

PRINCIPALES ACTORES DE TALAMANCA

Hernán Andrade¹; Guillermo Detlefsen²

El "Proyecto Cacao orgánico y Biodiversidad" inició sus labores en junio del 2001, tiene una duración de tres años y lo ejecutan en forma conjunta cinco organizaciones: la Asociación de Desarrollo Integral del Territorio Indígena Bribri (ADITIBRI) y Cabécar (ADITICA), la Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA), la Comisión de Mujeres Indígenas de Talamanca (COMUITA) y el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE). La Facilidad Ambiental Global (GEF, por sus siglas en inglés) financia el Proyecto a través del Banco Mundial (RUTA) y lo dirige el CATIE.

El objetivo principal del Proyecto es mejorar la producción sostenible y la conservación de la biodiversidad en al menos 300 fincas indígenas productoras de cacao orgánico de Talamanca y de esta forma, favorecer la conservación de la biodiversidad en el Corredor Biológico Mesoamericano (CBM). El Proyecto tiene cuatro componentes: a) conservación de la biodiversidad en fincas; b) producción sostenible, comercialización y certificación; c) fortalecimiento de organizaciones locales; y d) monitoreo de la biodiversidad en fincas.

A continuación se presentan los puntos de vista de los principales actores del Proyecto. Se inicia este foro con una breve descripción del punto de vista del funcionario del Banco Mundial encargado del Proyecto ("Task Manager") sobre los pueblos indígenas de Centroamérica y el enlace del Proyecto con el CBM. Luego se presentan las perspectivas de los dirigentes de las organizaciones coejecutoras (ADITIBRI, ADITICA, COMUITA y APPTA) y al final una breve descripción del CATIE.



Varias OGs y ONGs participan en el Proyecto Cacao y Biodiversidad (CATIE-GEF-Banco Mundial). Foto: Archivo Proyecto.

Los pueblos indígenas de Centroamérica y el desarrollo sostenible

Juan Martínez, RUTA-Banco Mundial

Los pueblos indígenas son los descendientes de los habitantes originales de América que mantienen sus propios valores sociales, culturales, políticos, religiosos y lingüísticos. La región tiene una alta riqueza étnica, ya que en ella se asientan 43 grupos que hablan diferentes lenguas. Se considera que al menos el 20% de la población Centroamericana es indígena y que 50-60% vive en áreas rurales. La identidad cultural de estos pueblos indígenas se perpetúa alrededor de cuatro ejes principales: territorio, organización social y política, economía y espiritualidad. En la concepción indígena el territorio, los recursos naturales y el ambiente no son propiedad privada, ya que han sido dejados por Dios

¹ Candidato Doctoral en Agroforestería. CATIE-Universidad de Gales (BANGOR). E-mail: handrade@catie.ac.cr

² Consultor Agroforestal. CATIE, Turrialba, Costa Rica. E-mail: gdetlef@catie.ac.cr

para que el hombre los cuide y obtenga de ellos todo lo necesario para la vida. Las prácticas tradicionales en el uso de los recursos naturales por los pueblos indígenas les ha permitido extraer lo necesario para subsistir, garantizando su conservación y renovación.

El concepto de desarrollo sustentable para las comunidades indígenas, en el marco del derecho consuetudinario, consta de cuatro principios legales: a) preservar los recursos naturales para el beneficio de las generaciones futuras (principio de equidad intergeneracional); b) uso y manejo de los recursos naturales de una forma sostenible, prudente, racional y culturalmente apropiada (principio de uso sustentable); c) uso equitativo de los recursos naturales (principio de equidad intrageneracional); y d) considerar el ambiente en los planes comunitarios para el desarrollo económico de los pueblos indígenas y viceversa (principio de integración).

Los indígenas son un factor clave en la conservación de la biodiversidad, ya que el 86% de las áreas protegidas de América Latina están habitadas por pueblos indígenas. En América Central, el Sistema de Áreas Protegidas (SICAP) incluye a 29 de las 46 etnias. Centroamérica alberga el 7% de la diversidad biológica del mundo y atesora los conocimientos sobre el uso de la biodiversidad que de generación en generación se han transmitido dentro de sus pueblos indígenas.

