

Coordinadora ha participado en varios ciclos) y que han servido como un elemento más para la administración de riesgos. Son muchos más los apoyos que la Coordinadora ha obtenido, pero siempre con la visión de aprovecharlos de la mejor manera, apoyar al mayor número de socios y en su caso, la capitalización de los apoyos.

La CEPCO es una organización de segundo nivel, cuya se ubica en la Cd. de Oaxaca de Juárez, Oaxaca, y que aglutina actualmente a 44 organizaciones regionales asentadas en la 7 regiones cafetaleras del Estado de Oaxaca, La Cañada, Costa, Mixteca, Istmo, Sierra Norte, Sierra Sur y el Papaloapan en 41 municipios 130 localidades.

Las organizaciones regionales se integran por productores minifundistas, de los cuales el 68 por ciento de sus predios se ubican en el rango de menos 1 a 2 has; en tanto que el 27 por ciento en un rango de 2 a 5 has. Con un promedio de producción de 3 quintales por ha.

Actualmente, en la Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca (CEPCO) participan 44 organizaciones regionales y comunitarias, con una forma de afiliación colectiva, compartiendo los mismos principios, prácticas y programas. La organización agrupa a 3,801 socios(as), que viven en 134 comunidades, pertenecientes a 73 municipios del estado de Oaxaca, lo que representa un 37 por ciento del total de las familias cafetaleras oaxaqueñas, las cuales producen el café en 8,009 hectáreas. Forman parte de ella asociados de los pueblos nahuas, mazatecos, chinantecos, zapotecos, serranos, del sur e istmeños, mixtecos de la baja y de la costa, chatinos, mixes, zoques y tacuates. Aproximadamente, un tercio de las personas asociadas son mujeres que trabajan activamente en proyectos productivos y de servicios.

La diversidad cultural y genérica de los agremiados a la CEPCO, permite hablar de una organización pluriétnica y compleja, en la que los socios pertenecen a más de ocho culturas diferenciadas, con sus lenguas, costumbres y tradiciones propias.

Hace dos años (cuando tomó posesión la anterior mesa directiva) la mayoría de las familias cafetaleras de la CEPCO se encontraban tristes por la situación que se vivía en relación a la roya anaranjada del café, pensaba que perderían sus cafetales. El ciclo 2015-2016 fue el peor en muchos años, ya que se alcanzó un mínimo de producción, con cafetales viejos y productores envejecidos.

Fue gracias a la estrategia que se tomó (en el anterior congreso de la Coordinadora) como se consiguió enfrentar la situación.

La estrategia contuvo diferentes aspectos:

- Capacitar a los técnicos comunitarios

- Establecimiento de semilleros con variedades tolerantes a plagas y enfermedades.

- Realizar giras motivacionales a todas las organizaciones.

- Complementar el paquete tecnológico con mejoradores de suelos e insumos orgánicos, para prevenir enfermedades y nutrientes diferentes.

- Instalar en las regiones viveros comunitarios, con el fin de tener la capacidad para producir un millón doscientas mil plantas que apuntalen la renovación de los cafetales.

- Configurar un Programa de Renovación de cafetales.

Todo lo anterior hace que hoy se tenga una mayor producción que la de antes de la crisis de la roya y que eso alegre a los productores. No obstante, supuso también que algunos productores dejaran de serlo y que esa superficie ahora esté abandonada y en riesgo de un cambio de uso de suelo a potreros.

Un aspecto que ha diferenciado a la CEPCO en estos años 28 años de trabajo organizado, es el de la comercialización nacional e internacional de sus cafés, gracias al esfuerzo por mejorar la calidad, a las certificaciones obtenidas (orgánico, comercio justo, símbolo de pequeños productores, buenas prácticas medioambientales) y la trazabilidad que han conseguido al poder transparentar toda la operación comercial, así como a la búsqueda de clientes excelentes. Han conseguido vender el café a los mejores precios, desde hace 28 años que tiene de existencia la organización de pequeños productores.

Como consecuencia de su Programa de calidad de café, a partir de la selección de cafés por origen, altitud, tipo de beneficiado húmedo y calidad en taza, se han podido presentar en los más reconocidos certámenes de cafés de alta calidad, obteniendo resultados alentadores.

En el año de 2016, en el Premio al Sabor de la Expo café en su decimonovena edición, la Coordinadora consiguió el primero y segundo lugar al Mejor café tostado de México y en este septiembre de 2017 obtuvo el primer lugar su vigésima edición con el Café La Organización & Organic Coffee, marca colectiva de todos los productores agremiados en la Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca.

