

Café orgánico de sombra en el Rincón de Ixtlán, Oaxaca, México.¹

Actualización: 1/08/08. Mario Bolaños y Álvaro González R. / México.²

“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.

RESUMEN

Los pueblos del Rincón de Ixtlán, en el estado de Oaxaca (Figura 1) 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.

Desde la perspectiva económica, desde los años setenta el café es el cultivo de mayor relevancia para las comunidades indígenas de la región, pues de su venta depende en gran medida el flujo de ingresos monetarios a las unidades domésticas, determinando el orden de prioridades de las demás actividades productivas y el empleo de la fuerza de trabajo disponible. Como cultivo perenne se ha convertido en un elemento articulador del acceso y uso del territorio en las comunidades. La apropiación de este cultivo ha generado una gran riqueza de conocimientos y adaptaciones para su manejo importantes de valorar.

Los precios del café y la conservación y/o deterioro del bosque se encuentran correlacionados, pudiéndose establecer la hipótesis de que a menor precio del café mayor deforestación por la necesidad de abrir nuevas áreas de bosque al cultivo del maíz para asegurar la subsistencia; en el caso

¹ Cite este documento así: BOLAÑOS, M. y GONZÁLEZ R., A. Café orgánico de sombra en el Rincón de Ixtlán, Oaxaca, México. [En línea]. 5 de noviembre de 2008. [Fecha de consulta]. Cali, Colombia. www.agroforesteriaecologica.com

² Mario Bolaños M. es Técnico Forestal y Álvaro González R. Antropólogo Social. Miembros del Consejo Directivo del Grupo Mesófilo A.C., organización civil fundada en 1994, con sede en la ciudad de Oaxaca, México. Cuentan con amplia experiencia en el diseño y operación de proyectos participativos para promover el desarrollo sostenible en comunidades indígenas del centro y sureste de México. Correos electrónicos: mesofilo@prodigy.net.mx y/o alvaroax@prodigy.net.mx



contrario, si los productores aseguran mejores ingresos económicos por la venta del café, reducen la presión sobre el bosque.

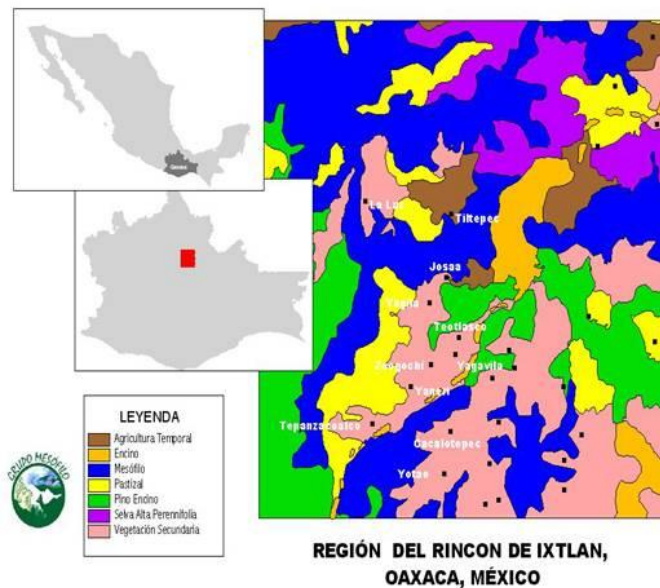


Figura 1. Ubicación del Rincón de Ixtlán, estado de Oaxaca, México.

A esta ecuación precios-bosques, debe agregarse el factor manejo, ya que bajo la coyuntura actual la única opción viable de sustentabilidad económica del cultivo recae en orientar su producción hacia los mercados orgánicos y amigables con la biodiversidad, a fin de incrementar su valor de intercambio en el mercado. En este sentido, la necesidad de optimizar los procesos técnicos y vincularlos claramente con valores de conservación resulta un factor clave para impulsar procesos regionales de búsqueda de alternativas para paliar la crisis actual.

Michiza A.C. o Yeni Navan, como es conocida en la región, es una organización social de responsabilidad limitada –SRL–, con oficinas centrales en el municipio de San Francisco Tutla, cercano a la ciudad de Oaxaca. Su objetivo consiste en asesorar en la producción y comercialización de café orgánico, como alternativa social y económica para las comunidades indígenas. Operativamente se divide en sectores: chatino, mixteco, zapoteco I y zapoteco 2, al que pertenecen las comunidades del Rincón de Ixtlán de Yagavila, Tiltepec, Yagila, Tepantlacoalco y Teotlasco (Figura 2).





Figura 2. Santa Cruz Yagavila, Rincón de Ixtlán.
Oaxaca, México.


