

255
agosto
2022

Directora general:
Carmen Lira Saade
Director fundador:
Carlos Payán Volver
Director: Iván Restrepo
Editora: Laura Angulo

 **La Jornada**

ecológica

Para defender los territorios:

miel
chocolate
café

Números anteriores

Correos electrónicos: ivres381022@gmail.com • estelaguevara84@gmail.com

Presentación

Sergio Madrid

Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible

Correo-e: smadrid@ccmss.org.mx

Comunidades que protegen su territorio aprovechándolo

Como fruto de una de las reformas agrarias más extensas del mundo, hoy en México más de 31 mil ejidos y comunidades conforman lo que se llama la propiedad social de la tierra; ellos tienen el respaldo legal de su propiedad (con un decreto presidencial para cada una) y representan más del 50 por ciento de todo el territorio del país.

De esta manera la mayor parte de los montes, bosques, selvas, manglares, matorrales, minas, bancos de materiales, cuerpos de agua y playas son de propiedad social¹. El reparto de la tierra para la conformación de los ejidos, así como el reconocimiento de la propiedad ancestral en comunidades indígenas, ha permitido que más de 5.6 millones de campesinos tengan hoy acceso a la tierra y sean ellos quienes decidan que uso y/o destino darle.

Si bien la Ley Agraria de 1992 abrió la puerta a la privatización de la propiedad social, después de 30 años la mayoría de los ejidatarios y comuneros han decidido mantener ese esquema de propiedad y solo un 14 por ciento ha hecho el trámite de dominio pleno que les permite vender su tierra.

En los pasados 20 años, las empresas privadas han impulsado múltiples proyectos mineros, turísticos y agroindustriales en las regiones rurales, generando diversos problemas que han presionado para que los ejidatarios y comuneros vendan sus tierras.

El despojo de las familias campesinas por el avance de esas empresas se está dando en comunidades en todo el país; sin embargo, en paralelo existen cientos de comuni-



dades que han optado mantener la propiedad de la tierra y defender su territorio.

Las estrategias de defensa van desde acciones de protección del territorio mediante la vigilancia de sus fronteras y el acceso, el resguardo de sus recursos, la protección contra los incendios, la reglamentación del acceso, establecimiento de sanciones, la defensa legal y la ocupación y la presencia en el territorio mediante actividades productivas individuales y colectivas que involucran tanto a quienes tienen derechos agrarios como a quienes no los tienen.

En este número de *La Jornada Ecológica* queremos referirnos a esta última acción:

Productos elaborados por las distintas cooperativas de la Tosepan Titataniske: vainilla, café, canela, cosméticos, entre otros

Foto: CCMSS

En portada: puñado de bayas de café colectadas por campesinos de la Unión San Fernando

el desarrollo de actividades productivas colectivas. Ahora miles de comunidades y ejidos llevan a cabo proyectos comunitarios que les permiten acceder a los recursos comunes de una manera organizada y planificada. Ello les posibilita la generación de ingresos para cubrir los gastos de las instituciones comunitarias, para las familias y para la población local.

Pero, a la vez, permite tener presencia en los territorios, realizar un manejo planificado y sustentable de los recursos y proteger el territorio frente a diversas amenazas, como los incendios, las invasiones, la tala ilegal y la venta de tierras.

Las estadísticas disponibles no ofrecen datos exactos sobre el número de las iniciativas y de proyectos comunitarios de aprovechamiento de los bienes naturales.

En el censo agropecuario y en el ejidal se encuentran algunos datos ya desactualizados que dan datos aproximados al respecto. Si contamos los proyectos agrícolas y ganaderos, se registran 5 mil 700 ejidos y comunidades que operan actividades vinculadas con el turismo, el manejo forestal, la extracción de materiales de construcción, la elaboración de artesanías y las pesquerías (ver cuadro).

Hoy, los ejidos, comunidades y organizaciones campe-

Habitantes de la comunidad de Teococuilco de Marcos Pérez, de la sierra Norte de Oaxaca, que hacen manejo forestal comunitario

Foto: CCMSS/Cecilia Candelaria



sinas que operan una o varias iniciativas productivas comunitarias son organizaciones más fuertes, tienen ingresos económicos, instituciones internas que funcionan y una presencia constante en los territorios.

Además de que generan empleos y medios de vida dignos para jóvenes y mujeres; todo ello representa un importante freno para el avance de los grandes proyectos extractivos impulsados por empresas privadas que buscan apropiarse de las tierras y de los recursos de las comunidades.

Por lo anterior, las regiones rurales no requieren políticas públicas orientadas a la generación de empleos fuera de la comunidad. Como es el caso de los megaproyectos de la actual administración, pues estimulan la salida de los jóvenes de sus comunidades.

Se requieren de políticas públicas que favorezcan el desarrollo de iniciativas comunitarias colectivas locales, con programas que faciliten la producción sustentable y la comercialización de los productos. Y que reduzcan

las obligaciones fiscales y los múltiples trámites que desincentivan la producción y obstaculizan la comercialización.

Agradecemos al equipo de *La Jornada Ecológica*, a su director Iván Restrepo, a su editora Laura Angulo y a Estela Guevara, la oportunidad de compartir estos textos y las iniciativas de comunidades, ejidos y organizaciones campesinas e indígenas de diversas regiones del país. Gracias a su permanencia y su trabajo en sus territorios, generan beneficios invaluable para toda la sociedad.

La migración de las mariposas monarca representa el medio de vida para miles de familias que habitan en las regiones forestales.

Foto: Enrique Abe/CCMSSO



Cuadro

Actividades productivas ligadas al aprovechamiento del territorio	Ejidos o comunidades
Con actividades artesanales	741
Con actividades de extracción de materiales para la construcción	1,381
Con actividades pesqueras	860
Con actividades de manejo forestal	2,207
Con servicios turísticos	509

Referencias

¹Carlos Morett-Sánchez, Celsa Cosío-Ruiz. *Panorama de los ejidos y comunidades agrarias en México*, 2017.

El carbón que cuida de los bosques evitando plagas e incendios

Karol Hernández

Correo-e: karolhg@gmail.com

Desde hace varias décadas, ejidos y comunidades de las regiones forestales del país han buscado diversificar su economía local a través del manejo sostenible de sus recursos naturales.

Un ejemplo de esta diversificación lo dan los ejidos La Selva, en Veracruz; San Juan, en el estado de México y Nuevo Becal, en Campeche. Son algunos entre muchos más que le han apostado a la producción de carbón vegetal como una manera de generar empleos locales y de manejar recursos forestales difíciles de aprovechar, como las ramas y las puntas de los árboles.

La decisión de aprovechar estos residuos y transformarlos en carbón se da luego de que estos ejidos han trabajado para consolidar su gobernanza interna. Y a partir de ella, generar proyectos productivos que den trabajo a la gente de las comunidades. Entre ellos, la creación de sus marcas propias de carbón.

El ejido La Selva, por ejemplo, ha logrado conservar un macizo forestal de 3 mil 200 hectáreas gracias al manejo forestal comunitario que han desarrollado desde hace varias décadas.

Los ejidatarios no solo viven de la extracción legal y sustentable de la madera. También tienen alternativas de empleo en el vivero forestal, en las reforestaciones, en el aserradero y en la producción de carbón vegetal a partir de encinos.