Durante el 2017 la CEPCO consiguió que un micro lote de los productores de la comunidad Reyes Llano grande, Municipio de Santa María Yucuhiti, de nuestra organización regional "Organización de Productores de Café Yucuhiti S.C. de R.L." lograra el Primer Premio Presidencial que ha obtenido el estado de Oaxaca con una calificación de más de 90 puntos, así mismo se obtuvieron otros cuatro premios finalistas.

Estos logros demuestran que aunque en la vida de una organización de productores hay momentos difíciles, es también el momento de respirar, tomar impulso y seguir trabajando de manera organizada hacia adelante, sin debilitarse en los momentos de crisis, por el contrario, ponerle corazón y más empeño a lo que se hace.



TAZA DE EXCELENCIA 2017

En este año, desde su anuncio se informó que habría dos subastas: Una nacional para los cafés que obtuvieran una puntuación de 84 a 85.99 y una internacional para cafés que obtuvieran una calificación mayor de los 86 puntos.

Hay que destacar que este año participaron enviando muestras muchos pequeños productores y organizaciones de productores.

Por parte de CEPSCO se enviaron 40 muestras de café de todas las cooperativas. Los resultados de la competencia fueron sobresalientes, tanto para México que consiguió que por primera vez se tuvieran 6 premios presidenciales (de más de 90 puntos), como para la CEPSCO que consiguió el primer premio presidencial que ha tenido Oaxaca, con café de la comunidad de Reyes Llano Grande la Organización de Productores de Café Yucuhiti.

De igual manera, la comunidad de Guadalupe Buenavista de la organización Productores Tee Nenuu SC de RL y la comunidad de Santiago Nuyoó de la organización Pequeños Productores Mixtecos de Café Orgánico SC de RL obtuvieron grandes premios de la taza de excelencia.

Como manifestó en su momento el profesor Micelli: “El certamen de Taza de Excelencia México 2017 fue un evento de gran impacto para el sector cafetalero y en especial para los productores y productoras participantes. Se rompieron récords internacionales como el precio promedio de venta de la subasta Cup of Excellence y logramos constatar el interés de compradores internacionales por adquirir cafés mexicanos de especialidad.

Estrategia productiva.

La CEPSCO desde su inicio se propuso el desarrollo de un proceso productivo orientado hacia la producción de café

orgánico y de la comercialización directa mediante el comercio justo. A través de su cuerpo técnico ubicó necesidades de los productores y de la organización. Esta definición inicial marco el destino de la organización para poder resolver los problemas en campo de tipo productivo: bajos rendimientos, baja fertilidad, falta de manejo y los de tipo comercial, como el acopio y la transformación. El apoyo técnico y la capacitación a través de una red de técnicos comunitarios, propios de la organización han sido un elemento clave para la implementación de buenas prácticas productivas y la búsqueda de nuevas tecnologías orientadas al mejoramiento de los procesos productivos y de transformación para la obtención de un producto de calidad. La metodología que la CEPSCO adopto para este quehacer fue similar a la usada por otras organizaciones, llamada “de campesino a campesino”, lo cual implicó un proceso de formación de capacidades locales al interior de cada organización social, con métodos participativos y accesibles para la sensibilización.

Es importante remarcar la orientación actual de la producción de café de la CEPSCO que es a través de un enfoque orgánico y sustentable, lo que ha implicado recorrer un camino largo para la implementación de buenas prácticas y el monitoreo, dando respuesta a las diferentes necesidades presentadas en las unidades de producción. El proceso de reconversión hacia la producción orgánica propicio un cambio de conciencia colectiva en las comunidades, sobre el uso y manten-





imiento de los recursos naturales en torno a la producción de los cultivos agrícolas. Sin embargo, las políticas agropecuarias no necesariamente coinciden con esta orientación, por lo que se mantiene una lucha constante para lograr estos cambios y promover la producción sustentable del café. El mecanismo de certificación orgánica también ha jugado un papel importante, pues su implementación ha permitido la puesta en marcha de un proceso de acciones para el monitoreo y verificación interna, donde se asegura la realización y cumplimiento de prácticas con el enfoque orgánico y sustentable, lo que a su vez garantiza la calidad de la producción para su venta en un mercado mundial actualmente muy competitivo ante las diversas estrategias comerciales: gourmet, especialidad, orgánico, justo, etc.

