



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate INYM / Año 2023 Nro 46 Posadas, Misiones



Don José, cultor de la naturaleza

Reconocido por el INYM como “Buen Productor Yerbatero 2022”, don José Trajano Vaccari refleja su amor por la naturaleza en su chacra de Colonia Alicia Alta, donde produce yerba mate respetando el entorno y obteniendo muy buenos rendimientos.



SUMARIO

- 4 » **NUESTROS PRODUCTORES.** Don Trajano Vaccari fue reconocido como "Buen Productor Yerbatero 2022"
- 6 » **NUESTRA GESTIÓN.** Casi 7 mil herramientas, becas e instrumentarias volcadas al sector yerbatero. El INYM capacita a su personal para optimizar los servicios.
- 8 » **NUESTROS EMPRENDEDORES.** Planta de abono y biofertilizantes para yerba mate y otros cultivos.
- 10 » **NUESTRO SUELO.** Cómo recuperar la capacidad del suelo de retener agua en la chacra.
- 12 » **NUESTRO PRODUCTO.** Yerba orgánica y artesanal: Destacado cuidado ambiental desde la planta hasta el paquete.
- 14 » **NUESTRAS COOPERATIVAS.** Inauguran la primera etapa del molino de la Cooperativa Agroforestal e Industrial Yerbatera Colonias Unidas del Norte.
- 16 » **NUESTRA INICIATIVA.** En marcha, El Mate en la Escuela 2023.
- 18 » **NUESTRA PROMOCIÓN.** INYM, empresas, cooperativas y emprendedores definieron acciones de promoción. La yerba mate en la feria de negocios de golosinas, alimentos y bebidas, y en MAPPA.
- 22 » **NUESTRA INFORMACIÓN.** Balance positivo para la gira por India y Bangladesh.

INYM
INSTITUTO NACIONAL
DE LA YERBA MATE

El Instituto Nacional de la Yerba Mate es un ente de derecho público no estatal con jurisdicción nacional creado por Ley 25.564 con representantes públicos y privados del sector yerbatero.

Rivadavia 1515
Posadas, Misiones, Argentina
+54 0376 4425273

Contacto: comunicacion@yerbamateargentina.org.ar

 @INYMArg
 @inymarg
 @inym.ar

Directorio del INYM

Presidente

Juan José Szychowski

Vicepresidente

Ricardo Maciel

Gobierno de Misiones

Ricardo Maciel
Marta Cunha

Gobierno de Corrientes

Claudio Anselmo
María Herminda Gabur

Tareferos

Carmelo Paulo Rojas
Raúl Antonio Morinigo

Producción

Jonas Petterson
Claudio Hacklander
Nelson Dalcolmo
Antonio Airton Rodríguez Franca
Fernando Jorge Haddad
Carlos Luis Ortt

Secaderos

Alejandro Lucero
Myriam Isabel Tereszuk

Cooperativas

Denis Alfredo Bochert
Danis Luciano Koch
Gerardo Ramón Vallejos
Elian Genski

Industria

Germán Horrisberger
Joaquín Comas
Gerardo Daniel López
Guillermo Rousillion

» EDITORIAL

Quando habla el ejemplo

Arraigo significa sujetar algo (o alguien) a un lugar; establecer, fijar firmemente algo. Desarrollo social y sustentable es el proceso que, en el transcurso del tiempo, conduce al mejoramiento de las condiciones de vida de la población, garantizando el equilibrio entre el crecimiento económico, el cuidado del ambiente y el bienestar.

Todo eso visibiliza Don Trajano Vaccari, el productor de 76 años que desde hace 50 años trabaja la tierra en Colonia Alicia Alta, produciendo distintos alimentos, y con la yerba mate como principal sustento.

Este agricultor, un cultor de la naturaleza, dedicado con mucho esmero al más grande de los árboles de la Selva, la yerba mate, es identidad y es esperanza. Nos llena de orgullo haber acercado el reconocimiento como “Buen Productor Yerbatero 2022”, que anualmente otorga el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM).

Decimos que es identidad porque en Trajano Vaccari están las mujeres y hombres que poblaron esta tierra esperanzados en las cosechas de la yerba mate, que armaron secaderos, formaron cooperativas y se animaron a incursionar el envasado, abriéndose paso en el mercado. Y decimos que este agricultor es esperanza porque evidencia que es posible producir la tierra, lograr un desarrollo socio económico y con ello, el arraigo rural, cuidando los bienes naturales, como el suelo, el monte, el agua, la biodiversidad.

El ejemplo de Vaccari es trascendental en estos tiempos donde necesitamos repensar las prácticas en la producción, dado el agotamiento de los bienes naturales y los efectos del cambio climático, con lluvias repentinas muy intensas o temperaturas elevadas por prolongado tiempo, acentuando la falta de agua (en todas sus formas: humedad ambiente, napas subterráneas, arroyos...) y el riesgo de incendios.

En armonía con la naturaleza, Vaccari obtiene unos 10 mil kilos de hoja verde de yerba mate por hectárea.

Desde el INYM venimos trabajando para multiplicar esta forma de producir. Nuestros técnicos, los integrantes del Servicio de Extensión Yerbatero, están dedicados a brindar un servicio integral orientado en ese sentido, intercambiando conocimientos con los agricultores (observadores y conocedores como pocos en su rol de cultores de la tierra, de atención a las señales que da la naturaleza) y acercando insumos para evitar la erosión hídrica, hacer que el agua de lluvia quede en las chacras, ir hacia un control biológico de plagas, entre otras prácticas amigables con el ambiente y que aseguran una productividad sustentable.

Estamos convencidos que este es el camino para la producción primaria. Sabemos que los buenos resultados llegarán con el tiempo, y que para ello es imprescindible la constancia en prácticas amigables con el ambiente, y los motivadores ejemplos que florecen en la tierra colorada, como la experiencia que generosamente nos comparte Don Trajano Vaccari.

» **JUAN JOSÉ SZYCHOWSKI**
Presidente del INYM



- Don José en su chacra. Impuso el respeto por el medio ambiente y altos rendimientos.

» NUESTROS PRODUCTORES

Don Trajano Vaccari fue reconocido como “Buen Productor Yerbatero 2022”

Hay una definición que le cabe perfectamente a don **José Trajano Vaccari**: un amante de la naturaleza. Y esa pasión se expresa claramente en el manejo que realiza en su chacra ubicada en Colonia Alicia Alta, en el municipio de Colonia Aurora (Misiones) donde lleva adelante el cultivo de yerba mate con un auténtico respeto por el medio ambiente y obteniendo muy buenos rendimientos.

» La chacra de cinco hectáreas de yerba mate de don Trajano obtiene un rendimiento promedio de 10 mil kilos por hectárea.

Esta manera de entender y poner en práctica la actividad lo hizo acreedor del reconocimiento al “Buen Productor Yerbatero 2022” otorgado por el INYM el viernes 23 de diciembre. “Para mí este premio representa mucho porque dan ganas de seguir trabajando”, subrayó emocionado don Vaccari al momento de recibir la plaqueta de manos del presidente del INYM,

Juan José Szychowski; el vicepresidente **Ricardo Maciel**, y los directores por el sector Producción **Nelson Dalcolmo**, **Marcelo Hacklander** y **Antonio França**.

