

Grupos productores

Agropia (Peru)

SITUACIÓN

En la provincia de Huancavelica entre 3 500 y 4 300 m de altitud



ETHIQUABLE y AGROPIA

La región de Huancavelica está considerada como el departamento más pobre de Perú con una inseguridad alimentaria importante. El 88 % de la población allí es pobre, entre los que está el 74 % extremadamente pobre. Fue ampliamente afectada por la violencia del Sendero Luminoso y la represión militar, marcando profundamente a la población, sus víctimas y sus desplazados.



Una multitud de instituciones públicas y no gubernamentales interviene en la región, sin integrar necesariamente la voz de la sociedad civil. Las inversiones públicas para el desarrollo son destinadas a infraestructuras y muy poco en el desarrollo de los "recursos humanos". Por otra parte, las comunidades rurales no tienen acceso a los espacios de concertación y de decisión donde podrían ejercer su derecho de control y su participación. Sin embargo las comunidades poseen otra riqueza: los papás nativas. Como no están valorizadas por el mercado local, los papás nativas son principalmente destinados al consumo de las familias. A ojos de los productores, representan una herencia y una cultura milenaria.

La organización:

Agropia es una cooperativa compuesta por 65 pequeños productores que cultivan patatas, avena y cebada. El proyecto está situado en Pazos (Perú), en la provincia de Huancavelica a una altura de 4300 metros. Esta provincia se encuentra entre las más pobres en Perú y muestra una gran inseguridad alimentaria.

En 2008, la ONG Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras decide llevar a cabo un programa de desarrollo para reforzar la gobernanza y la promoción de la economía local de las comunidades campesinas de Huancavelica. Uno de los ejes del programa concierne a la organización de la producción de patatas nativas en las comunidades del distrito de Pazos y la transformación en patatas fritas a la inglesa de colores del comercio justo con apoyo de Ethiquable.

El trabajo de AVSF consiste en un apoyo técnico a la producción, aconsejar y acompañar a la constitución de los productores en cooperativa, la certificación en comercio justo y agricultura biológica, el fortalecimiento organizativo sobre el tema del liderazgo, de la transformación y de la exportación de patatas fritas a la inglesa hacia mercados exteriores. El trabajo de Ethiquable consiste en definir un producto susceptible de interesar a los consumidores europeos y asegurar una salida comercial a las patatas fritas a la inglesa. Nicolas, agrónomo de Ethiquable presente en América latina asegura el enlace y les aporta un apoyo técnico a los productores de AGROPIA





Impacto del Comercio Justo:

La cooperativa Agropia es la primera organización de productores de esta región que ha iniciado la comercialización completa y directa de sus patatas: desde la producción, transformación en patatas fritas hasta la exportación.

La venta y comercialización de las patatas fritas de color permiten un ingreso adicional de unos 2000 soles cada año. (aproximadamente el 15% de los ingresos medios de una familia).

Uno de los efectos más positivos de este proyecto es la transformación de la agricultura convencional a una agricultura ecológica. Aparte de eso, el proyecto ayuda a recordar y mantener las variedades nativas de patatas.

• La producción:

Reconocida como la cuna de la patata, Perú contiene la diversidad de patatas más grande en el mundo. Fruto de más de 7000 años de evolución y gracias a la ingeniería agrícola de los Incas, cuentan con más de 4000 variedades de patatas nativas.

Así nos podremos encontrar formas asombrosas y tan dispares colores como blanco, azul, rojo o negro.

1

ORGANIZACIÓN

La cooperativa Agropia es la primera organización de productores de estas regiones de altitud que directamente administra la comercialización de la patata nativa: producción, transformación en patatas fritas a la inglesa y exportación directa en Ethiquable.

2

INGRESOS

La comercialización de las patatas nativas de colores permite una renta adicional de cerca de 4000 lenguados suplementario al año (cerca del 30 % por término medio para una familia).



3

PASOS EN BIO

Los efectos positivos más importantes del proyecto se concentran en el paso a cultura biológica de la patata. La zona de Pazos está fuertemente afectada por un tipo de dorífora, cuyo ciclo se arellana sobre el ciclo de producción de la patata. Al no tener recursos químicos trabajan conjugando la técnica tradicional e inventiva.

4

MERCADO LOCAL

El lanzamiento de las patatas fritas permitió dar a conocer estas variedades olvidadas que no se venden sobre el mercado local: un mercado específico comienza a nacer en los grandes supermercados de Lima.



3

EDUCACIÓN

El estado peruano tiende a enviar a profesores poco cualificados a los pueblos lejanos. Por esto, los niños continúan raramente sus estudios hasta secundaria. Creando un círculo vicioso que bloquea el desarrollo de toda una población. Para tener un mejor nivel de enseñanza, la misma comunidad se debe comprometer con un profesor, para hacer posible una renta suplementaria segura y suficiente.

Si quieres conocer más, te invitamos a visualizar sus testimonios:

<https://youtu.be/RT6ZpcGvZpc>
<https://youtu.be/U2DIFYZKZwU>