

El palmicultor

noviembre de 2004 No. 393

Boletín Informativo de la Federación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite - Fedepalma

Tarifa postal reducida No. 632 Ven. Dic/2005 ISSN 0121-2915 Publicación cofinanciada por el Fondo de Fomento Palmero

Aceite de palma colombiano: Competitividad condicionada

Un estudio contratado por Fedepalma muestra que, en promedio, Colombia mantiene una brecha de competitividad de costos de producción de aceite de palma frente a Malasia e Indonesia, sus principales competidores. Página 20.



Campo Experimental Palmar de La Vizcaína



El 10 de diciembre próximo se inaugura en la Zona Central el Campo Experimental Palmar de La Vizcaína. El Palmicultor de diciembre traerá un completo informe sobre este evento de crucial importancia para la palmicultura nacional.

Pionero buscador de mercados

Como pocos, el colombiano Grupo Daabon Organic ha logrado posicionar sus productos orgánicos, entre los que se encuentra el aceite de palma, en los mercados más exigentes del mundo. Sus principales compradores son los europeos, los japoneses y los norteamericanos. Una historia ejemplar de tenacidad y empuje empresarial. Página 16.

**Circula con esta edición
el Balance del sector
palmero para el tercer
trimestre de 2004.**

En esta edición

Fedepalma le
responde a
Hommes

13

Palmeros e indus-
triales andinos
logran acuerdos

25

Cogeneración
en plantas de
beneficio

26

Reunión anual
de investigadores
de Cenipalma

27



Alberto Dávila Díaz-Granados es el presidente del Grupo Daabon, cuya visionaria estrategia le permitió a la empresa ocupar un destacado lugar en el mundo del mercado orgánico.

Cuando hace un par de décadas apenas se empezaba a hablar del concepto "orgánico" para los alimentos, los Dávila Abondano ya tenían sus ojos puestos en ese tema que con el transcurso del tiempo se convertiría más que en un negocio para estos empresarios comprometidos con la salud y con el medio ambiente, en un estilo de vida para ellos y para grupos crecientes de consumidores. Hoy día su organización, el Grupo Daabon Organic, vende en 14 países del mundo aceite de palma, banano, cacao, café, azúcar y una buena cantidad de margarinas y productos terminados orgánicos.

El aceite de palma orgánico del grupo comenzó a ser comprado por los exigentes mercados de Europa que reconocen con mejores precios esta característica por su valor para la salud y porque su producción trae múltiples ventajas para el medio ambiente. Igual que empresarios brasileños, la organización aprovechó cada nueva ley de las que comenzaron a promulgar los europeos a comienzos de los noventa con el fin de castigar a quienes promocionaban sus productos como orgánicos, sin cumplir las especificaciones para considerarse de esa manera.

La familia traía al país a reconocidos certificadores, primero de Alemania, luego de Francia e Inglaterra y así sucesivamente, para que le dieran validez a su producción orgánica. "Y, certificación en mano, salíamos a vender", recuerda Alfonso Dávila Abondano, uno de los cinco hermanos que trabajan

Grupo Daabon: Pionero bus

en Daabon bajo la dirección del presidente del grupo, su padre, Alberto Dávila Díaz-Granados.

Así, hoy los sellos que avalan como orgánica la producción certificada de Daabon son: Ecocert, JAS, NOP, Bio Suisse, Proforest, Rainforest, BCS y Kosher.

Claro que la tarea de comercialización no fue nada fácil. En esa época todavía las características de los productos Daabon no se tenían en consideración como un factor de interés para los consumidores, y en el mercado no existía el aceite de palma orgánico; de manera que el grupo tuvo que hacer una ardua labor de mercadeo para introducirlo especialmente en las industrias panaderas y fritadoras, en donde finalmente sustituyó a otros productos.

"Cuando hicimos el cambio de palma de aceite tradicional a orgánica, los costos se nos incrementaron y, no tanto eso, las producciones se deprimieron muchísimo. Además, debimos esperar tres años para que nos certificaran la plantación y mientras tanto no podíamos vender nada. ¿Quién iba a comprar si nadie conocía el producto?" cuenta Dávila Abondano.

Al mismo tiempo avanzaban otros proyectos, como el de café orgánico, en el cual también son pioneros. Fueron los primeros exportadores colombianos del producto, luego de perfeccionar e incenti-



Grupo Daabon Organic

El Grupo Daabon es el producto del trabajo de tres generaciones dedicadas a la agroindustria desde 1914; la primera desarrolló sus actividades en la industria del banano y la ganadería; la segunda sumó la producción de palma de aceite; y ya, en la década del noventa, la tercera generación de la familia se comprometió, además, con la agroindustria orgánica certificada.

ador de mercados

var su producción mediante alianzas que todavía hoy subsisten para el efecto, en las que lograron acuerdos inclusive con comunidades indígenas como los Kogui y los Arhuacos.

Hoy la marca Daabon está presente en muchos países del mundo y para atender en forma adecuada a sus clientes y garantizar el estricto cumplimiento en la entrega de sus productos, el grupo tiene oficinas en Japón, Australia, Alemania, República Dominicana y Estados Unidos.

