

Apropiación de la Cadena Productiva del Cultivo del Café.

Curso de Capacitación No. 3

Posibles mercados donde se pueden comercializar un producto de calidad.

Hablaremos sobre los mercados que pagan por la calidad del café.

También escucharemos la opinión de algunos compañeros que venden para esos mercados.

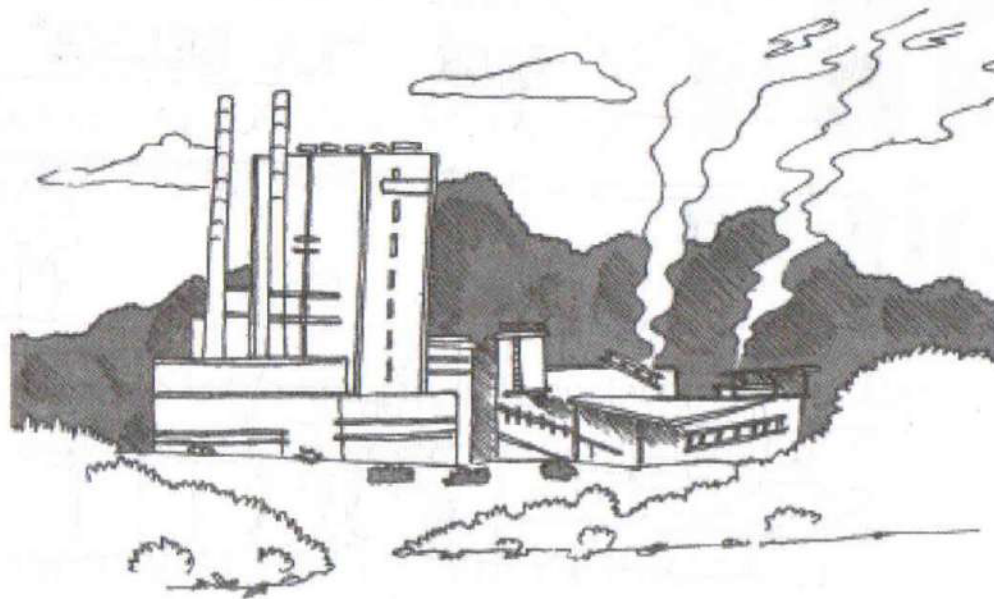
03 de Octubre del 2008

Mercados para el café de calidad



En las clases anteriores vimos que **mejorar la calidad del café y avanzar poco a poco en la cadena comercial** son pasos que pueden ayudarnos a conseguir mejores precios por nuestro café.

Para poder comercializar nuestro café a mejores precios es necesario que sepamos qué calidades de café producimos. También debemos saber conservar la calidad en todo el proceso de transformación a pergamino, oro, tostado y molido.



Casi todo el café se destina al consumo masivo, es decir que se vende a la industria en grandes cantidades sin tomar en cuenta el origen y calidad.

Pero hay mercados para cafés especiales, que pagan un precio mayor.



Esto es porque hay grupos de consumidores dispuestos a pagar más, lo que llamamos sobreprecio, por un café que ofrezca otras cualidades como el compromiso con el cultivo ecológico, la salud o la distribución más justa del dinero.

Recordemos cuáles son algunos nichos de mercado que actualmente tienen un sobreprecio:

CAFÉ ORGÁNICO

Se cultiva utilizando prácticas de conservación y cuidado del medio ambiente, sin uso de agroquímicos.

México es el primer productor mundial de café orgánico.

Muchos productores han comenzado a cultivar este café porque el uso de agroquímicos cansó los suelos y sin su uso disminuyeron los costos de producción.

Sin embargo para vender café orgánico hay que pasar un proceso de certificación de nuestro café y así obtener un sello de café orgánico. Para obtener la certificación tardamos de menos tres años y también tiene un costo.

CAFÉ ESPECIAL O DE ORIGEN

En algunas zonas el café tiene características únicas debido a su lugar de origen, esto es por el tipo de suelos, climas y humedad entre otras cosas.

Estas características pueden darle a nuestro café una calidad única que sea reconocida en el mercado.

Es importante conocer la calidad de nuestro café para descubrir las características especiales en la taza, y que nos pueden dar la posibilidad de venderlo con un mejor precio.

CAFÉ DE COMERCIO JUSTO

Lo que se busca es que el pequeño productor reciba un precio justo por su café.

Para ello se promueve un trato más directo entre productores y compradores, quitando intermediarios del camino.

Los productores deben cumplir con reglas sociales y ambientales para obtener la certificación y de esta manera tener más posibilidades de obtener un sobreprecio.

A su vez, este esquema de comercio justo también promueve reglas para los comercializadores, por ejemplo, que proporcionen créditos al productor, hasta por 60% del valor del café que le van a comprar.