Don Vaccari tiene 76 años y hace cinco décadas se afincó en esta chacra, donde llevó adelante otras actividades productivas y se dio cuenta que el uso de determinados agroquímicos, sumado a un manejo agresivo del recurso suelo, ponía en riesgo la sustentabilidad de su chacra. Fue entonces que decidió volcarse a la yerba mate, pero de la mano de la naturaleza. “Tenemos que seguir respetando la madre naturaleza porque en toda mi chacra, que son unas 50 hectáreas, no hay fertilizantes ni control de plagas con productos químicos, es todo natural”, remarcó, para luego comentar que combina el cultivo de cinco hectáreas de yerba mate con la ganadería, lo que genera material para el abono del suelo y aporta rentabilidad a sus ingresos.

“Para nosotros que somos productores yerbateros es un ejemplo que tenemos que tratar replicar en la mayor cantidad posible de productores”, remarcó el presidente del INYM, Juan José, Szychowski y recordó que “produce unos 10 mil kilos por hectárea y no pone ningún agroquímico, lo que demuestra que es posible hacer una producción sustentable, con buenos volúmenes sin el uso de agroquímicos”.

Yerba bajo monte

El yerbal es protegido por los pájaros que anidan en los árboles nativos de la chacra y se comen a los insectos dañinos. Además, el monte también puede ser un aliado al momento de aliviar alguna dolencia física. “La farmacia es mi chacra”, sostuvo Vaccari, para contar luego que desde hace años utiliza las plantas medicinales que fue descubriendo.

En las cinco hectáreas de yerba mate que este productor trabaja junto a su nieto obtiene un rendimiento promedio de 10 mil kilos por hectárea, integrando la ganadería, en un manejo que apunta a la restauración del monte, la protección de las cuencas y la recuperación de plantas. “Tengo mucha yerba en el monte sembrada por los pájaros que llevaron la semilla, el año antepasado saqué más de 20 mil kilos de yerba del monte”, comentó.

Producir conservando

Para el director Nelson Dalcolmo, esto demuestra que se puede producir de una manera diferente a la convencional, sin agroquímicos ni fertilizantes de origen químico. “Está visto que se trata de una forma de producir que conviene, cuidando la naturaleza, así que ése es el mensaje hacia los productores”, subrayó.

En esa misma línea, el vicepresidente del INYM hizo hincapié en el concepto de “producir conservando”, donde el monte que se deja para conservar de alguna manera empieza a conducir la producción de yerba mate, generando un ingreso económico en esa superficie de yerba que crece bajo el monte. “Al tratarse de una superficie limitada – explicó Ricardo Maciel –, combinar con animales es lo que de alguna manera se tiene que ir fortaleciendo porque tener dos actividades económicas en esa misma superficie es beneficioso”.

Un libro abierto

“Realmente es algo para destacar y replicar en los lugares que se pueda”, añadió el director Marcelo Hacklander, para quien es muy importante modificar algunos conceptos



relacionados al manejo en los yerbales. “Debemos profundizar lo agroecológico y amigarnos con el medio ambiente, dejar llamar al yuyo como ‘maleza’, porque terminan siendo aliados nuestros si sabemos manejarlos. Al trabajar relacionados con el bienestar del medio ambiente se logran muchísimas cosas”, afirmó.

En toda su tarea, don Vaccari recibe el acompañamiento del Servicio de Extensión Yerbatero del INYM que encabeza el ingeniero **Matías Bazila** y que en la zona de Alicia Alta tiene como referente al ingeniero **Sergio Rigueresman**. “Acompañamos en el manejo de planta, fertilizaciones, en el proceso de integrar con otra actividad como la ganadería. Se trata de un manejo un poco distinto a lo habitual, pero con conceptos absolutamente válidos y enriquecedores que hay que tener en cuenta para producir yerba mate de manera sostenible”, resumió Rigueresman, quien consideró el trabajo con Vaccari como una instancia de aprendizaje mutuo. “Es un libro abierto. Valoramos, captamos y buscamos la manera de compartir estos conocimientos con otros productores”, agregó.

Sobre el final de la recorrida por la chacra de Vaccari también se destacó la importancia del asociativismo entre los pequeños productores, en forma paralela a un trabajo conjunto con el INYM. “Es un socio fundador de nuestra asociación y que muestre su trabajo nos llena de satisfacción”, concluyó el director França, en su rol de referente de la Asociación Civil Productores Yerbateros y Tareferos del Alto Uruguay.

• El trabajo de Don José es un ejemplo a imitar por otros productores.

» El yerbal de don Trajano Vaccari es protegido por los pájaros que anidan en los árboles nativos de la chacra y se comen a los insectos dañinos.

» NUESTRA GESTIÓN

Casi 7 mil herramientas, becas e indumentarias volcadas al sector yerbatero



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) respaldó la compra de 3.309 herramientas para productores, secaderos y emprendedores; otorgó 1.300 becas a estudiantes de colegios secundarios y universitarios, y entregó 2.294 equipos de indumentaria para tareferos entre los meses de mayo de 2020 y mayo del 2023, invirtiendo 157.016.768, 29 pesos en el período señalado.

“Buscamos llegar a cada una de las chacras aportando para que el yerbal sea productivo en el tiempo, con nuestros técnicos del Servicio de Extensión Yerbatero y con los programas del Área Técnica que están pensados para facilitar el acceso a tecnología e implementos y también para mejorar las condiciones de trabajo”, enfatizó Juan José Szychowski, presidente del INYM.

En el balance de gestión, que se inició en mayo del 2020 cuando **Szychowski** asumió como Presidente del INYM, se destaca el despliegue de programas de asistencia al sector productivo, siendo los más solicitados la entrega de indumentaria para cosecheros, las becas para estudiantes de escuelas secundarias y universidades; motoguadañas y motosierras para trabajos en el yerbal, y motobombas y tanques para almacenar agua para paliar los daños provocados por la última sequía.

Así, entre mayo de 2020 y mayo de 2023, el INYM distribuyó 2.294 equipos de indumentaria para tareferos; otorgó 1.300 Becas

Estudiando con el Mate a hijos de productores que cursan en escuelas secundarias o carreras universitarias con orientación agrícola; facilitó la adquisición de 916 motoguadañas; 713 motosierras; 429 motobombas; 277 tanques de agua; 403 balanza pilón; 373 tijeras automáticas para la cosecha de yerba mate; 77 carritos de arrastre; 41 guinche; 32 hoyadoras manuales; 16 quemadores y 12 jaulas para transportar materia prima; entre otros.

En total, en el período señalado se contabilizan 6.903 becas, indumentarias y herramientas, y una inversión del INYM de 157.016.768,29 pesos.

“Para nosotros es una satisfacción estar al servicio de los trabajadores del sector”, expresó Szychowski, al tiempo que reiteró que “la prioridad es que puedan contar con lo que necesitan para mejorar la productividad, y para eso buscamos, desde el primer momento, otorgar eficiencia y transparencia en la gestión”.

Son más de 25 los programas impulsados por INYM destinados a mejorar las condiciones de trabajo y respaldar el crecimiento sustentable de la producción y elaboración de yerba mate. En herramientas, parte de los costos son absorbidos por la Institución. Los interesados pueden conocer todos los datos y tienen la posibilidad de elegir entre distintos proveedores, con sus respectivos precios, a través de la web institucional.



El INYM capacita a su personal para optimizar los servicios

Con el objetivo de mejorar los servicios que presta a los distintos operadores de la actividad yerbatera y a la comunidad, el Instituto Nacional de la Yerba Mate lleva adelante un proceso de capacitación destinado a desarrollar al máximo el potencial de todo su personal.

Bajo esa premisa, el Área de Recursos Humanos instrumenta una serie de actividades, como cursos, diplomaturas, talleres y posgrados, en el marco de un proceso de mejora continua.