El CBM proporciona los espacios de concertación social para promover la inversión en la conservación y uso sostenible de los recursos naturales y así mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región. El Proyecto "Cacao Orgánico y Biodiversidad" responde directamente a los objetivos del CBM y a los principios culturales y de desarrollo sustentable de los pueblos indígenas de Talamanca, en particular, y de Mesoamérica en lo general.

Las Asociaciones de Desarrollo Indígena Bribri (ADITIBRI) y Cabécar (ADITICA)

Justa Romero (Presidenta ADITIBRI) y Víctor Reyes (Presidente ADITICA)

ADITIBRI y ADITICA administran un territorio de 46600 y 23000 ha de la región Sureste de Talamanca, Limón, Costa Rica, respectivamente, y cuentan con una población de alrededor de 8800 y 3500 habitantes, en el mismo orden. El papel principal de las Asociaciones es velar jurídicamente por los bienes del territorio y de sus habitantes; contribuir a resolver los problemas sociales y productivos mediante la gestión y ejecución de proyectos; y definir las pautas para el desarrollo del territorio.



Justa Romero (Presidenta ADITIBRI) y Víctor Reyes (Presidente ADITICA). Foto: Hernán J. Andrade.

¿Qué significa el cacao para la comunidad indígena?

Justa Romero Morales (JRM): En nuestras casas nunca falta el chocolate, ya que es una bebida tradicional. Igualmente es una fruta que se utiliza en las ceremonias culturales.

Víctor Reyes (VR): Los indígenas Bribri y Cabécar tenemos la misma cultura, con pequeñas diferencias. Para los Cabécar, el cacao es un producto que Sibú (Dios) nos dejó para ceremonias y fiestas tradicionales. El manejo indígena difiere del manejo tecnológico no indígena. Los indígenas manejamos el cacao sin cortarle las ramas (sin hacerle daño), dejándolo crecer libremente; mientras que los blancos lo podan para hacerle producir más.

¿Cuáles son los principales problemas de los indígenas en la producción y comercialización del cacao?

VR: En primer lugar está la monilia y en segundo lugar el bajo precio. APPTA fue una de las primeras organizaciones que empezó a comprar nuestro cacao, pero a un precio bajo. Por falta de competencia, APPTA mantiene el mismo precio desde hace muchos años. La ventaja de APPTA es que cuenta con certificación orgánica. Sin embargo, si alguna otra organización compitiera con APPTA habría más opciones y el precio se incrementaría.

JRM: Otro problema de la agricultura indígena es la falta de mercados; algunos proyectos han iniciado sus actividades sin tener en cuenta este aspecto y esa ha sido la razón de muchos fracasos.

¿Cómo perciben los pueblos indígenas de Talamanca el proceso de certificación de productos orgánicos y cuáles son las limitantes y beneficios de este proceso?

VR: La certificación es para garantizar al consumidor que nuestro cacao es orgánico. Hemos obtenido mejores precios por el cacao orgánico de Talamanca en comparación a la venta del cacao convencional. Sin embargo, tiene algunas desventajas. Por ejemplo, la finca donde tengo cacao es orgánica por tradición, pero como tengo otra finca de mi propiedad al otro lado del bosque (2 horas de camino) donde produzco plátano con agroquímicos, APPTA me limita el uso de agroquímicos en esta otra finca, así esté muy lejos de la finca orgánica. El cacao para nosotros, los indígenas, es como un ahorro, ya que sólo produce a cada fin de año y por eso, limitar la producción de otros cultivos, como el plátano que requiere el uso de agroquímicos, pero que genera ingresos quincenalmente y nos permite la compra de los productos para nuestra alimentación diaria, es obviamente contraproducente para nuestra economía familiar.

