

Se agradecemos la
colaboración de :

Unión de Productores De La Montaña De Ocozaca S. de S.S.

Campeños Ecológicos de la Sierra Madre de Chiapas S.C.

Comon Yaj Nop Tic S. de S.S.

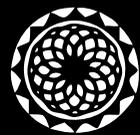
Red Nacional de Organizaciones Cafetaleras Sustentables A.C.

Ing. Javier Galván - Red de Cafetaleros de la UNORCA

Dr. Esteban Escamilla Prado - Centro Regional Universitario Oriente,
Universidad Autónoma Chapingo

M.C. Lucino Sosa Maldonado

Dra. Anayansi Cohen Fernández



FALLS
BROOK
CENTRE

www.fallsbrookcentre.ca



Agence canadienne de
développement international

Canadian International
Development Agency

CAFÉ CARGADO DE ESPERANZA

El café
de comercio justo
en México



historia y dibujos © T Stanton-Kennedy

thoughtseek
2012



Dedicada a Nallely Sandoval Velazquez,
porque le encantaba el café de calidad

*ESTA TIRA CÓMICA
TIENE COMO OBJETIVO
FOMENTAR UNA APRECIACIÓN DE LA
INDUSTRIA DEL CAFÉ DE COMERCIO JUSTO Y
ORGÁNICO EN MÉXICO. A TRAVÉS DE EDUCAR A LOS
CONSUMIDORES, ES POSIBLE APOYAR A LOS
PRODUCTORES MEXICANOS Y AL MISMO TIEMPO
DESCUBRIR CUANTO TRABAJO, CALIDAD Y SABOR
HAY EN UNA TAZA DE CAFÉ MEXICANO. LA
CAFÉ-CULTURA ESTA CRECIENDO EN MÉXICO,
Y ES UNA OPORTUNIDAD PARA MEJORAR LA
ECONOMÍA DE LOS PRODUCTORES,
PROCESADORES, VENDEDORES,
CAFÉS Y RESTAURANTES MEXICANOS.*

ESTE PROYECTO NO HA SIDO FINANCIADO POR ORGANIZACIONES DE CAFÉ PÚBLICAS O PRIVADAS NI OBEDECE A INTERESES COMERCIALES O PARTICULARES. LAS ORGANIZACIONES E INDIVIDUOS QUE PARTICIPARON EN ESTE PROYECTO NO RECIBIERON BENEFICIO ECONÓMICO ALGUNO; SU COLABORACIÓN ESTUVO BASADA EN LA CONVICCIÓN DE LA IMPORTANCIA DE DIVULGAR EL VALOR DE ESTE PRODUCTO MEXICANO.

¡Como preparar un rico cafecito sin cafetera!

Hervir suficiente agua para cada persona.

Deja enfriar el agua 2 minutos en la olla.

Pon una cucharada generosa de café molido para cada persona.

Mezcla el café molido con agua, y tapa la olla.

Déjalo reposar tapado 4 minutos.

Revuelve el café y espera un minuto más.

Cuévalo con un filtro de café.

Sírvelo al gusto.

¡Disfrútalo!

ADemás, LAS DIFERENTES REGIONES DE MÉXICO TAMBIÉN TIENEN UN SABOR DIFERENTE - ¡POR QUE NO TODOS LOS SUELOS, AGUAS O CLIMAS SON EXACTAMENTE LOS MISMOS!



Y EL SABOR DEL BUEN CAFÉ ES MUY RICO - CORRECTAMENTE PREPARADO, NO ES PARECIDO AL CAFÉ SOLUBLE CONVENCIONAL. TAMPOCO ES TAN CARO PORQUE ES UN PRODUCTO DOMESTICO.

¡YO SE QUE DESPUÉS DE PROBAR UN CAFÉ MEXICANO DE COMERCIO JUSTO, VAN A VER LA DIFERENCIA! ¡SERIA CASI IMPOSIBLE QUE REGRESÉS A TU CAFECITO ANTIGUO!