Han logrado construir alrededor de 10 carboneras u hornos de ladrillo donde producen carbón vegetal a partir de podas, aclareos y saneamientos que hacen del bosque. Su producto tiene



alta demanda en el vecino estado de Hidalgo.

Gracias a esta actividad varias familias obtienen empleos e ingresos muy preciados en la región. Y al ejido le deja utilidades muy valiosas a partir de las cuales pueden seguir invirtiendo en otros proyectos.

El ejido San Juan, por su parte, produce una marca propia de carbón: Bosque Vivo-Carbón Ecológico. La asamblea del ejido ha puesto énfasis en la inclusión de los jóvenes de las comunidades, quienes están al frente de este proyecto con el que transforman la madera en carbón. Ellos han recibido las capacitaciones para realizar el pro-

Hornos de carbón del ejido La Selva

Foto: CCMSS

ceso entero: desde la creación de los hornos, los tiempos y el empaquetado.

Este emprendimiento genera recursos para cerca de 100 familias y proporciona importantes beneficios relacionados con la protección del bosque.

Si bien el ejido cuenta desde hace varios años con la autorización para hacer un aprovechamiento sostenible de su bosque, sus propietarios se dieron cuenta que después de la extracción de los encinos seleccionados bajo su plan de manejo, quedaban muchos residuos.

Con el fin de aprovecharlos junto con los trozos pequeños de madera, y para evitar los in-

cendios, comenzaron a transformar esos desperdicios en carbón vegetal.

La producción de carbón vegetal implicó adoptar medidas adicionales de vigilancia y seguridad para proteger tanto el ecosistema como a las y los trabajadores.

Esta actividad productiva es uno de los diversos esquemas disponibles para manejar colectivamente el territorio; otras incluyen la promoción de la agricultura orgánica, la recuperación de ríos, el aprovechamiento de bosques de oyamel, pino, encino, entre otros.

Como parte de su gobernanza local, cada año la asamblea ejidal planea las actividades e inversiones que harán

Hornos para carbón de la comunidad de Teococuilco de Marcos Pérez, en la Sierra Norte de Oaxaca

Foto: Cecilia Candelaria/CCMSS



en su territorio con base en las decisiones colectivas.

Por su parte, el ejido de Nuevo Becal, con la producción de carbón vegetal se integró a una iniciativa mayor que abarca a numerosas comunidades y ejidos de la península de Yucatán. Todas ellas buscan actuar de manera organizada y abrir mercados en la industria turística para promover y difundir los productos comunitarios provenientes de la selva. Todo ello, con el fin de mejorar las economías locales, al mismo tiempo que protegen el patrimonio natural de la región.

El carbón producido por Nuevo Becal proviene de los árboles muertos, plagados, enfermos o derribados a causa de huracanes. Como parte de su plan de manejo, el ejido debe eliminarlos para evitar incendios o la propagación de plagas en su territorio, obteniendo así un doble beneficio.

Esta iniciativa deja beneficios económicos para decenas de familias. Parte de las utilidades se destinan al apoyo de jóvenes de la comunidad para terminar sus estudios.

Dicha actividad, al igual que el manejo forestal sustentable, brinda una alternativa económica que intenta mitigar los altos índices de desempleo y migración que tienen las zonas rurales del sur-sureste.

La producción de carbón vegetal, junto con la leña, se encuentra en el tercer lugar respecto a la producción forestal maderable en el país. Ocupa el primer lugar el aserrío y el segundo lugar los celulósicos.¹

Del 2017 al 2018, la producción de carbón vegetal tuvo un incremento considerable

en México, pasando de 534 mil 918 m³r a 620 mil 195 m³r.

Puesto que la producción de carbón vegetal en México requiere de un plan de manejo, esta actividad representa una alternativa sustentable de mínimo impacto a los ecosistemas.

No está de más señalar que, al adquirir los productos de

Carbón ecológico de Nuevo Becal, Campeche

Foto: Consuelo Pagaza/CCMSS



comunidades y ejidos se brindan incentivos para conservar los recursos naturales y generar ingresos para los habitantes rurales.

Pero no sólo se mejoran las condiciones de los bosques, sino que también se fomenta la sustentabilidad social y cultural de los ejidos.

Referencias

¹Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. *Anuario Estadístico de la Producción Forestal 2018*. P. 72 <https://dsiappsdev.semarnat.gob.mx/datos/portal/publicaciones/2021/2018.pdf>

Son más que productos, son historias de vida

Sara Cuervo

Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible

Correo-e: gerencia_placco@ccmss.org.mx

Las cooperativas campesinas enfrentan una serie de obstáculos para comercializar sus productos bajo esquemas de comercio justo. Igualmente desafían retos complejos conforme deciden acercarse a mercados incrustados en el epicentro del desarrollo.

Transitar de la venta a granel de grandes volúmenes a la de productos terminados dirigidos a consumidoras y consumidores finales es un camino largo determinado por políticas y regulaciones que exhiben las brechas de desigualdad manifiestas en los mercados.

Esta estructura a menudo somete a las cooperativas

campesinas a ser proveedoras de materias primas (*commodities*) y quedarse ocultas en el primer eslabón de la cadena. De esa manera favorece al comercio que acerca el producto terminado al consumidor(a) final, privilegiando con ello frecuentemente al capital.

Transitar del escenario de comercialización de materias primas al de productos terminados es para las cooperativas campesinas complejizar la ecuación en función de lógicas y esquemas exógenos.

Pero este paradigma tiene frutos en el proceso mismo, en la cualidad de la reflexión, en la determinación informada y en la gobernanza construida

por las cooperativas que conscientemente deciden caminar estos procesos.

Adicionalmente, la producción campesina derivada de una gestión comunitaria de los territorios rurales guarda valores ambientales, sociales y culturales que deben ser reconocidos y vindicados por la sociedad y los gobiernos,

Su mantenimiento y reproducción abonan al patrimonio natural y cultural; local, nacional y global, y sin ella, difícilmente la vida humana tendría probabilidades de mantenerse, puesto que asegura una base de recursos y servicios ambientales de la cual depende la humanidad:

son más que productos, son historias de vida.

Un botón de muestra

En la ruralidad en la península de Yucatán es común que acopiadores de miel, carbón, pimienta y hasta madereros, lleguen a las comunidades ofreciéndoles a las y los campesinos precios castigados por sus cosechas, mediante pagos inmediatos.

Las múltiples carencias resultantes del modelo económico hegemónico, del racismo y de la ausencia del Estado hacen que esta dinámica no solo se mantenga como respuesta sino como un mecanis-

Apicultores(as) asociados(as) en la cooperativa USAEC, apiario en ejido Álvaro Obregón, Calakmul, Campeche

Foto: Densidad Neutra. Foto del archivo del CCMSS





mo que sostiene a este mismo modelo.

Las organizaciones locales –como cooperativas y ejidos– han sido actores clave para amortiguar, a través de un ejercicio sostenido de gobernanza territorial y de gestión colectiva de los bienes naturales, el impacto de un modelo económico que profundiza las desigualdades.

En este contexto, varias cooperativas de la región y otras colectividades organizadas, desarrollan un esquema para comercializar mejor sus productos provenientes de un manejo sostenible de los territorios rurales. Lo llevan a cabo las familias y personas de las comunidades, y cuyos procesos de transformación y acondicionamiento son artesanales y de alta calidad, garantizando, en conjunto, un origen natural, orgánico y legal.