Los socios de los pueblos del Rincón cuentan con una representación regional y directivas locales conformadas por presidente, secretario y tesorero, quienes duran en su cargo un año. Se reúnen cada dos meses en asambleas ordinarias y extraordinarias cuando tienen algún asunto importante. Cuentan con un reglamento interno que norma la vida de la organización y la aceptación de nuevos socios. Los socios son indígenas zapotecos, pequeños productores con un promedio de dos hectáreas por productor, la productividad por hectárea era de alrededor de 2.5 quintales por hectárea pero a partir del programa de orgánico han incrementado la productividad hasta 8 o 12 quintales por hectárea. Siembran café criollo y otras variedades como mundo novo y caturra en diferentes alturas que van desde los 700 m.s.n.m. hasta las zonas más altas de 1500 m.s.n.m.

Es así que a partir del año 2001, ante la invitación del Grupo Mesófilo-GM-, Michiza acepta participar activamente en un proceso conjunto para fortalecer la cafecultura regional, La estrategia del proyecto, sustentada en los diagnósticos institucionales previos hechos sobre la cafecultura regional y sus alternativas viables, se centra en impulsar la cafecultura orgánica en el Rincón de Ixtlán como la estrategia de desarrollo local que garantizará las mejores oportunidades de ingresos para los productores, al tiempo que será la vía que permitirá la conservación y el buen manejo de los hábitats de flora y fauna donde se sitúan los cafetales de sombra.

El proyecto se sustenta operativamente en el desarrollo de 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 biodiversidad, y
 - Registrar información científica relevante sobre el valor de los cafetales de sombra como receptáculo de la biodiversidad regional.

INTRODUCCIÓN

México es el mayor productor de alimentos orgánicos en el mundo, destacándose el 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.

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 cafecultura mexicana, incluida la orgánica, es una actividad predominantemente indígena, 65% de los 400 mil productores estimados pertenecen a ese estrato de la población.

Chiapas y Oaxaca sobresalen en Paisaje del Rincón de Ixtlán, Oaxaca la cafecultura orgánica, cuyo cultivo y beneficio lo realizan mayoritariamente minifundistas indígenas en parcelas que excepcionalmente sobrepasan las dos hectáreas (Figuras 3 y 4). Junto al ahorro que representa no gastar en agroquímicos en la cafecultura 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.





Figura 3. Pizcando en el cafetal.




Figura 4. Secado del café en petates o esteras, al fondo la Sierra Norte de Oaxaca.

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 específico 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 cafecultura 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% de su superficie corresponde a selvas altas y





medianas, 23% a bosques templados de pino-encino, 21% a selvas bajas caducifolias, mientras el 15% 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 cafecultura 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 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 cafecultura orgánica tiene en sus ámbitos regionales específicos. Se trata de una tarea que requiere de especialistas y recursos financieros y operativos diversos.

El Café en el Rincón de Ixtlán, Oaxaca, 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 cafecultura indígena del Rincón se tipifica genéricamente como "café de sombra" (Figura 5), cuya producción no implica un modelo técnico homogéneo, pero sí 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.



Figura 5. Café de sombra en el Rincón de Ixtlán, Oaxaca, México.

El cultivo de café se distribuye de 640 a 1600 m.s.n.m. De acuerdo a la muestra registrada, 77% de las plantaciones se localizan en la zona templada, el 17% en tierra caliente y 6% en tierra fría. Los expertos consideran como café de altura el producido cercano y por encima de 1000 m.s.n.m. En nuestro caso, corresponde a la franja entre 900 y 1400 m.s.n.m., con una extensión entre $\frac{1}{4}$ y 4.0 ha (Tabla 1) y cafetales jóvenes y muy viejos (Tabla 2). 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.

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.

Tamaño de las parcelas de café en el Rincón de Ixtlán	
Extensión (Ha)	%
¼	30
½	12
¾	12
1	35
1 ¼	9
1 ½ - 4	5

Tabla 1. Tamaño de las parcelas de café en el Rincón Ixtlán, Oaxaca, México.

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% de las parcelas muestreadas se observó la presencia de piedras que cubrían del 1 al 50% de la superficie. La pendiente mínima de los terrenos con

Edad de las plantaciones en el Rincón de Ixtlán		
Cafetal	Edad	%
Joven	04-oct	15
Maduro	dic-15	20
Viejo	20-40	55
Muy viejo	40 a 70	10

Tabla 2. Edad de los cafetales en el Rincón Ixtlán, Oaxaca, México.



cultivo de café es de 22%, mientras que la máxima se ubica alrededor del 100%, haciendo en casos extremadamente fatigosas las labores de manejo. El productor promedio maneja unas tres parcelas. El 89% 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 1200 a 1600 matas por hectárea. Lo más común es que las distancias entre mata y mata sea entre dos y tres metros. Por asimetría del terreno, algunos productores dan separaciones de hasta cuatro metros o más. En el café mejorado, las distancias se reducen al promedio recomendable de dos 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 (Figura 6). La mayoría son árboles que sirven de sombra al cafetal (61 especies), 69% de ellas son nativas (42 especies) y el 31% 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.



