

Desarrollo agroforestal con cacao en Waslala Nicaragua

Dinorah Sandino¹, Hans W. Grebe², Miguel Malespín³

INTRODUCCION

A raíz de los grandes estragos causados por el huracán Juana en 1986, la cooperación externa en Nicaragua se interesó en financiar programas de reforestación y de conservación de suelos en fincas de pequeños productores. Varias organizaciones no gubernamentales (ONG) de los Estados Unidos y de Alemania iniciaron diferentes programas para promover entre los campesinos nicaragüenses el abandono de la agricultura de tala y quema.

PRO MUNDO HUMANO (PMH) es una ONG de Alemania, que comenzó a trabajar en Nicaragua en 1990 con fondos de grupos de solidaridad, un fuerte respaldo de la Compañía Chocolatera Alfred Ritter (Alemania), del Gobierno de Alemania y del Instituto de Desarrollo Rural (IDR) de Nicaragua con recursos del Banco Interamericano, para apoyar al sector campesino. PMH propuso la agroforestería con cacao como una alternativa promisoría para asegurar la sostenibilidad de los suelos, mejorar y estabilizar los ingresos de los productores y reducir la emigración del campesinado en el municipio de Waslala, en Matagalpa. Este municipio está ubicado al noreste del país, en una región montañosa, con zonas escarpadas y colinas con pendientes de entre 30-75% y una altitud promedio de 750 m. La mayoría de los suelos son Ultisoles y Alfisoles. La precipitación aumenta de este a oeste, de 1800 a 2600 mm anuales, con un período seco entre febrero y mayo. La temperatura promedio es de 23°C.

La población es de 40 000 habitantes, con una densidad de 15 habitantes por km². Las principales actividades son la producción agrícola (65%), la ganadería (20%), el comercio (12%) y otros servicios (3%). Se cultiva maíz, frijol, arroz, musáceas, café y cacao. La mayoría de los cinco mil productores siembran sus cultivos anuales bajo un esquema de tala y quema, lo que provoca una rápida disminución de la fertilidad de los suelos, especialmente en zonas de pendiente. Unos 2000 productores se dedican al cultivo del cacao, uno de los principales productos de la región. El municipio se encuentra dentro de la zona de amortiguamiento de la Reserva BOSAWAS.

EL PROYECTO AGROFORESTAL CON CACAO

El Proyecto Agroforestal con Cacao de PMH inició sus actividades en 1991, con un horizonte de trabajo de 10

años y una población meta de 500 productores. El equipo técnico incluye dos ingenieras forestales, una ecóloga y un agrónomo: el Proyecto tiene oficinas en Waslala y Managua. En las comunidades se identificaron y capacitaron 11 productores líderes, elegidos entre quienes se destacaron por su ingenio, relaciones sociales y prestigio dentro de la comunidad. Se contó con la asesoría del CATIE y de la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA). Durante el primer año, se identificaron las comunidades y los productores participantes. Para la selección de los sitios en las fincas donde se establecieron las parcelas demostrativas se utilizaron básicamente criterios de tipo técnico: suelos, pendiente, riesgo de inundación, uso actual de la tierra. La idea era demostrar incrementos en el rendimiento del cacao bajo manejo agroforestal tecnificado, con el fin de motivar a los agricultores para incorporarse a la producción cacaotera. En Waslala, los rendimientos tradicionales del cultivo son de apenas 150 kg/ha/año.

Parcelas agroforestales con cacao

Las parcelas demostrativas tienen una hectárea; 0.7 ha (una manzana) se dedica a la producción de cacao con sombra y 0.3 ha a la reforestación con especies maderables y con frutales, plantados en el contorno de las parcelas de cacao. El diseño de las parcelas incluyó: cacao plantado a 3 x 3m (1111 ha⁻¹), sombra temporal de musáceas a 6.5 x 6.5 m (237 ha⁻¹) y sombra permanente a 13 x 13 m (60 ha⁻¹). Se utilizaron varias especies de sombra permanente: tres de guaba locales (*Inga* spp.), madero negro (*Gliricidia sepium*) y poró (*Erythrina poeppigiana*). Como especies maderables y de leña se distribuyeron: *Cordia alliodora*, *Cedrela odorata*, *Bombacopsis quinata*, *Tectona grandis*, *Samanea saman*, *Swietenia macrophylla*, *Eucaliptus camaldulensis*, *Tabebuia rosea*, *Gmelina arborea* y *Senna siamea*. Entre los frutales se incluyeron cítricos de diferentes especies (*Citrus* spp.), aguacate (*Persea americana*), mango (*Mangifera indica*) y coco (*Cocos nucifera*).

Durante el primer año el desarrollo de las parcelas incluyó la preparación del sitio y la instalación de la sombra temporal y permanente; durante el segundo, el establecimiento del vivero y el trasplante del cacao, y a partir del tercer año, el manejo productivo. Las recomendaciones de manejo incluyeron: control de malezas en los primeros dos años, control de plagas y enfermedades en caso de necesidad, poda de formación del cacao y de los árboles de sombra permanente, mantenimiento de drenajes y construcción de terrazas en sitios con pendientes (<20%)

¹ Estudiante Postgrado de CATIE;

² Director Proyecto y

³ Director Técnico de Promundo Humano, Nicaragua.