Alrededor del 25% de todo el personal se capacita anualmente en atención al público, procedimientos administrativos, manejo de los equipos y programas informáticos; inglés, manejo preventivo de vehículos, promoción, como así también en todo lo vinculado al trabajo con los productores que realiza el equipo técnico del Servicio de Extensión Yerbatero.

“Además, las áreas de Fiscalización, y de Control y Gestión de Calidad participan de cursos y talleres para optimizar su tarea”, destacó la licenciada **Viviana Robelek**, jefa de Recursos Humanos del INYM.

El INYM realiza un amplio abanico de tareas, que van desde la atención al público que realiza sus trámites, hasta el trabajo con los productores, pasando por la fiscaliza-

» La capacitación sobre la “Ley Micaela” referida a género y violencia de género también contó con la participación del 100% del personal del Instituto.

- Equipo técnico del INYM. Capacitarse para mejorar el servicio que presta.

ción en los establecimientos, las actividades de promoción, el vínculo con demás organismos; entre otras.

Una de las principales características del INYM es su alto grado de profesionalización, ya que el 80% de su plantilla está compuesta por técnicos y profesionales. Otro dato relevante es la distribución de los cargos jerárquicos, ya que aproximadamente el 50% de esos puestos son ocupados por mujeres, “en el marco de una política inclusiva de selección y búsqueda de personal”.

Todo el equipo del Servicio de Extensión Yerbatero obtuvo la Diplomatura Superior en Producción de Yerba Mate, acreditada por la Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad Nacional de Misiones. También recibieron una capacitación vinculada a la Extensión Rural, dictada por docentes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba, y una capacitación en agroecología, con el apoyo de la Dirección Nacional de Agroecología del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Por otra parte, todas las dependencias del Área Administración participan de constantes cursos, talleres y especializaciones donde se abordan temáticas como atención al público, procedimientos administrativos, manejo de los equipos y programas informáticos; solo por citar algunos de ellos.

La relación cotidiana entre sus empleados es un aspecto relevante para el INYM, por lo cual la totalidad de sus integrantes participó del curso Técnicas y Herramientas para la efectividad personal e interpersonal. En esa misma línea, se puso a disposición el taller Hacia una Gestión colaborativa de Conflictos.

La capacitación sobre la “Ley Micaela” referida a género y violencia de género también contó con la participación del 100% del personal del Instituto.

La capacitación en temáticas vinculadas a la Calidad del producto yerba mate forman parte de la agenda de las Áreas de Fiscalización, y Control Gestión de Calidad del INYM, por medio de cursos, talleres y diplomaturas.

» NUESTROS EMPRENDEDORES

Planta de abono y biofertilizantes para yerba mate y otros cultivos

El presidente del INYM, **Juan José Szychowski**, junto a Directores de la Producción y de Cooperativas, acompañaron, el 16 de marzo de 2023, la inauguración de la Planta de Elaboración Biofertilizantes y Abonos Orgánicos para la Producción Yerbatera en la Cooperativa Agropecuaria e Industrial Yapeyú Limitada (CAIYaL), en Colonia Yapeyú, zona centro de Misiones.

“Se trata de un proyecto integral y de notable alcance, ya que tiene impacto económico, social y ambiental a favor de los productores y también de la Cooperativa, reforzando la línea agroecológica y en ese marco, revalorizando a la yerba mate como alimento sano y natural”, destacó Szychowski. “Desde el INYM, a través de nuestros técnicos del Servicio de Extensión Yerbatero, venimos impulsando el manejo ambiental en los yerbales y ahora van a estar también involucrados en el seguimiento del uso de estos productos, todo para ir mejorando la productividad”, expresó.

En el lugar se obtienen abonos y biofertilizantes orgánicos para su uso en las chacras que cultivan yerba mate y té. En principio serán beneficiados 17 productores, pero se hace extensivo a todos los socios y vecinos de la Cooperativa.

“Los primeros experimentos para obtener estos productos lo hicimos hace 15 años con el apoyo de varios ingenieros”, recordó **Luis Mancini**, presidente de la entidad. “Ahora, con estas instalaciones, con fondos de Pisear, podemos producir repelentes, fertilizantes y abonos orgánicos en mayor cantidad”, agregó. El éxito “va a depender del compromiso de todos, instituciones y productores, e incluye cambiar las prácticas en las chacras, hacerlas más amigables con el ambiente”, reflexionó.



• La ministra de Acción Cooperativa, Liliana Rodríguez; el presidente de CAIYaL, Luis Mancini, y el presidente del INYM, Juan José Szychowski.

“**La Cooperativa CAIYaL cuenta ahora con una herramienta importante para el desarrollo económico tanto de la comunidad local y de la propia agroindustria.**”

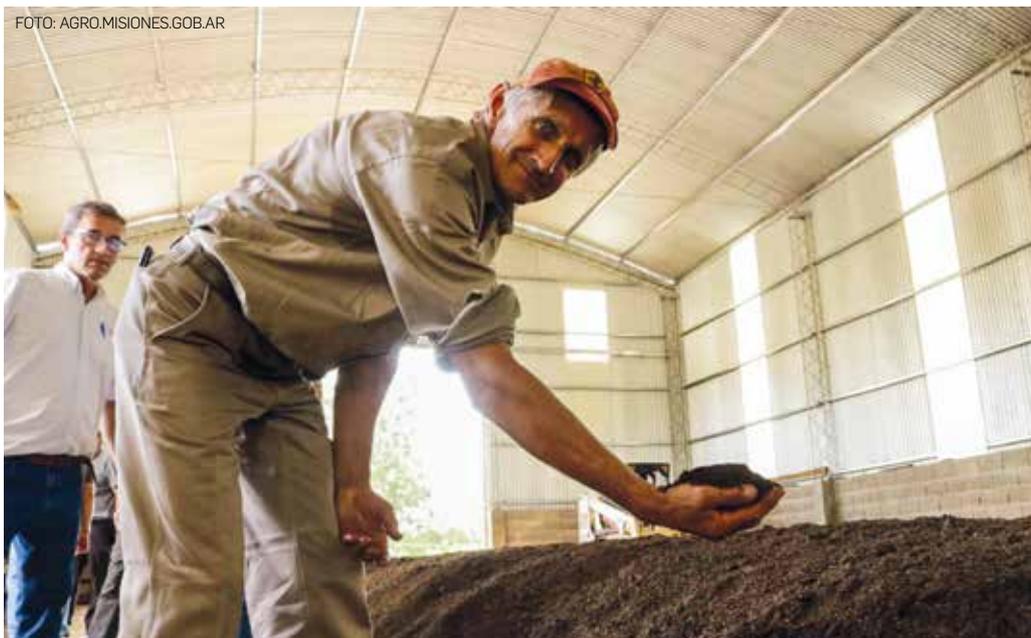
Guillermo Reutemann, coordinador del Instituto Misionero del Suelo del Ministerio del Agro de Misiones.

La importancia de estos productos “es que una vez utilizados empiezan a regenerar la vida en suelos que venían degradados, que se están recuperando, y aún más en yerbales que ya tienen un manejo integral, con cubiertas verdes, sombra, sistematización de caminos para retener el agua”, señaló por su parte el ingeniero **Pablo Herrera**, del Servicio de Extensión Yerbatero del INYM, quien junto al ingeniero **Matías Bazila**, jefe de esa área, participaron también del acto de inauguración de la Planta.