Este esquema, reconocido bajo el nombre de Plataforma de Cooperación Comercial (Placco), surge de la unión de cooperativas de apicultores,

meliponicultoras y productores de carbón vegetal de los estados de Campeche y Quintana Roo. Más o menos desde hace seis años han venido explorando el segmento restaurantero y turístico del Caribe mexicano.

A pesar del reto que provocó la pandemia dentro de este segmento, han recuperado sus volúmenes de venta de miel multifloral y de carbón, y mantienen una negociación sostenida para mejorar los precios de venta y reducir la inequidad de las políticas de pago que caracterizan a este segmento.

Esta iniciativa cuenta a su vez con la marca sombrilla “Foresta”, productos de bosques comunitarios, que le da identidad a los procesos y garantías, tanto a cooperativas como a clientes, de las transacciones comerciales.

De 2017 a 2022 las cooperativas han comercializado alrededor de 700 toneladas de producto clasificado y envasado (considerado producto ter-

Jornada de envasado de carbón vegetal, Sociedad de Producción Rural El Achiotal, ejido Isidro Fabela, Bacalar, Quintana Roo

Foto: Densidad Neutra/archivo del CCMSS

minado), generando ingresos por encima de los 8 millones de pesos. Así han beneficiado a más de 100 familias.

La Placco tiene la virtud de no intermediar las ventas, sino de facilitarles a las cooperativas el acercamiento a clientes potenciales y acompañarlas para que mejoren su posición de negociación en los mercados. Usualmente requieren fortalecer procesos internos organizativos, administrativos, productivos y de procesamiento, etc. que a su vez derivan en un fortalecimiento del capital humano en las comunidades.

Los impactos provocados por la pandemia, a la par de generar respuestas simples como la autosuficiencia y soberanía alimentaria, detonaron dentro de la Placco la reflexión de emprender una estrategia de comercio electrónico para alcanzar a los consumidores finales. Se trata de una fórmula en la que se aumentan las ventas mientras se promueve el consumo responsable.

Así es como a finales de este año, “Foresta” activará en plataformas de internet y redes sociales la promoción de los productos de las cooperativas para su comercialización. Inicialmente de mieles, propóleo y carbón vegetal de procedencia legal.

En este ejercicio, la Placco buscará integrar a más y nuevos grupos de la región para diversificar la oferta de los productos locales y contribuir al mantenimiento y reproducción de la vida comunitaria en los territorios.

Transitando un proceso de valor

La cooperativa Unión de Sociedades Apícolas Ecológicas de Calakmul (USAEC), asociada de la Placco, está integrada por 63 apicultores y apicultoras de nueve comunidades del municipio de Calakmul, en Campeche. Durante más de seis años, la USAEC ha trabajado en integrar la cadena de valor de la miel orgánica



envasada (*Apis mellifera*): desde el apiario manejado a través de buenas prácticas, hasta una planta de envasado certificada funcionando con una capacidad de procesamiento mensual de 2.2 toneladas de miel.

Actualmente, la cooperativa USAEC comercializa la miel multifloral de sus asociados, envasada bajo la marca registrada Reselva y con el distintivo "Sello Colectivo de Calakmul" (nivel oro), otorgado por la reserva de la biosfera de Calakmul. De esta forma, le reconoce atributos de gobernanza, economía local y corresponsabilidad ambiental detrás de los productos de los emprendimientos colectivos en este municipio.

Después de dos años consecutivos de contar con la certificación de miel orgánica, otorgada por Certimex, la USAEC avanza en el lanzamiento de su nuevo producto Miel Jaguar (miel orgánica certificada y envasada).

Esta miel de súper calidad, será promocionada como gourmet y comercializada a un mejor precio en beneficio

de los apicultores, la cooperativa, la apicultura, las abejas y la selva.

Investigaciones diversas reportan un radio de movilidad de las abejas de entre uno hasta tres kilómetros en busca de néctar o polen para vivir. Esta variación la atribuyen a la escasez o abundancia de floración.

Considerando el escenario de mayor abundancia, las abejas cultivadas por las y los apicultores de la USAEC requieren, y a su vez aseguran la reproducción, mediante la polinización, de un poco más de 6 mil hectáreas de selvas maduras y acahuales.

Tanto los polinizadores silvestres como las abejas criadas a través de la apicultura por las y los apicultores, son motores que sustentan el paisaje milpero forestal de las comunidades campesinas mayas de la península de Yucatán.

Modelos que amenazan

Además de las dificultades que encuentran las cooperativas de comunidades para participar en los mercados, dadas

El monocultivo de soya se expande y ejerce presión sobre la selva de Hopelchén en Campeche. Los cerros son la única razón que contiene el avance de la frontera agrícola provocada por la agroindustria en la región. La imagen fue registrada en el campo menonita El Temporal

Foto: Robin Canul Suárez

las condiciones inequitativas *per se* del sistema capitalista, por un lado se avivan las crisis climáticas materializadas en sequías fuertes y prolongadas, en cambios drásticos de las temperaturas y en eventos meteorológicos que desnudan las vulnerabilidades de las comunidades y las familias en los territorios rurales.

Y por otro, aumentan los proyectos de muerte que, además de generar devastación ambiental, arrinconan a las comunidades a la fórmula única de cambiar, no por elección sino por imposición, su modo de vida.

Mejor resumido en las palabras de una meliponicultora de Hopelchén, Campeche: "Si tumban mi monte, si contaminan mi agua, si matan a mis abejas, pues me están matando a mí", refiriéndose a la agroindustria que colonizó los territorios de las comunidades mayas en Hopelchén.

En este municipio devastaron más de 153 mil hectáreas

de selva en los últimos 21 años (*Global Forest Watch, 2021*), e imponiendo un modelo que ha provocado además, la contaminación del agua, la mortandad de abejas, detrimento de la calidad de la miel, la reducción de la apicultura, la afectación a las economías familiares campesinas mayas y la vulneración de la soberanía alimentaria con la introducción de organismos genéticamente modificados.

Todo esto está sucediendo en la cara de gobiernos, jueces y magistrados, y ante la omisión cabal de las responsabilidades de las autoridades ambientales.

El consumo responsable plantea conocer más allá del aspecto físico del producto y también acortar las distancias entre productores y consumidores. En resumen, el consumo responsable es un deber ser en nuestra sociedad, es una postura política que implica la construcción de ciudadanía.

Para mayor información sobre la iniciativa Placco dirigirse al correo-e: gerencia_placco@ccmss.org.mx Y próximamente en línea: www.foresta.com.mx

Un modelo agroforestal para devolver el café a su ecosistema natural

Ana Tejero Aranda
CEPCO

Correo-e: tejeroaranda@gmail.com

Ésta es una historia sobre la recuperación de un frágil ecosistema natural. ¿Qué hace que un sistema agroforestal sea más resiliente que otro? ¿Cómo pueden las explotaciones agrícolas ser más robustas en el contexto de cambio climático? Una increíble historia de pequeños productores organizados que restauran la tierra en Oaxaca, México.

El café es uno de los productos agroindustriales más importantes en el comercio mundial. México ocupa el 11 lugar dentro de los países ex-

portadores del grano en el mundo.