VR: Si, hay que convencer al vecino colindante que deje por lo menos 25 ó 50 m sin aplicar agroquímicos, o bien pagarle la producción de esa faja de terreno.

¿Cuál es el principal problema para conseguir la certificación del cacao orgánico?

VR: Para obtener la certificación hay que asociarse a APPTA y pagar ¢82000 (aproximadamente US \$200); muchos de nosotros no podemos asumir este costo.

¿Qué apoyo ha recibido la agricultura indígena de instituciones del gobierno y de organizaciones no gubernamentales (ONGs) para la agricultura indígena?

VR: La ley indígena 6172 y el convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo respaldan totalmente el funcionamiento de las asociaciones indígenas. Sin embargo, las instituciones del gobierno, como la Comisión de Emergencias y el Instituto Mixto de Ayuda Social (IMAS), nos han ayudado poco. En el lado positivo, existe un proyecto del Fondo Nacional de Financiamiento Forestal (FONAFIFO), el cual paga servicios ambientales para el establecimiento de bosques.

JRM: El Estado hizo las leyes y las hace cumplir. Esto nos ha llevado a tener una autonomía y nos hace velar por los proyectos de desarrollo que llegan al territorio. Como Junta Directiva siempre pedimos a todas las instituciones,

que todo proyecto dentro de nuestro territorio tiene que analizarse y ajustarse en las asociaciones indígenas. Hemos visto que muchos proyectos hacen convenios con los agricultores, pero ¿quién garantiza que estos convenios realmente favorecen al agricultor? Esa es nuestra función. Con el CATIE, por ejemplo, todo fue un proceso; ahora ya estamos analizando lo que nos sirve y lo que no. Por eso este Proyecto de cacao se está ejecutando con la participación de las dos asociaciones indígenas (ADITIRI y ADITICA) y de la Comisión de Mujeres Indígenas (COMUITA), ya que hay muchas mujeres agricultoras.

¿Qué impacto ha tenido el Proyecto Cacao Orgánico y Biodiversidad en la rehabilitación de cacaotales en la conservación de la biodiversidad y la cultura indígena?

JRM: El impacto ha sido bueno, por hacer énfasis en la parte práctica, lo cual concuerda con nuestra cultura. Además está logrando que los jóvenes y niños se involucren en este proceso (no solo en la práctica sino también en la teoría). Los estudios realizados nos han enseñado a analizar las cosas con las que contamos en la comunidad. Sólo pedimos que los proyectos que entran siempre guarden el respeto a nuestra cultura, tradiciones y vivencias; es decir, un respeto mutuo entre ambos.

VR: El manejo del Proyecto ha tenido que ser ajustado una vez iniciado. Necesitamos más tiempo para ver el beneficio del cambio del manejo del cacao en nuestro territorio. Sin embargo, ya algunos agricultores están viendo los efectos positivos de la rehabilitación del cacao. En tal sentido, se puede decir que el Proyecto ha sido importante, porque nos ayuda a mejorar las parcelas y le da acceso a los indígenas a las capacitaciones en este campo. También nos permite tener la capacidad para manejar grupos, de ser promotores y líderes. Si el Proyecto se extendiera por dos años más, sería mejor para los cacaoteros indígenas de Talamanca.

¿Algún otro comentario adicional?

JRM: Estas entrevistas son buenas, porque afuera la gente no sabe lo que está pasando en los territorios indígenas y muchas instituciones del estado mencionan que están apoyando a los indígenas y eso no es cierto.

VR: Nosotros creemos que el Proyecto debería tener su oficina y técnicos dentro del territorio. En futuros proyectos pedimos más participación, desde la idea del proyecto hasta la ejecución, y creemos que es necesario enfocar en la rehabilitación de fincas y disminuir la

capacitación. Solicitamos que haya más disponibilidad de los promotores para aumentar la cobertura del trabajo y darle más motivación a los que ya iniciaron la rehabilitación. El proyecto ha apoyado bastante a las asociaciones indígenas a mejorar su administración.