E-mail: promundo@ibw.com ni

Responsabilidades compartidas

El apoyo del Proyecto a los agricultores participantes in-

cluyó: 1) semilla certificada de cacao; 2) árboles maderables, frutales y de sombra; 3) la totalidad de las herramientas e insumos agrícolas (bolsas de polietileno, pala, coba, machete, lima, fertilizantes, fungicidas, insecticidas, sierra y tijera de podar, bomba de mochila) y 4) capacitación y asistencia técnica. Los productores participantes aportaron: 1) la preparación de 1 ha de tierra; 2) el establecimiento, a costo propio, de la sombra temporal del cacao (*Musa spp.*); 3) el establecimiento del vivero y el trasplante del cacao durante el segundo año; 4) aceptar la supervisión y aplicar las recomendaciones técnicas del Proyecto durante los tres años de apoyo económico; 5) participar en todos los eventos de capacitación (cursos y días de campo) y 6) entregar al Proyecto 100 kg de cacao seco tan pronto como comenzara la producción de las parcelas agroforestales. El producto de la comercialización de este cacao sería utilizado para el co-financiamiento de las fases posteriores.

El fomento a la producción de cacao

Entre 1991 y 1995, el Proyecto logró formar cinco grupos de productores participantes, repartidos en ocho comunidades del Municipio. El tamaño de los grupos varió entre 44 y 79 productores. En total participaron 325 productores, de los cuales 38 (12%) se retiraron por la movilización de bandas armadas, muerte, enfermedad y venta de la propiedad. Actualmente, el Proyecto cuenta con un buen número de productores modelo (quienes logran cosechas de 500 kg/ha) y una docena de líderes campesinos que promueven el cultivo del cacao y utilizan sus parcelas como punto de encuentro entre productores interesados en el cultivo.

El combate de la monilia

La llegada de la monilia (*Moniliophthora roreri*) al Municipio de Waslala redujo drásticamente la producción de las fincas. Pro Mundo Humano, el Programa Nacional de Desarrollo Rural y la Iglesia Católica de Waslala implementaron un programa de combate de la monilia, que capacitó a los agricultores en los métodos de control de la enfermedad. Se hizo énfasis en las prácticas culturales con base en la utilización de la mano de obra familiar. Se formaron "Brigadas de Combate contra la Monilia" que han capacitado a más de 1000 productores. Actualmente, el programa ha salido de Waslala hacia otras regiones cacaoteras del Atlántico de Nicaragua afectadas por la monilia.

La injertación

La injertación y el reemplazo de los árboles no productivos se planteó como una estrategia para incrementar la productividad de las plantaciones de cacao. En la injertación se utilizan yemas provenientes de árboles élite (buenos productores y resistentes a enfermedades) cuidadosamente seleccionados en las fincas de la región. Se injertan patrones de vivero o árboles adultos de poca producción. Para implementar y disseminar esta actividad, el Proyecto ha capacitado a los jóvenes de las comunidades en las técnicas de injertación. El programa ha beneficiado a 96 productores (1996-1997). El porcentaje de prendimiento de yemas fue 35-40%.

Mejoras en los precios

Buenos precios para el productor aseguran la sostenibili-

dad del cultivo. Para mejorar los precios, el Proyecto se involucró en el acopio, secado y comercialización del cacao. La estrategia utilizada ha sido capacitar a los productores en el desarrollo cooperativo, el beneficiado y secado de calidad y el fomento de la producción orgánica. Se trabaja en: 1) la organización comunal y la autogestión del acopio de la producción, 2) el desarrollo de infraestructura de acopio y de secado y 3) el acceso a los mercados internacionales. A raíz del programa de acopio y comercialización de Waslala (1996), el precio local del cacao pasó de 0.40 US\$/kg a 1.3 US\$/kg. El Proyecto pagó el valor del cacao en el mercado centroamericano (APROCACAO, San Pedro Sula, Honduras), descontando el costo de transporte y secado (leña) y la mano de obra utilizada en el acopio. El desarrollo de los precios fue tan favorable, que en la actualidad (noviembre 1998) los productores reciben hasta 2.5 US\$/kg de cacao bien fermentado y secado al 7% de humedad. Estos precios han sido adoptados por el comercio local.

ACCIONES A FUTURO

El ataque de la monilia, con la baja consecuente en los rendimientos, ha reducido el abastecimiento de cacao en el mercado nacional, lo que ha incrementado sensiblemente los precios. Las condiciones son idóneas para la implementación de programas gubernamentales de investigación y desarrollo para la actividad cacaotera. En el futuro, el PMH apoyará la producción y el beneficiado del cacao orgánico, que tiene un mercado en expansión y con mejores precios (hasta un 30% de sobreprecio) en los países europeos y en EEUU. Los productores de Waslala tienen grandes posibilidades de entrar en este nuevo mercado. El Proyecto apoya la producción orgánica mediante la organización comunitaria, la capacitación y el aporte de materiales para la fermentación (cajones) y la producción de abono orgánico. Ya hay 120 productores de Waslala involucrados en la producción orgánica. Sin embargo, hay que señalar que no es fácil insertarse en el mercado orgánico para exportar a Europa y Estados Unidos. La producción orgánica debe mostrar buena calidad en la fermentación (>80% de los granos bien fermentados), no tener impurezas y estar bien seca. En esto hay que trabajar aún más y la capacitación debe ser un proceso continuo.



Mediante un trabajo compartido entre Promundo Humano y los productores de Waslala se lograron establecer parcelas agroforestales demostrativas con cacao (Foto D. Sandino).