Su producción primaria desempeña un papel muy importante en la economía nacional debido a que es una fuente de empleo, ingresos y divisas de muchas familias campesinas.

La superficie destinada a la producción de café en México representa el 3.3 por ciento del área total cultivada. Esta cadena productiva incorpora a 511 mil 679 productores y productoras, de los cuales 300 mil producen el café en superficies menores a dos hectáreas.

El café de CEPCO, La organización, se puede adquirir en la Tienda UNAM, pues también forma parte de la Iniciativa Obio: comunidades y productos sustentables

Foto: Ana Tejero

Cerca del 65 por ciento de estas pequeñas y pequeños cafeticultores pertenece a algún grupo originario.

Su importancia biológica radica en que el cultivo de café se desarrolla en diversos ecosistemas característicos del territorio mexicano que favorecen una condición ideal para su producción. De esta manera, el 40 por ciento de la superficie con cafetales se encuentra en las selvas altas y medianas (zona tropical húmeda), el 23 por ciento en bosques de pino y encino; el 21 por ciento en selvas bajas caducifolias y el 15

por ciento en bosques mesófilos de montaña.

Lo anterior significa que las regiones cafetaleras son de las más ricas en biodiversidad y habitadas por comunidades indígenas.

Adaptado a los sistemas agroforestales autóctonos, el café campesino e indígena se cultiva bajo sombra y acompañado por numerosas especies arbóreas. Se trata de un sistema de producción diversificado que favorece la conectividad biológica y es el hábitat de especies de fauna silvestre de gran importancia.





Estas comunidades, de gran riqueza cultural y con fuertes tradiciones, han construido una conexión estrecha con los bosques locales y los ecosistemas naturales a lo largo de los años.

Cultivados en condiciones naturales en el bosque, los cafetales de sombra son sistemas agroforestales que ayudan a preservar los ecosistemas forestales. Contribuyen, por ejemplo, a la conservación del suelo: las plantaciones de café pueden evitar la erosión gracias a su dosel y a las raíces de los árboles.

De esta manera, capturan y retienen el agua y los nutrientes de los suelos de las laderas. También colaboran en regular la sedimentación de los ríos y a prevenir los desprendimientos e inundaciones que afectan a las tierras más abajo.

Los cafetales también pueden contribuir a luchar contra el cambio climático, ya que secuestran el carbono en sus raíces y en sus troncos.

Desde la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO) y en alianza con Livelihoods, estamos

poniendo en marcha un proyecto de 20 años. Su finalidad: restaurar el frágil ecosistema montañoso cafetalero de Oaxaca, apoyando a más de 3 mil pequeños productores de café orgánico bajo sombra a mejorar sus condiciones de vida.

Esta iniciativa conjunta permitirá restaurar y preservar 6 mil 500 hectáreas de tierra y generar más de 1 millón de tCO₂ durante toda la duración del proyecto

En la década del 2010, el brote de la roya del café devastó las parcelas. Llegada desde Centroamérica y extendida por todo el continente, *Hemileia vastatrix* es una enfermedad que atacó severamente la producción y productividad en Oaxaca.

La mayoría de las parcelas cafetaleras se devastaron por el envejecimiento de los cafetos, la falta de sombra y la escasa fertilidad del suelo al defoliar las plantas.

De hecho, la enfermedad atacó especialmente a los árboles que no estaban en su ecosistema natural y en un suelo no forestal y no húme-

do. Como consecuencia directa, Oaxaca perdió más del 50 por ciento de los volúmenes y el 25 por ciento de las superficies de café en pocos años.

Los pequeños propietarios se vieron obligados a reconvertirse a otros cultivos, como el maíz. O a la ganadería extensiva, menos adaptada a las condiciones naturales locales, lo que generó nuevos problemas de erosión del suelo y de conservación del agua.

Con este proyecto buscamos devolver las parcelas de café a sus condiciones naturales para hacerlas más resilientes. En general, el objetivo es aumentar la cantidad de cafetales bajo sombra, restaurar las tierras degradadas, plantar árboles frutales y, así, diversificar los ingresos de los agricultores.

Las actividades del proyecto ayudarán a restaurar esas 6 mil 500 hectáreas de tierra en 20 años. Para lograrlo, se dará financiamiento para la plantación de nuevos cafetos en más de 2 mil hectáreas. Y aumentando la cantidad de árboles de sombra para ayudar los cafetos a crecer en su eco-

sistema natural e incrementar su productividad.

Además, se promoverán las buenas prácticas y la nutrición del suelo como columna vertebral de la salud de los árboles: cada parcela preparará su propia composta con pulpa de café, residuos vegetales y estiércol de ganado. Todo eso se aplicará en los viveros y las parcelas.

Así mismo se aumentará la densidad de árboles de sombra en 3 mil 300 hectáreas de parcelas de café existentes, centrándose en las parcelas más expuestas al sol.

Se plantarán especies arbóreas adaptadas en función de la altitud de las explotaciones: en las más altas, una mezcla de especies de pino maderero. Mientras que en las más bajas varias especies autóctonas, como robles y cedro, especies mejor adaptadas que ayudarán a recrear la biomasa y a mantener la salud del suelo. Estas especies no se cosecharán durante toda la duración del proyecto para maximizar su impacto.

Se apoyará la diversificación de los sistemas de pro-

En un contexto en el que la relación directa entre el cambio climático, la biodiversidad y los medios de vida es indiscutible, he aquí la prueba viviente de que existen soluciones para recuperar ecosistemas más resistentes

ducción para proporcionar nuevas fuentes de ingresos. Se implementará un sistema de cultivo intercalado que asocia el sistema tradicional mexicano conocido como *milpa intercalada*, con árboles frutales, MIAF. El resultado: la diversificación económica.

También se promoverán sistemas agroforestales de cacao con grupos de mujeres en las zonas de menor altitud que son aptas para este cultivo.

Uno de los desafíos más grandes de la CEPCO es asegurar los volúmenes de producción demandados por el mercado internacional y con los criterios actuales. Debido al

problema nacional de la roya del café, este año se estima un pérdida del 80 por ciento de la producción estatal, lo cual ha impactado en gran medida los volúmenes de producción de la organización. Los campesinos están viviendo la primera gran crisis del cambio climático en la historia.

Otro desafío es generar buenas estrategias para el paso generacional, ya que la mayoría de los socios se encuentra en edad avanzada. Por eso es necesario incorporar a las y los jóvenes haciendo más atractiva la producción de café. Esto lleva a replantearse acciones para mejorar

la rentabilidad y la diversificación del sistema de producción en campo.

La gran misión de CEPCO es que las familias cafetaleras puedan vivir mejor, remarcando la importancia de la familia, pues se reconoce que la actividad cafetalera no la realiza solo el productor. Se trata de un trabajo colectivo donde se involucra toda la familia. Teniendo un papel muy importante las mujeres, ancianos y niños.

En un contexto en el que la relación directa entre el cambio climático, la biodiversidad y los medios de vida es indiscutible, he aquí la prue-

ba viviente de que existen soluciones para recuperar ecosistemas más resistentes.

Adaptadas a sus realidades locales, existen muchas más soluciones en todo el mundo, para acoplar la restauración de los recursos naturales con ingresos sostenibles.