Menor costo, mejor resultado

¿Cómo y por qué surge esta iniciativa? “El diagnóstico de producción de muchos socios de la Cooperativa indi-

FOTO: AGRO.MISIONES.GOB.AR



● Abono. Proyecto integral que tiene impacto económico, social y ambiental.

caba una caída de la producción, a pesar del uso de fertilizantes químicos, por lo que se resolvió proponer la incorporación de uso de abonos orgánicos, buscando remineralizar los suelos y estimular la actividad biológica del suelo, y mejorar paulatinamente sus condiciones físicas”, detalló su impulsor, e ingeniero **Guillermo Reutemann**, coordinador del Instituto Misionero del Suelo del Ministerio del Agro de Misiones.

Esta alternativa presenta ventajas económicas. “La producción de abonos y biofertilizantes a partir de materiales locales, de bajo costo y/o gratuitos, reemplaza parcial o total, de acuerdo a decisiones de cada productor, a otros que se comercializan en el mercado, repercutiendo en el resultado económico y logrando una producción más sana”, enfatizó Reutemann. “Hoy se está utilizando un producto de descarte (palito de yerba) que es carbonizado in situ, y forma parte de un ingrediente utilizado en la producción de Bokashi”, detalló. También, continuó, “impacta localmente, porque los insumos que se adquieren en la zona generan la circulación local de recursos económicos, no yéndose del circuito provincial o municipal”.

De esta manera, la Cooperativa CAIYaL cuenta ahora con “una herramienta importante para el desarrollo económico tanto de la comunidad local y de la propia agroindustria”, subrayó el ingeniero, al tiempo que ponderó “el acompañamiento técnico que vienen realizando instituciones como el IMiS, MAyP, INYM, INTA, promoviendo manejos sustentables de las parcelas y chacras”.



Empleo y arraigo

Por otra parte, se explicó que la puesta en marcha de la planta de abonos y biofertilizantes tendrá una incidencia en la propia organización cooperativa, al generar una demanda de mano de obra que podrá sostener e incluso aumentar el empleo durante todo el año, más allá de la actividad del secadero con el proceso de elaboración de yerba mate canchada. En paralelo, se han sumado a la administración y manejo del proyecto, jóvenes hijos e hijas de socios que podrán ir integrándose a la organización, generando su arraigo y participación en la actividad de la agroindustria.

El acto de inauguración contó además, con la presencia de los directores del INYM por Cooperativas, **Denis Bochert**, y por la Producción, **Nelson Dalcolmo**, **Jonas Petterson** y **Claudio Marcelo Hacklander**; la ministra de Acción Cooperativa de Misiones, **Liliana Rodríguez**, y la gerenta general de la Biofábrica, **Luciana Paula Imbrogno**, entre otros.

» En el lugar se obtienen abonos y biofertilizantes orgánicos para su uso en las chacras que cultivan yerba mate y té.

Cómo recuperar la capacidad del suelo de retener agua en la chacra

Hay dos dimensiones a tener en cuenta para que el agua quede en la chacra: una es garantizar la infiltración del agua de lluvia en el suelo, y la otra es brindar condiciones para que la humedad ambiente permanezca la mayor cantidad de tiempo posible. Los 13 técnicos del Servicio de Extensión Yerbatero del INYM, junto a los productores, vienen trabajando para lograr ese objetivo.

“**E**n estos últimos años el déficit hídrico fue muy notorio”, recordó el ingeniero **Alejandro Giménez**, del Servicio de Extensión Yerbatero. “La ausencia de precipitaciones, sumado a suelos desnudos y compactados, que impiden la infiltración de agua, afecta directamente al cultivo, mermando su rendimiento”, agregó.

Para comprender mejor el escenario: los datos del área Técnica del INYM indican que el suelo de monte es capaz de captar toda la lluvia que cae y, en cambio, los suelos yerbateros, mayormente en condiciones regulares o malas tras décadas de producción, sólo absorben entre el 30 y el 40 % de las precipitaciones.

Con la mirada puesta en revertir la situación, desde el INYM se promueven prácticas conservacionistas que, de perdurar en el tiempo, permitirán recuperar la capacidad de infiltración, retener el agua en el perfil del suelo y la recarga de las napas que alimentan las vertientes.

Descompactación, árboles nativos y cubiertas verdes

Una de las prácticas conservacionistas es “la descompactación, que mejora las propiedades físicas, aireando el suelo, dejando espacio para que el agua ingrese y junto a esto, plantaciones en curvas a nivel y cubiertas verdes espontáneas e implantadas, tanto en invierno como en verano”. A la par, se promueve la “incorporación de árboles nativos y cortinas rompe viento, que proveen sombra y



• Pozos de decantación, para retener el agua de lluvia.

ayudan a mitigar la pérdida de agua por evapotranspiración”.

De hecho, durante una jornada de campo donde la temperatura ambiente superó los 40°C en zonas sin árboles, los técnicos del INYM pudieron verificar que en yerbales sombreados la temperatura no superó los 35°C. “Este dato no es menor, ya que la yerba mate pertenece a un grupo de plantas que cuando se superan los 25°C cierran los estomas, para protegerse de la pérdida de agua por evapotranspiración y dejan de fotosintetizar. O sea que cuando la planta de yerba mate se expone a temperaturas extremas, dejan de producir”, advirtió la ingeniera **Verónica Scalerandi**, jefa del área Técnica del Instituto. “Con la incidencia del sol directa, y altas temperaturas se produ-



• La erosión hídrica, visible en suelos desprotegidos.



• Labranza vertical, una de las prácticas adecuadas de manejo de suelos.

cen daños en las ramas cuya sanidad es necesaria para garantizar la producción a futuro”, insistió.

El dosel arbóreo y la cobertura del suelo hacen que las temperaturas sean menores, contribuyen a mejorar su estructura y a protegerlo de las precipitaciones fuertes y el viento, que lo erosionan. “Además, generan condiciones para el almacenamiento de agua, con humedad por más tiempo, y al contar con un suelo más poroso, las raíces de las plantas de yerba mate pueden explorar más, aprovechando los nutrientes y el agua”, detalló por su parte, Giménez.

Cortinas, curvas a nivel, caminos y vertientes protegidas

Las cortinas de árboles, denominadas rompevientos, protegen de los vientos de 10 a 15 veces su altura. También generan un microclima, mantienen la humedad del ambiente (al no haber masas de aire, no se seca el ambiente); permiten bajar la temperatura del aire; dan sombra; y actúan como barrera contra plagas entre un lote y otro, y lo mismo ocurre con malezas, ya que evitan que el viento lleve semillas de un lugar a otro.

Si hay pendiente en la chacra... ¿Cuál es la práctica recomendable?. “Lo ideal es sistematizar para retener agua y evitar erosión por escorrentía. En caso de que las pendientes superen el 5%, pueden implementarse terrazas, camellones y lomos”, propuso Giménez.

“Hay que tener en cuenta –continuó– que la escorrentía no es solamente un desperdicio

del agua de lluvia que podía haber contribuido a la producción de cultivos y a reabastecer las aguas subterráneas, sino que además, frecuentemente, causa inundaciones, daña los caminos y las tierras agrícolas, erosiona el suelo que a su vez es depositado en el curso de los ríos y estanques aguas abajo”.

Estas prácticas, enfatizó el técnico, “nos beneficiarán en años donde las precipitaciones son bajas, con la acumulación de agua en el perfil. Y en los años donde las lluvias son abundantes su función es de conducción del agua, de modo que no cause problemas de erosión”.