La participación de las mujeres indígenas en el Proyecto

Marina López, Presidenta de COMUITA

COMUITA fue creada en 1995 y agrupa a 64 mujeres de 11 comunidades del territorio Bribri. El objetivo de COMUITA es dotar a las mujeres indígenas de Talamanca de una herramienta que ordene su desarrollo y las fortalezca con una visión integral que logre ubicar y encadenar distintas iniciativas y propuestas de trabajo local.

¿Cuáles son los principales problemas de las mujeres indígenas de Talamanca?

El principal problema es social: la violencia familiar, el abandono y la agresión. La salud es otro problema de las mujeres indígenas, ya que es casi nula la cobertura en ésta área. El tercer problema es el desempleo y finalmente, el hecho de que la mayoría de las mujeres son jefes de hogar, lo cual hace que tengan doble responsabilidad: cuidar la familia y conseguir recursos económicos.

¿Cómo ve COMUITA el trabajo del Proyecto Cacao Orgánico y Biodiversidad, y cuál cree que ha sido su impacto en los productores de cacao de Talamanca?

El Proyecto tiene la participación de diferentes comunidades y productores(as) y trabaja en la concientización sobre la importancia del cacao. Algunos de los productores ya empiezan a rehabilitar sus fincas. Igualmente, nosotras como mujeres estamos participando activamente en el Proyecto (principalmente en capacitación). Con otras alternativas de producción podemos solventar algunos problemas económicos y la seguridad alimentaria de las comunidades y de las mujeres. Otro aspecto muy importante del Proyecto es la participación de las mujeres (productoras y promotoras) y de COMUITA como enlace de todos los actores del Proyecto. El Proyecto apoya directamente a COMUITA en su desarrollo y le permite participar en otros proyectos.

¿Cuál cree Ud. que han sido las fortalezas y debilidades del Proyecto?

Anteriormente no se tomaba en cuenta a las mujeres, pero ahora con el tema de elaboración artesanal de chocolate hemos participado más, principalmente como promotoras. Una debilidad del Proyecto es que se da capacitación a promotores hombres, quienes trabajan en el campo, pero las mujeres no hemos tenido esa oportunidad. Algunas veces, las mujeres hemos participado en demostraciones, como en el caso de la poda del cacao y ahora diseminamos ese conocimiento a otras productoras.

¿Cómo ve Ud. la situación de los productores de cacao después del desarrollo de este Proyecto?

El impacto a futuro de este Proyecto es principalmente en la multiplicación de las estrategias de manejo del cacao. De esta forma, los productores que tengan cacao lo habrán rehabilitado y otros que hoy día no tienen este cultivo lo habrán establecido. Esto es importante, ya que esperamos que en el futuro el cacao sea una de las principales fuentes de recursos de la zona.

La Asociación de Pequeños Productores de Talamanca (APPTA)

Juanita Baltodano (Presidenta) y Juan Carlos Barrantes (Director de Producción)

APPTA es una organización de alrededor de 650 pequeños productores (aproximadamente 80% indígenas y 36% mujeres), cuya misión es conservar y apoyar la producción orgánica de sus asociados. Todos los productos que vende APPTA son certificados, dentro de los cuales se destacan el cacao y el banano. Los socios de APPTA eligen en Asamblea a su Junta Directiva (conformada por siete personas mas un fiscal), la cual es apoyada por la gerencia, la dirección de finanzas y por el director de producción (quien además tiene a su cargo la investigación y comercialización). En Talamanca existen alrededor de 1170 productores orgánicos en casi 50 comunidades.

Los productos orgánicos certificados se venden principalmente a Estados Unidos. Además, APPTA es socia del "comercio justo" y se ha vendido una parte del cacao a una cooperativa italiana perteneciente a este comercio, así como puré de banano al Canadá. También se vende banano para puré a la fábrica Gerber de Costa Rica.



Juanita Baltodano (Presidenta APPTA). Foto: Hernán J. Andrade.