Esto implica probar los modelos agroforestales sobre el terreno, centrándose en la experiencia y los conocimientos de los productores y productoras campesinos indígenas organizados. Y a la vez, implicar directamente a aquellos cuyo sustento depende de estos recursos naturales: las comunidades rurales y agrícolas.



Organizaciones campesinas comercializan sus productos

Paulina Ortiz

Correo-e: paulina.ortiz.g20@gmail.com

Hoy, los mercados, las tiendas de la esquina y los centros comerciales están inundados de productos elaborados con enormes cantidades de herbicidas, fungicidas y plaguicidas que envenenan los ríos, matan los polinizadores y contaminan el producto final que consumimos.

La gran mayoría de esos productos son elaborados por grandes consorcios agroindustriales que destruyen los bosques y selvas, y despojan a los campesinos y las campesinas de sus tierras y de sus medios de vida.

En contraste con ese modelo productivo, en México exis-

ten cientos de comunidades y cooperativas campesinas que producen alimentos bajo otro esquema y otra lógica.

Su operación evidencia que existen formas diferentes de relacionarse con la naturaleza y elaborar productos a partir de procesos respetuosos con el medio ambiente, que arrai-

gan a las familias campesinas a sus tierras, que estimulan el cooperativismo y que ofrecen productos saludables y de excelente calidad.

Esos productos por lo general se comercializan localmente y no suelen llegar a mercados más amplios. Esto se debe a que tienen que





competir con los productos y grandes volúmenes que producen y distribuyen los grandes consorcios industriales y comerciales que acaparan los mercados urbanos.

Es en ese escenario que un conjunto de comunidades y cooperativas de Chiapas, Oaxaca, Quintana Roo y Campeche se han organizado, han unido fuerzas para conformar la "Iniciativa Comercial Obio: productos y comunidades sustentables", con el objetivo de abrir canales de comercialización para sus productos.

Se trata de productos de gran calidad elaborados por pequeños productores y productoras que trabajan bajo esquemas basados en el respeto y cuidado de la biodiversidad, el comercio justo y el uso de prácticas agroecológicas.

Los productos que ofrecen las comunidades y cooperativas que conforman la Iniciativa Comercial Obio son el resultado del esfuerzo de muchos años de trabajo cooperativo y muestra el valor de la organización comunitaria.

La Iniciativa Comercial Obio: productos y comunidades sustentables, permite que las organizaciones y cooperativas rurales comercialicen sus productos en centros de venta, como Tienda UNAM

Entre las organizaciones y cooperativas que participan en esta iniciativa se encuentran: Productores apícolas de Chiapas (Proadech), la Unión Majomut, Triunfo Verde, la Unión de Ejidos de San Fernando, la Agrupación Artesanal Ita Nuyuxe, la Cooperativa de Producción Tzeltal Tzotzil, el Sistema Comunitario para la Biodiversidad de Oaxaca (Sicobi), la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO) y la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI).

Se agregan a la lista anterior Juguete Arte de Capulálpam de Méndez, Tosepan Pajti, el Sistema Comunitario para el Manejo y Resguardo de la Biodiversidad (Sicobi),

el Ejido San Juan de Amanalco, la Cooperativa U-Lol-Che.

Todos ellos refrendan su compromiso, alegría y orgullo por contribuir, una vez más, a construir caminos alternativos que fortalezcan los modos de vida campesinos e indígenas.

La Iniciativa Comercial Obio permite que las organizaciones y cooperativas rurales comercialicen sus productos en centros de venta, como Tienda UNAM, sin intermediación alguna, ya que cada organización entrega, factura y cobra los productos que vende.

Al adquirir y apoyar los productos de Obio no solo se crean y mantienen trabajos ambiental y culturalmente sustentables para mujeres, jóvenes y adultos mayores en comunidades aisladas del

país. También se apoyan esfuerzos de mitigación y adaptación al cambio climático y de protección y manejo de la biodiversidad local.

Entrar a la Tienda UNAM, acercarse al pasillo de "Orgullo México" y encontrar los anaqueles de Obio da gusto y asombra. Obio es una invitación a cambiar nuestros hábitos de compra y consumo.

En esta iniciativa se encuentran café, miel, chocolate, conservas, salsas, artesanías de madera, carbón vegetal y otros productos de extraordinaria calidad por su sabor, por su aroma, textura, diseño. Todo ello fruto del esfuerzo de más de 24 cooperativas y organizaciones de pequeños productores y de comunidades indígenas.

Iniciativa Comercial Obio: productos y comunidades sustentables es un proyecto impulsado hasta ahora por 24 organizaciones campesinas, en alianza con Tienda UNAM, Fomento Social Banamex y el Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible.

¿Un cafecito? Pero sustentable y pagado a precio justo...

Estela Guevara

Correo-e: estelaguevara84@gmail.com

Damos cuenta enseguida de algunas de las comunidades y organizaciones campesinas e indígenas cuyos productos es posible adquirir en la Ciudad de México a través de la Iniciativa Comercial Obio: productos y comunidades sustentables.

✿ Triunfo Verde

Es una organización de pequeños productores de café ubicados en la zona de amortiguamiento de la reserva de la biosfera El Triunfo, en el estado de Chiapas.

En el cultivo orgánico de café sus integrantes han encontrado una alternativa sustentable de manejo de la selva, que al mismo tiempo les ofrece formas de vida digna a sus habitantes.

La reserva de la biosfera El Triunfo abarca más de 100 mil hectáreas del ecosistema conocido como bosque de niebla y de selva húmeda. La reserva está considerada una zona de importancia mundial por la cantidad de endemismos que alberga y cuenta con dos zonas para su manejo: la zona núcleo, donde solo se permiten actividades de investigación científica, educación, conservación y recreación, y la zona de amortiguamiento, donde se permite el manejo sustentable de los recursos naturales.

Triunfo Verde agrupa a cafecultores de 30 comunidades de seis municipios en Chia-

pas y su objetivo es promover la agricultura orgánica, la conservación de la biodiversidad y la recuperación de los recursos naturales. De esa manera logra brindar mejores alternativas a las y los productores de la zona a través de la venta a precio justo de sus productos.

Su café es arábica y las variedades que manejan sus productores son varias, desde bourbon, típica, caturra y márigo, entre otras.

Como parte de su labor, Triunfo Verde cuenta con un área de capacitación para sus casi 500 asociados.

Su compromiso: eliminar los agroquímicos que han representado desde hace mucho tiempo una amenaza para los territorios y los productos orgánicos.

Su objetivo es la mejora en la calidad de vida de los productores locales. De todos ellos alrededor del 30 por ciento son mujeres; para lograrlo, le han apostado a la buena calidad del café que les permite ofrecer un producto diferenciado.



Triunfo Verde



✿ Maseual Xichualis, "Fuerza indígena"

Esta cooperativa acopia y comercializa café, miel y pimienta y forma parte de la Unión de Cooperativas Tosepan Titataniske, de la sierra Norte de Puebla.

Maseual Xichualis nació en 1997, como parte de la cooperativa Tosepan. La Tosepan, como se le conoce, comenzó a organizarse para enfrentar el alza de precios de productos básicos, como el azúcar. Y por el interés de comercializar la pimienta que se produce en la región. Con la llegada de Maseual se incorporaron dos productos centrales de la región: el café y la miel de melipona.