¡Y JUNTOS, PODEMOS TOMAR UN CAFECITO RÍQUÍSIMO EN APOYO A LOS PRODUCTORES MEXICANOS Y SUS COMUNIDADES - TUS COMPATRIOTAS! ¡EL CAFÉ DE COMERCIO JUSTO TIENE UN SABOR RICO EN LA BOCA Y EN EL ALMA!



¡NOS SENTIMOS ORGULLOSOS DE NUESTRO PRODUCTO - ESPERAMOS QUE LO DISFRUTES!



¡BUSCA LOS SELLOS DE COMERCIO JUSTO - CON ESA ACCIÓN PUEDES AYUDAR A MUCHAS PERSONAS!



¡HOLA! ME LLAMO MARISOL, TENCO 7 AÑOS Y VIVO AQUÍ EN CHIAPAS CON MI FAMILIA. ¡SOMOS PRODUCTORES DE CAFÉ!



HOY, VAMOS A VISITAR A MI TÍA, TAMBIÉN PRODUCTORA DE CAFÉ. ELLA ES SOCIA DE LA COOPERATIVA DE CAFÉ, COMO MI FAMILIA.

MI PAPÁ ES EL PRESIDENTE DE NUESTRA COOPERATIVA, Y LA COOPERATIVA ESTÁ APOYANDO UN PROGRAMA DE SALUD PARA MUJERES EN REGIONES RURALES CAFETALERAS. ESTE PROGRAMA ES DE UNA ORGANIZACIÓN NO-GUBERNAMENTAL INTERNACIONAL. ¡ELLOS VAN A TRABAJAR CON NOSOTROS PARA ADMINISTRARLO!



ES DIFÍCIL CONSEGUIR SERVICIOS MÉDICOS AQUÍ, EN PARTICULAR PARA LOS PROBLEMAS DE SALUD DE LAS MUJERES. PERO, DEBIDO A QUE ESTAMOS ORGANIZADOS COMO UNA COOPERATIVA CERTIFICADA DE COMERCIO JUSTO, SOMOS RECONOCIDOS Y TENEMOS ACCESO A LOS PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN.



¿SABÍAS QUE EL CAFÉ DE MÉXICO TIENE REPUTACIÓN DE BUENA CALIDAD, EN PARTICULAR EL CERTIFICADO COMO ORGÁNICO? ¡MÉXICO ES EL PRINCIPAL PRODUCTOR MUNDIAL DE CAFÉ ORGÁNICO! CASI SIEMPRE LA DEMANDA SUPERA LA OFERTA.

ESTADOS PRODUCTORES MÁS IMPORTANTES: CHIAPAS, VERACRUZ, OAXACA Y PUEBLA

ESTADOS PRODUCTORES SECUNDARIOS: GUERRERO, SAN LUIS POTOSÍ E HIDALGO

mmm, ¡que rico!

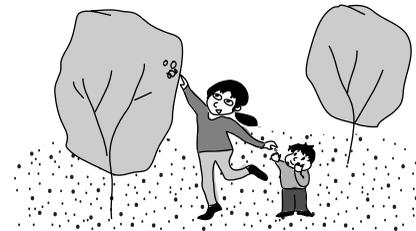


COMO PRODUCTORES DE CAFÉ, NUESTRAS VIDAS DEPENDEN DE LA COSECHA - Y OBTENER UNA BUENA COSECHA DEPENDE DE TRABAJAR DURO Y TAMBIÉN DEL CLIMA.

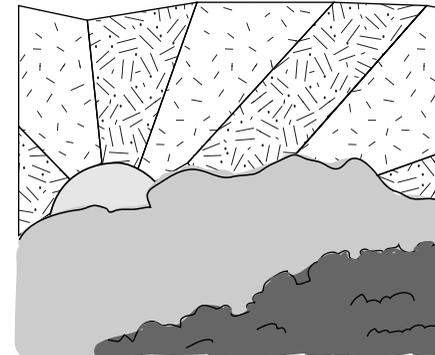


ANTES DE QUE FUÉRAMOS UNA COOPERATIVA, TENÍAMOS QUE VENDER NUESTRA COSECHA A LOS COYOTES - NO NOS PAGABAN UN PRECIO JUSTO, PERO SOLA, MI FAMILIA NO TENÍA OTRA OPCIÓN.