Otros productos como cítricos, tubérculos y otros frutales se venden en el mercado nacional a Hortifrut, una empresa que abastece a las principales cadenas de supermercados del país. El comercio justo es una iniciativa de los países europeos para apoyar al pequeño productor. Comercio justo significa "justicia" para los productores; los productos tienen como "premio" un sobreprecio, el cual llega a la organización. Este dinero se emplea para apoyar a la Junta Directiva (50%) y el resto se le entrega al productor.

¿Cuáles son las ventajas de los productores orgánicos asociados a APPTA?

Juanita Baltodano (JB): Todos los asociados tienen derecho a elegir y a ser electos, así como a ser informados acerca del manejo de APPTA. Los asociados tienen derecho a voz y voto dentro de la organización, saber cómo se vende su producto y ser partícipes de un porcentaje de lo obtenido por ese producto. El sobreprecio por los productos orgánicos ha variado desde el 50 al 5% del precio convencional. La tendencia general es hacia la reducción del sobreprecio, por el aumento de la producción mundial y el consumo limitado. Por ejemplo, en Costa Rica el consumo de productos orgánicos es incipiente, debido a que por sus mayores costos de producción, son más caros para el consumidor.

¿Qué papel desempeñan los pueblos indígenas en APPTA?

JB: El 80% de los asociados son indígenas; además, seis de los ocho miembros de la Junta Directiva son indígenas. En la preparación de los productos trabajan muchos indígenas. APPTA y el Proyecto han tomado el

modelo de trabajo tradicional colectivo de los indígenas "mano vuelta o chichada", pero le han denominado "juntas de trabajo". La idea principal de estos grupos de trabajo es el intercambio de conocimientos y experiencias y la socialización e integración de los miembros de los grupos con apoyo de algún promotor de APPTA y financiamiento del Proyecto. Esto es importante en el procesamiento del banano en fruta fresca y en la rehabilitación de los cacaotales, que demandan mucha mano de obra y no pueden realizarse por una sola familia.

¿Cuál es el certificador de APPTA y cuáles son los aspectos más importantes para seleccionar el certificador?

JB: Los certificadores de APPTA son Ecocert y Ecologic. Lo más importante en la selección del certificador es su reconocimiento en los mercados donde colocamos el producto. Anteriormente se trabajó con varios certificadores, pero debido a que los países compradores reconocen sólo a algunos certificadores, se está buscando trabajar con un solo certificador que sea reconocido en varios países, el cual parece ser Ecologic.

¿Cuál es el mecanismo de certificación y de control interno del manejo de los cultivos?

JB: APPTA tiene un comité en cada comunidad que vela por el manejo correcto de los cultivos orgánicos. Si algún productor usa agroquímicos puede afectar a muchos productores. El proceso de certificación es por productor y por finca. Se hace una inspección del 100% de las fincas cada año. Los promotores (productores de cacao contratados a medio tiempo) junto con el técnico de APPTA, apoyan a los productores e inspeccionan las fincas. Las agencias certificadoras también hacen inspecciones, revisando todo el proceso y visitando algunos finqueros que ellos mismos seleccionan al azar. Por esta razón, debemos tener los expedientes de las fincas completos, bien organizados y al día, para evitar inconvenientes. En algunos casos, los productores tienen varias fincas y en alguna de ellas pueden producir plátano usando agroquímicos; APPTA no puede impedirles producir con agroquímicos en otras fincas no orgánicas.

¿Cuáles son los requisitos para asociarse?

JB: Simplemente se debe hacer la solicitud. Se realiza una primera inspección y si el solicitante nunca ha empleado agroquímicos, se dan dos años de "transición" antes de certificar; si ha usado agroquímicos anteriormente, el tiempo de transición es de cuatro años.

¿En el comercio justo existen requisitos de producción orgánica o certificada?

