer el conocimiento de los productores de café en temas relacionados a la calidad y la comercialización de los mismos.

Los contenidos que se incluyeron en este taller ayudaron a los productores a tener una mejor comprensión de la

LA AMAZONÍA ECUATORIANA EN TRANSICIÓN A LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y LIBRE DE DEFORESTACIÓN

perspectiva de la industria en términos de análisis sensorial, canales de distribución, logística y preferencias de los consumidores, entre otros temas de interés para los caficultores.

Nota: Lavazza comprará a Ecuador un contenedor de 69 kilos de café arábica sostenible. Esto beneficiará a más de 400 productores. El proceso de exportación se realizará a través de FAPECAFES, organización que está conformada por seis Asociaciones de Pequeños Cafeteros de la región sur de Ecuador, las cuales forman parte del piloto de seguimiento de deforestación y trazabilidad que impulsa PROAmazonía.



LAVAZZA
TORINO. ITALIA. 1895



EL CAFÉ

es uno de los rubros agrícolas más representativos de la economía nacional

34%

se produce en la Amazonía

6

provincias amazónicas lo producen

DEL 34% PRODUCIDO EN LA AMAZONÍA:

85%

se produce en:
Sucumbíos,
Orellana y Zamora
Chinchi

68%

es café robusta

32%

es café arábigo

En el sur de la Amazonía ecuatoriana, el proceso de comercialización asociativa de café desarrollado por la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños cafetaleros ecológicos del Sur -FAPECAFES-, ha motivado la incursión en nuevos mercados competitivos que requieren el producto en mayor volumen, con calidad, certificaciones orgánicas y de comercio justo, producido bajo estándares de sostenibilidad y conservación de los bosques.





FAPECAFÉS

La Federación, es una empresa asociativa creada en el 2002. Actualmente, conformada por más de 1.800 productores y productoras de seis organizaciones: Asociación Agroartesanal de Productores de Café de Altura Puyando (PROCAP), Asociación de Producción Agropecuaria Marcabelí Cafetalero (ASOPROAMARCA), Asociación de producción Cafetalera del Sur Oriente de la Provincia de Loja (PROCAFEQ), Asociación Agroartesanal de Productores Ecológicos de Palanda y Chinchipe (APECAP), Asociación Agropecuaria de productores orgánicos Cuencas del Río Mayo (ACRIM), Asociación Agroartesanal de Productores Ecológicos de Café Especial del Cantón Loja (APECAEL).

Todas las asociaciones tienen estructuras organizativas similares. Están conformadas por grupos de base, cuyo objetivo es brindar producción de café de calidad. Cada asociación tiene representación en la junta directiva, quienes, junto con el Gerente de la Federación, toman decisiones sobre contratos de exportación, establecimiento de precios, avances de cosecha en cada zona, etc.

La Federación mediante su equipo administrativo, es la encargada de realizar todo el proceso de recepción del café de diferentes zonas; preparación del café para exportación, embarques, negociación de contratos, fijación de precios, seguimiento de cobro de ventas, pagos a cada asociación, entre otras funciones.

Características del café arábica verde:

Café especial
de altura

Distintos orígenes
y /o blends

Puntajes superiores
a 80 puntos



Evolución volumen comercializado por FAPECAFÉS:

PRODUCTO	2018	2019	2020	2021	PROYECCIÓN 2022
Café verde arábica (# qq)	5,751	7,389	8,173	8,864	9,502
Café verde robusta (# qq)	418	500	560	600	650
Total	6,169	7,889	8,733	9,464	10,152

Mercados: Fapecafés exporta a EEUU, CANADA, EUROPA, FRANCIA, GRECIA, SUIZA.

Dos de las organizaciones que conforman FAPECAFÉS, **APECAP** y **ACRIM** y que se encuentran ubicadas en la provincia de Zamora Chinchipe, han sido beneficiarias de la asistencia técnica de PROAmazonía, con el fin de fortalecer sus capacidades de producción sostenible. Así, se han ejecutado 12 Escuelas de campo con un grupo de 223 beneficiarios, quienes recibieron capacitación en temáticas productivas, ambientales, comerciales y de cooperativismo.

Adicionalmente, con el objetivo de mantener la calidad del cacao producido y mejorar su procesamiento, se repotenció la infraestructura de post cosecha de ambas organizaciones.

APECAP y ACRIM, son además parte del piloto de trazabilidad de producción libre de deforestación que incluye el uso de una herramienta tecnológica con el aplicativo QFIELD, mediante el empleo de teléfonos celulares para mapear los perímetros de finca

de cada productor. El monitoreo de conservación de bosque se realiza a través de tecnologías de sensores remotos de libre acceso y de amplia difusión como la provista por la plataforma Global Forest Watch.



www.fapecafes.org.ec



09-61-411-772



07-3-099-603/604



presidencia@fapecafes.org.ec
oliverosalverca@gmail.com



Fapecafes



Oferta de café amazónico sostenible:

	APECAP	ACRIM
FINCAS GEORREFERENCIADAS	164 fincas	190 fincas
PRODUCTORES	191	191
TOTAL HA. FINCAS	3.299,76	2.701,25
TOTAL HA CAFÉ	530,8	477,5
BOSQUE NATIVO HA (2018 MAATE)	1.652,38	469,11
OFERTA PRODUCCIÓN ANUAL CAFÉ ORO ARÁBIGA	10.000 qq	6,000 qq
COSECHA	May - Oct	Abr - Sep

Certificaciones: FAPECAFÉS mantiene certificaciones grupales de comercio justo -FLO, Sello de pequeños productores -SPP, que amparan a sus organizaciones de base, certificación orgánica a la planta procesadora BCS.



ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ORGÁNICOS CUENCAS DEL RÍO MAYO (ACRIM)

PRODUCTORES:

191
ASOCIADOS

63
MUJERES

128
HOMBRES

USO DEL SUELO:


2.701
TOTAL HA

477
HA DE CULTIVO
DE CAFÉ

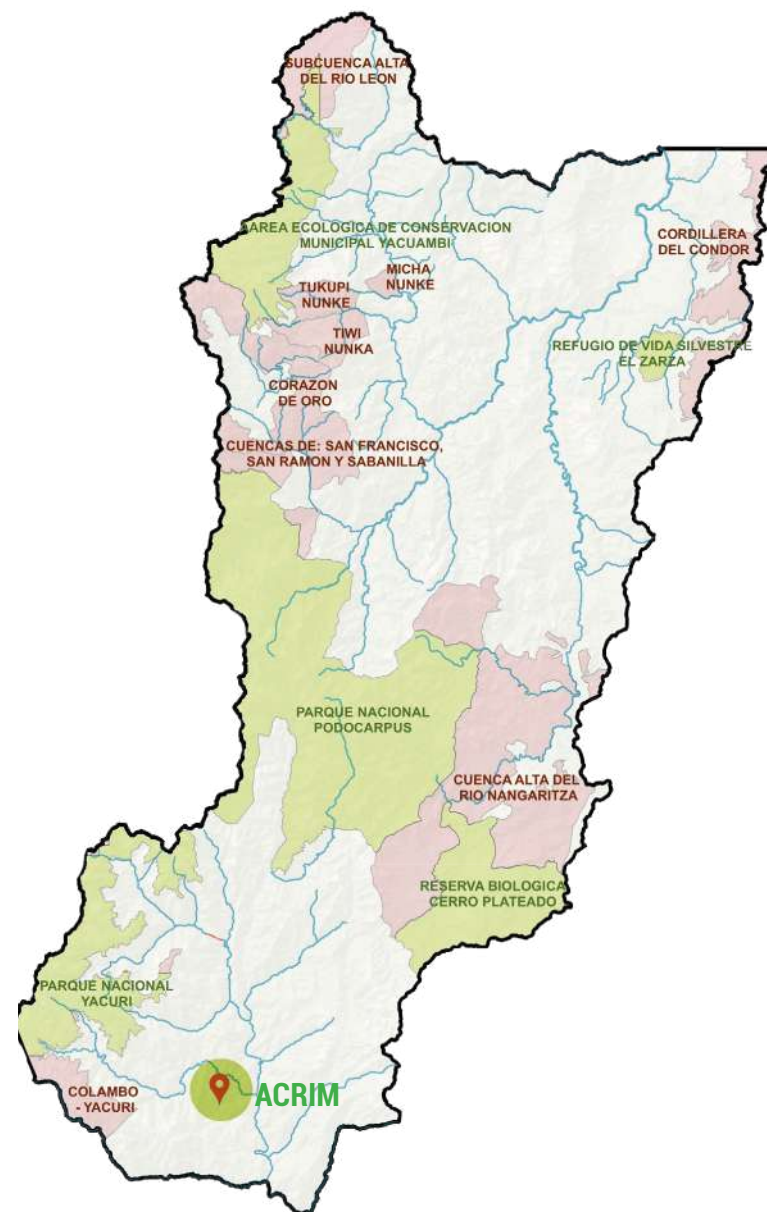
470
HA DE
BOSQUE

IMPORTANTE:



**PRODUCCIÓN
ORGÁNICA**

Los cultivos de plátano y yuca utilizan la misma superficie del café por tratarse de un sistema agroforestal combinado.



Descripción del perfil organoléptico del café de ACRIM

NOTAS DEL CATADOR:

83 puntos: Café limpio, con notas a panela, nuez, frutos secos y almendra.

84 puntos: Café con una acidez alta, notas cítricos, naranja, sabor afrutado, chocolate, uvas, moras, pasas.

86 + puntos: Café con notas florales, jazmín, durazno néctar, una acidez brillante, residual duradero.

Certificaciones: ACRIM mantiene certificaciones de comercio justo - FLO, Pequeños productores - SPP a través de FAPECAFÉS. Además, cuentan con certificación orgánica para Estados Unidos – USDA Organic, y para la Unión Europea KIWA.. Buenas prácticas agrícolas BPA y en proceso para la certificación BPA+ libre de deforestación.