En la misma línea, es importante proteger con arbolado los márgenes de los arroyos y vertientes, y sistematizar los caminos. “Los caminos suelen estar compactados y en esas condiciones, cuando llueve se pro-

duce escurrimiento superficial y pérdida de agua”, contó. Frente a ello, “se recomienda mantenerlos empastados todo el año; si es una plantación nueva, incorporar el camino a la sistematización del predio. En el caso que sean caminos antiguos erosionados, donde hay mucho escurrimiento de agua superficial, conviene construir lomos o camellones, y pozos de infiltración para la captación de agua y partículas sueltas del suelo”, concluyó Giménez.

» Se promueve la incorporación de árboles nativos y cortinas rompeviento, que proveen sombra y ayudan a mitigar la pérdida de agua.

» NUESTRO PRODUCTO



Yerba orgánica y artesanal:

Destacado cuidado ambiental desde la planta hasta el paquete



● La jornada fue en las instalaciones donde se produce la yerba mate Fidel.

» El encuentro de productores agroecológicos abarcó charlas y un recorrido por las instalaciones con el objetivo de socializar conocimientos.

Se trata del producto Fidel, un emprendimiento familiar ubicado en Eldorado, que fue sede de un nuevo encuentro de productores agroecológicos, y hasta donde se acercaron los directores por la Producción en el INYM, **Nelson Dalcolmo**, **Claudio Marcelo Hacklander**, **Fernando Haddad** y **Jonas Petterson**.

Yerba mate orgánica y biodinámica, artesanal, respaldada por conocimiento milenario y obtenida con un secado singular; distinguida por el cuidado ambiental en todos los pasos, desde la planta hasta el paquete en venta. “Unir la producción y la conservación es fundamental en los tiempos que vivimos, por eso celebramos este encuentro”, dijo Dalcolmo, enfatizando que el INYM respalda la producción sustentable.

La jornada fue presidida por el anfitrión, el entusiasta innovador **Mario Paredes**, y abarcó charlas y un recorrido por las instalaciones donde se estaciona, seca y envasa el producto, con el objetivo de socializar conocimientos y fortalecer el camino que se trazaron los productores, el de multiplicar la yerba mate agroecológica.

La singularidad del emprendimiento se ini-

cia en el yerbal agroecológico, donde las hojas son cortadas una por una, excluyendo el palo. La materia prima, explicó Paredes, luego se seca a baja temperatura en un secadero acondicionado para conservar mejor las propiedades benéficas que tiene la yerba mate para la salud. Se evita la leña para cuidar la naturaleza, y en reemplazo se utiliza aire caliente en base a motores eléctricos y de gas.

“La yerba es un alimento y lo que vemos acá es mucho esmero en todo el proceso y por supuesto, calidad”, destacó Hacklander.

El INYM viene promoviendo prácticas amigables con el ambiente a través de los 13 técnicos que forman parte del Servicio de Extensión Yerbatero, junto a productores, con la sistematización de suelos y caminos, cubiertas verdes y arbolado, entre otras acciones.

La yerba mate agroecológica “es una alternativa que tiene muchas ventajas, no sólo porque permite una producción sostenida en el tiempo al conservar el suelo y el agua, sino también porque con este sistema mitigamos los efectos adversos del tiempo, que en los últimos años fueron muy intensos, como la sequía”, reflexionó por su parte Petterson.

Congreso Nacional de Biodiversidad

"La yerba mate es una planta de la Selva Paranaense y como tal, contribuye a la biodiversidad, es decir, que nos dio y nos da mucho más que la materia prima que motoriza a toda la economía regional y nos acerca un buen mate todos los días". De esta manera, el director por la Producción en el INYM, **Nelson Dalcolmo**, junto a su par **Fernando Jorge Haddad**, puso en valor a la especie nativa en el marco de VII Congreso Nacional de Conservación de la Biodiversidad, que se celebró en Puerto Iguazú.

Haddad, a su turno, destacó que "el INYM viene trabajando, a través de sus técnicos, junto a los productores, para lograr yerbales sustentables, con prácticas que tienen como objetivo la recuperación del equilibrio ambiental, sistematizando suelos y caminos para retener el agua de lluvia y evitar la erosión, incorporando árboles nativos para mitigar efectos del clima y para lograr un control biológico de plagas, entre otras cosas". Continuó: "Tenemos y aplicamos la visión agroecológica, vamos hacia yerbales que contribuyan a restaurar la biodiversidad".

Dada la importancia social, cultural, ambiental y económica de la yerba mate y su vínculo con la Selva Paranaense, Dalcolmo y Haddad destacaron la intención de avanzar en un acuerdo con el Instituto Misionero de Biodiversidad, uno de los organizadores de este evento, para fortalecer la conservación de la especie *Ilex Paraguariensis*.

"El mate surge con los guaraníes, el pueblo originario de esta tierra, y en la historia más reciente, con la colonización, se convierte en el motor económico, en el sustento de miles y

“**Tenemos y aplicamos la visión agroecológica, vamos hacia yerbales que contribuyan a restaurar la biodiversidad”.**

Fernando Jorge Haddad,
director por la Producción - INYM

miles de familias", recordó Dalcolmo. "Quiere decir que si miramos para atrás, comprendemos que el valor de la yerba no es sólo económico, ya que tiene un extraordinario componente social, cultural y ambiental, es un árbol de la Selva cuyas propiedades fueron descubiertas por los guaraníes, es un árbol propio de esta región del mundo, y nosotros, desde la Institución yerbatera, consideramos que tenemos que cuidar todo eso, desde el origen hasta la actualidad generando yerbales sustentables, proyectando el futuro mediante la conservación y valorización de toda esa historia, garantizando que su riqueza sea distributiva y equitativa", agregó el dirigente agrario.

El VII Congreso Nacional de Conservación de la Biodiversidad fue organizado por el Instituto Misionero de Biodiversidad, la Universidad Nacional de Misiones, la Fundación de Historia Natural Félix de Azara y el Gobierno de Misiones, entre el 25 y 28 de abril en Puerto Iguazú. Reunió a investigadores, tomadores de decisión, funcionarios, miembros de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, estudiantes y las personas de instituciones vinculadas a temas de conservación.

» El VII Congreso Nacional de Conservación de la Biodiversidad se realizó entre el 25 y 28 de abril en Puerto Iguazú.



» NUESTRAS COOPERATIVAS

Fuerte respaldo al desarrollo productivo

- Inauguración de la 1ª etapa del molino de la Cooperativa Agroforestal e Industrial Yerbatera Colonias Unidas del Norte.



“**E**s fundamental seguir apuntalando al sector productivo”, dijo el gobernador de Misiones, **Oscar Herrera Ahuad**, al dejar inaugurada, 4 de abril de 2023, la primera etapa del molino de la Cooperativa Agroforestal e Industrial Yerbatera Colonias Unidas del Norte, en Andresito. “Esto es parte de la política fiscal de la provincia”, indicó por su parte **Juan José Szychowski**, presidente del INYM, destacando las políticas públicas en apoyo a la actividad yerbatera.

“Una vez más, juntos, en Andresito, haciendo realidad los sueños de muchos misioneros, los sueños del sector productivo”, expresó Herrera Ahuad frente a un público numeroso. Dirigiéndose a **Hugo Passalacqua**, ahora gobernador electo, presente en el lugar, señaló: “Es fundamental seguir apuntalando

“**C**uesta entender que, en tiempos difíciles y tan complejos de la Argentina, podamos encontrar al sector productivo de pie e invirtiendo”.

Oscar Herrera Ahuad, gobernador de Misiones.

al sector productivo y sé que en tus grandes decisiones siempre estuvieron y estarán los productores. Ese es el compromiso... venimos acá no sólo a inaugurar sino a firmar un compromiso, ese compromiso de palabra que vale”.