JB: Es posible acceder a este mercado siendo productor orgánico o convencional. Sin embargo, hay algunos requisitos imprescindibles para participar en el comercio justo: ser pequeños productores y la participación de la mujer. Igualmente, se realizan inspecciones anuales en donde se estudia cuáles han sido las actividades o logros. El incentivo o premio se debe invertir en beneficio de los productores.

¿Alguna otra institución apoya a APPTA?

JB: Se tienen alianzas con el CATIE, la Universidad de Costa Rica (UCR), la Universidad EARTH, y con algunos colegios y universidades privadas. La UCR está apoyando a APPTA para un futuro proyecto de exportación de banano en fruta fresca.

¿Cuál es su visión sobre el futuro de APPTA y sus asociados?

JB: La organización tendrá mucho trabajo y para esa época los productores estarán produciendo con calidad y en forma sostenible, como producto de la herencia natural y cultural que le estamos dejando a nuestros hijos. Ubicar a APPTA en el mercado internacional es un gran logro que nos ha tomado bastante tiempo y esfuerzo, pero que nos permitirá un futuro prometedor.

¿Cómo ve APPTA el desarrollo del Proyecto cacao y biodiversidad?

Juan Carlos Barrantes (JCB): Este Proyecto está jugando un papel muy importante en el desarrollo de las organizaciones de Talamanca, principalmente la de APPTA, apoyando la producción mediante las juntas de trabajo, incrementando la producción y el volumen comercializable de cacao y banano. La investigación que realiza el Proyecto le permite a APPTA mercaderar mejor sus productos hacia aquellos nichos de mercados que están interesados en la conservación de la biodiversidad.

¿Cuáles cree Ud. que han sido los principales beneficios y limitantes del Proyecto?

JCB: El apoyo directo a las actividades de campo con los productores ha tenido un alto impacto en las economías de las familias involucradas, logrando incrementar la producción a través de las prácticas de mejoramiento de los cacaotales. La introducción de nuevas tecnologías que incrementen la producción y garanticen

la conservación de la biodiversidad, es otro de los principales beneficios del Proyecto. La limitante más importante es el tiempo de vida del Proyecto, ya que creemos que es muy corto para tanto que hay por hacer; es necesario visualizar algunas posibilidades de continuidad, ya sea dentro del Proyecto o de otras iniciativas.

¿Cómo ve a APPTA y a los productores de cacao de Talamanca en un futuro como resultado del Proyecto?

JCB: Que han sido fortalecidas las organizaciones y ha permitido llegar con mayores opciones al productor, mejorando e incrementando los volúmenes de producción.

El Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)

El CATIE es una organización regional dedicada a la investigación, educación y ejecución de proyectos de desarrollo en agricultura y manejo de los recursos naturales del trópico americano. Es el punto de encuentro de cientos de especialistas de diferentes profesiones y culturas, y es un importante vector para gestionar e implementar programas de cooperación e investigación en la región, así como para la generación y difusión de nuevas tecnologías para el desarrollo sostenible de las zonas rurales. El CATIE tiene un papel catalítico en el establecimiento de zonas piloto de trabajo donde las organizaciones locales y nacionales prueban y adaptan tecnologías agrícolas, pecuarias, forestales y agroforestales a las condiciones de cada sitio (cultura, suelo, clima, mercados, infraestructura, etc.). En estas áreas demostrativas, como la zona piloto del Proyecto "Cacao Orgánico y Biodiversidad", se promueve la integración de esfuerzos que ayudan a multiplicar las tecnologías y metodologías en el resto del país y de la región con características biofísicas y socioeconómicas similares. A través de su escuela de Postgrado y Capacitación, el CATIE ha formado a miles de hombres y mujeres para el desarrollo de los sectores forestales, agropecuarios y de manejo y conservación de los recursos naturales de América Latina. La integración de estudiantes en el Proyecto "Cacao Orgánico y Biodiversidad" ha sido una estrategia exitosa para formar recurso humano profesional de alto nivel, generar conocimiento útil para el desarrollo local y para la divulgación masiva de los resultados de investigación aplicados a las comunidades indígenas y a otros grupos interesados.