ACRIM está ubicada en la ciudad de Zumba, en el cantón Chinchipe al sur de la provincia de Zamora Chinchipe, en la frontera del Ecuador con Perú.



www.acrim.org.ec



07-3-059-746



09-88-373-001



info@acrim.org.ec
presidencia@acrim.org.ec



Acrim

Variedades de café cultivadas:

Típica	25%
Bourbom	24%
Caturra y otras	20%

ASOCIACION AGROARTESANAL DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS DE CAFÉ DE ALTURA DEL CANTÓN PALANDA (APECAP)

PRODUCTORES:

202
ASOCIADOS

33
MUJERES

169
HOMBRES

USO DEL SUELO:


2.670
TOTAL HA

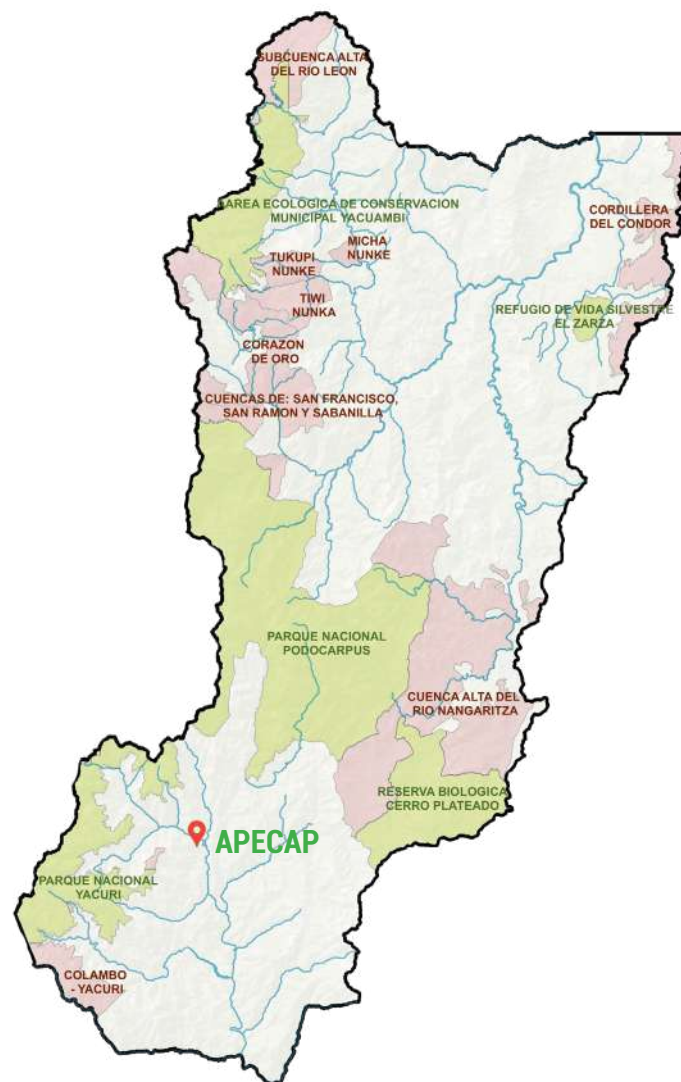
367
HA DE
CULTIVO

1.652
HA DE
BOSQUE

IMPORTANTE:



APECAP recibió el primer lugar en el concurso de la Taza Dorada en el año 2015.





Descripción del perfil organoléptico del café de APECAP

NOTAS DEL CATADOR:

La calidad en taza de manera general podemos decir; que tienen fragancias de chocolate, floral, caramelo, vainilla, frutos rojos, cascara de naranja, panela. Acidez media alta, cuerpo medio, residual duradero. Podemos encontrar lotes con puntajes en taza desde 82 hasta 89 puntos en el formato de cata de la SCAA.

Debido a que las zonas de producción cuentan con climas y temperaturas ideales para la producción de cafés de alta calidad.



www.apecap.org



apecap.infinito@gmail.com



07-3-040-907



09-60-604-552



Apecap

Variedades de café cultivadas:

Típica	35%
Bourbom	14%
Caturra	15%
Castilla	20%
Híbrido F1	10%
Catimoro	10%

APECAP Se encuentra ubicada en el cantón Palanda de la provincia de Zamora Chinchipe. Fue constituida en el año 2002.



ECUADOR

le brinda al mundo
la producción
que el



PLANETA NECESITA

con sabores
únicos





Ecuador a través de su política nacional REDD+ vincula sus esfuerzos para disminuir la deforestación con las agendas y las políticas prioritarias de los sectores económicos del país. Así también, promueve el manejo sostenible e integrado de los recursos naturales contribuyendo a la erradicación de la pobreza y al desarrollo humano sostenible.



www.proamazonia.org | www.ambiente.gob.ec | www.agricultura.gob.ec

PROAmazonía



Ministerio del Ambiente,
Agua y Transición
Ecológica

Ministerio de
Agricultura
y Ganadería

Gobierno
del Encuentro | Juntos lo
hacemos posible