Ante la problemática del envejecimiento de cafetales, calidad de la producción, incidencia de plagas y enfermedades como la roya, se ha considerado implementar un plan integral y contrarrestar el escenario negativo, y que con la aplicación de buenas prácticas para el manejo de cafetales, se obtendrán buenos resultados. En este aspecto la CEPCO cuenta con la experiencia, infraestructura y recursos humanos para operar dicho plan. Este plan integral tiene como ejes principales: la recuperación de las parcelas, el aumento de la productividad, el aumento de la calidad, la valoración de la biodiversidad y la comercialización en mercados especializados. Otro aspecto importante del trabajo productivo que la CEPCO implementa, es el plan de renovación de cafetales que se compone de dos estrategias: a) por un lado, se propone el mantenimiento de plantaciones a través de un manejo agronómico cultural integral, que incluye labores continuas de

recepa y de renovación gradual ordenada en pequeños lotes dentro de la parcela; y b) plan de renovación acelerada en superficies compactas de hasta el 25% de la superficie en producción.

Asimismo para las zonas donde las condiciones agroecológicas no son aptas para la producción de café, la propuesta se enfoca a la reconversión productiva. En este caso, la propuesta es hacia la adopción de cultivos alternativos como son: cacao, miel stevia y bambú; cultivos que por su adaptabilidad y viabilidad son aptos para desarrollarse en dichas regiones. Por otra parte, se propone dar mayor impulso a la apicultura y al traspatio, como un esquema de diversificación productiva y de ingresos, así como la complementación de la dieta de la familia cafetalera.

Preocupados por el fenómeno del cambio climático y sus efectos en la producción cafetalera, la Coordinadora ha participado en las iniciativas existentes, junto con otras organizaciones hermanas que hacen esfuerzos por disminuir los efectos negativos del calentamiento global, asistiendo a los foros donde se discuten acciones para mitigarlo, llevando siempre adelante una propuesta propia: la de producir café sustentable, basada en el sistema de producción orgánico, café bajo sombra, amigable con las aves, de comercio justo y con buenas prácticas medio ambientales.

Por otra parte, la asistencia técnica que ofrece la Coordinadora es un modelo de Asistencia Técnica Integral y diferente, un modelo de y para los pequeños productores. Donde la base son los técnicos comunitarios y los inspectores campesinos, que pueden hacer la transferencia de tecnología, la capacitación y la asistencia técnica, dando diferentes servicios que van desde la producción primaria hasta el financiamiento de campesino a campesino y con intercambio de experiencias entre comunidades.

Este modelo ya ha sido aceptado después de muchos años de propuesta por la propia SAGARPA dentro del programa de asistencia técnica del PROCAFE.

Con la finalidad de que los socios de café de la CEPCO, establecieran sus propios semilleros de manera colectiva, para contar con material vegetativo que exige el proyecto de renovación de cafetales, inserto en el programa de PROCAFE 2016, y estar en condiciones de satisfacer la demanda de planta que exige el programa, en marzo del año 2016, se realizó la distribución y entrega de semillas de las siguientes variedades Geisha, Sarchimor, Marsellesa y Oro Azteca.

Cabe señalar que históricamente la roya del café ha estado presente en las plantaciones, sin embargo, los efectos del cambio climático han provocado condiciones óptimas para el desarrollo agresivo del hongo, siendo en la actualidad esta enfermedad una de las principales causas de la disminución de la producción y la calidad del café. Si no se toman acciones que contrarresten su efecto, el problema se acrecentará.



Una de las alternativas que la CEPCO, puso en marcha fue el establecimiento de 8 semilleros donde se establecieron 35 variedades de café, de variedades tradicionales, introducidas, tolerantes a la roya y de alta calidad en la taza.

Ante las afectaciones a las plantaciones derivadas de la roya del cafeto, desde hace dos años se ha iniciado un trabajo de renovación de cafetales en 2,167 has, de manera paulatina las cuales en el 2018 se tendrán renovadas al 100 por ciento. Sin embargo, es necesario continuar con la renovación del resto de plantaciones para evitar la presencia de plagas y enfermedades y sobre todo revertir la situación de cafetales viejos por plantaciones jóvenes y de variedades de café que garanticen la calidad en taza y alcanzar rendimientos de mínimo 10 quintales/ha.



El proceso de conversión del sistema convencional al sistema de producción orgánico, fue una decisión tomada en el año de 1995, sobre todo como una forma de diferenciar su producto y poder alcanzar nichos de mercado que ofrecían mejores precios, al reconocer las buenas prácticas de cultivo que se realizan en el sistema de producción de café orgánico y realizado por pequeños productores; pasando por el reconocimiento a los servicios ambientales que el sistema de producción de café bajo sombra aportan al ambiente.