Este último país ha sido tradicionalmente un mercado difícil para el aceite de palma, porque la gente estaba convencida de que los aceites tropicales eran perjudiciales para la salud y en cambio el aceite hidrogenado, ingrediente clave para la margarina, el *shortening* y muchos otros productos procesados, se tenía como una alternativa más saludable.

Pero una vez más Daabon supo aprovechar el momento en el que diferentes investigaciones científicas derrumbaron esos mitos y los nortea-

Qué son orgánicos

Los productos orgánicos se obtienen mediante sistemas de producción sostenible, no presentan residuos químicos y su sistema de producción protege el equilibrio natural del medio ambiente al no utilizar fertilizantes, pesticidas reguladores de crecimiento, aditivos o colorantes obtenidos por síntesis, entre otros.

La agricultura orgánica ofrece una alternativa tecnológica para hacer su práctica armoniosa con la dinámica de los ecosistemas y también una alternativa rentable para el sector agrícola y una opción de consumo que minimiza los riesgos que los alimentos convencionales pueden tener en la salud de la población.



Entre los premios que ha recibido el Grupo Daabon Organic se encuentran uno en Francia por innovación de productos y otro en Japón por calidad. En la gráfica, Alfonso Davila Abondano junto a una exhibición de los bienes producidos por el grupo empresarial.

mericanos empezaron a reconocer el verdadero valor del aceite de palma, que es sólido, sirve para casi todos los usos requeridos y cumple los elevados parámetros establecidos por la industria alimenticia. Así que desde hace cinco años se encuentra en el mercado de Estados Unidos, en donde está convencido será testigo de una revolución en el campo alimenticio, debido a que la gente se ha comenzado a interesar por informarse mejor a la hora de escoger aceites para consumir.

Adicionalmente, sólo hace cuatro años se dictó la reglamentación orgánica de ese país "y fue entonces cuando comenzamos a entrar firmemente. Aunque reconocemos que ya hay leyes claras, igualmente sabemos que tenemos una ardua labor por delante, pues si no es fácil vender un producto convencional, mucho menos uno orgánico", dice Alfonso Dávila y agrega que la dificultad radica en la relativa inelasticidad precio de la demanda.

Continúa pág. 18



Daabon cuenta con un terminal de graneles líquidos manejado por la empresa Terlica, ubicado contiguo al puerto marítimo de Santa Marta.

"El precio es un equis por ciento de un mercado y, se venda caro o se regale, se va a vender el mismo porcentaje. El consumo de lo orgánico no depende tanto del precio, es una decisión más relacionada con una cultura gastronómica y de salud; la gente que antes de comer lee sobre el producto que tiene al frente es consciente de lo que significa para su salud y le resta importancia al precio que pagará por ello; de manera que el aceite orgánico no es un producto elástico al precio".

Los productos de Daabon no se comportan igual en los distintos mercados. Uno es mejor en banana, otro mejor en aceite y otro en café. El aceite de palma, por ejemplo es apetecido por los europeos que adquieren el 50% de la producción del grupo, por los japoneses (25%) y por los norteamericanos (25%).

De su producción total, la empresa de los Dávila Abondano exporta el 75% y el resto de aceite lo procesa y lo vende en el exterior como producto con mayor valor agregado, pero al precio del producto convencional y no orgánico.

En Colombia ya están trabajando para abastecer a un incipiente mercado de sus productos. "La idea es comenzar a poner en las cadenas de supermercados góndolas orgánicas con café, banana y aceite, de manera que se vaya generando una cultura como la de otros países en donde ven a la alimentación orgánica como una medicina prepagada; comen bien y viven bien. Uno no puede

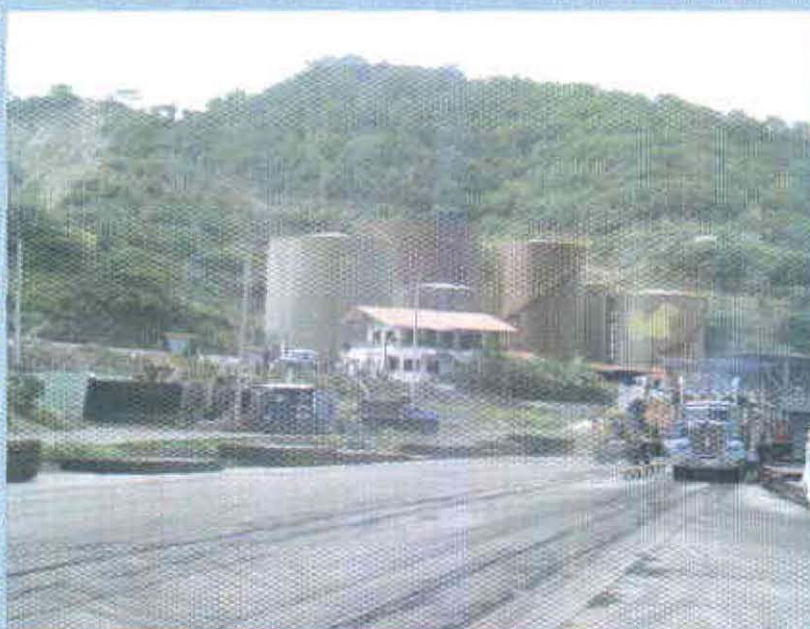
ser orgánico porque sí, porque es el negocio de moda; esto no es como montar una fábrica de hacer ladrillos; no, tu filosofía, tu pensamiento, tienen que ser orgánicos y nosotros estamos contribuyendo a construir esa nueva cultura", afirma Alfonso Dávila.