“Esto es una realidad”, recalcó Herrera refiriéndose al molino cooperativo. “Cuesta entender que, en tiempos difíciles y tan complejos de la Argentina, podamos encontrar al



sector productivo de pie e invirtiendo”, destacó. Al mismo tiempo, puso en valor las políticas públicas, recordando las gestiones de Gobierno para lograr un buen precio para la materia prima de yerba mate.

Tras resaltar la actividad yerbatera como eje vertebral de la economía regional y en ese marco, recordar a “los más de 12 mil productores que contribuyen a esta riqueza”, Szychowski también ponderó “la política de Estado volcada a fortalecer a la cadena. Esto es parte de una política fiscal de la provincia de Misiones, que hace muchos años viene invirtiendo en el sector, desde la hoja verde hasta el envasado”.

En esa línea, repasó el respaldo del Gobernador, especialmente para alcanzar un buen precio para la materia prima, y de las asociaciones de productores y de Directores del INYM en “acciones orientadas a mejorar la productividad de manera sustentable, como el Servicio de Extensión Yerbatero y la Resolución 170, lo que fortalece a toda la cadena yerbatera, porque ponemos en valor a nuestro producto”.

Por su parte, el intendente de Andresito **Bruno Beck**, subrayó la visión de futuro de dirigentes agrarios y políticos, que permitió impulsar el emprendimiento, teniendo en cuenta que con esta obra “va a haber un antes y un después en la actividad yerbatera”, y en ese sentido, proyectó que “a futuro, va a generar algo impensado, beneficiando a toda la familia misionera porque impactará en todo el entorno de la yerba mate, no solo a tareferos y productores”.

El diputado **Julio Petterson** y el presidente la Cooperativa Agroforestal e Industrial Yerbatera Colonias Unidas del Norte, **César Alcántara**, agradecieron el acompañamiento del Gobierno provincial a las cooperativas, para

comenzar a hacer realidad el proyecto que dará mano de obra local y permitirá industrializar la materia prima en Misiones. “Los millones de pesos que nosotros dejamos en la provincia vecina por no producir paquetes, ahora van a quedar en Misiones”, ilustró Petterson al referirse al alcance de la obra.

Otro de los grandes objetivos del molino cooperativo se vincula con el arraigo rural. Así lo apreció el director por la Producción en el INYM, **Jonas Petterson**: “La iniciativa es de una Cooperativa formada por cooperativas, secaderos y productores, y tiene como meta lograr el paquete, la marca propia en góndola. Esto es un paso enorme. Hasta ahora nuestra producción termina en la canchada, y el sueño de la mayoría de las cooperativas es lograr envasar. Ahora estamos más cerca de hacer realidad ese anhelo, y no solo con las entidades nucleadas en Colonias Unidas del Norte, sino a todas las que deseen moler y envasar aquí, y con yerba de calidad”.

A su vez, el director por Cooperativas en el INYM, **Denis Bochert**, celebró el esquema asociativista. “Es una alegría que se esté inaugurando una nueva cooperativa, con esta característica que nuclea a varias entidades. Las cooperativas son la mejor herramienta porque son distributivas, dan certidumbre a los productores en cada nueva zafra, garantizan el proceso productivo y la comercialización del producto, los respalda en todos los tiempos”, evaluó.

Además de los nombrados, estuvieron presente el vicepresidente del INYM, **Ricardo Maciel**; los directores por la Producción, **Nelson Dalcolmo**, **Claudio Marcelo Hacklander** y **Antonio Franza**; por Cooperativas, **Danis Koch**.

También, dirigentes cooperativistas y de productores, autoridades municipales y del Gobierno de la provincia, entre otros.

● Cooperativistas, productores, autoridades municipales y de la provincia dijeron “presente” en la ceremonia.

» La Cooperativa Agroforestal e Industrial Yerbatera tiene como meta lograr el paquete, la marca propia en góndola.

» NUESTRA INICIATIVA

En marcha, El Mate en la Escuela 2023



El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) y el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología oficializaron, el 28 de abril de 2023, la implementación de El Mate en la Escuela en 27 colegios secundarios de Misiones durante el presente ciclo lectivo.

La iniciativa quedó plasmada en un convenio que firmaron el presidente del INYM, **Juan José Szychowski**; el ministro de Educación, **Miguel Sedoff**, y la subsecretaria de Educación, **Cielo Linares**.

Szychowski, tras recordar que la iniciativa surgió con el ingeniero **Raúl Escalada** y desembarcó en escuelas secundarias el año pasado, ponderó la rápida aceptación y proyección “no solo en Misiones sino también en otras provincias argentinas, e incluso ha despertado el interés, y se está trabajando, para que llegue a la Escuela Francesa del Mate, en París, Francia”.

» El Mate en la Escuela potencia los conocimientos, promueve el encuentro y genera un trabajo colaborativo entre instituciones.

Este año el Mate en la Escuela se implementa en 27 establecimientos educativos. “Es un trabajo en conjunto, con apoyo de Educación y la colaboración de empresas privadas, potenciando el proyecto y a nuestro producto. Cuando trabajamos juntos, públicos y privados, logramos grandes objetivos”, celebró.

“Desde el INYM tenemos un fuerte compromiso con la educación”, continuó Szychowski, informando que además del Mate en la Escuela, están vigentes las Becas Estudiando con el Mate. “El Directorio de la Institución aprobó la asignación de becas para 500 jóvenes que cursan la secundaria, hijos de productores y trabajadores del sector, por 50 millones de pesos, y becas para 60 universitarios, por 20 millones de pesos. Es decir, acciones concretas volcadas a la formación de los jóvenes”, detalló.

Sedoff, a su turno, enfatizó que El Mate en la Escuela “nos ayuda en algo que es crucial, que es el encuentro, el diálogo. La ceremonia del mate ayuda mucho en ese sentido”, y renglón seguido recordó que a través de esta iniciativa “los jóvenes conocen sobre la actividad y están ingiriendo algo que es mucho más que agua, es un alimento con propiedades benéficas para la salud”.

Vinculado, el Ministro subrayó que el proyecto fue presentado por él ante el Consejo Federal que reúne a representantes gubernamentales de todas las provincias argentinas y que como resultado, ya está en marcha la posibilidad de acercar El Mate en la Escuela en otros tres territorios de la Nación.

Linares, al referirse al tema, enumeró tres grandes logros de El Mate en la Escuela: “Po-



● Sedoff y Szychowski; junto a representantes del INYM y a promotores de El Mate en la Escuela.

tencia los conocimientos, promueve el encuentro y el diálogo, y genera un trabajo colaborativo entre instituciones”.

Además de los nombrados, estuvieron presentes el vicepresidente del INYM, **Ricardo Maciel**; los directores por la Producción, **Jonas Petterson**, **Claudio Marcelo Hacklander** y **Nelson Dalcolmo**; **Raúl Escalada**, la subgerente del área Técnica, **Verónica Scalerandi** y la integrante de éste sector, **Natasha Hofkamp**.

Balance positivo

Impulsado por el INYM, El Mate en la Escuela promueve el valor pedagógico de la yerba mate y a la par, el hábito saludable del mate. Mediante talleres, acerca a los estudiantes contenidos sobre la historia y el presente yerbatero, los valores nutricionales y culturales del mate, su presencia en la Argentina y en el mundo, aspectos biológicos y todo lo vinculado a la actividad. Como parte del proyecto, se provee de mates autocebantes, yerba mate y dispenser de agua caliente para preparar y disfrutar de la infusión.

