



## YACAO – Procesamiento y exportación de cacao

YACAO, filial de PRONATEC, fue constituida en el año 1999 junto con socios locales. Desde entonces nos abastece de aromáticos granos de cacao biológico y de comercio justo cultivados en la República Dominicana. Gracias a su colaboración con la organización de pequeños productores FUNDOPO, YACAO aporta más de 3000 pequeños productores y productoras a nuestra cadena de valor añadido.

La República Dominicana es actualmente el mayor exportador mundial de cacao ecológico.<sup>1</sup> Esta posición se debe al compromiso de numerosos pioneros ecológicos. Antes, las familias de los pequeños productores dominicanos apenas podían vivir de la venta de sus granos de cacao convencionales. Hoy perciben precios justos por sus granos de cacao biológico. Esto ha sido también posible gracias al gran compromiso de los pioneros locales en el cultivo biológico.

YACAO contribuyó en el año 2002 a la creación de una de las organizaciones de pequeños productores más fructíferas de la República Dominicana: la Fundación Dominicana de Productores Orgánicos (FUNDOPO), que ha pasado de agrupar en sus inicios a 84 familias a contar con más de 3000 miembros. Gracias a sus granos de cacao biológico y de comercio justo, los pequeños agricultores perciben unos ingresos periódicos y, además del precio mínimo Fairtrade, las primas Bio y Fairtrade.

A día de hoy, YACAO asume el papel de socio leal de FUNDOPO. YACAO paga localmente un precio justo para que las familias de pequeños agricultores reciban su dinero inmediatamente y no tengan que ocuparse de las exportaciones.



### PROYECTOS FAIRTRADE 2022

- **Mejoramiento de calidad** – almacenes, centros de acopio, centros comunales
- **Ayudas a socios** – construcción de 6 viviendas de socios, trabajos de renovación, visitas al médico/medicamentos para 250 socios
- **5 minutos en lugar de 1 hora** – mejoramiento de carreteras para entrega de cacao

### Así apoya YACAO a las familias productoras locales

- **Seguridad para el futuro** gracias a la prefinanciación y a la compra de toda la cosecha por parte de FUNDOPO
- **Mayores ingresos** gracias a la prima bio/comercio justo y al precio mínimo de comercio justo, que es de media un 35 % superior al precio del mercado mundial
- **Mejores cosechas** gracias a la repoblación de las parcelas de cacao con plántones de cacao adquiridos a precio de coste
- **Adquisición de competencias** gracias al asesoramiento y a la formación en temas de agricultura biológica
- **Toda la región** se beneficia de importantes proyectos comunitarios

<sup>1</sup>Willer, H., & Lernoud, J. (2021). The world of organic agriculture. Statistics and emerging trends 2019

- **Trazabilidad** Bean-to-Bar
- **Biodiversidad** – Cultivo en sistemas agroforestales con distintos árboles frutales y de sombra. El 7 % de las superficies cultivables no se utiliza (según la certificación Bio Suisse)
- **Sin deforestación** – Aprovechamiento de las superficies existentes, reforestación de los antiguos pastos, supervisión vía Global Forest Watch
- **Alta fertilidad del suelo** gracias a la formación de humus en el sistema agroforestal
- **Sin pesticidas** gracias a la agricultura biológica, controles de los granos ya in situ
- **Vínculo duradero** con los pequeños productores
- **Informes de proyectos** rostros y fotografías permiten adivinar el origen



*“Mi objetivo es promover el cacao ecológico en la República Dominicana. Esto me motiva en mi trabajo diario”.*

Kilian Moser, YACAO

*“La historia de FUNDOPO está indisolublemente unida a YACAO. Una simbiosis para el gran beneficio de todos”.*

Wilder Nahui, FUNDOPO

## Cacao biológico de la silvicultura agraria

El cacao comprado por YACAO crece en lo que se denomina sistemas agroforestales. Esta forma de agricultura combinada con otras plantas útiles y con árboles de sombra resulta muy beneficiosa para la fertilidad del suelo, aumenta la resiliencia frente a los cambios climatológicos y fomenta la biodiversidad. En la República Dominicana producimos la variedad comercial «Hispaniola», un tipo de cacao que se fermenta y se seca en los cuatros centros de procesamiento con los que contamos. La fermentación controlada permite extraer el mejor aroma de los granos.

Nuestro cacao es el ingrediente principal de numerosas y exquisitas especialidades de chocolate y, gracias a su suave y equilibrado sabor, resulta idóneo para la fabricación de productos con un alto contenido en cacao.

El sistema de trazabilidad implementado en el año 2019 y que se basa en códigos de barras permite asignar en todo momento cada uno de los lotes de granos procesados al correspondiente productor de cacao.

## YACAO de un vistazo

- Fundación en 1999
- Dirección: Kilian Moser, Werner Schafroth
- aprox. 92 empleados (+ 80 trabajadores estacionales)
- 4 centros de procesamiento (Navarrete, El Seibo, Medina y Yamasá) para compra, fermentación, secado, control de calidad y exportación

[www.pronatec.com/yacao](http://www.pronatec.com/yacao)