Generadores de empleo

El Grupo Daabon es un notable generador de empleo: cuenta con 1.200 empleados directos, y además mantiene -en solo palma de aceite- cinco alianzas con pequeños productores que suman más de 3.000 hectáreas.

La gran familia de Daabon Organic, como la llaman los propietarios del grupo, está compuesta por los empleados de C.I. Tequendama, C.I. La Samaria, Hacienda San Francisco, Bananera Bonanza, Ecobio Colombia, Terlica y Súper Portuaria, a quienes se incentiva en forma permanente para que mantengan en la mente la idea del mejoramiento continuo.

Daabon tiene un compromiso con el país y una alta responsabilidad con la región donde desarrolla su actividad: una extensa zona de la Sierra Nevada de Santa Marta, declarada patrimonio de la humanidad y reserva de la biosfera por la Unesco. Con ella se identifican plenamente los objetivos del grupo, pues su proceso productivo conserva los recursos naturales, no produce degradación ambiental, es técnicamente apropiado y sostenible, y justo con los habitantes de la región.



Terminal de graneles líquidos.

Los productos Daabon

Aceite de palma y sus derivados

C.I. Tequendama es la empresa del grupo dedicada durante más de 20 años a la extracción y refinamiento de aceite comercial. En los últimos diez años se ha especializado en la producción de aceite de palma orgánico y sus derivados. La compañía es reconocida como pionera en la producción de este tipo de aceite, y es en estos momentos la mayor productora de América Latina.

Los controles de calidad que se utilizan en la elaboración de este producto son estrictos para cumplir de ese modo con las normas para la producción orgánica.

La empresa tiene laboratorios equipados con los recursos técnicos más modernos con personal calificado y comprometido en las investigaciones de palma orgánica.

La operación palmera representa el 40% de la operación total de Daabon.

Banano

La familia Dávila ha estado en el negocio bananero por tres generaciones. Desde la década del noventa introdujo en Colombia la producción de banano orgánico. Este, por las especiales condiciones de su demanda cumple con todas las normas ambientales y sociales que exigen los sellos internacionales más impor-

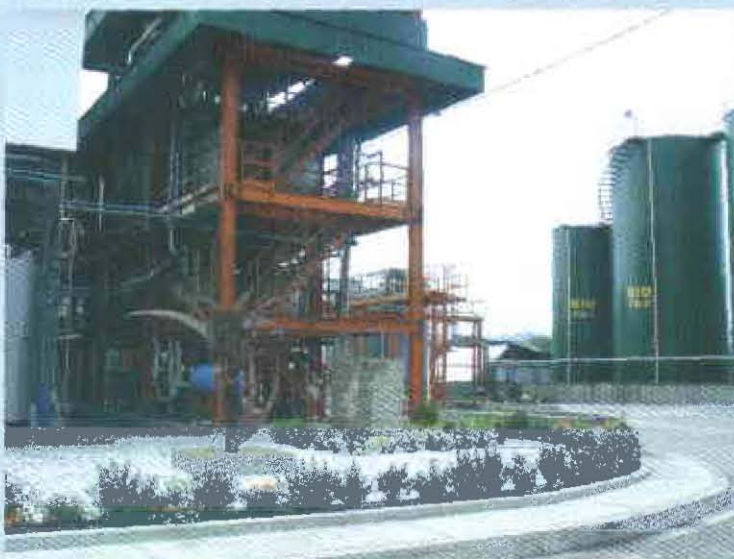
tantes. Los principales mercados son Europa, Estados Unidos y Japón.

Café

El café tipo arábigo colombiano siempre ha sido apreciado por los consumidores en el mundo por su suavidad y excelente calidad. En la actualidad el Grupo Daabon promueve en los mercados internacionales un **café orgánico de exquisito sabor** que poco a poco se ha ganado la aceptación de los consumidores por su calidad y por el beneficio que representa a la comunidad.

Azúcar

El azúcar orgánica en la actualidad es el líder dentro de los productos orgánicos en el mundo, ya sea para consumo directo o para fabricar otros productos. El Grupo Daabon lleva varios años comercializándola y exportándola a través del Convenio Ingenio Providencia-Daabon.



En el parque Industrial San Francisco, de 70 hectáreas, conocido como parque industrial Daabon Orgánico, en Santa Marta, funcionan las dos plantas de almendras y de margaritas del grupo.

Frutas deshidratadas

Las frutas colombianas son conocidas mundialmente por su calidad y variedad. Su tamaño, color, sabor y aroma son apetecidos por los consumidores extranjeros. Además el volumen de proteínas y vitaminas que contienen son elevados.

Por eso las frutas Daabon son vendidas sin problema a los más selectos clientes. ☺