CAFÉ BAJO SOMBRA

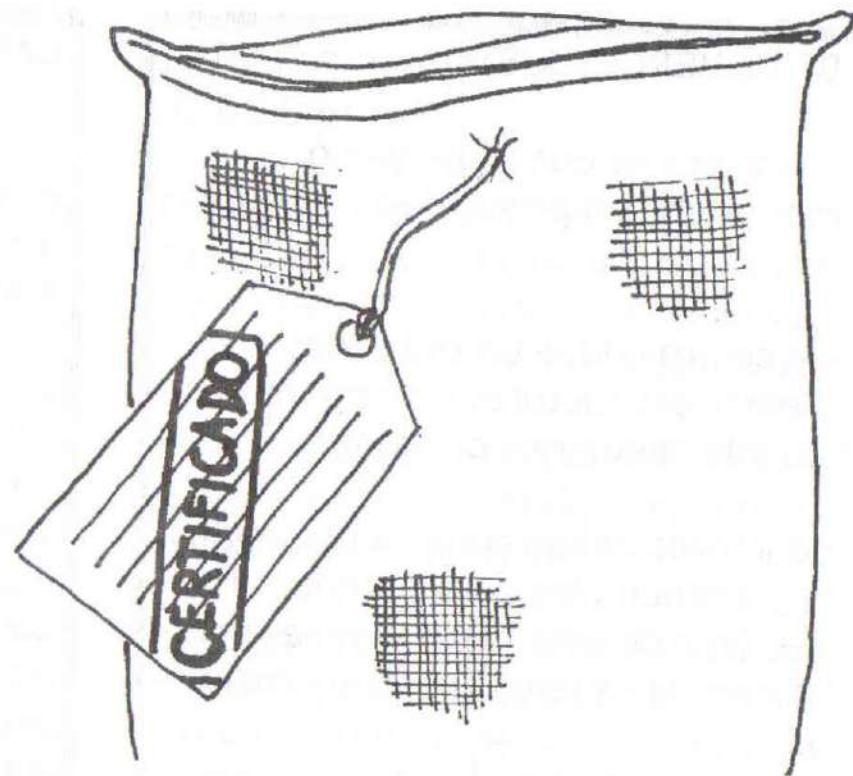
El café producido bajo sombra conserva el medio ambiente y la biodiversidad, es decir, permite la sobrevivencia de una gran diversidad de plantas y animales.

Esto es una ventaja con respecto a otros países, pues cada vez se valora más la protección de los recursos naturales y del ambiente.

Las plantaciones bajo sombra son un lugar en donde pueden habitar más de 150 especies de plantas nativas y de animales.

Además la combinación de árboles de sombra nos permite obtener diversos productos o ingresos para nuestra familia.

Como el café orgánico, el café de comercio justo y el café especial o de origen también requieren de un proceso de certificación que tiene un costo.

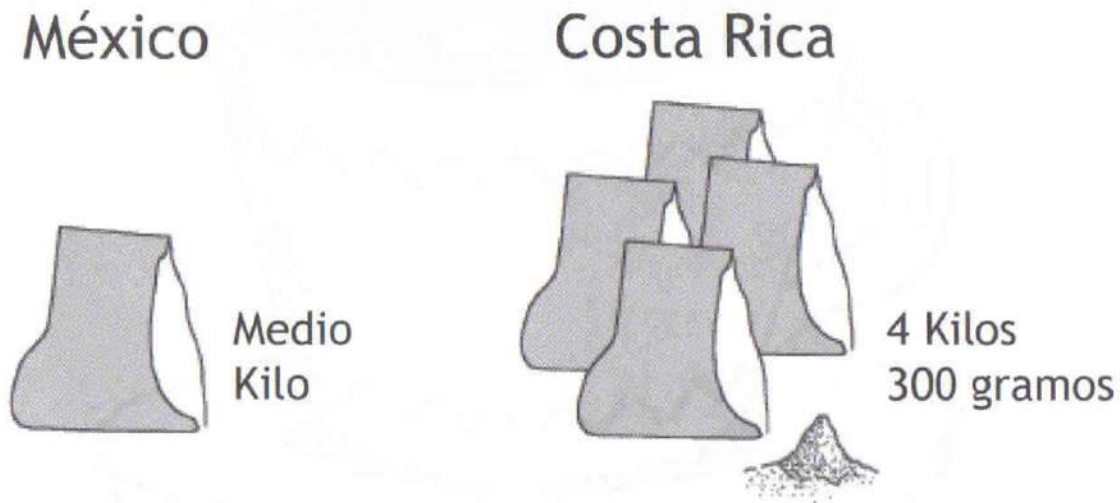


Debemos tener en cuenta que estos mercados son por ahora pequeños, y representan una buena alternativa para diferentes organizaciones que hace muchos años comercializan. Pero sólo pueden acomodar allí una pequeña parte de la producción de sus socios.

Otro desafío en el que tenemos que participar todos es promover el consumo nacional.

Como vimos en las clases anteriores, el consumo nacional de café es muy bajo. No hay hábito de tomar café y menos café de calidad.

Comparemos cuanto café consume al año, una persona de México frente a una persona de Costa Rica, que es otro país productor.



Es necesario mejorar la calidad del café que destinamos al consumo nacional, ya que generalmente exportamos lo mejor y dejamos para nosotros los cafés de peor calidad.