El Café de la Coordinadora se comercializa como café orgánico, de comercio justo y de pequeños productores, sumando para ello, sellos que permiten estar en estos mercados de especialidad. Cuenta además con Certificación orgánica emitido por CERTIMEX con reconocimiento en la Unión Europea y en el mercado de EE.UU. De igual forma, cuenta con el Certificado de Comercio Justo emitido por FAIRTRADE INTERNATIONAL y el Símbolo de Pequeños Productores, SPP.

El Café orgánico con calidad de Exportación de los pequeños productores se vende en el mercado estadounidense, algunas de las empresas con las que comercializa son: Equal Exchange, Intelligentsia Coffee y Royal Coffee.

De esta manera la CEPCO a través de su empresa "Comercializadora Agropecuaria del Estado de Oaxaca S.A. de C.V." (Creada en 1990 con el objetivo siempre de la comercialización directa del café y sin intermediarios), realiza los procesos de comercialización tanto a los mercados de especialidad bajo condiciones de comercio justo, al mercado de cafés extraordinarios, así como al mercado nacional.

La diferenciación de su producto y la búsqueda de los mercados de especialidad se efectuaron como acciones para obtener precios más remunerativos y salir del mercado convencional, el cual es de alto riesgo e inestable, ya que el precio está sujeto no solo a las leyes de la oferta y demanda sino a

también a otros factores técnicos y especulativos. En estos mercados se tienen ventajas competitivas ya que son mercados ligados a valores de responsabilidad ambiental y social; los cuales son similares al trabajo y la forma en que la Coordinadora produce café.

En esos mercados, hacia donde han dirigido su oferta, se trabaja bajo las siguientes normas:

- Son mercados regulados por estándares de certificación internacional.
- Garantizan precios mínimos por arriba de los proporcionados por el mercado convencional.

Ofrecen niveles de precios más estables y previsibles, por lo tanto, proporcionan a los productores y a los vendedores mayor certeza y confianza en las operaciones comerciales que se realizan cosecha tras cosecha.

Todo este proceso está orientado bajo la premisa de vender al mejor precio y poder conseguir a los pequeños productores de la CEPSCO el mejor precio por kilogramo de café pergamino seco en cada cosecha. En promedio, cada una de las organizaciones regionales obtiene un precio mayor o menor en función de los rendimientos y calidades que su café haya tenido en el proceso de maquila.

Algunas de las estrategias que actualmente se impulsan son:

- Agregar valor a su producto sobre la base de la calidad y las buenas prácticas del cultivo.
- Buscar el aumento de rendimientos en la producción mediante métodos ecológicos.
- Cuidar la eficiencia en todo el proceso de comercialización, con el propósito de reducir costos.
- Organizar y coordinar de una manera mas eficiente los programas de acopio, transformación y comercialización del Café, de los grupos de productores asociados.
- Desarrollar programas de promoción en los mercados de cafés de especialidad. Estas acciones son importantes pues favorecen la creación de relaciones directas.
- Mantener el sistema de acopio y comercialización basado en un sistema con precios diferenciados por tipo de café y calidades, identificadas por zonas de producción.

PREMIO SABOR DE LA EXPO CAFÉ.

La Expo café, es un evento que realizan desde hace 8 años “el mundo del café”, junto a TRADEX Exposiciones y muchas de las principales marcas de la industria del café. Dentro de esta exposición se realiza el “Premio Sabor Expo Café” que reconoce a lo mejor del café de México y promueve el consumo de café de calidad, ya que es el consumidor final quien con su voto otorga el premio, después de una pre-selección que realizan los expertos (catadores Q-Grader, Cheffs, Baristas, etc.). Algo diferente a la Taza de Excelencia, es que es este certamen lo que se premia es la marca de café tostado. En el año 2016, el café de CEPSCO se presentó con las marcas de “La Organización” y la marca de “Café Café” dando como resultado que ganara el primer y segundo lugar. En 2017 se presentó y volvió a ganar el primer lugar.

Todo lo anterior indica que el esfuerzo que han realizado los pequeños productores de CEPSCO ha sido exitoso y que hoy podemos decir que tienen el mejor café de México.

Todos estos logros se suman a los esfuerzos que día a día los socios productores de café realizan por lograr la diversificación de su ingreso y el fortalecimiento de su economía familiar campesina, la cual se complementa con jornaleo, producción de básicos para el autoconsumo, recolección y en su caso remesas para alcanzar uno de los grandes objetivos que impulsan el quehacer de la CEPSCO y que es ¡VIVIR MEJOR!

