



Informe Productores de Café



ACERCA DE LA COOPERATIVA

Fecha Fundación: 1995

Nº de miembros: 3 200

Producción anual: 118 contenedores

ACERCA DEL PRODUCTO

Varietades: típica, Bourbon, Caturra, Pache

Elevación: 900 – 1 700

Procesamiento: Procesamiento mojado,
secado al sol

Características: acidez normal, buen aroma y
cuerpo

Época de cosecha: Abril-Noviembre

Época de exportación: Abril-Noviembre

Producción Orgánica: 60%

Agencia de Certificación Orgánica: IMO,
Naturland, Biolatina

Web: www.cepicafe.com.pe

CEPICAFÉ, PERÚ

Cepicafé es una asociación de 35 pequeñas cooperativas en el Norte de Perú. Creada en 1995, el objetivo de la cooperativa es mejorar la calidad de vida de las familias que producen el café así como contribuir al desarrollo sostenible de la región.

Con la ayuda de las ganancias de las ventas de Comercio Justo Cepicafé ha invertido dinero en los siguientes programas:

- **Compra de material** para mejorar la infraestructura productiva, incluyendo cuatro plataformas para el secado del café y 400 despulpadoras
- **Asistencia técnica:** Cepicafé ha formado sus miembros en cultivo orgánico y técnicas de control de calidad.
- Se ofrecen a los productores **créditos pre-cosecha** y **hipotecas** para financiar la compra o reforma de viviendas.
- **Construcción de infraestructura:** edificio de dos plantas para la sede de la cooperativa con despachos, almacenes y una cafetería. Además se construyeron centros culturales en varios municipios.
- **Promoción de la educación:** Cepicafé otorga becas para la educación secundaria y universitaria.
- **Proyectos con mujeres:** La asociación apoya a las productoras de café con talleres de producción y gestión.

“La mayor contribución del Comercio Justo es la transformación del cultivo del café en una actividad rentable que el productor pueda ejercer con dignidad.” Santiago Paz, Gerente.