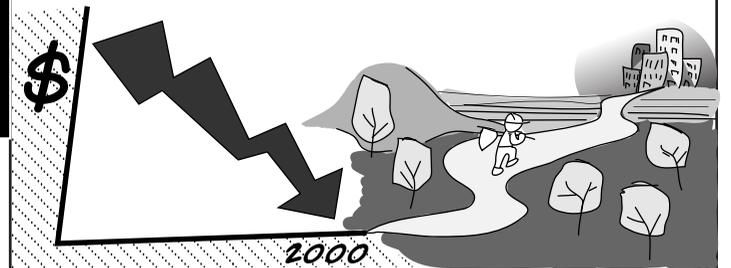
EL CAFÉ, ES COMO UN BILLETE DE LOTERÍA POR QUE INVERTIMOS MUCHO TRABAJO Y DINERO, PERO SIN COMPRADORES AL PRINCIPIO NO SABÍAMOS SI ÍBAMOS A RECUPERAR NUESTROS GASTOS CON LAS VENTAS.



TENEMOS LA OPORTUNIDAD DE VIVIR DE NUESTRO TRABAJO - TANTO LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES CON SOLO POCOS ÁRBOLES HASTA LOS DE FINCAS MÁS GRANDES.



SEGÚN MI PAPÁ, LO PEOR FUE AL PRINCIPIO DE LA DÉCADA DEL 2000 - HABÍA UN EXCESO DE OFERTA DE CAFÉ DE MENOS CALIDAD EN TODO EL MUNDO. PORQUE HABÍA TANTO, LOS PRECIOS BAJARON CONSIDERABLEMENTE PARA TODOS, SIN IMPORTAR SU CALIDAD. AMIGOS DE MI PAPÁ PERDIERON TODO, Y ABANDONARON SUS FINCAS Y SUS HOGARES PARA BUSCAR TRABAJO EN OTRAS REGIONES.



PERO COMO COOPERATIVA TENEMOS LA SEGURIDAD DE BUSCAR NUESTROS PROPIOS COMPRADORES DE AFUERA, Y RECIBIMOS UN MEJOR PRECIO - UN PRECIO JUSTO POR LA CERTIFICACIÓN.



TENEMOS MÁS CONTROL SOBRE NUESTRO PRODUCTO.

EL CAFÉ DE MÉXICO ES DE MUY BUENA CALIDAD POR QUE TENEMOS MUCHAS REGIONES DE ALTURA CON CLIMA PERFECTO - Y USAMOS ÁRBOLES DE CAFÉ DE LA MEJOR CALIDAD, DE TIPO ARABICA Y TODAS SUS VARIEDADES. TIENE UN SABOR MUCHO MEJOR QUE EL DE TIPO ROBUSTA, EL QUE USAN EN MUCHOS CAFÉS INSTANTÁNEOS BARATOS.



SI, YA SE QUE ESTOY HABLANDO MUCHO SOBRE NUESTRA COOPERATIVA. ¿POR QUÉ FORMAMOS UNA?

¿QUÉ ES EXACTAMENTE?



UNA COOPERATIVA ES UNA ENTIDAD LEGAL, DONDE CADA SOCIO TIENE UN VOTO, Y LOS SOCIOS FORMAN PARTE DEL CONSEJO EJECUTIVO. ¡LOS PRODUCTORES TOMAN LAS DECISIONES!

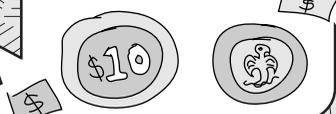
UNA COOPERATIVA NOS PERMITE ASEGURARNOS DE LA CALIDAD DE NUESTRO PRODUCTO Y DE MEJORAR LA COMERCIALIZACIÓN. ¡LOS COMPRADORES SABEN LO QUE COMPRAN! ¡CALIDAD!

SI LOS PRODUCTORES DE UNA COOPERATIVA SON CERTIFICADOS COMO DE 'COMERCIO JUSTO', ES SIGNIFICA QUE ELLOS TIENEN QUE ADHERIRSE A CIERTAS NORMAS.

