

La NAMA Café de Costa Rica

El objetivo de la NAMA Café de Costa Rica es producir y procesar café de una manera baja en emisiones y sostenible. Con un fondo total de US\$ 10 MM, la NAMA Café pretende reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) y mejorar la eficiencia en el uso de recursos a nivel de Beneficios y fincas de café. Estas acciones crearán el primer café bajo en emisiones del mundo y brindarán acceso a nuevos mercados para los caficultores costarricenses.

El Proyecto de Apoyo a la NAMA (NSP)

La NAMA Café recibe asistencia técnica y financiera de parte del Proyecto de Apoyo a la NAMA “Café Bajo en Emisiones Costa Rica” (NSP). Con un fondo de €7 MM se facilitan estudios técnicos y de factibilidad, medidas de reforzamiento de capacidades, así como actividades de capacitación en actores locales. El componente financiero del proyecto ofrecerá una línea de crédito con condiciones especiales para facilitar la adopción de tecnologías innovadoras en Beneficios de café. Durante sus 4 años de implementación el NSP pretende alcanzar 6.000 productores de café en 25.000 hectáreas, que apliquen dos Buenas Prácticas Agrícolas promovidas, y al menos 50 Beneficios que apliquen dos tecnologías de reducción de emisiones de GEI.



El sector cafetalero contribuye altamente a las emisiones de gases de efecto invernadero de Costa Rica.

Socios ejecutantes



Pie de imprenta

Publicado por
Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Oficinas registradas en Bonn y Eschborn, Alemania

Contacto
Proyecto de Apoyo a la NAMA “Café Bajo en Emisiones Costa Rica”
CENTRO CAMBIO CLIMÁTICO
Boulevard Barrio Dent, esquina calle Ronda
San José, Costa Rica
T + 506 2528-5420
E namacafe@giz.de

Por encargo de
Ministerio Federal de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza,
Obras Públicas y Seguridad Nuclear (BMUB); Departamento Británico
de Negocios, Energía & Estrategia Industrial (BEIS)

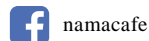
Autores
Ann-Kathrin Schloenvoigt, Annika Berlin (GIZ)

Diseño
Ann-Kathrin Schloenvoigt (GIZ)

Fotos
Instituto del Café de Costa Rica (ICAFÉ), Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Fecha
Abril 2017

www.namacafe.org



NAMA Facility



Por encargo de:



Resultados de 2016

En el año pasado, más de 600 productores fueron capacitados en temas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) y la mejora de la gestión de recursos en fincas. Más de 250 extensionistas y técnicos del MAG, ICAFE y Beneficios de café fueron capacitados en temas de transferencia de conocimiento, equidad de género en el sector agro, así como en conceptos de cambio climático y medidas de reducción de emisiones. Adicionalmente, 34 Beneficios de todo el país fueron capacitados para levantar sus inventarios de emisiones de gases de efecto invernadero generados durante el procesamiento de café y a calcular su huella de carbono.



Representantes de Beneficios de café viajaron a Alemania para presentar su café a tostadoras locales.

Un grupo seleccionado de Beneficios participó en una gira a Alemania en Septiembre 2016 para reunirse con fabricantes y proveedores de la industria cafetalera alemana, así como tostadoras locales para negociar futuras cooperaciones. Cuatro Beneficios grandes-medianos se enfocaron en la adquisición de tecnologías nuevas, como un voltador de broza de la empresa BACKHUS, adquirido por el Beneficio Coopetarrazú R.L. Por otra parte, cinco Beneficios pequeños y micro-beneficios aprovecharon la oportunidad para presentar su café bajo en emisiones a tostadoras alemanas como Darboven GmbH & Co. KG, elbgold Kaffee y la Speicherstadt Rösterei en Hamburgo.

Metas para 2017



50 Beneficios de café participan actualmente en la NAMA Café.

Desarrollo de capacidades en la medición de huellas

Los productores están recibiendo capacitaciones y asesoría en temas del manejo adecuado de fincas, plagas y enfermedades, uso eficiente de sombra y suelos para mejorar la productividad, así como minimizar los impactos del cambio climático. Los 34 Beneficios avanzados se están enfrentando a la medición de su huella de agua. 16 Beneficios nuevos arrancaron el proceso de levantar inventarios de emisiones de gases de efecto invernadero.

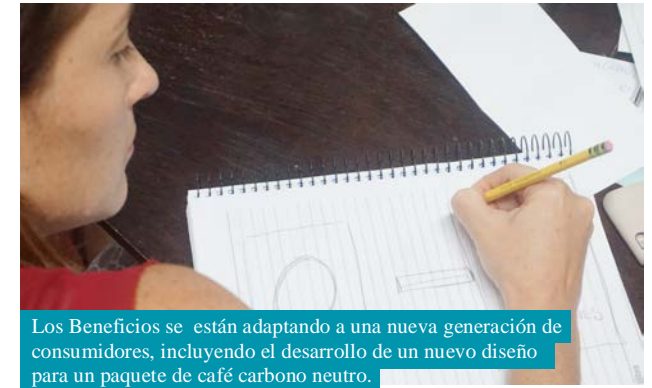


Los Beneficios son capacitados en la medición de huellas de carbono y agua.

Líneas de crédito para tecnologías bajas en emisiones

Para apoyar a los caficultores a invertir en tecnologías sostenible y adoptar prácticas amigables con el medio ambiente en sus fincas y Beneficios, se lanzará una línea de crédito administrado por el Banco Centroamericano de Integración Económica (BCIE) en cooperación con instituciones financieras nacionales.

Promoción exitosa de café costarricense en el extranjero
25 Beneficios de café recibieron apoyo en el desarrollo de ideas para la mejor presentación de un café bajo en emisiones en el mercado internacional, incluyendo la definición de futuros grupos meta de consumidores, la adaptación de estrategias de venta y mercadeo para alcanzar estos consumidores de manera exitosa, así como el diseño de un nuevo paquete de café con un sello representando la sostenibilidad del café costarricense. Por otro lado, se estará considerando usar nuevos materiales reciclables sustituyendo los sacos de yute tradicionales para reducir el impacto que tiene la exportación de café en el medio ambiente.



Los Beneficios se están adaptando a una nueva generación de consumidores, incluyendo el desarrollo de un nuevo diseño para un paquete de café carbono neutro.

Una segunda gira a Alemania con el fin de promocionar café será ofrecido a Beneficios seleccionados en septiembre 2017. De antemano, los Beneficios interesados pueden participar en un pequeño concurso, cuyos 15 mejores participantes recibirán capacitaciones para mejorar sus capacidades de venta y mercadeo.

Un estudio de mercado será ejecutado para encontrar un segundo país aparte de Alemania interesando en café bajo en emisiones. Debido al interés creciente del mercado internacional en un café exclusivo, el NSP trabajará con los micro-Beneficios para encontrar medidas que faciliten la exportación de café en pequeñas cantidades.