Café: sustentable, orgánico y mexicano

Cafeto

Presentación

Seleccionando cereza

Hace justo 20 años se publicó uno de los trabajos pioneros sobre la cafeticultura nacional. Bajo la dirección de la doctora Margarita Nolasco (que estuvo precedida en esta labor de conducción por otros dos destacados investigadores: Alejandro Toledo y Teodoro Downing) se realizó por primera vez un estudio multidisciplinario que comprendió todos los municipios cafetaleros de México en los que se entrevistó a los productores y se vieron sus problemas sociales y económicos. Un aspecto básico fue conocer el medio ambiente en que se cultiva dicha planta y su importancia para la conservación y el uso racional de los recursos naturales. En realidad lo que se hizo, y por eso el éxito del estudio, fue seguir al grano de café del borde del predio en que se produce hasta los centros de consumo en las grandes ciudades de México y el mundo.

En todo el estudio apareció como constante la desigualdad que distingue al medio rural. Mientras unos productores son ricos, otros, la inmensa mayoría, son pobres y con graves problemas para colocar su cosecha en el mercado, para acceder a los créditos y los insumos agrícolas. Cuando se hizo el estudio, que duró cinco años y estuvo a cargo del Centro de Ecodesarrollo, todavía el Estado no desaparecía de mala manera el Instituto Mexicano del Café. Pero muchas otras cosas cambiaron desde entonces, para mal, en el país.

Ahora, un grupo de estudiosos nos ofrecen un panorama sobre los problemas del café en México, y destacan precisamente la importancia de cultivarlo en armonía con el medio, asunto en el cual cumplen ahora un papel clave las comunidades de Oaxaca.

Queremos agradecer al maestro Álvaro González, coordinador estatal del COINBIO en dicha entidad, el apoyo para realizar este número de *La Jornada Ecológica*.

El sistema campesino-indígena de producción de café

Josefina Aranda

*IISUABJO**

Correo electrónico: esconde@prodigy.net.mx

Antecedentes

Hace más de dos siglos, México empeñó gran parte de su futuro agrícola en el cultivo de plantaciones. Desde entonces, la producción de caña de azúcar, hule y café ocupa un importante peso en las economías del sur-sureste mexicano; este último cultivo, el más importante en términos sociales y económicos.

Cosechando café

Desde entonces, esta región del país y la mayor parte de sus pobladores conviven con ciclos de auge y crisis económica y social, los cuales tienen su origen en el tipo de relación desarrollada desde que los pueblos pasaron de ser los asalariados y peones acasillados de plantaciones cafetaleras a campesinos indígenas productores de café.

El cultivo del café en México

México ocupa el noveno lugar mundial en la producción del grano, después de haber ocupado el cuarto. Este producto agrícola es uno de las principales fuentes de ingresos del sector primario en la economía nacional.

Los estados sureños productores de café no sólo son entidades políticas caracterizadas por un paisaje accidentado, sino un mundo de diversas culturas e idiomas, de pueblos autóctonos con una historia compartida de colonización y explotación. Colonizados por los españoles hace cinco siglos, hoy pueden observarse las consecuencias de dicha colonización. Igual que en otras partes de México, las comunidades indígenas resistieron al conquistador-colonizador; en muchas ocasiones se alejaron a los lugares más remotos y apartados, en un afán de rechazar el dominio y como una estrategia para mantener sus culturas.

Aunque el Estado mexicano ha desarrollado un sinfín de políticas hacia los pueblos indios, hoy es justamente allí en donde se encuentran los peores índices de pobreza, los más bajos índices de desarrollo y la mayor inequidad. La industria manufacturera, las comunicaciones y las grandes inversiones del "desarrollo" se han expandido en las regiones del norte, centro y occidente de México, mientras que en el sur-sureste los

productos de exportación se limitan a materias primas, especialmente tropicales y forestales, y a la emigración de la mano de obra.

Las siguientes cifras muestran la distribución de la producción de café en México, el número de productores y la superficie dedicada a este cultivo.

Sobresale que más de la mitad de los productores y de la superficie cultivada se localizan en dos estados del país: Oaxaca y Chiapas, que casi el 40 por ciento de los productores poseen menos de media hectárea y que sólo el tres por ciento de los productores poseen predios de más de cinco hectáreas.

Cuadro 1.

Distribución por estados de la actividad cafetalera en México (2004)

Estados	Productores	Predios	Superficie
Querétaro	295	400	207
Colima	800	1,047	1,444
Jalisco	1,094	1,333	2,843
Tabasco	1,209	1,407	977
Nayarit	5,282	9,261	15,927
San Luis Potosí	16,920	25,749	12,844
Guerrero	21,087	26,970	38,328
Hidalgo	32,345	42,893	23,040
Puebla	45,273	61,563	66,126
Veracruz	84,725	128,814	140,931
Oaxaca	98,788	138,380	133,037
Chiapas	171,298	179,810	230,134
Total general	479,116	617,627	665,837

Fuente: elaborado con datos del Consejo Mexicano del Café, abril 2004.

Cuadro 2.

Distribución porcentual de los productores, predios y superficie según rangos de superficie cultivada con café (2004)

Rangos	Productores	Predios	Superficie

Hasta 0.50 hectárea	38	30	9
Más de 0.50 y hasta 1 hectárea	26	25	14
Más de 1.00 y hasta 5 hectáreas	33	40	49
Más de 5 y hasta 10 hectáreas	2	3	11
Más de 10 hectáreas	1	1	17
Total general	100	100	100

Fuente: elaborado con los datos del Consejo Mexicano del Café, abril 2004.

El sistema campesino-indígena de producción de café

Aunque tradicionalmente se ha identificado al sistema de producción de café en Chiapas, Guerrero y Oaxaca dentro del denominado "sistema rusticano" (o "de montaña" o "natural") en base a los criterios de estructura de los cafetales, manejo o técnicas de producción utilizadas, y la productividad de los sistemas, consideramos que debe denominarse como un "sistema campesino-indígena de producción de café" pues presenta las siguientes características:

Primera. Más del 95 por ciento de los productores de café en México son pequeños productores campesinos indígenas que cultivan el 73 por ciento del total de la superficie en parcelas menores a las cinco hectáreas.

Cafetaleros en el taller de capacitación

Históricamente, los productores del sur de México han establecido una relación especial con el café, la cual se deriva en gran parte de las peculiares características de las culturas indias. Ejemplos de esto se encuentran en el uso de tecnologías tradicionales para mantener y preservar las plantaciones del grano, y en la aplicación de técnicas de bajos insumos que minimizan los daños ecológicos a los ecosistemas y a las cuencas hidrológicas.

Se puede afirmar que el café se produce bajo patrones culturales indígenas que "garantizan la calidad del suelo (evitando la erosión), la conservación del agua, la retención del gas bióxido de carbono y un ambiente sano sin sustancias agroquímicas".

Estas características permiten entender el histórico rechazo de los pequeños productores campesinos indígenas a paquetes tecnológicos altamente depredadores, basados en obtener una alta productividad con el uso de variedades mejoradas de café en

plantaciones a pleno sol, que dependen del uso de agroquímicos. En cambio, permiten comprender la aceptación a transitar hacia paquetes tecnológicos basados en las normas orgánicas de producción, que se establecen en plantaciones de variedades criollas, bajo sombra, con labores culturales intensivas para cuidar y ampliar la fertilidad del suelo.

Segunda. La producción de café se lleva a cabo en el contexto de una economía doméstica campesina.

Con un promedio de seis personas por familia, la producción de café depende fundamentalmente de la fuerza de trabajo familiar, por lo tanto el proceso productivo de este cultivo incorpora a los varones y a las mujeres de todas las edades: adultos, jóvenes y niños, dependiendo del tamaño de la plantación y del paquete tecnológico (orgánico y convencional) utilizado. De esta forma, constituye un cultivo que autoemplea una proporción muy importante de las familias campesinas del país.

Además, no sólo las labores de cultivo -en especial la cosecha que es la que más requiere mano de obra- sino también el proceso de beneficiado húmedo se realizan familiarmente, dando como resultado la transformación del café cereza a café pergamino, que es mucho más fácil de almacenar y transportar que las cerezas frescas. Esto es importante, si tomamos en cuenta que la mayor parte de las huertas y comunidades productoras se localizan en parajes sumamente incomunicados y remotos.

La producción de café de los pequeños productores se realiza bajo una lógica económica campesina, donde también se cultiva la milpa y otros productos de autoconsumo, así como una diversidad de actividades agropecuarias en el traspatio de las viviendas rurales. En esta lógica no predomina la búsqueda de la ganancia sino la del bienestar: "se articulan *producción, consumo productivo* y *consumo final*, en evaluaciones unitarias donde las necesidades, aspiraciones y calidad de vida de la familia son factores decisivos".

Asimismo, encontramos que en la economía doméstica campesina es diversa la generación de ingresos monetarios. Aunque el café es el cultivo comercial que aporta los mayores ingresos a la economía doméstica (esto depende del precio final), se complementa con el trabajo de los miembros de la familia en el jornaleo, con remesas de emigrantes, con diversos apoyos gubernamentales para la producción agrícola y subsidios de programas de combate a la pobreza, con la venta de algunos de los productos de traspatio, etcétera.

Tercero. La producción de café se da básicamente en comunidades y regiones que poseen severas carencias en la dotación y funcionamiento de todo tipo de servicios y de infraestructura básica.

Las zonas cafetaleras coinciden totalmente con el mapa de la pobreza extrema nacional. Las regiones de atención prioritaria definidas por el gobierno (microrregiones) son las mismas que producen el café campesino en México. Por ello, la producción del aromático y las familias cafetaleras enfrentan cotidianamente múltiples necesidades en todos los rubros: salud, educación, comunicación, transporte, las cuales también encarecen y condicionan su forma de vida.

Cuarta. Los productores de café poseen un fuerte espíritu comunitario para el trabajo y para la organización.

No se puede entender la forma en que se organizan los productores cafetaleros en el sur del país, sin hacer referencia a su cultura y a sus ancestrales formas de organización social; éstas impactan y le dan forma a varios aspectos de índole organizativa: la distribución de las responsabilidades, las actividades y los compromisos de trabajo entre los miembros de un grupo o de una organización cafetalera, la manera en que se toman las decisiones, los usos y costumbres que rigen para elegir y delegar autoridad y representación, y la fuerte identidad colectiva que se adquiere al formar parte de un determinado grupo o asociación.

Todos estos aspectos organizativos se basan en prácticas comunitarias que se desarrollan cotidianamente desde hace cientos de años y permiten entender el por qué en México una de las ramas de la producción agropecuaria del sector campesino más organizadas sea precisamente la del café.

¿De mal en peor?

Después de soportar un sinnúmero de políticas anticampesinas de parte del Estado mexicano, las familias de pequeños productores de café no sólo han sobrevivido, sino que han podido mostrar la viabilidad de su sistema campesino-indígena de producción. Además, ante la crisis profunda que se vive en el sector cafetalero, han generado una respuesta social creativa e independiente.

Prácticas de campo

De este modo, no solamente cuidan el ambiente e impiden su deterioro, se autoemplean y generan sus ingresos. Además, a partir de su lucha organizada, han elaborado propuestas de políticas públicas para defender al sector y han puesto en marcha novedosas formas de producción y comercialización de su producto.

Contra las afirmaciones de quienes dicen que los pequeños productores de menos de una hectárea "no son rentables" -que por cierto se refieren "solamente" al 64 por ciento de los productores censados de este país-, los campesinos indígenas han construido y demostrado que es posible la producción cafetalera sustentable. Pero esto ha tenido un costo y quienes lo han pagado son ellos mismos.

En efecto, desde hace quince años con la aplicación de las políticas de ajuste estructural que llevaron a la desaparición del Inmecafé y al abandono del sector cafetalero por parte del gobierno, todos los costos asociados al desmantelamiento estatal y a la transferencia de funciones y activos a los diversos sujetos involucrados en la cafeticultura cayeron exclusivamente sobre las espaldas de aquellos que iniciaron nuevos procesos de coordinación y organización para confrontar la crisis: los pequeños productores campesinos organizados.

Con sus recursos y esfuerzos han logrado construir nuevos mercados de especialidad y alternativos. Es el caso del mercado de Comercio Justo, que supone levantar fuertes enlaces con el resto de la cadena de café y con los consumidores finales para dar paso a lo que actualmente se conoce como el pago de precio justo, calculado sobre la base de que los productores puedan no sólo recuperar sus costos de producción, sino también tener una vida digna.

En cuanto al renglón de las políticas públicas, podemos enumerar un sinnúmero de propuestas surgidas en el seno de las organizaciones cafetaleras, algunas de las cuales, a fuerza de golpes de argumentos y de movilizaciones campesinas, han podido instrumentarse.

Sin embargo, recientemente el gobierno se ha vuelto en contra de varias de las políticas instrumentadas en los últimos años y que representan un logro en la lucha de los pequeños productores.

Tal es el caso de la política de fomento: el año pasado se aplicó otorgando subsidios diferenciados que fueron calculados según el paquete tecnológico empleado por los productores -café orgánico, café convencional con y sin fertilización-. De este modo se reconocía el esfuerzo de los productores que se han empeñado en lograr una cafeticultura sustentable.

Pero este año, la Subsecretaría de Desarrollo Rural de la Secretaría de Agricultura (Sagarpa) y el Consejo Mexicano del Café, haciendo caso omiso de todas las organizaciones cafetaleras, decidieron unilateralmente que es mejor promediar ese subsidio para todos, independientemente del paquete tecnológico utilizado, porque "quien tiene que diferenciar el pago de estos cafés es el mercado".

En el fondo, en el gobierno prevalece la idea de que los pequeños productores no son rentables y que los subsidios no son para fomentar y apoyar una política cafetalera y el esfuerzo productivo, sino que más bien son un regalo o una caridad del Estado para que se entretengan.

Con medidas como la descrita se muestra de nuevo una política estatal anticampesina, que pretende desarticular la estrategia de los pequeños productores por sobrevivir y sostener una actividad cafetalera sustentable (en lo económico, en lo social y en lo ecológico).

Es importante destacar que, aunque México ha caído en el rango de productores mundiales de café, todavía es el principal productor mundial de café orgánico, y que la mayor parte de éste es comercializada bajo el esquema del mercado justo. Cabe preguntarse, ¿quiénes y cómo producen este café?, ¿tendríamos que apoyarlos?

Es increíble que por insensibilidad y falta de congruencia de unos cuantos poderosos se abandone e ignore una vez más a los pequeños productores en su lucha por mantenerse como tales y ser útiles, de paso y no en menor medida e importancia, como preservadores del medio ambiente.

Café orgánico de sombra en el Rincón de Ixtlán, Oaxaca

Álvaro González R.

Grupo Mesófilo AC

Correo electrónico: alvaroax@prodigy.net.mx

En 1993, cuando empieza la migración todavía tenía precio el café y todo... pero la migración empezó fuerte en 1999 cuando el café de plano cayó, por necesidad la gente empezó a salir y sigue saliendo porque el café no sube, ya hay gentes que han abandonado el terreno porque no hay forma de mantenerlo...

Productora zapoteca de café,

Yagavila, Oaxaca, junio 2002

México es el mayor productor de insumos orgánicos en el mundo, destacando la producción de café orgánico, cuyo destino mayoritario es la exportación hacia los mercados europeos y el norteamericano. La agricultura orgánica se refiere a los productos agropecuarios que no emplean agroquímicos y siguen las normas de la agroecología, pero que además cuentan con algún tipo de certificación externa que los acredita como tales.

Paisaje del Rincón de Ixtlán, Oaxaca

En el caso del café, esto significa no considerar un volumen importante que por diversas razones, especialmente económicas, no emplea agroquímicos, pero que al no contar con una certificación queda fuera de las estadísticas. La cafeticultura mexicana, incluida la orgánica, es una actividad predominantemente indígena, 65 por ciento de los 400 mil productores estimados pertenecen a ese estrato de la población. Chiapas y Oaxaca sobresalen en la cafeticultura orgánica, cuyo

cultivo y beneficio lo realizan mayoritariamente minifundistas indígenas en parcelas que excepcionalmente sobrepasan las dos hectáreas.

Junto al ahorro que representa no gastar en agroquímicos en la cafeticultura orgánica, su práctica tiene además ventajas y beneficios adicionales relevantes. De una parte, está la oferta de un producto agrícola que no conlleva los riesgos de salud pública propios de los contaminados con fertilizantes, herbicidas, plaguicidas y funguicidas químicos. Además, la producción de café orgánico certificado es una opción económica significativa para los productores, pues se hace acreedora a un sobreprecio dentro del llamado comercio justo, aspecto significativo a la luz de la interminable crisis mundial de los precios del aromático originada por el abandono del sistema de cuotas por país, proceso que inició en 1989 y fue apoyado sin reservas por el gobierno mexicano.

Lamentablemente, tal decisión ha significado el acrecentamiento de la pobreza rural, la migración y la desesperanza para miles de pequeños productores cafetaleros; especialmente los indígenas, de por sí el sector más golpeado por el modelo económico y político dominante.

Si bien el sector cafetalero orgánico obtiene un sobreprecio por su producción, éste tiene un sobrecosto pues el acceso a la certificación es un trámite sumamente oneroso que deben de cubrir los mismos productores o sus organizaciones representativas. Igualmente cierto es que el proceso de manejo de ese tipo de cafetales exige mayor esfuerzo y tiempo en relación a la producción de café convencional, pues demanda diversas labores para proteger los suelos, fabricar abonos orgánicos y un manejo especifico de la sombra del cafetal.

Así, la imposibilidad de poder sufragar los gastos de certificación, o la realización y mantenimiento de las labores requeridas, deja fuera a muchas organizaciones y a miles de pequeños productores del acceso a un mejor precio. A estas dificultades se suma que, a pesar del potencial económico y los beneficios en materia de salud que conlleva la cafeticultura orgánica, el gobierno mexicano no se ha preocupado por apoyar a este tipo de productores vía subsidios específicos. En cambio, le da prioridad al libre comercio que favorece la expansión y control del mercado del grano por las grandes corporaciones, quienes dan preferencia a la producción de rápida maduración, producida en plantaciones a cielo abierto, como las que predominan en Brasil y Vietnam, y que empresas como Nestlé ya impulsan en México.

En contrapartida, en términos de la conservación de la biodiversidad, en México el café orgánico o no, se cultiva predominantemente bajo sombra, estimándose que 40 por ciento de su superficie corresponde a selvas altas y medianas, 23 por ciento a bosques templados de pino-encino, 21 por ciento a selvas bajas caducifolias, mientras el 15 por ciento se sitúa en bosques mesófilos.

Complementariamente, diversos autores muestran que los cafetales de sombra son importantes proveedores de hábitats que funcionan como área de protección y residencia de innumerables especies de plantas y animales. Aunado a su importancia como preservadores de la diversidad biológica, los cafetales bajo sombra ofrecen servicios ambientales estratégicos para la protección de las cuencas hidrológicas y la conservación de los suelos. Bosques y café de sombra forman así agroecosistemas que contribuyen decisivamente a la conservación de la biodiversidad, de la flora y la fauna

propias de los ecosistemas forestales; simultáneamente, posibilitan el mantenimiento de servicios ambientales fundamentales.

Pero la documentación del valor de la cafeticultura de sombra, ya sea reconocida como orgánica o no, va más allá del ámbito de las disciplinas y realidades ambientales, pues su registro es también una herramienta para ampliar y diversificar las opciones de certificación, al agregar al sello de *café orgánico* y/o el de *comercio justo,* los de *café de sombra,* o *amigable con la naturaleza o las aves,* permitiendo el acceso a ciertos nichos de mercado.

Sin embargo, esta opción es prácticamente inexistente en Oaxaca, ya que ninguna organización cuenta aún con certificaciones de esta naturaleza, a pesar de que se supone que las organizaciones cafetaleras amparadas con el sello de café orgánico reúnen las características para poder hacerse acreedoras a los llamados "sellos verdes". La realidad es que en México sólo siete organizaciones cuentan con el sellos de *Amigable con la sombra:* cinco en Nayarit y dos en Chiapas. El problema reside en que primero hay que registrar con rigor el valor específico que la cafeticultura orgánica tiene en sus ámbitos regionales específicos. Se trata de una tarea que requiere de especialistas y recursos financieros y operativos diversos.

Esfuerzos organizativos

El GM ofrece asesoría y capacitación, hubo interés de Michiza y solicitaron la asesoría... Se invitaron otros productores no afiliados a Michiza

Cafetalero afiliado

A pesar de las dificultades que conlleva esta tarea, ya está en proceso en un espacio geocultural específico de la Sierra Norte de Oaxaca: el Rincón de Ixtlán, donde desde 1989 trabaja la organización indígena cafetalera Michiza, mejor conocida en el Rincón por su nombre zapoteco Yeni Navan, que significa *luz viva*.
Michiza tiene una cobertura estatal que incluye, además, presencia en porciones de la Mixteca, la Costa y otras áreas de la Sierra Norte, con afiliación de productores indígenas mixes, chinantecos, zapotecos, cuicatecos y mixtecos. Cuenta con la certificación de café orgánico y su principal mercado es el europeo, especialmente el alemán. Su objetivo consiste en asesorar en la producción y comercialización de café orgánico, como alternativa social y

Sembrando cafetos en almácigo

económica para las comunidades indígenas. En 2002 comercializó 400 toneladas de café orgánico, de las cuales 18.5 salieron del Rincón de Ixtlán. Ese año se pagó en promedio 1.46 dólares por libra.

El Rincón de Ixtlán se localiza en la región occidental de la Sierra Norte de Oaxaca, en la porción septentrional del distrito de Ixtlán. Está formado por 10 pequeñas localidades asentadas en la cuenca del Río Tepanzacoalco-Cajonos, uno de los afluentes del río Papaloapan. Los pueblos del Rincón de Ixtlán constituyen una unidad culturalmente homogénea, caracterizados por la presencia de una misma variante dialectal del zapoteco de la Sierra Norte, conocida como nexitzo o zapoteco del Rincón y la vigencia del sistema de usos y costumbres como medio fundamental de gobierno comunitario.

La mayoría de los pueblos son de origen prehispánico o formados durante la Colonia. Las comunidades son pequeñas, sus altos índices de marginalidad se traducen en problemas de salud, comunicaciones, acceso al crédito y a los mercados lo que -aunado a una escasez de tierras agrícolas aptas, la erosión del suelo por prácticas inadecuadas y la ya larga crisis de los precios del café- incide en un aumento progresivo de la migración y a la carencia crónica de ingresos suficientes.

Cultivo estratégico

> El café es la fuente de vida para nosotros los campesinos, no hay otro trabajo. Por eso lo que el pueblo desea es que se le eche la mano, nuestro gobierno nos tiene olvidados, viene con sus "programitas", con lo que dice que ayuda pero lo que da apenas alcanza para algunos cuantos; por eso les agradecemos que vengan ustedes
>
> Cafetalero del Rincón

La importancia del cultivo del café en el Rincón es social y ambientalmente estratégica, pues es la principal vía de ingresos para los campesinos. Además, el mantenimiento de los cafetales de sombra garantiza la protección de los suelos, la estabilidad climática, la captura de carbono y el mantenimiento de las fuentes de agua. De sus árboles, hierbas y plantas se obtienen frutos de uso diverso y leña, entre otros satisfactores. Su degradación o reconversión constituye la principal amenaza para las formas de vida de las comunidades regionales y los bosques aledaños. Sin embargo, la producción cafetalera en el Rincón enfrenta una difícil situación derivada de la combinación de diversos factores, entre los que sobresalen:

- Baja drástica en los ingresos comunitarios por la caída de los precios del café en el mercado mundial.
- Amenaza a la cubierta vegetal y a la biodiversidad por el abandono y/o transformación de los cafetales de sombra.
- Abandono de prácticas de manejo sustentables en los cafetales y, por ende, pérdida de habilidades técnicas.
- Descenso de la participación de los cafeticultores en esquemas organizativos para la producción y comercialización.
- Abandono de los programas de capacitación y asistencia técnica de las organizaciones cafetaleras con presencia en la región.
- Aumento de la migración.
- La mayor parte de la producción regional se la llevan los *coyotes* o intermediarios hacia la ciudad de Oaxaca en donde la entregan a los grandes industriales

Ante tal panorama, y como consecuencia del trabajo que efectúa de tiempo atrás en esas comunidades la Asociación Civil Grupo Mesófilo, a partir del 2001 Yeni Navan acepta participar activamente en un proceso conjunto para fortalecer la cafeticultura regional. La estrategia del proyecto, sustentada en los diagnósticos previos hechos sobre la cafeticultura regional y sus alternativas viables, se centra en impulsar la cafeticultura orgánica en el Rincón de Ixtlán como la opción de desarrollo local que garantizará las mejores oportunidades de ingresos para los productores, al tiempo que permitirá la conservación y el buen manejo de los hábitat de flora y fauna donde se sitúan los cafetales de sombra. La importancia económica del café orgánico es evidente si consideramos que en el Rincón el año pasado un kilo se comercializó a 16.50 pesos, frente al promedio de 4 a 6 pesos el kilo del café convencional.

Operativamente el proyecto se sustenta en cuatro propósitos centrales:

- fortalecer las capacidades técnicas de los campesinos del Rincón para mantener la certificación orgánica;
- ampliar la membresía regional de Michiza;
- buscar nuevos mercados sustentados en el comercio justo y amigable con la naturaleza, y
- registrar información científica relevante sobre el valor de los cafetales de sombra como receptáculo de la biodiversidad regional.

Los talleres

Los contenidos de los talleres ha sido bueno, nos ha beneficiado. Que se hagan menos espaciados...Se ha promovido sobre abono orgánico y conservación de suelos, con el GM ha sido más en práctica, eso ha

motivado más. No es igual decirlo que hacerlo... Tratan que su lenguaje sea lo más sencillo...Se emplea la traducción al zapoteco...A nivel regional hay una relación estrecha, todos los productores saben que es un beneficio, no se ve la diferencia sí da taller Michiza o el GM... Ya se separa la basura como efecto de los talleres... Se platica con hijos y esposo las enseñanzas de los talleres

Doña Nati, promotora en medicina tradicional y cafetalera

En la búsqueda constante de apoyos para darle continuidad al proyecto se han logrado algunos resultados interesantes, destacando la realización de talleres teórico-prácticos para fortalecer y mejorar los sistemas de manejo y beneficio. La capacitación abarca una gama de temas: planeación y renovación del cafetal; técnicas para la conservación de suelos (aparato A, terrazas, curvas de nivel, barreras vivas, etc,); el manejo de sombra; técnicas adecuadas para las podas, recepas, el agobio, etc.; construcción y manejo de aboneras; selección de semilla y establecimiento de semilleros; requisitos de las certificaciones; mecanismos de exportación; alternativas de comercialización y cosecha, secado y beneficio del café.

A fin de no trastornar los tiempos de los campesinos, los temas se imparten en concordancia con el calendario de actividades del café. El que los talleres sean teórico-prácticos ha facilitado que los campesinos se apropien de técnicas adecuadas para el manejo de su parcela al estar evaluando e implementando las prácticas de manejo de manera directa en el cafetal. Además, este método permite que los productores expresen sus dudas, así como compartir las diferentes experiencias de las comunidades.

El acercamiento con los productores permite entender las dificultades y la falta de recursos para impulsar una producción cafetalera eficiente, por lo que llevar a cabo estos talleres es muy importante porque, además de estar orientados a elevar la producción y mejorar la calidad, atiende aspectos de fortalecimiento organizativo y opciones de mercado para el café en transición y el ya catalogado como orgánico. Asimismo se contribuye a garantizar la continuidad de los servicios ambientales al mantenerse la cubierta forestal asociada a la cafeticultura.

Acciones para la certificación

Como representante de Michizá, estoy muy agradecido por la presencia de ustedes. Nos sentimos muy contentos porque nunca se esperaba que llegaran hasta este rincón, gracias a todos y al Grupo Mesófilo

Marcos Gómez

Es muy importante resaltar la activa presencia de las mujeres en este proceso. Por la migración masculina, por ser viudas o simplemente por interés, muchas de ellas mantienen una presencia efectiva. Incluso desempeñan cargos directivos en las representaciones locales de Yeni Navan, hecho significativo en un entorno social dominado por los varones.

En el ámbito de la documentación del valor de la biodiversidad de los cafetales de sombra del Rincón, los resultados, inconclusos aún, documentan el valor de los cafetales como receptáculos de biodiversidad, lo que permitirá en una fase posterior emplear esta información para que Michiza acceda a las certificaciones *Café de sombra* y *Amigable con la naturaleza,* entre otras.

Asimismo, los datos permitirán llevar a cabo una campaña de difusión entre la población local, especialmente los jóvenes, para que puedan valorar y, sobre todo, hacer valer en sus futuras gestiones, la importancia ambiental que la cafeticultura de sombra lleva aparejada y que es generalmente ignorada o intencionalmente omitida para agregar valor económico a la producción de café. Hasta el momento se han determinado 58 especies de árboles de sombra (de 80 localizadas), donde 71 por ciento son nativos y el resto introducidos, pero con procesos de adaptación largos, pues en su mayoría son especies que datan de la Colonia, especialmente en el caso de diversos frutales y cítricos.

En relación a la avifauna presente en los cafetales del Rincón, se ha precisado que equivalen al 9.43 por ciento de lo reportado para México, el 13.58 por ciento de Oaxaca y el 61.11 por ciento de la Sierra Norte. Esta información le confiere un alto valor al Rincón como hábitat de avifauna y, a pesar de ser aún preliminar, confirma la indudable importancia existente de los cafetales de sombra y la avifauna.

Santa Cruz Yagavila, Oaxaca

La investigación sobre la cafeticultura y la unidad doméstica muestra que hay un vínculo muy directo entre la composición familiar y la producción de

café orgánico, ya que éste requiere de más brazos o acceso a mano de obra que la del café convencional. Estos aspectos están siendo alterados por la creciente migración y el desinterés de la población emigrante por retornar a las actividades del campo.

En general, el estudio también destaca que la pobreza en el interior del área del Rincón se intensificará en las familias de campesinos que tienen escaso acceso a los recursos y a la producción del café orgánico, alimentando así un creciente proceso de diferenciación.

Finalmente, es necesario señalar que el enorme esfuerzo que desarrollan los productores y productoras afiliados a Michiza del Rincón de Ixtlán se realiza dentro de la indiferencia de las instancias oficiales estatales y federales. En realidad, y de una manera irresponsable, han tirado por la borda una actividad productiva de enorme relevancia para la economía nacional y para la conservación del patrimonio natural de todos los mexicanos, pero muy especialmente de los territorios que ocupan desde siempre los pueblos indígenas.

Sombra, aves y café en el Rincón de Ixtlán

Janett de los Santos y Mario Bolaños

Grupo Mesófilo AC

Correo electrónico: mesofilo@prodigy.net.mx

El café de sombra en México

La economía de las comunidades zapotecas del Rincón de Ixtlán, Oaxaca, se sustenta en un modelo productivo ampliamente distribuido entre los pueblos indios mesoamericanos; está caracterizado por la coexistencia de cultivos de subsistencia tradicionales junto a otro de carácter comercial que provee de recursos monetarios. En este caso se trata del café, conocido de tiempo atrás en la región, pero cuyo cultivo se generalizó a partir de la década de los setenta del siglo anterior a raíz de su intensa promoción por el extinto Instituto Mexicano del Café, Inmecafé.

Como es común en Oaxaca, la cafeticultura indígena del Rincón se tipifica genéricamente como "café de sombra", cuya producción no implica un modelo técnico homogéneo, pero si una adscripción étnica dominante, al ser cultivado mayoritariamente por minifundistas indígenas. En términos ambientales, todo cafetal de sombra presta servicios diversos, pero estos varían en relación directa al manejo que se dé a los cafetales, donde la aplicación de técnicas agroecológicas, la edad y renovación de los cafetales y el manejo de la sombra juegan un papel central en la diferenciación. En los párrafos subsecuentes se esbozará someramente la diversidad de la producción de café de sombra identificada en el Rincón de Ixtlán, como resultado de un proceso que la asociación civil Grupo Mesófilo y la organización indígena Michiza-Yeni Navan realizan en esa región para fortalecer la cafeticultura regional.

Contexto regional de la producción de café de sombra

Edad del cafetal en el Rincón	Porcentaje de cafetales
Joven (4-10 años)	15 por ciento
Maduro (12 a 15 años)	20 por ciento
Viejo (20-40 años)	55 por ciento
Muy viejo (40 a 70 años)	10 por ciento

El cultivo de café se distribuye desde los 640 y hasta los mil 600 metros sobre el nivel del mar (msnm). De acuerdo a la muestra registrada, 77 por ciento de las plantaciones se localizan en la zona templada, el 17 por ciento en tierra caliente y un seis por ciento en tierra fría. Los expertos consideran como café de altura el producido alrededor de los mil msnm hacia arriba. En nuestro caso, corresponde a la franja entre 900 a mil 400 msnm. Con la aplicación de técnicas agroecológicas, este café logra aumentar los volúmenes de producción, mejorando la calidad en tamaño y peso del grano (rendimiento), además de acentuarse las características de una buena bebida (cuerpo, acidez, etc.). Con la misma atención, el café de tierra caliente puede aumentar el volumen de la producción, pero con menor peso específico del grano, por lo que su

rendimiento seguirá siendo bajo, además de no poseer buenas características organolépticas.

Regulando la sombra

De manera general, las mejoras de estos cafetales se concentran en los predios de los productores y productoras afiliados a Michiza, quien posee la certificación de café orgánico, estatus que representa un nivel superior del café de sombra. Sin embargo, tanto los productores orgánicos, y aun más el resto, se enfrentan a condiciones que no permiten un mayor y mejor desarrollo técnico, derivado de la dominancia de cafetales viejos, una lacerante ausencia de atención oficial en capacitación y créditos, carencia de infraestructura adecuada para el beneficio; factores que, sumados a la crisis de precios y la alta marginalidad presente, hacen que sus habitantes (viven en una zona considerada como prioritaria de conservación por su riqueza forestal), subsistan en condiciones de precariedad extrema. Desde la perspectiva cafetalera, esto se traduce en baja productividad, sistemas de manejo y selección de semilla deficientes y edad promedio excesiva de los cafetales, entre otros factores.

Fisiográficamente, los cafetales están sobre suelos que van de delgados a someros, como es la generalidad de los suelos de Rincón, con texturas arcillo-arenoso, arcillo-limoso, limo-arenoso, areno-limoso y arenoso. La profundidad del suelo va desde 10 hasta 70 cm, con un promedio de 30. El color predominante es el café con tonalidades que van de claro a oscuro, y conforme se desciende a tierra caliente en los suelos empiezan a dominar la arcilla y/o la arena.

Estos suelos no están exentos de una relativa pedregosidad. En el 53 por ciento de las parcelas muestreadas se observó la presencia de piedras que cubrían desde 1 hasta el 50 por ciento de las superficies, La pendiente mínima de los terrenos con cultivo de café es de 22 por ciento, mientras que la máxima se ubica alrededor del 100 por ciento, haciendo en casos extremadamente fatigosas las labores de manejo. El productor promedio maneja unas tres parcelas. El 89 por ciento de los cultivos de café se extienden de media a una hectárea, que es el rango máximo que una unidad doméstica promedio puede atender con su mano de obra, o la ocasional y menguante por la migración, proveída por el jornaleo agrícola ocasional.

Todos los cafetales contienen semilla criolla, la mitad caturra y una tercera parte bourbón y otro tanto mundo novo, y en menos de una quinta parte de ellas se observó la variedad guernica. Salvo la semilla criolla, el resto fueron introducidas por el Inmecafé. En general, las variedades nuevas producen más volumen pero pesan menos, siendo atacadas más por plagas en comparación con el café criollo, de raíz más fuerte. En promedio, la densidad de siembra es de mil 200 a mil 600 matas por hectárea. Lo más común es que las distancias entre mata y mata sea entre 2 y 3 metros. Por asimetría del terreno, algunos productores dan separaciones de hasta 4 metros o más. En el café

mejorado, las distancias se reducen al promedio recomendable de 2 metros, debido a que crecen menos.

Los sistemas de cultivo de café de sombra

El trabajo de la parte ambiental de este proyecto justifica en mayor grado la importancia de las plantaciones de café como hábitat y áreas de protección de innumerables especies de plantas y animales. Hasta el momento se cuenta con un registro de 102 especies vegetales identificadas encontradas en los cafetales de la región. La mayoría son árboles que sirven de sombra al cafetal (61 especies), 69 por ciento de ellas son nativas (42 especies) y el 31 por ciento restante son introducidas (19 especies). Existen aún más especies nativas por identificar, pues sólo están registradas con su nombre en zapoteco. Además, diversificando la producción del cafetal, se encuentran más de 15 especies frutales.

Aprendiendo a medir la sombra

Se han determinado hasta el momento 58 especies de árboles de sombra para los cafetales de Sierra Norte -al momento hay registro de 80 especies de árboles de sombra con nombres zapotecos que falta por determinar- que se distribuyen desde 645 hasta mil 600 msnm. De éstos, 41 son nativas, de las cuáles el 36.6 por ciento son combustibles (leña), el 31 por ciento comestibles y casi el 20 por ciento son maderables y sólo 17 son especies introducidas, casi en su totalidad frutales comestibles. Muchas de estas especies son características de la vegetación secundaria derivada de selvas altas perennifolias (SAP) y bosque mesófilo de montaña (BMM) asociados a bosques de encino (BQ) y bosques de pino (BP).

La distribución de esta riqueza arbórea en buena medida se determina por la presencia de tres sistemas para el cultivo de café de sombra en las comunidades estudiadas:

- El sistema de policultivo, también llamado "jardín de café", ampliamente practicado en la zona templada del Rincón.
- El sistema de "monocultivo" que se inserta en la misma zona templada, y
- El sistema "rusticano" observable en la parte alta y presente, como tendencia, en los cultivos de tierra caliente.

La diferencia entre estos sistemas es la forma en que el cafeticultor transforma y aprovecha la vegetación original para establecer el cafetal o de como éste restaura un terreno favoreciendo el crecimiento de árboles nativos, con finalidades y usos diversos para introducir posteriormente la plantación de café. En la estructura del policultivo se observan de tres a cinco estratos de árboles y plantas claramente diferenciados, donde el cultivo del café por lo regular ocupa el estrato medio o el inferior cuando son mínimos los estratos. Si del sistema rusticano se trata, por lo regular hay dos estratos, y excepcionalmente podrían ser tres si se agregara otro debajo del café.

Bajo el sistema de policultivo y utilizados como sombra del café, se conservan elementos del bosque mesófilo original (liquidámbar, aile, aguacatillo, laurel, fresno, mora, magnolia, etc.), en altitudes de clima templado, enriquecidos con árboles frutales (capulín, aguacates varios, guayaba, mamey, mango, pimienta, plátanos diversos, vainilla, naranja, lima, limón, níspero, mandarina, pomarrosa, cuajinicuil, chicozapote amarillo, anona silvestre, cacao silvestre, piña, chirimoya, etc.) y especies leñosas y maderables (cedro, cedrillo, caobilla, pino, encinos diversos, guarumbo, ficus, etc.), destacando también plantas comestibles (huele de noche, tepejilote, hongos, etc.) y medicinales (chichicaxtle, sangre de grado, varios más con nombres nativos).

Otras especies presentes en estos cafetales son las que sirven para la fabricación de yugos, timones, mangos, moldes para panela, cortezas para atar (majahua). O como la higuerilla, cuya semilla es vendida a la iglesia para la obtención de aceite y el jícaro que se aprovecha para fabricar utensilios del hogar. Menos visibles son las plantas con propiedades medicinales, rituales u ornamentales, y el empleo de palmas y bejucos para elaborar productos de uso doméstico.

Compartiendo este nicho, se encuentran especies introducidas y/o toleradas de utilidad doméstica para el consumo y en ciertos casos para su venta local o regional (pimienta gorda, canela, tepejilote, aguacates, cítricos y plátanos, entre otros). Otras especies se establecen más en beneficio del cultivo del café o del suelo donde crecen en forma de barreras vivas, coberturas y cercos (zompantle, palo de agua, huele de noche, piña, tepejilote, siempreviva, frijol nescafé, etc.), y de excelente sombra como las diferentes especies de *Inga* (jinicuiles), que además producen materia orgánica e incorporan nitrógeno al suelo.

Por su parte, el sistema rusticano contribuye a conservar el estrato arbóreo de las selvas medianas de tierras bajas, como el de los bosques de las zonas altas. El procedimiento es dejar la mayor cantidad posible de árboles del estrato superior de la selva o bosque para la sombra de cafeto, y eliminar los estratos medios y bajos para establecer el cultivo. Los árboles y plantas cultivadas, aparte del café, están ausentes o tienen una baja presencia.

Componentes de la sombra del café rusticano en la parte baja son: jonote, guarumbo, palo mulato, ficus, copal, cedro rojo, caoba, sangre de grado; en la parte alta se encuentran el pino chiapensis, varias clases de encinos, pomarrosa, liquidámbar, aile y fresno, entre otros.

Campesinos en el taller

Por último, el monocultivo se caracteriza por su sombra especializada compuesta en especial por árboles del género *Inga* (jinicuiles) y por la escasa o nula diversificación productiva dentro del cafetal. Aquí sólo se tienen dos estratos, el de los árboles de sombra y el que conforman los cafetos.

Avifauna de los cafetales del Rincón

Con mil 050 especies de aves, México

se ubica entre el décimo y décimosegundo lugar a nivel mundial y para el estado de Oaxaca reporta 729 especies que representan casi el 70 por ciento del total de las aves reportadas para México. En la Sierra Norte de Oaxaca se han registrado 29 familias, 116 géneros y 162 especies de aves que constituyen el 22 por ciento del total estatal y el 15.8 por ciento de todas las especies registradas para México.

Diversos estudios han mostrado la alta capacidad que el cultivo de café bajo sombra proporciona para proveer un hábitat apropiado para la conservación de las aves, tanto residentes como migratorias, ya que los árboles que dan sombra a los cafetales son sitios donde las aves pueden encontrar alimento, refugio y espacio para anidar. De hecho, después de los bosques naturales, el cafetal bajo sombra es el ecosistema más importante en cuanto a riqueza avifaunística.

La relevancia de los cafetales de sombra del Rincón de Ixtlán confirman lo anterior, ya que de manera inicial se han registrado 99 especies de aves, correspondientes a 29 familias taxonómicas y 71 géneros. Este gran número de especies presentes en un sistema agroforestal refleja la gran diversidad de aves que éste puede albergar comparado con otro sistema productivo, así como la gran diversidad de aves que soportaba el ecosistema primario antes del establecimiento de plantaciones de café.

Esta avifauna equivale al 9.43 por ciento de la riqueza de aves de México, al 13.58 de la de Oaxaca y al 61 por ciento de la de Sierra Norte de Oaxaca. Datos correspondientes a la República Mexicana muestran que lo encontrado en el Rincón equivale a 36.26 por ciento de las aves encontradas en los cafetales del país. De las 99 especies registradas para el Rincón de Ixtlán, 70 son aves residentes de México, 26 son migratorias neotropicales, es decir, sólo están durante el invierno y regresan a Norte América durante la temporada de reproducción. Con esta información se está implementando un programa de educación ambiental que contribuirá a reforzar entre los cafetaleros del Rincón la indudable relación existente entre las plantaciones del café y la biodiversidad.

Resultados de estudios de avifauna en cafetales		
Región	**No. de especies**	**Autor**
Cafetales de México	273	Martínez N., 2002
Chiapas	180	Rice y Ward, 1996
Teocelo, Veracruz	136	Aguilar-Ortiz, 1982
Guatemala (cafetales de sombra diversificada y especializada)	92	Calvo y Blake, 1998
Perú (sombra especializada)	170	Greenberg y Rice, 2001
Rincón de Ixtlán, Oaxaca (sombra diversificada) preliminares	99	Grupo Mesófilo, 2002

Algunas consideraciones finales

No obstante las carencias de atención institucional y las deficiencias de manejo presentes en los cafetales del Rincón de Ixtlán, los productores zapotecas dueños de ese territorio han logrado con mucho sacrificio generar sistemas agroforestales de café de sombra que contribuyen notablemente a prestar servicios ambientales estratégicos, así como para preservar la diversidad arbórea y de avifauna propias de la Sierra Norte de Oaxaca.

Una porción de ellos participa de tiempo atrás en la producción y comercialización de café orgánico a través de su membresía con la organización indígena Michiza-Yeni Navan y constituyen la base para la realización de un proyecto de fortalecimiento de la cafeticultura regional en asociación con la agrupación civil Grupo Mesófilo, mostrando que con pocos recursos, metodologías participativas y voluntad es posible optimizar gradualmente la capacidad técnica de los productores y documentar el valor ambiental de la cafeticultura de sombra y orgánica del Rincón de Ixtlán.

Estos productores indígenas, junto a otros miles distribuidos en el país, hacen de México el mayor y más importante productor de café de sombra y de su modalidad orgánica del mundo; no obstante este relevante hecho, siguen siendo victimas de la miopía o perversidad institucional, cuyas erróneas políticas rurales los condena a vivir en las peores condiciones de marginalidad y pobreza, desaprovechando la presencia de un modelo de agroforestería comunitaria de alto valor ambiental y potencialmente competitivo en los crecientes mercados "verdes" emergentes en el mundo. Los costos sociales de esta falta de visión son ya visibles y se suman a la de por sí enorme deuda que el Estado mexicano tiene con los pueblos indios, raíz y sustento de nuestra nacionalidad.

El café sustentable: una nueva lucha para los pequeños productores de café en México

Salvador Anta Fonseca

Consejo Civil para la Cafeticultura Sustentable en México AC

Correo electrónico: salvanta@yahoo.com.mx

La crisis internacional del precio del café ha obligado a algunas organizaciones de productores a buscar alternativas para obtener mejores ingresos por la venta de este aromático. Desde hace más de quince años, organizaciones como la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) comenzaron a producir un tipo de café que no emplea en su manejo el uso de agroquímicos (fertilizantes y plaguicidas). Como contraparte, algunos consumidores de café, principalmente de Europa, comenzaron a adquirir este tipo de café denominado como "orgánico" y pagar por él un sobreprecio, ya que el café orgánico evita el consumo de productos contaminados por estos agroquímicos y por ello ayuda a conservar la salud de los consumidores. Además, evita la contaminación del suelo, protege la flora y la fauna, el agua donde se produce este tipo de café, así como la salud de los productores.

Preparando el terreno en terrazas

El café orgánico adquiere cada vez mayor demanda en los mercados de Europa, Estados Unidos y Japón, y numerosas organizaciones de productores en México se han especializado en este tipo de producto, logrando incluso que nuestro país produzca la mayor cantidad de café orgánico en el mundo y tenga el mayor número de productores, cerca de 40 mil.

Posteriormente, y de nuevo, una organización de pequeños productores, como la UCIRI comenzó a promover el desarrollo de un nuevo modelo de comercio, denominado "Comercio Justo" que busca que los consumidores de los productos agrícolas como el café, paguen un precio justo, que permita sufragar los costos de producción que realizan los pequeños productores de café, y que el mercado convencional no considera por depender supuestamente de la oferta y la demanda, aunque esta relación se encuentre controlada por las grandes transnacionales que acaparan y venden el grano en el mundo.

Así, después de una importante lucha que inicialmente se dio en el mercado de Holanda, se logró constituir la primera empresa comercializadora de café dentro del mercado justo, llamada "Max Havelaar". Luego, dicho movimiento se extendió a otros países de Europa, con lo cual se logró constituir la FLO (Fair Trade Labelling Organizations International), una red que coordina las organizaciones y las iniciativas nacionales de Comercio Justo.

Actualmente, para ser considerado como una organización productora de Comercio Justo es necesario, al igual que en el café orgánico, estar certificado y cumplir con una serie de normas y estándares entre los que sobresale que se trate de pequeños productores, organizados en figuras democráticas y con manejo transparente de sus recursos financieros.

Las organizaciones de productores del aromático que cuentan con los certificados de café orgánico logran obtener hasta 20 dólares adicionales por quintal de café arriba del precio de la bolsa; los de comercio justo hasta 60. Y si tienen ambos certificados, pueden alcanzar hasta 80 dólares adicionales. Esto significa más del doble del precio del café convencional que rige en el mercado de genéricos fijado en la Bolsa de Nueva York. De esa manera, los pequeños productores de café pueden obtener mayores ingresos económicos y fortalecer sus procesos organizativos.

Hace tres años, diversas organizaciones de productores de café orgánico y de comercio justo, junto con algunas organizaciones de la sociedad civil y académicos, después de participar en algunas reuniones donde se analizó un nuevo concepto de café denominado "café de sombra" (café que se produce bajo sombra, con diversas especies de árboles originales de la vegetación nativa, con una cobertura alta y que sirven de hábitat para diversas especies de fauna, como las aves), decidieron promover un nuevo concepto de café al que se denominó como "café sustentable". Con tal fin constituyeron el Consejo Civil para la Cafeticultura Sustentable en México AC (CCCSM)

El concepto que promueve el CCCSM incluye cuatro componentes fundamentales:

- El café de calidad
- La producción de café orgánico
- La certificación de "comercio justo"
- El manejo bajo sombra diversificada

El CCCSM está constituido actualmente por cerca de 30 mil productores integrados en once organizaciones de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla: UCIRI, CEPCO, MAJOMUT, la SCP Tosepan Titataniske, CESMACH, Unión de Ejidos La Selva, ISMAM, Unión de Productores de Huatusco, Consejo Regional de Café de Coatepec, la Unión de Ejidos San Fernando y UREAFA. Participan también en el consejo las siguientes organizaciones de la sociedad civil: IDESMAC, Pronatura-Chiapas, Instituto Maya, SAO, ERA, la Red de Consumidores de Café y FOM Café.

CERTIMEX, OCIA-México y Comercio Justo-México son organismos certificadores que también son socios del consejo, así como algunos investigadores del Instituto de Ecología de la UNAM, el Colegio de la Frontera Sur y la Universidad de Chapingo.

Como en el caso del café orgánico y el de comercio justo, las organizaciones pertenecientes al CCCSM buscan ahora consolidar el concepto de "café sustentable" y promover el desarrollo de un mercado con consumidores responsables que estén dispuestos a pagar la producción de un tipo de café que integra las dimensiones: ambiental, social y económica como parte del manejo sustentable de la producción de café.

Para el CCCSM el concepto de "café sustentable" es mucho más completo e integral que otras iniciativas que comienzan a promover diversas organizaciones ambientalistas. En efecto, el proceso de producción de café sustentable puede ser sujeto de certificación e incluye los cuatro componentes ya señalados, a diferencia de otras iniciativas que no certifican sus procesos o incluyen la etiqueta de "sustentable" a los cafés que se producen únicamente bajo sombra, sin considerar el manejo orgánico del cafetal o las normas del comercio justo.

Promotor del aromático

El reto que tiene ahora el CCCSM es posicionar este concepto de café sustentable en México y en el mundo, y desarrollar nuevos nichos de mercado, donde los consumidores estén dispuestos a pagar un sobreprecio por la producción de un café de calidad, libre de plaguicidas, proveniente de pequeños productores organizados, y proveniente de cafetales con sombra diversificada.

En México, las organizaciones de productores de café sustentable son también importantes productoras de servicios ambientales, pues los cafetales y los territorios de las comunidades, ejidos y pequeños propietarios, socios del CCCSM se encuentran localizados en las sierras del sur del país, donde existen los bosques mesófilos de montaña, selvas medianas subperennifolias, encinares húmedos y otros tipos de vegetación que se caracterizan por su gran diversidad biológica, por el papel que juegan en la captación de agua, en la captura de carbono, y en el control de la erosión, entre otros.

Como en el pasado reciente, las organizaciones de productores de café (especialmente las que conforman al CCCSM) están dispuestas a incursionar en una nueva aventura de la cual esperan el respaldo de las instituciones gubernamentales y civiles. Y, sobre todo, de sectores de la sociedad que a través del consumo de café sustentable colaboren a mejorar las condiciones de bienestar de los pequeños productores del grano (que son mayoritariamente indígenas), así como a proteger y conservar nuestros recursos naturales.

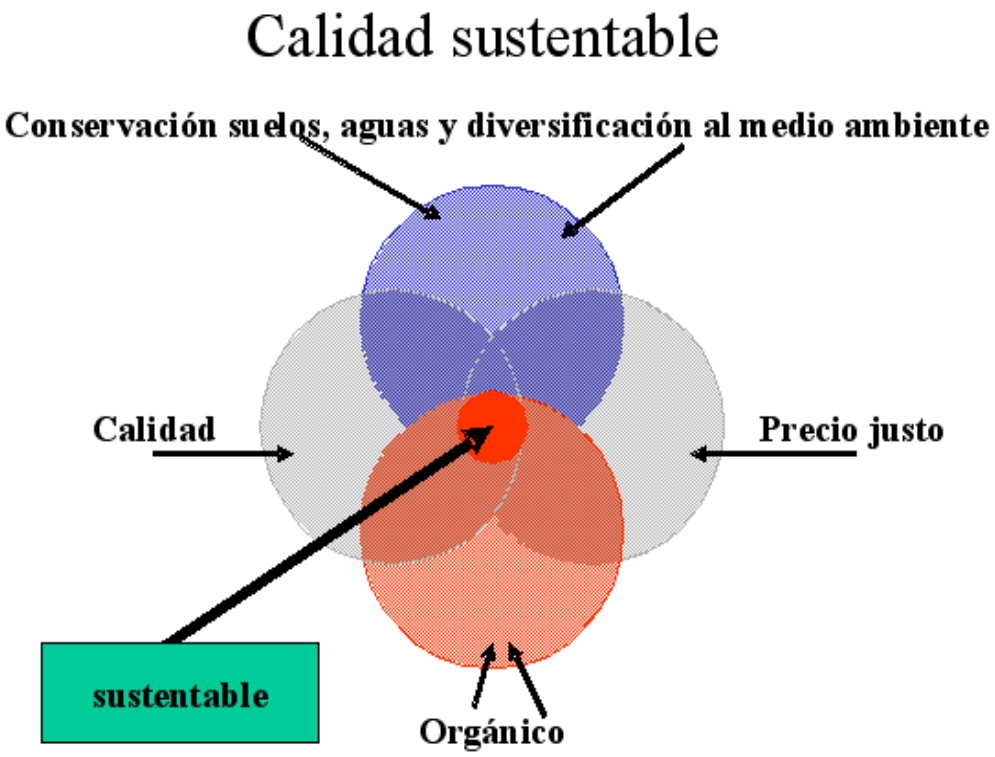

Figura 1. Representación gráfica del concepto de café sustentable elaborada por el Consejo Civil para la Cafeticultura Sustentable en México.