La iniciativa comenzó a implementarse el año pasado 2022 en ocho establecimientos de educación secundaria: en la Escuela de la Familia Agrícola (EFA) Cristo Rey de Los Helechos; en los bachilleratos Orientados Provincial N° 54 de Andresito, N° 32 de Azara, N° 7 de Dos de Mayo y N° 9 de Posadas; en el Colegio 2 de Itaembé Miní, también en esta última ciudad; en la Escuela Normal Mariano Moreno de Apóstoles, y en el Centro Educativo Polimodal N° 8 de Oberá.

“ **A través de esta iniciativa los jóvenes conocen sobre la actividad y están ingiriendo algo que es mucho más que agua, es un alimento con propiedades benéficas para la salud”.**

Miguel Sedoff, ministro de Educación

Resultados

» Al culminar los talleres, se realizó un relevamiento de opiniones y los resultados fueron alentadores:

El 91% de los estudiantes expresó que desean continuar con el proyecto.

El 97,9% de los profesores consultados, opinó que El Mate en la Escuela es una herramienta pedagógica de importancia, que aporta conocimientos a los alumnos.



● Mates autocebantes que se proveen a los alumnos que participan del programa.

» NUESTRA PROMOCIÓN

INYM, empresas, cooperativas y emprendedores definieron acciones de promoción

Pequeñas, medianas y grandes cooperativas, empresas y emprendedores confluyeron (el 2 de mayo de 2023) en una reunión convocada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) para definir juntos la mejor estrategia para sumar consumidores a los mercados nacional e internacional.

“Desde el INYM trabajamos para garantizar la calidad del producto y tenemos líneas de gestión para ampliar mercados, pero eso sólo puede fortalecerse con la participación de las empresas”, dijo el presidente **Juan José Szychowski**. “Cuando el sector público y privado se juntan, los buenos resultados están garantizados”, agregó.

“Conocer la opinión de las personas que industrializan la yerba mate nos da claridad para actuar, ya que ellos saben qué necesitan para multiplicar sus ventas y el INYM está a su servicio con herramientas para apoyarlos”, agregó por su parte **Jonas Petterson**, director por la Producción y al frente de la Subcomisión de Promoción y Desarrollo del INYM.

Durante el encuentro, en la sede del INYM, en Posadas, referentes del Ministerio de Turismo de la Nación presentaron la Marca País Argentina como aliada en el posicionamiento de la yerba mate en el país y en el mundo. Quienes adhieran al sello, de acceso gratuito, tendrán a disposición la posibilidad de participar en ferias, actividades con personalidades, y otros beneficios donde interviene el organismo público.



» Quienes adhieran al sello Marca País Argentina podrán participar en ferias, actividades con personalidades, y otros beneficios.

Marca País “es una política de Estado que busca posicionar a nuestro país mediante sus factores diferenciales, sus tradiciones, su cultura, sus productos”, explicaron **Guido Gattari** y **Oriana Cappella**, referentes nacionales del tema.

Se abordó también Yerba Mate Store, que propone un centro de almacenamiento y distribución del alimento en Buenos Aires, y una plataforma online para la venta.

La iniciativa, de la empresa Origen, tiene un destacado componente colectivo y fue ampliamente celebrado durante la reunión, dado que otorga ventajas sobre todo a las pequeñas y medianas marcas al resolverles, en gran parte, la presencia (y el stock) en el principal territorio de consumidores del país. “Apostamos a crecer en grupo”, destacaron **Lucas Torres** y **Hernán Martínez**, fundadores de la empresa.

Funcionaría como un intermediario entre quienes industrializan la materia prima y los



- La reunión convocó a representantes del INYM y empresas, de manera presencial y vía zoom.



materos, y tiene proyección de crecimiento, con objetivos como lograr espacios en comercios, mediante el cumplimiento de la Ley de Góndolas, entre otras cosas.

Siguiendo la política de definir juntos las acciones que más benefician a quienes venden yerba mate, los directores del INYM, compartieron trabajo con **Denis Bochert** y **Germán Horrisberger**, representantes de Cooperativas e Industria, respectivamente. Estuvieron además integrantes del área de Promoción y Desarrollo. Juntos evaluaron pertinente participar de la Feria Caminos y Sabores y realizar MATTEAR a mediados de este año, ambas en el predio de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires.

En la misma línea, consideraron necesario ser parte los eventos internacionales Fancy Food, del 25 al 27 junio en Nueva York, Estados Unidos; Espacio Food Service, del 26 al 28 de septiembre, en Santiago de Chile, y en ANUGA, del 7 al 11 de octubre en Colonia, Alemania.

» **Yerba Mate Store, propone un centro de almacenamiento y distribución en Buenos Aires, y una plataforma online para la venta.**

El Mate en la Escuela fue otro de los ítems presentados, dado que respalda el hábito de matear, la identidad y la importancia de la actividad yerbatera. Se comenzó a aplicar el año pasado en escuelas secundarias de Misiones y ya cuenta con una destacada demanda para llevarlo a instituciones educativas de otras provincias, para lo cual se invitó a las empresas a ser parte.

Participaron de la reunión, en forma presencial y vía zoom, representantes de yerba mate Lapacho Rosa, Productores de Yerba mate de Santo Pipó SCL, Cachay S.A., Cooperativa de Productores Yerbateros de Jardín América, Establecimiento Santa Ana, Gerula S.A., Cooperativa Agrícola Km 16 Ltda, La Cachuera S.A., Cooperativa Yerbatera Andresito Limitada, Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo Ltda., Felisa SRL, Paticua S.A., Yermal Viejo, Pernigotti SRL., Don Arregui, Susurro Nativo, Cultivate la Buena Vida S.A., AS de Bastos, Don Bosco, Verde Flor, Origen, La Hoja, Cooperativa de la Colonia Liebig.

También estuvieron las sub gerentes de las áreas Técnica, **Verónica Scalerandi**, y de Promoción y Desarrollo, **María Marta Oria**, además de sus integrantes **Natasha Hofkamp** y **Josefina Logegaray**.

Yerba mate en la feria de negocios de golosinas, alimentos y bebidas



● La Expo es una oportunidad de acercar los productos al consumidor.

La Yerba Mate Argentina estuvo presente en otra de las grandes ferias nacionales: la Expo Golosinas, Alimentos y Bebidas, el último fin de semana de marzo, en La Rural, ciudad de Buenos Aires.

La Expo Golosinas, Alimentos y Bebidas reunió a productores, distribuidores, mayoristas e industriales del rubro.

Con el apoyo del INYM, un total de 9 cooperativas y empresas yerbateras participaron del evento con sus marcas: Cachamate, de Cachai SA; CBSé, de Establecimiento Santa Ana; Don Bosco, del Instituto Pascual Gentilini; Andresito, de Cooperativa Andresito; Romance, de Gerula SA; Mate&Co; Hierbas del Oasis; y Lapacho Rosa, de Valeria Nahirñak.

¿En qué radica la importancia de ser parte de esta expo? “Esta es una feria de negocios, es decir, los visitantes son distribuidores, pequeños mayoristas, dueños de comercios, quienes buscan productos para comercializar”, explicó **María Marta Oria**, subgerente de Promoción del INYM, presente en el lugar.

El evento, “ofrece a las cooperativas y empresas yerbateras la posibilidad de participar de rondas de negocios, tanto nacional como internacional”.

Algunas marcas participan por primera vez de una feria nacional, como Don Bosco, un producto artesanal elaborado y envasado en el Instituto Pascual Gentilini de San José. Otros emprendimientos se caracterizan por transitar de manera incipiente el recorrido comercial, como Yerba Progreso, de la Cooperativa Kilómetro 16 de Oberá, y Lapacho Rosa, de Apóstoles.