La cooperativa trabaja con las comunidades asentadas en los municipios de Cuetzalan, Hueytamalco y Ayototco,

de Puebla, y desde hace ocho años también con comunidades de Coyutla, Veracruz, quienes participan en el acopio de la pimienta convencional.

Alrededor del 80 por ciento de integrantes de esta cooperativa son mujeres, pues trabaja directamente con las familias. En el caso del café, la familia entera participa en el corte, el despulpe, el beneficiado y el secado.

Con la pimienta es lo mismo: se involucra a todos los miembros de la familia. En el caso de la miel, el porcentaje de mujeres que trabajan en su producción se incrementa ya que en la mayoría de los casos ellas cosechan la miel.

Sus productos incluyen café tostado y molido que

Productos de Maseual Xichualis, "Fuerza indígena"



agosto
2022



Colmenas de abejas meliponas, Maseual Xicahualis

se exporta a Japón y Alemania. Hace cinco años abrieron una cafetería para generar un mayor valor y poder ofrecer la taza final al consumidor. Con la miel se elaboran productos como crema, champú, jabones, cápsulas de polen y de propóleos.

También elaboran un producto bucofaríngeo que lleva

miel, propóleo y una planta medicinal de la región que se utiliza como cicatrizante. Ese producto se usa para aliviar las molestias en la garganta.

Esta línea de productos elaborados a partir de la miel también se encuentra en la Tienda UNAM a través de la Iniciativa Obio: comunidades y productos sustentables.



La iguana sana

Así se llama la marca con la que el Centro Agroecológico San Francisco de Asís (CASFA), ubicado en Tapachula, Chiapas, comercializa los exquisitos productos elaborados por el pueblo mam. Todos ellos se obtienen con prácticas amigables con la biodiversidad.

El CASFA se fundó en 1991 para trabajar con el pueblo mam. A partir del año 2000 se organizó como empresa para comercializar los productos de este pueblo indígena y colocarlos en el mercado con un precio justo que fortaleciera sus economías campesinas.



Chocolate de la Iguana Sana

Actualmente son socios del centro 800 productores de café y miel y 300 de cacao, de los cuales el 40 por ciento son mujeres. No es fácil abrir estos mercados, su principal reto es el desconocimiento de las personas sobre cuál es un buen café, un buen chocolate, una buena miel.

“Sentimos que los productos de calidad no son tan valorados, no hay conocimiento de las personas sobre lo que conlleva consumir productos de calidad de productores indígenas, de lo que conlleva poder conseguir una certificación”, afirma Eblyn Sánchez, responsable de ventas del CASFA.

Y agrega que “es de nuestra preocupación que la alimentación ha cambiado mucho, queremos que la gente sepa qué es un producto bueno y qué es un producto malo. Por ejemplo, el caso del chocolate, necesitamos saber que nuestro cacao mexicano es de gran calidad frente a lo que otras marcas nos venden”.

El centro promueve la producción de semillas nativas de cacao y café, así como de miel de los Altos del Tacaná,

Huehuetán, Tuzantán y Álvaro Obregón. En paralelo, buscan la producción diversificada de las parcelas, oponiéndose totalmente a los monocultivos.

Como parte de su labor, capacitan y acompañan a las y los pequeños productores para transitar hacia una agricultura orgánica libre de agroquímicos.

Otra parte de su labor es promover el consumo de productos saludables entre los consumidores. De esta forma producen granos de café (arábiga y robusta), chocolate (en barra y untable) y miel (cristalizada o líquida) bajo la marca denominada La Iguana Sana.

Eblyn indica que “nuestra motivación es, por un lado, ofrecer productos de calidad, orgánicos, de semillas seleccionadas y buenos para la salud y, por el otro lado, apoyar la economía de familias campesinas y la biodiversidad de sus parcelas sin requerir de intermediarios”.

Los productos de La Iguana Sana están certificados en producción orgánica por Senasica y Mayacert y en comercio justo por Fair Trade.

Más información en: <https://casfasa.com/>



☘ Café Sierra Verde

La Cooperativa de Productores de Café de la Sierra Madre de Chiapas (Cesmach) nace en 1993, en respuesta a los precios bajos impuestos por los intermediarios de café, conocidos como *coyotes*: “La cosecha se entregaba directamente al *coyote* y el pago era mínimo; los *coyotes* se quedaban con la ganancia”, cuenta Néstor Hernández, originario de la comunidad Puerto Rico en Chiapas, socio y representante legal de la organización Sierra Verde Chiapas.

Por esa razón, productoras y productores se organizaron con el apoyo de las comunidades que viven en la reserva de El Triunfo.

“Tenemos mucho contacto con la gente de la reserva, ya que estamos en la zona de amortiguamiento. Nadie puede ingresar a la reserva sin que nosotros sepamos; nosotros controlamos y cuidamos la entrada a la misma y por eso no hay incendios ni talamontes”, explica Néstor.

Gracias a la organización comunitaria, decidieron llevar a cabo actividades de conservación en los cafetales. Entre ellas, la instalación de barreras vivas y uso de abonos orgánicos. Posteriormente, comenzaron a producir solamente café orgánico para comercializarlo a través de la cooperativa.

“Originalmente éramos tres comunidades con alrededor de 70 socios, por eso nuestro logotipo tiene tres cerros, ahora somos 43”, comenta Néstor.

A tres años de la creación de la Cesmach, consiguieron

la certificación internacional de café orgánico. Entonces empezaron a obtener mejores precios por sus productos y a crecer; el número de integrantes se incrementó a 120, y hoy ya tienen 490 socios y socias.

Comenzaron a exportar a Canadá, Estados Unidos, Reino Unido, Japón, Francia y Alemania. Más tarde, vieron la necesidad de agregar valor a su producto comercializándolo tostado y molido, con lo que se incrementaron sus ganancias.

Por esta razón crearon otra organización hermana llamada Sierra Verde, bajo la cual comercializan en México el café ya listo para tomarse.

El 20 por ciento de quienes integran la cooperativa son mujeres; como parte de sus políticas de equidad de género, comercializan su café de forma diferenciada y a las mujeres se les paga más que al resto. “Es un café producido por puras mujeres, y les damos prioridad a ellas para que cuenten con más recursos”, explica Néstor.

La cooperativa no solo beneficia a las y los productores de café de la región, sino que también proporciona numerosos empleos a personas que llegan de comunidades aledañas y también desde Guatemala.

En términos ambientales, la labor que realizan las comunidades es vital para seguir protegiendo y manteniendo la funcionalidad del ecosistema de esta región, que alberga al quetzal y a muchísimas especies más.

Campesina socia de Cesmach

Café orgánico marca Mam, molido y empaquetado en bolsas de yute

☘ Café Mam

La Sociedad de Solidaridad Social Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla San Isidro Labrador (Ismam) ha logrado buenos precios para su café. Y debido a su cuidadoso proceso de producción, obtuvo la certificación como orgánico y de comercio justo. Actualmente agrupa a 630 productores y productoras en 19 municipios de Chiapas.

Ismam nació en 1985 como iniciativa de la diócesis de Tapachula, con el fin de fortalecer la economía familiar de los pueblos mam, tzeltal, tzotzil, tojolabal y mocho de Chiapas.