LOS NIÑOS TIENEN QUE IR AL ESCUELA, Y SÓLO PUEDEN TRABAJAR FUERA DE HORAS DE ESTUDIO

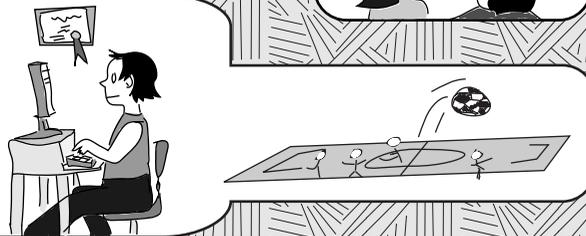


LOS TRABAJADORES GANAN UN SALARIO JUSTO



LOS PRODUCTORES RECIBEN UN PRECIO JUSTO POR SUS TRABAJOS - ADEMÁS HAY UN PRECIO MÍNIMO GARANTIZADO

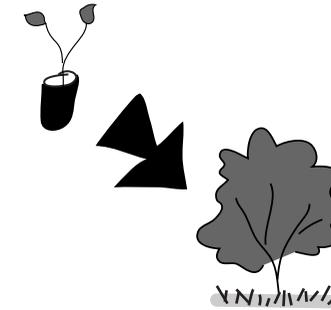
UN PREMIO SOCIAL, QUE PUEDE USAR PARA MEJORAR SUS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN O EN LA COMUNIDAD. ¡EN NUESTRA COMUNIDAD, LA COOPERATIVA DIÓ DINERO PARA INSTALAR UN TERRENO DEPORTIVO! OTROS, AYUDAN A ESTABLECER ESCUELAS EN ZONAS RURALES A FIN DE QUE LOS ALUMNOS PUEDAN EMPEZAR Y TERMINAR LA PREPA.



LOS PRODUCTORES EN LA COOPERATIVA SE BENEFICIAN DE ASESORÍA TÉCNICA DE OTROS PRODUCTORES MIEMBROS, Y TAMBIÉN DE PRODUCTORES QUE SON MIEMBROS DE OTRAS COOPERATIVAS. EL INTERÉS ES MEJORAR EN GRUPO, PORQUE LA REPUTACIÓN DE CALIDAD DE CAFÉ AFECTA A TODOS.



EMPEZAMOS POR SELECCIONAR LAS MEJORES CEREZAS - LA FRUTA DEL ÁRBOL - DE LOS MEJORES ÁRBOLES DE CAFÉ PARA EL SEMILLERO.



UN ARBOLITO DE CAFÉ NECESITA ENTRE 1 Y 2 AÑOS ANTES DE SER PLANTADO EN EL CAFETAL.

TENEMOS QUE PLANTAR CADA ARBOLITO A MANO.

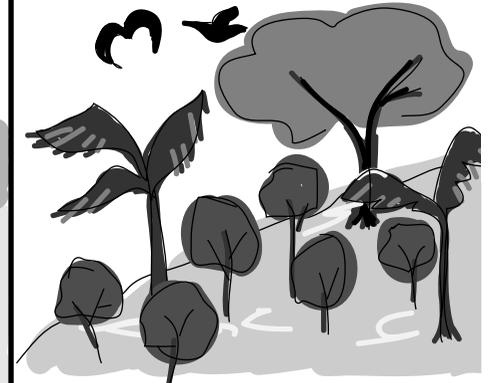


NUESTRA COOPERATIVA ESTÁ CERTIFICADA COMO ORGÁNICA, ENTONCES NUESTRO ABONO ES ORGÁNICO Y TAMBIÉN CONTROLAMOS LAS MALAS HIERBAS Y PLAGAS DE UNA MANERA QUE NO DAÑA AL MEDIO AMBIENTE.



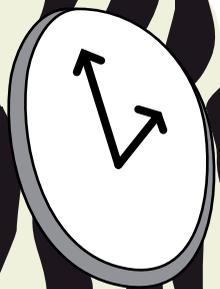
¡ES MÁS TRABAJO, PERO CULTIVAR EL CAFÉ CONVENCIONALMENTE PUEDE ARRUINAR SUELOS Y CURSOS DE AGUA!