Figura 6. "Cuajinicuil" *Inga* sp., en café de 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 entre 645 y 1600 m.s.n.m. De éstos, 41 son nativas, de las cuáles el 36.6% son combustibles (leña), el 31% comestibles y casi el 20% 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 estructura de tres sistemas presentes para el cultivo de café de sombra en las comunidades estudiadas (Figuras 7 y 8):

1. El sistema de policultivo, también llamado "jardín de café", ampliamente practicado en la zona templada del Rincón.
2. El sistema de "monocultivo" que se inserta en la misma zona templada, y
3. 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).



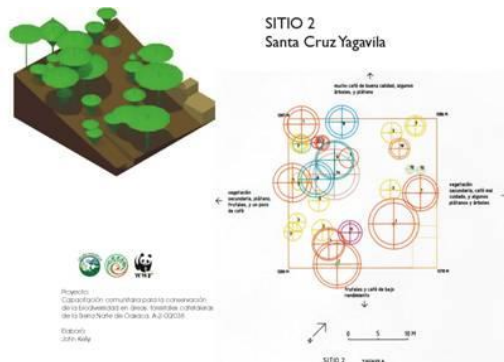


Figura 7. Estructura del café de sombra, sitio 2, comunidad Santa Cruz Yagavila.

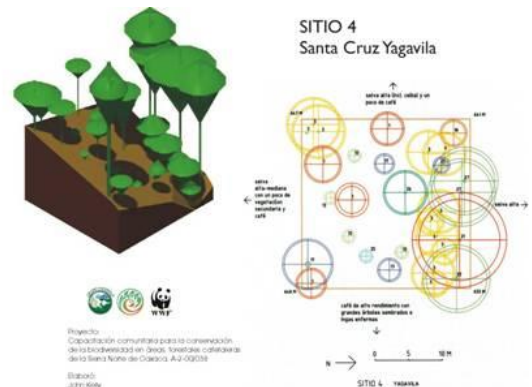


Figura 8. Estructura del café de sombra, sitio 4, comunidad Santa Cruz Yagavila.


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 higuera, 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 (zompante, palo de agua, huele de noche, piña, tepejilote, siempre viva, frijol nescafé, etc.), y de excelente sombra como las diferentes especies de *Inga* (jinicuales), 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 café, 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.

Los 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.





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 de Oaxaca.

Con 1050 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% 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% del total estatal y el 15.8% 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% de la riqueza de aves de México, al 13.58% de la de Oaxaca y al 61% de la de Sierra Norte de Oaxaca. Datos correspondientes a la República Mexicana muestran que lo encontrado en el Rincón equivale a 36.26% 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 aplicando 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.

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 en México: 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 económica para las comunidades indígenas, sembrando cafetos en almácigo (Figura 9). En el año 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.



Figura 9. Siembra de café en semillero o almácigo, Rincón de Ixtlán, Oaxaca, México.

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:

1. Baja drástica en los ingresos comunitarios por la caída de los precios del café en el mercado mundial.
2. Amenaza a la cubierta vegetal y a la biodiversidad por el abandono y/o transformación de los cafetales de sombra.
3. Abandono de prácticas de manejo sustentables en los cafetales y, por ende, pérdida de habilidades técnicas.
4. Descenso de la participación de los cafecultores en esquemas organizativos para la producción y comercialización.
5. Abandono de los programas de capacitación y asistencia técnica de las organizaciones cafetaleras con presencia en la región.
6. Aumento de la migración.
7. 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 año 2001 Yeni Navan acepta participar activamente en un proceso conjunto para fortalecer la cafecultura regional. La estrategia del Proyecto, sustentada en los diagnósticos previos hechos sobre la cafecultura regional y sus alternativas viables, se centra en impulsar la cafecultura 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. El Proyecto cuenta con una metodología que comprende tres componentes: estudios, capacitación y comercialización (Anexo). 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:

1. Fortalecer las capacidades técnicas de los campesinos del Rincón para mantener la certificación orgánica;
2. Ampliar la membresía regional de Michiza;
3. 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 teórico-prácticos.

“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”, afirma Doña Nati, promotora en medicina tradicional y productora 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 (Figuras 10 y 11). 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.); 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 teóricoprácticos 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 cafecultura.



Figura 10. Taller de capacitación en el cafetal.



Figura 11. Taller de capacitación de conservación de suelos en el cafetal.

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 cafecultura 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% son nativos y el resto introducidos, pero con procesos de adaptación largos, pues en su mayoría son especies que datan del periodo correspondiente a la Colonia, especialmente en el caso de diversos frutales y cítricos.

La investigación sobre la cafecultura 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, lo que alimenta 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



Anexo

Metodología del proyecto

