

PRODUCTORES DE CAFÉ ORGÁNICO DE ASOCIACIÓN RED ORGANERO GERA



UNIDOS POR EL CULTIVO Y PRODUCCION
DE UN PRODUCTO SANO Y SEGURO

MOYOBAMBA, PERU

- 1400 msnm
- Pache, catimor, caturra amarilla





NUESTRA HISTORIA

“PESE A TODO Y FIELES A SUS PRINCIPIOS CONTINÚAN MANTENIENDO Y DESARROLLANDO LA AGRICULTURA ORGÁNICA COMO UNA PRÁCTICA QUE PERMITE PRESERVAR EL AMBIENTE, EL EQUILIBRIO EN LA NATURALEZA Y LA SALUD HUMANA.”

Fueron inicialmente once productores, provenientes de cuatro comunidades ubicadas entre la microcuenca de Organero y la microcuenca de Gera en San Martín-Perú, quienes tomaron la decisión de formar lo que hoy presentamos ante ustedes como Red Organero Gera. Una alianza hecha por hombres del campo con el propósito de hacer llegar a cada rincón posible la promesa cumplida de un café 100% orgánico cultivado con machete en mano y cosechado con paciencia y dicha.

Hoy en día sabemos que una producción limpia y sostenible no es fácil de encontrar, y nuestros productores conocen las dificultades, pese a todo y fieles a sus principios continúan manteniendo y desarrollando la agricultura orgánica como una práctica que permite preservar el ambiente, el equilibrio en la naturaleza y la salud humana.

Red Organero Gera es más que granos de café de excelente calidad y una historia de cooperativismo para alcanzar los sueños de cientos de productores, Red Organero Gera es un ejemplo a seguir sobre desarrollo sostenible en la caficultura del país.

Esta asociación busca crear un cambio de actitud a todos los productores que se van uniendo a su familia, priorizando la promesa de calidad al consumidor, el apoyo entre socios y el cuidado del medio ambiente mediante prácticas productivas responsables.





FICHA TÉCNICA

Nombre Asociación	Red de Desarrollo Sostenible de Productores Agropecuarios Organero Gera - "RED ORGANERO GERA"
RUC	20602819044
Productores orgánicos	154 socios
Hectáreas de café	347
Variedades	catimor, pache, caturra, catuai, bourbon, típica
Oferta disponible por año	19 contenedores
Embarque	Mayo - Diciembre
Perfil de café	Frutal con notas florales
Certificados	Orgánico y Fairtrade
Dirección	Calle. San Pablo Cuadra 02 S/N . Sector Perla de Indañe . Moyobamba, Moyobamba - San Martín

PROCESOS DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Juan Perez es un productor que posee dos hectáreas de cultivo donde cosecha las variedades de café catimor y gran colombia que nos menciona los procesos de producción que siguen en la asociación:

1. El cultivo es 100% orgánico. No utiliza agroquímicos puesto que ellos mismos preparan su propio abono orgánico gracias a los materiales de la zona y con ayuda de los microorganismos que trabajan en el proceso de descomposición del material.
2. Sus cultivos están rodeados de árboles madereros y actualmente el estado los apoya trayendo dichos árboles para que los productores puedan colocarlos en las vertientes de las aguas y reforestar las zonas adecuadas.
3. Si se tala un árbol se siembran diez, nos comenta Juan, como táctica para cumplir la meta de reforestar las áreas que rodean las cuencas.
4. Una vez recolectados, pelados y secados, los granos de café son llevados a la ciudad de Moyobamba para ser procesados.





PRODUCTORES DE CAFÉ ORGÁNICO

RED ORGANERO GERA

Lucio Santa Cruz Campos

Lucio es un productor nacido en el distrito de Huarango, departamento de Cajamarca. A los 18 años se mudó al departamento de San Martín para trabajar por sus sueños; él siempre fue agricultor y en el Centro Poblado de Gozén, donde vive actualmente, vio la oportunidad de desarrollarse y crecer en las plantaciones de café y maíz. Es a los 23 años donde conoce a Gloria, su esposa y soporte, con quién tiene 3 hijos a los cuales han podido darles una educación digna gracias al arduo trabajo de ambos en las fincas.

A pesar de los obstáculos de la naturaleza ellos no se rinden, quieren continuar ayudando al menor de sus hijos que actualmente estudia la carrera de arquitectura hasta convertirse en un gran profesional. Es por eso que a sus variedades de café caturra, pache y nacional le han sumado la variedad catimor para expandir su oferta y seguir creciendo, siempre cuidando cada plantación con el cuidado que requieren para tener una cosecha orgánica de primera calidad.





Eugenia Ayala Mena y Edwing García Ayala

Eugenia es una mujer risueña y junto a su hijo Edwing García Ayala trabajan sus 2 hectáreas de café donde encontraremos las variedades de gran Colombia, caturra y catimor, cuya cosecha nos deleita a todos de 3 a 4 veces al año.

Edwing es un hijo muy empeñoso y optimista, para él el trabajo en familia le da otro valor al producto y se disfruta más.

En una primera etapa en la producción de su café Edwin se encarga de la selección de la tierra ya zarandeada y tratada, las embolsa de forma pareja para que las semillas puedan sentar bien y así las plantas crezcan con normalidad.

Ya habiendo brotado los almacigos los coloca bajo sombra durante largos tres meses, tiempo suficiente para que su madre y él preparen el terreno donde serán trasplantados.

Ya en épocas de verano, durante la cosecha, la señora Eugenia y Edwin escuchan a las chicharras emitir su sonido característico en grupo cada media hora, para ellos es muy atractivo escucharlos porque ameniza el ambiente durante el recojo de frutos, es su reloj de la naturaleza.





Paulo Medina Aguilar

Paulo es un productor del Centro Poblado Gozén de las parcelas del cerro de Pucacaca, cuyo nombre fue otorgado por el característico color rojizo en sus piedras y en su tierra.

El sueño del señor Paulo es salir al mercado internacional con la marca de café netamente orgánico Red Organero Gera puesto que tiene muy claro que ese es el valor que quiere darle al café que producen, sin agroquímicos ni productos que afecten el ambiente en el cerro. Es por eso que él aprovecha todo desecho orgánico producido en la finca y los retorna a la tierra en forma de compost, un abono natural y orgánico que ayuda a las plantaciones de café a crecer fuertes y con buena calidad en sus frutos, sin elementos que afecten la salud del futuro consumidor.

Paulo siempre busca la excelencia y se puede ver al momento de recoger los mejores granos para las campañas que se aproximan.









Página web

toca los íconos



CONTACTO

Asociación de Caficultores

Red Organero Gera

Av. xxxxxx,

Moyobamba, Perú

+51 999 999 999

www.redorganerogera.com

gerencia@redorganerogera.com



Diseñado por:

 Marcafab

fabrikantova@bk.r

(+51)952256389

Con el apoyo de:

