



**Coordinadora Estatal de Productores de
Café de Oaxaca
Una organización de pequeños
productores**



Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca, AC



Análisis y situación actual de la cafeticultura Nacional



1. Más del 95% de los productores de café en México son pequeños productores campesinos indígenas que cultivan el 73% del total de la superficie en parcelas menores a las 5 has.

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, y en la aplicación de técnicas de bajos insumos que minimizan los daños ecológicos a los ecosistemas





2. 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 incorpora no sólo a los varones, también a las mujeres, de todas las edades, adultos, jóvenes y niños, esto en función al tamaño de la plantación y del paquete tecnológico utilizado.

De esta forma, constituye un cultivo que autoemplea una proporción importante de las familias campesinas del país.



3. 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 en su infraestructura básica.

Las zonas cafetaleras coinciden totalmente con el mapa de la extrema pobreza en el país. Las regiones de atención prioritaria definidas por el Estado mexicano son las que producen el café campesino.

La producción del aromático y las familias cafetaleras enfrentan cotidianamente múltiples necesidades en todos los rubros: salud, educación, comunicación y transporte.





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

No se puede comprender 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.

Todos estos aspectos organizativos se basan en prácticas comunitarias que se desarrollan cotidianamente desde hace cientos de años, esto hace que el café sea una de las ramas mejor organizadas de la producción agropecuaria campesina.



Considerando

- la atomización de la estructura productiva de Oaxaca, basada en pequeños productores,
- la concentración en los canales internacionales de comercialización, la producción intensiva de Brasil y los bajos costos de Vietnam,

Determinamos que existen pocas oportunidades para los productores de Oaxaca en los mercados convencionales de café.

Las alternativas ante este entorno, apuntan al **ajuste de la estructura productiva y de comercialización, hacia los cafés de calidad, el incremento del consumo interno y la diversificación productiva.**





Historia de la CEPCO

La CEPCO surgió en 1989, durante lo que llamamos “LA GRAN CRISIS PASADA”, cuando en México había un Estado que hacía todo: desde acopiar y exportar el café, dar asistencia técnica, hasta otorgar becas educativas a los hijos de los productores.

Después de varios años, el proceso organizativo de la CEPCO ha logrado la apropiación del proceso productivo, agroindustrial y comercial, lo que le permite proponer y desarrollar el proyecto de Producción de Café Sustentable.

Actualmente hemos constituido una institución de carácter multi-activo que desarrolla acciones en las áreas de bienestar económico, humano y social.

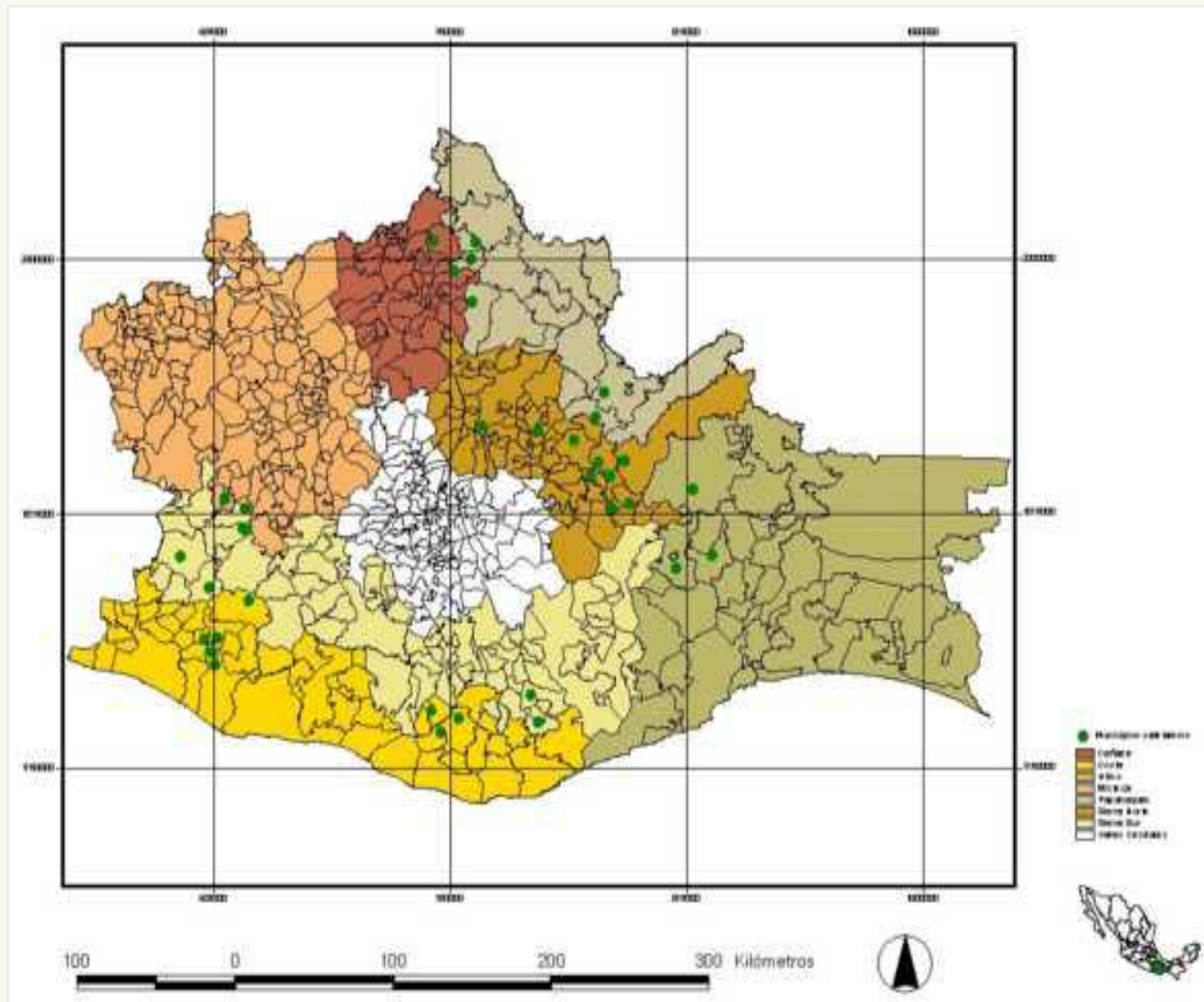




Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca, AC



UBICACIÓN GEOGRÁFICA





MISION

Fomentar e implementar programas, para el desarrollo Integral de las familias campesinas indígenas.

VIVIR MEJOR



VISION

En el corto plazo, nos vemos como una organización sólida que construye, promueve y fomenta el desarrollo local, regional y estatal. En el mediano plazo, seremos una organización que equilibra y sustenta el desarrollo social y humano, económico y productivo, partiendo de una integración vertical y horizontal y de la creación de aparatos económicos y sociales necesarios para ello; a largo plazo, seremos una organización autosuficiente, que promueve los valores culturalmente propios; con capacidad para superar las condiciones de pobreza y marginación y que ofrece calidad de vida a sus socios.





PRINCIPIOS

- **AUTONOMIA** de las organizaciones regionales.
- **DEMOCRACIA** para la toma de decisiones.
- **PLURARIDAD** política, ideológica y religiosa.
- **TRASPARENCIA** en el manejo de los recursos.



OBJETIVOS DE LA CEPCO

- Promover el desarrollo de la cultura democrática de nuestras organizaciones y comunidades indígenas.
- Fomentar el desarrollo integral de la cafecultura.
- Promover la organización y participación de las mujeres campesinas.
- Apoyar la gestión y obtención de créditos.
- Fomentar la diversificación de cultivos y la agricultura orgánica.
- Proponer políticas públicas que favorezcan el desarrollo.





Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca, AC



PROGRAMA DE CAFÉ ORGÁNICO.



1.- SURGIMIENTO DEL PROGRAMA:

En 1992 ya habíamos avanzado en resolver el problema de la falta de canales de comercialización , ya realizábamos la exportación del café a través de CAEO la cual fue constituida en 1990. Sin embargo esto no resolvió el problema de los bajos precios.

La crisis del café continuaba, los precios internacionales seguían bajos, no lográbamos mejorar los precios para nuestros socios, aún no se lograba que los clientes adquirieran todo el café y que a la vez pagaran buenos precios.

Nuestras organizaciones y por lo tanto CAEO estábamos teniendo pérdidas económicas debidas a la comercialización.

Por otros lado veíamos que otras organizaciones no tenían problemas de precios bajos: Lo que pasaba era que esas organizaciones ya estaban produciendo y comercializando café orgánico, también ya estaban dentro del comercio justo.





2. LA CERTIFICACIÓN DEL CAFÉ

Para brindar seguridad a los consumidores que pagan “sobrepuestos” por el café que están adquiriendo, es necesario llevar a cabo un mecanismo de garantía denominado certificación.

La certificación tiene como objetivo el verificar, evaluar, comprobar y atestiguar que la producción en el campo, poscosecha, transporte, almacenamiento, procesamiento y comercialización se ha realizado por las entidades de certificación conforme a las normas y estándares: orgánicos, sociales, de calidad y de conservación.





Sistema de verificación de cumplimiento de los estándares orgánicos



Certimex



Naturland





3.- OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CAFÉ ORGANICO

- Recuperar y elevar los niveles de producción y productividad
- mejorar y preservar la calidad del café.
- Aprovechamiento integral y sustentable de los recursos.
- Evitar la contaminación, prevenir el deterioro, mejorar y conservar el ambiente** (suelo, agua, aire, plantas, animales) en nuestras unidades de producción.
- Evitar la disminución de la diversidad de plantas y animales, conservar e incrementar la diversidad.
- Lograr el bienestar de nuestras familias.





El café orgánico. Un cultivo bueno para el Medio Ambiente

- 1. Protegen el suelo, pues el café orgánico se cultiva bajo árboles de sombra de diversas especies.**
Habiendo parcelas que tienen como mínimo 10 especies de árboles de sombra y en algunas parcelas más de 16 especies diferentes.





Listado de especies de una parcela de café bajo sombra.



Frutales

Aguacate
•Rebanada
•Piedra
•Manteca
•Negrito

Cuil *
•Machete
•Piedra
•delgado

Lima *

Limón *

Naranja *

Plátano

Vida silvestre

Pimientilla

Palo de yacua

Higo

Chico negritos

Yegalán

Ornato

Orquídeas
•De corazón
•De campo
•De baúl

Bromelias

Helechos

Comestibles

Huele de noche

Oreja de león

Vishate

Quelite

Chepil

Bejucos

Palo de chile

Cocolmeca

Leña

Cobre

Chizobo

Juan Diego

Medicinales

Hierba del negro

Sangre de grado

Botón chihuite

Chamizo

Sáuco

Árnica

Cuasia

Maderables

Ocote

Cedro

Aguacatillo negro

Escobillo

35 especies
aprovechadas de
del agroecosistema



- 2. En el cafetal se encuentra una gran biodiversidad de especies vegetales y animales.** Entre los principales están los insectos, aves, reptiles, mamíferos pequeños, y en algunas zonas también existen mamíferos mayores (tigres, venados, etc). Entre los vegetales tenemos orquídeas, helechos, Ingas sp, etc.
- 3. Los cafetales orgánicos sirven de zona de amortiguamiento de áreas naturales protegidas.**
- 4. Los cafetales orgánicos son importantes fábricas de agua y oxígeno.**



El valor del café bajo sombra

Si realmente se pagaran todos los valores agregados que están intrínsecos en una taza de café producida por cooperativistas, por **“los más pobres”**.

Veríamos que no solo es un producto garantizado por tener un sello o marca, que no es nada más calidad, que no solo nos favorece en cuidar nuestra salud, sino que es un símbolo de identidad y fuente de vida por los servicios ambientales que nos genera el sistema de producción practicado.





El café orgánico. Un cultivo bueno para los productores

Con respecto al ámbito social, los cafetales orgánicos por más de 20 años se han convertido en importante fuente de empleo de miles de familias, quienes sustituyen los agroquímicos que se usan en la cafecultura convencional, por un mayor empleo de mano de obra para la realización de las actividades (deshierbes manuales, elaboración de abonos, podas, entre otras).

La producción de café orgánico favorece la salud de los habitantes de las comunidades, pues éstos no se exponen a intoxicación por agroquímicos. Los productores al realizar café orgánico han podido encontrar alternativas de comercialización a un mejor precio que el café convencional





El café orgánico. Un cultivo bueno para el consumidor

El consumidor no sólo puede estar seguro que toma un café orgánico de la más alta calidad intrínseca (sabor, aroma, cuerpo, acidez, etc.), sino también con la más alta calidad ambiental y social.

Orgánico, Justo y Bueno





LA PROPUESTA:

PRODUCCIÓN DE CAFÉ SUSTENTABLE

El planteamiento sobre producción de Café sustentable, es que el sistema de producción orgánico pueda dar lugar mediante un mejoramiento tecnológico y apropiado a su certificación respectiva a sistemas sustentables, por cuyos servicios ecológicos, los productores cafetaleros deben recibir incentivos económicos por parte del Estado, el mercado y los propios consumidores.

Consiste en unir los segmentos o nichos en un conjunto que logre un reconocimiento comercial.

Café orgánico

Café bajo sombra

Café especial de alta calidad

Café comercio justo





• Bolsa +20
• Promedio
3 últimos
años \$95
usd/100 Lb.

• Bolsa +10
• Mínimo 121
• Promedio
3 últimos
años \$121
usd/100 Lb

• Bolsa +5
• Promedio
3 últimos
años \$85
usd/100 Lb.

• Bolsa +5
• Promedio
3 últimos
años \$85
usd/100 Lb.

Sustentable



Café México 189 usd/100 lb

Café Sustentable 224 usd/100 lb



OBJETIVOS:

- Rentabilidad de la actividad cafetalera.
- Mejorar la infraestructura productiva (poscosecha, acopio y transformación).
- Preservación y mejoramiento del Medio.
- impulsar el cultivo asociado (café-frutales-especies maderables y de sombra) que permita diversificar el ingreso económico y dar así una alternativa viable.
- Dar certidumbre y mejores condiciones (más equitativas y sustentables) de mercado para el café.





En resumen podemos decir que El Sistema de Producción de Café Sustentable es la respuesta de los Pequeños productores de café de la CEPCO para contribuir en la tarea de disminuir el Cambio Climático.

Basados en la producción de material vegetativo de café Arabicá de semillas acriolladas, adaptadas, seleccionadas de las propias plantaciones de los pequeños productores.

