



Informe Productores de Café



ACERCA DE LA COOPERATIVA

Fecha Fundación: 2000

Nº de miembros: 289

Producción anual: 23 contenedores

ACERCA DEL PRODUCTO

Varietades: Typica, Bourbon, Mondo, Novo, Catimor, Pache, Caturra

Elevación: 1.250 – 1.800m

Procesamiento: Procesamiento mojado, secado con energía solar

Características: acidez y cuerpo mediano , ligeramente afrutado

Época de cosecha: Mayo- Octubre

Época de exportación: Mayo- Diciembre

Producción Orgánica: 1%

Agencia de Certificación Orgánica: IMO

APROCASSI, PERÚ

Situada en la provincia Cajamarca en Perú, la Asociación Provincial de Cafetaleros Solidarios San Ignacio (APROCASSI) fue fundada en el año 2000 para proporcionar a los agricultores pequeños un precio más alto por su producto, el café. Obtuvo la certificación para el café en el año 2001 y ya a financiado varios proyectos sociales y productivos.

APROCASSI pretende producir café de alta calidad y mejorar las condiciones de vida de sus miembros.

APROCASSI ha invertido las ganancias del precio de Comercio Justo en las siguientes iniciativas:

- **Calidad del café.** La cooperativa tiene un equipo de asistencia técnica que forma a los miembros en la técnica del procesamiento del café.
- **Nivel de vida.** Los ingresos adicionales posibilitan que los miembros hagan mejoras en sus casas
- **Micro-empresas.** APRCOCASSI provee a los agricultores de créditos pre-cosecha
- **Sanidad.** La cooperativa tiene un programa de educación sanitaria que informa a los miembros y sus familias sobre nutrición
- **Educación:** La organización financia una escuela que facilita a los miembros formación en administración y finanzas

“Estamos agradecidos a FAIRTRADE porque nos ha ayudado en hacer realidad nuestro sueño de encontrar nuevos mercados para nuestro café. Hoy ya se ven los efectos positivos del Comercio Justo en cada agricultor de APROCASSI. El acceso a nuevos mercados nos va a ayudar en superar la crisis del café en nuestro país. “