César López, presidente de Ismam, recuerda que la organización surgió para brindar alternativas a las y los productores frente al *coyotaje* que acaparaba el comercio del café producido por cientos de familias indígenas de la sierra de Chiapas.

Consolidar esta cooperativa no ha sido fácil; desde sus inicios se enfrentó con la falta de financiamiento, con tierras acostumbradas a los agroquímicos y con el escepticismo generalizado.

Sin embargo, 37 años después, Ismam da trabajo a 12 empleados permanentes y cuenta con diversas áreas que le permiten funcionar eficien-

temente. Dispone de técnicos que acompañan a las y los productores en la transición de sus parcelas para pasar de una agricultura dependiente de químicos a una orgánica. “Si nuestro objetivo es cuidar la Madre Tierra, ¿cómo vamos a usar agroquímicos?”

Y añade don César que “uno de los principales retos que afrontamos fue concientizar a nuestra gente, teníamos una meta y una visión que compartimos”.

Un requisito para pertenecer a la cooperativa es aceptar verificaciones durante tres años consecutivos para asegurar que las parcelas estén libres de agroquímicos. Esto con el fin de exportar el café a países como Australia, Reino Unido y Estados Unidos, entre otros.

La alianza con Iniciativa Obio es una oportunidad para profesionalizar la marca de café que venden en México: han diseñado etiquetas especiales para posicionar su marca de café orgánico molido empaquetado en bolsas de yute.

Estas ventas les permiten continuar con las prácticas agroecológicas en una amplia región de Chiapas y fortalecer las economías campesinas de cientos de familias indígenas.



Manos trabajadoras de la Unión de Ejidos y Comunidades de San Fernando



* Cooperativa Tzeltal Tzotzil

En el año 2020, a pesar de la emergencia sanitaria, la Cooperativa Tzeltal Tzotzil lanzó al mercado su café tostado y molido bajo la marca Kotantik, un café orgánico, responsable con el medio ambiente, de alta calidad y de origen campesino e indígena.

También su miel es reconocida internacionalmente por su calidad, sabor y diversidad. Aunque en México el 90 por ciento de este producto se obtiene en la península de Yuca-

Actualmente, esta cooperativa está integrada por 311 socios productores de miel y café que exportan su producción a Alemania, Italia, Suiza, Países Bajos, Estados Unidos y Canadá. Su gran aceptación en estos mercados tan exigentes tiene que ver con su calidad y con la confianza en su trabajo.

Los socios y socias de esta cooperativa provienen de 27 comunidades indígenas, distribuidas en cinco municipios

* Unión San Fernando

El cultivo de café ha permitido a muchas familias rurales sacar a sus hijos e hijas adelante, contar con los medios para educarse y tener un mejor nivel de vida.

Además, contribuye a la conservación de los bosques y la provisión de servicios ambientales. Sin embargo, en la cadena productiva del aromático los menos favorecidos son los productores.

Los mayores márgenes de ganancia se quedan en intermediarios comerciales y vendedores finales.

La Unión de Ejidos y Comunidades San Fernando, en Chiapas, reúne a más de mil 300 familias de pequeños productores de café de 10 municipios del estado: Ocozacoautla, Villa Corzo, La Concordia, Siltepec, Ángel Albino Corzo, Bella Vista, Chicomuselo, Montecristo, Amatenango y Tuxtla Gutiérrez.

Desde hace más de 30 años ha trabajado de forma organizada para mejorar los ingresos de los pequeños productores evitando el intermediarismo. Y, conforme se ha consolidado la unión, ha avanzado en la conversión de su producción de convencional a orgánica. Ello le ha significado encontrar mercados de especialidad que pagan mejor el café.

Silvia Herrera, gerente comercial de la Unión de Ejidos y Comunidades San Fernando, explica que desde 1990

la organización comenzó con el proceso de certificación de su café y desde entonces han mantenido esta distinción vigente. "Producir de manera orgánica no solo significa no emplear químicos en las parcelas, sino que se llevan a cabo prácticas de conservación de medio ambiente".

Silvia agrega que "los productores saben que para poder producir un café de calidad es necesario que el ecosistema esté sano y que si no cuidamos el medio ambiente nuestras tierras se van a degradar y en algún momento lo vamos a pagar."

En esta Unión de Ejidos y Comunidades hay productores muy diversos pertenecientes a 53 comunidades distintas. Muchos de ellos indígenas que, gracias al acompañamiento técnico, han podido mejorar su productividad y la calidad de su café.

Hay café mexicano de muy buena calidad que se vende al mismo precio que un importado. Una política de promoción del consumo de la cosecha nacional ayudaría mucho a los productores mexicanos.

La gerente comercial de la Unión de Ejidos y Comunidades explica que "nuestro café se vende bajo la marca Biocafé (tostado y molido) y Biocafé Gourmet, variedad de alta especialidad para paladares más exigentes. Además, tenemos una presentación de café soluble."



tán, en Chiapas los apicultores indígenas también producen una excelente miel.

La Cooperativa Tzeltal Tzotzil es un gran referente de este producto en Chiapas, pues desde la década de los años 80 del siglo pasado comenzó a acopiar miel de sus socios: pequeños productores indígenas que, aunque no contaban con una certificación formal de orgánico, siempre han empleado prácticas sostenibles sin uso de agroquímicos.

de la región de Los Altos de Chiapas: Chenalhó, Pantelhó, Sitalá, Tenejapa y San Juan Cancuc.

Desde sus inicios, la cooperativa tenía claro que su miel debería ser de la mejor calidad y por ello fueron pioneros en trabajar con esquemas de certificación. Igualmente son pieza clave en la creación del organismo de certificación, Certimex, que da certeza de que la producción es orgánica, sin contaminación.

Labores de la Cooperativa Tzeltal Tzotzil



Unión Majomut

Hace 37 años nació esta organización de pequeños productores de café de Chiapas que se ha destacado por la calidad de su producto. Hoy enfrentan la pandemia, el cambio climático y hasta los precios internacionales del grano.

Y su mensaje es claro: es momento de que todos los habitantes de México consumamos al menos un kilo de café de calidad al año de pequeños productores.

El sector cafetalero es el que más cuida el medio ambiente y es fundamental para que las familias campesinas tengan ingresos.

La palabra majomut en las lenguas tzotzil y tzeltal significa golpeteo o aleteo de pájaros. La Unión Majomut nació el 9 de marzo de 1983, con el objetivo de brindar mayores ingresos a las y los productores mediante la transformación y comercialización de su café.

Es una organización indígena de las etnias tzotzil y tzeltal que aglutina a 949 productores y productoras de 35 comunidades de cinco municipios del estado de Chiapas: Chenalhó, Cancuc, Tenejapa, Pantelhó y Oxchuc.

Cuando la organización cumplió sus 30 años de vida se planteó la necesidad de no

solo producir para la exportación, sino también de ampliar la comercialización de café orgánico al mercado nacional.

“Queremos expandir nuestras ventas a nivel nacional, que nos conozcan más los consumidores en el mercado mexicano”, explica José Fernando Rodríguez López, coordinador de la Unión Majomut.