“En esta oportunidad, participan marcas con trayectoria y otras que recién empiezan, y en todos los casos, en la búsqueda de posicionamiento del producto y de nuevos clientes para poder expandir las ventas, llegar a más consumidores”, destacó Oria.



El más federal de los alimentos en MAPPA

La yerba mate y la cultura matera fueron parte de tres jornadas a pleno en Mercado Argentino de Productos y Productores Agroalimentarios (MAPPA), junto a otros 7.000 productos de todo el país, vecinos y turistas, del 12 al 14 de mayo de 2023, en la ciudad de Buenos Aires.

Con el respaldo del INYM, la yerba mate se lució en este evento que acerca a pequeños, medianos y grandes productores de alimentos argentinos con la industria gastronómica, promoviendo y fortaleciendo las relaciones comerciales.

Allí estuvieron y afianzaron vínculos con los consumidores, representantes de las marcas de yerba mate Sol y Lluvia, de tipo “barbacuá”, derivado de las técnicas utilizadas por los guaraníes; Fidel, que combina la moringa con la yerba mate orgánica; Don Bosco, artesanal; Guayaki, orgánica cultivada en los montes del norte de Misiones; Progreso, de pequeños productores cooperativistas; As de Bastos, cien por ciento misionera con buenas prácticas de manufactura; Verdeflor, con hierbas serranas; Mate and Co, orgánica de molienda especial; Dulce Beso, ecológica, elaborada con palo y de un extraordinario estacionamiento, y Kalena, agroecológica, de emprendimiento familiar.

“La ciudad de Buenos Aires concentra la mayor cantidad de materos de la Argentina, por lo que no podíamos estar ausentes en esta feria”, explicó María Marta Oria, subgerente de Promoción del INYM. “Como en otras oportunidades, la Institución brinda asistencia facilitando la participación de emprendedores, de empresas y cooperativas, para que puedan tener un contacto directo con los materos y hacer conocer sus marcas”, agregó.

La feria se concretó en el predio del ex Mercado Dorrego, en el barrio de Colegiales e incluyó un patio gastronómico con platos de reconocidos chefs, música, charlas informativas y talleres de cocina.



“La ciudad de Buenos Aires concentra la mayor cantidad de materos de la Argentina, por lo que no podíamos estar ausentes en esta feria”.

María Marta Oria, subgerente de Promoción del INYM



• La yerba mate argentina se lució en MAPPA, fortaleciendo relaciones comerciales.

» NUESTRA INFORMACIÓN

● Representantes del INYM que participaron de la reunión en Cancillería para evaluar la gira por Bangladesh y la India.



Balance positivo para la gira por India y Bangladesh

El presidente del INYM, **Juan José Szychowski**; el vicepresidente **Ricardo Maciel** y la subgerente de Promoción y Desarrollo, **María Marta Oria**, participaron el 22 de marzo de una reunión en Cancillería donde se evaluaron las acciones realizadas durante la última gira comercial por Bangladesh y la India, en busca de nuevos mercados para la Yerba Mate Argentina.

Estuvo presente el canciller **Santiago Cañero**; la secretaria de Relaciones Económicas Internacionales, **Cecilia Todesca Bocco** y secretario de Relaciones Comerciales Internacionales, **Guillermo Merediz**, como así también representantes de las empresas que participaron de la gira.

Tras destacar el “balance positivo” que tuvieron las actividades en Bangladesh y la India, el presidente del INYM hizo hincapié en la “rapidez de reflejos” demostrada por la Cancillería Argentina al momento de interpretar el furor del pueblo bangladés generado por la Selección Argentina de Fútbol. “Ni bien apareció esa posibilidad nos convocaron y nos organizamos para participar de la gira. Cuando el sector público y las empresas privadas



realizan acciones en conjunto los resultados son excelentes; como en éste caso, donde el INYM, la Cancillería y la Secretaría de Agricultura hicieron todas las gestiones para la participación de las empresas, porque nuestra tarea es hacer de facilitadores y abrir el camino para las empresas privadas”, señaló.

Por su parte, Maciel resaltó “la colaboración de Cancillería en forma permanente, en cada detalle junto a nosotros en ambos destinos” y explicó que toda la información recaba por el INYM es puesta a disposición de las empresas yerbateras, con el objetivo de ampliar el mercado internacional de la yerba mate.

A su turno, el canciller Cañero agradeció a todos los sectores que participaron de la gira; entre ellos la yerba mate, “ya que permiten fortalecer la Marca País “Argentina” con sus productos “y también con sus propuestas e ideas”.

En otro tramo de la reunión, **Silvio Leuguía**, de la Cooperativa de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó también destacó “la buena organización” de esta gira promocional y la importancia de aprovechar el fervor por la “Marca Argentina” en Bangladesh. Reconoció el apoyo brindado por el INYM para el desembarco de la cooperativa en el mercado de la India y se mostró entusiasmado en “continuar trabajando de manera conjunta para traducir en hábito de consumo la visibilidad que ya posee la yerba mate en distintas ferias internacionales”.



Precios de la materia prima

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación publicó el lunes 3 de abril la Resolución 107/23, por medio de la cual estableció los nuevos valores que regirán la cosecha de yerba mate durante el periodo abril - septiembre del año en curso.

La mencionada Resolución lleva la firma del titular de la SAGPyA, Juan José Bahillo, y determina un incremento escalonado de la hoja verde y de la yerba mate canchada puesta en secadero, lo cual se detalla a continuación:

- Desde la publicación (3 de abril) hasta el 30 de abril: \$107 el kilo de hoja verde y \$406,60 el kilo de yerba canchada
- Desde el 1° de mayo y hasta el 30 de junio: \$112 el kilo de hoja verde y 425, 60 el kilo de yerba mate canchada.
- Desde el 1° de julio y hasta el 30 de septiembre: \$120 el kilo de hoja verde y 456 el kilo de yerba mate canchada.

En esa misma Resolución se recuerda que “el incumplimiento del resultado del arbitraje establecido por el Artículo 1° de la presente resolución, será pasible de las sanciones dispuestas en el Título X de la Ley N° 25.564, que serán sustanciadas y aplicadas por el Instituto Nacional de la Yerba Mate.”



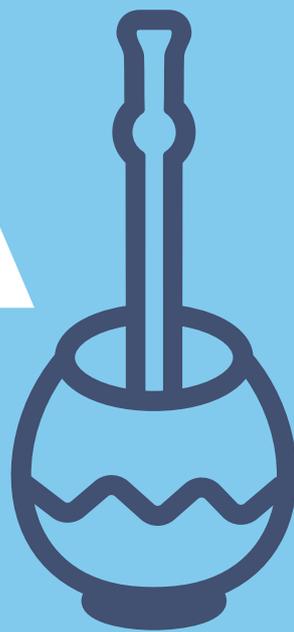
Más de 7.000 kilos de palitos en un procedimiento en Andresito

El área de Fiscalización del INYM, con la colaboración de la Policía de Misiones, efectuó este martes 21 de marzo un operativo en la localidad de Comandante Andresito, en el cual intervino 7.200 kilos de palitos de yerba mate que eran transportados en un semirremolque.

Cabe recordar que, de acuerdo a las reglamentaciones vigentes, el palo de descarte es considerado un subproducto del proceso de producción de la yerba mate, por lo cual no puede ser transportado. Por este motivo, la carga mencionada quedó en custodia de la Comisaría de Comandante Andresito para su posterior inutilización bajo la supervisión de los inspectores del INYM.



MATEAR



ahora el mate tiene su lugar

matear.com.ar

