



CACAO PERÚ

Durante los últimos 4 años, hemos trabajado junto con la Cooperativa Norandino en Perú a través de una alianza estratégica. Localizada en Piura, al norte del Perú, el modelo con el que trabaja esta cooperativa es un ejemplo excelente del trabajo colectivo de más de 7.000 productores y asociaciones, uniendo a 3 sectores importantes de la agricultura: el cacao, el café y la panela.

La producción de cacao representa el 20% de la producción de la cooperativa, convirtiéndola en un caso de estudio de éxito en la región y en un aliado esencial para nuestra compañía. Las pequeñas asociaciones que proveen nuestro cacao vienen de los distritos de Paimas, Chulucanas y San José de Sisa, en donde hemos trabajado e invertido desde el 2016 en varios proyectos interdisciplinarios.





CACAO PERÚ

PILARES DE SOSTENIBILIDAD



- Soporte financiero para mejora de la infraestructura del centro de acopio de la Asociación del Valle de Productores de Chipillico.
- Pago diferencial de USD 250.00 por tonelada de cacao a la Cooperativa Norandino, con el objetivo de financiar proyectos en las áreas específicas de abastecimiento.



- Inversión en proyectos de buenas prácticas de agricultura orgánica.
- Dotación de hornos de combustión lenta para la producción de carbón activado (biochar), para la reducción de contenidos de cadmio en cacao.

* El biochar es una enmienda orgánica natural que, mediante la quema focalizada de ramas y residuos agrícolas, se obtiene un carbón que ha demostrado tener el potencial de absorber de manera natural, los metales pesados presentes en algunos suelos agrícolas



- Contratación de técnico de campo local para el soporte en proyectos de (reducción de cadmio) investigación sobre prácticas agrícolas orgánicas en la provincia de Piura.



- Ejecución de proyecto piloto de cooperativas digitales enfocadas en Educación Financiera y Bio-huertas, liderada por Producers Direct como organización aliada de Norandino.