Y agrega que “la Tienda UNAM ya nos ha abierto la puerta y es un canal importante que nos permite darnos a conocer, que se conozca a nuestra organización, nuestra forma de producción, que sepan que los productores de café orgánico estamos cuidando el medio ambiente, la calidad de nuestro café y conozcan todo lo que hay alrededor de una buena taza de café”.

Como otra forma de entrar al mercado nacional, señala José Fernando, “hemos creado un consorcio llamado Caravana a través del cual se vende el café de la Unión Majomut en la Ciudad de México a través de carritos expendedores”.

“Lo importante es crear empleos, dar a conocer un café nacional de calidad, generar ingresos y mantener el autoempleo de los productores y productoras de la Unión Majomut”.

Jóvenes de la Unión Majomut

UCIRI

La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) es la organización cafetalera más antigua de Oaxaca. Tiene más de 2 mil 600 socios y socias, provenientes de 56 comunidades zapotecas y mixtecas, chontales del sur, chatinos de la costa y mixes.

Nació en 1982, ante la necesidad de mejorar las economías de los hogares campesinos a través de la búsqueda de condiciones de producción y venta del café más justos y sostenibles. Las mujeres socias representan alrededor del 50 por ciento de todos los productores.

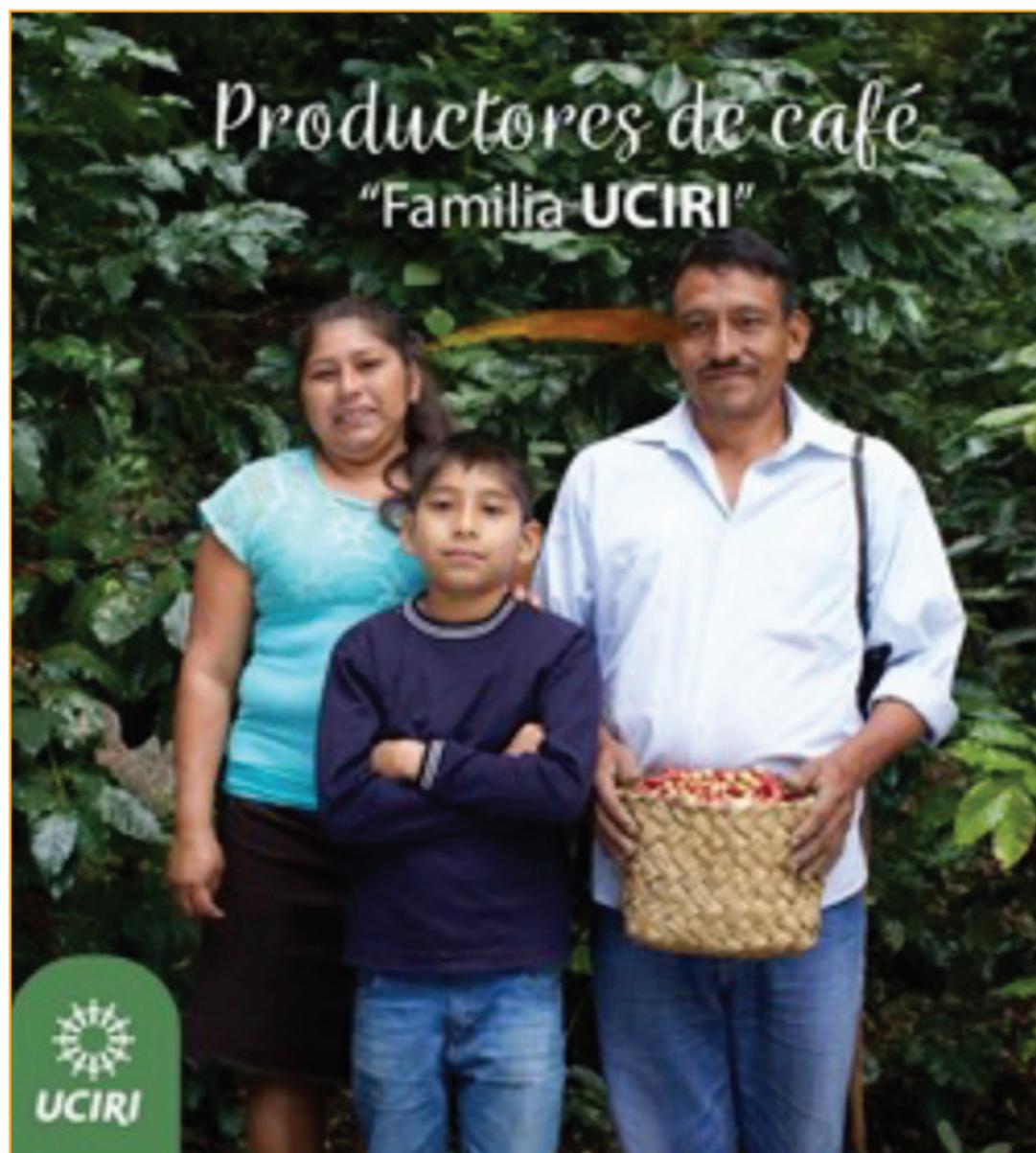
Hace décadas ya que la UCIRI logró la certificación de los productos de sus socias y so-

cias en Certimex y Flo-Cert, este último organismo asociado a Fair Trade Internacional.

La UCIRI ha trabajado durante años para beneficiar a sus socias y socios productores en la búsqueda de mejores mercados y precios justos. Igualmente en la capacitación y asesoría técnica que requieren para una producción orgánica y apegada a los principios del comercio justo.

Hoy, además, esta organización pide el apoyo urgente del gobierno y la sociedad para continuar produciendo de forma orgánica y justa; apela a crear un mercado nacional que reconozca la calidad y la enorme labor presentes en el café orgánico que elaboran.

Más información en: <https://www.uciri.com/>





Expendio de los productos orgánicos y a precios justos de Prodyser

Prodyser

Como parte del movimiento orgánico y de comercio justo surgió hace cuatro décadas en Oaxaca y en Chiapas, la Coordinadora de Pequeños Productores de Café en Chiapas AC (Cop Café), que agrupa a alrededor de 25 cooperativas. Cada una cuenta entre 100 y mil productores. Está hermanada con organizaciones de Oaxaca, Guerrero, Veracruz y Puebla. Con ellas conformaron la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras.

Asimismo, en 1998 se crea la asociación civil Café Museo, ubicada en San Cristóbal de las Casas. Es un museo comunitario que cuenta la historia, trabajo e iniciativas de los pequeños productores y productoras del grano en México.

En 2014 se conforma Café Productos y Servicios Sostenibles SA de CV (Prodyser), integrada por 19 cooperativas. Se trata del brazo comercial

de las iniciativas que había impulsado la Cop Café. Inició tareas con la ejecución de un proyecto financiado por el Banco Mundial y por la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio). El proyecto se centra en la producción local y las prácticas amigables con la biodiversidad.

Prodyser es el espacio desde el cual se comercializan los distintos tipos de café que producen las familias campesinas organizadas y desde el cual se impulsan nuevos proyectos. Entre ellos, la búsqueda de la certificación de Certimex, que reconoce la sustentabilidad de sus prácticas de producción.

Al menos el 90 por ciento de productores y productoras agrupados en Prodyser tienen la certificación orgánica y de comercio justo Fair Trade. Hoy Prodyser agrupa a 7 mil 300 productores, de los cuales mil 800 son mujeres.

