

UN CACAO RENTABLE Y AMIGO DE LA NATURALEZA

**Análisis y recomendaciones para transitar hacia
una producción sostenible del cacao peruano,
con mayores beneficios ambientales y sociales**

Un análisis de escenarios que compara los efectos financieros, económicos y ambientales de prácticas actuales en la producción de cacao versus la adopción de prácticas alternativas con diferentes tipos de cacao, en un horizonte de tiempo de 10 años, revela que el fino de aroma puede llegar a generar mayor rentabilidad y ser al mismo tiempo más amigable con los ecosistemas. Las prácticas alternativas analizadas consideran cubrir la demanda proyectada a 2030 pero reduciendo la presión sobre los bosques. Asimismo, el estudio mide los efectos de incrementar los rendimientos productivos con un ajuste en el manejo tecnológico que permita el cultivo sobre terrenos intervenidos para evitar una mayor expansión de la frontera agrícola.



ASL

Programa
Paisajes
Sostenibles
de la Amazonia

**Paisajes
productivos
sostenibles**
en la Amazonia peruana



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



Con el apoyo de:



Rentabilidad y beneficios sociales y ambientales

¿Sabías que nuestro cacao fino de aroma genera mayores beneficios sociales y ambientales?

85%

más en ganancias netas

13%

menos en costos de inversión

Además, promover su cultivo mediante buenas prácticas contribuye a la Estrategia Nacional sobre Bosques y Cambio Climático y Contribuciones Nacionalmente Determinadas (NDC), que son parte de los compromisos internacionales suscritos por el gobierno peruano para hacer frente a la deforestación y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero a nivel global.

¿Cuáles son los rubros estratégicos para la transición hacia escenarios más sostenibles?



Mantenimiento del sistema

(manejo de sombra, abonamiento, deshierbe, etc.).



Insumos mejorados

(insumos agrícolas y equipamiento).



Asistencia técnica

para la introducción de buenas prácticas agrícolas.

Asistencia técnica orientada al incremento de la productividad, rentabilidad y conservación de los servicios ecosistémicos claves para el bienestar y desarrollo de los productores y productoras.

Recomendaciones para transitar hacia un escenario sostenible

- **Poner en valor y difundir el material genético del cacao fino de aroma** mediante 3 fases a ser integradas en la formulación de proyectos públicos y privados, y como criterios de elegibilidad para el financiamiento:
 1. Identificación y selección de cultivos según cada región productora.
 2. Validación del potencial productivo de los cultivos identificados y seleccionados.
 3. Propagación en fincas.
- **Establecer una plataforma regional de servicios no financieros** que incluya los siguientes aspectos: Identificación de áreas idóneas para el cultivo de cacao; georreferenciación de fincas para asegurar la trazabilidad y beneficios derivables de cultivos sostenibles; prestación de asistencia técnica especializada para el incremento del rendimiento; conformación redes para generar economías de escala; y fortalecimiento de la gestión empresarial de las asociaciones.
- **Fortalecer la gobernanza territorial en las zonas cacaoteras** mediante un ordenamiento del territorio en coherencia con las políticas públicas sobre conservación de los ecosistemas y producción agrícola; y formalizar el derecho a uso de la tierra sujeto a condiciones de sostenibilidad ambiental.
- **Promover una certificación asociada a la "cero-deforestación";** y crear un sistema nacional de información territorial que contribuya al monitoreo, control, vigilancia y sanción.
- **Incorporar incentivos para la conservación de ecosistemas** en los programas de gestión municipal y de fomento de la competitividad agraria.
- **Desarrollar programas y mecanismos de financiamiento diversificados** y adaptados a las condiciones del productor cacaotero que incluyan créditos verdes que promuevan prácticas sostenibles.
- **Garantizar la calidad e inocuidad del cacao** promoviendo una infraestructura de la calidad que abarque desde normas de producción sostenibles y de comercio justo, acreditación hasta metrología para asegurar que todos los eslabones de la cadena de valor cumplan con dichos estándares.
- **Promover el comercio y consumo del cacao sostenible** tanto a nivel interno como externo.
- **Fortalecer la institucionalidad de la cadena productiva del cacao - chocolate** con la permanencia de un espacio de diálogo y toma de decisiones a partir del consenso público-privado guiado por la visión del "Plan Nacional de Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao - Chocolate 2020-2030".