COSECHAMOS EL CAFÉ A MANO CON AYUDA DE TRABAJADORES. ASÍ, DAMOS MÁS EMPLEOS A LAS COMUNIDADES, Y CON SALARIO JUSTO PORQUE ESTAMOS CERTIFICADOS.

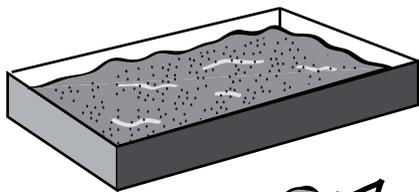


EL CAFÉ DE BAJO SOMBRA TIENE EL MEJOR SABOR Y MEJORES CONDICIONES PARA QUE CREZCA LA PLANTA POR LO CUAL TAMBIÉN TENEMOS QUE CUIDAR LOS ÁRBOLES QUE PROVEEN SOMBRA.

LA CEREZA DEBE DESPULPARSE EL MISMO DÍA QUE SE COSECHA. ADEMÁS, TENEMOS QUE SEPARAR LOS COSTALES DE CEREZAS SEGÚN SU ZONA: ALTA, MEDIA O BAJA.



SEPARAMOS LAS CEREZAS QUE QUEREMOS DE LOS VERDES, SEMIMADURAS, PASADAS, DAÑADAS Y OTRAS COSAS. LO HACEMOS A MANO O PARA FLOTACIÓN EN AGUA.



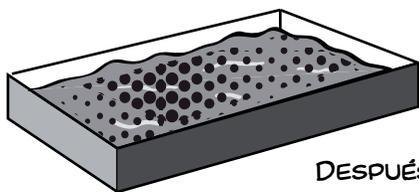
LAS CEREZAS ROJAS SON SEPARADAS DE LAS VERDES A MANO.

USAMOS UNA DESPULPadora PARA QUITAR LA PULPA. SU TAMAÑO DEPENDE DE LA REGIÓN. HAY

COOPERATIVAS GRANDES Y CHIQUITAS, FORMADAS INCLUSO POR FAMILIAS INDIVIDUALES EN LAS MONTAÑAS.



LOS GRANOS TIENEN QUE FERMENTAR EN AGUA ENTRE 16 Y 36 HORAS, DEPENDIENDO DE LA REGIÓN.



DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN, LAVAMOS LOS GRANOS.

¡LAS CEREZAS CONTIENEN NORMALMENTE 2 SEMILLAS, PERO A VECES 3! ¡LA PULPA DE LA FRUTA ES MUY DULCE!

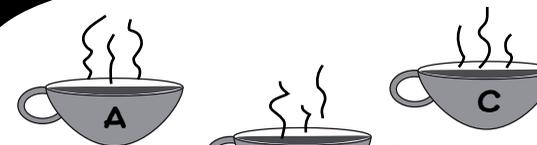
TODA ESTA AGUA TIENE QUE SER TRATADA ANTES DE LIBERARLA EN UN RÍO PORQUE CONTIENE INGREDIENTES QUE CAMBIAN EL ECOSISTEMA ACUÁTICO. SI NO LO HACEMOS, PODEMOS PERDER NUESTRA CERTIFICACIÓN. ¡UN RÍO DAÑADO HUELE MUY FEO! ¡MATA A LOS PECECITOS!



LOS SOCIOS DE UNA COOPERATIVA VENDEN SU CAFÉ A LA COOPERATIVA. LA COOPERATIVA TOMA MUESTRAS DE CADA LOTE DE CAFÉ COMPRADO, Y TIENE UN SISTEMA DE ETIQUETAS PARA IDENTIFICAR O RASTREAR EL PRODUCTO.



EL BENEFICIO SECO ES MUY IMPORTANTE POR QUE SI UN GRANO DE MENOS CALIDAD, POR EJEMPLO, SI ESTA DAÑADO, SE MEZCLA CON LOS DE BUENA CALIDAD, LE DA UN MAL SABOR AL PRODUCTO FINAL.

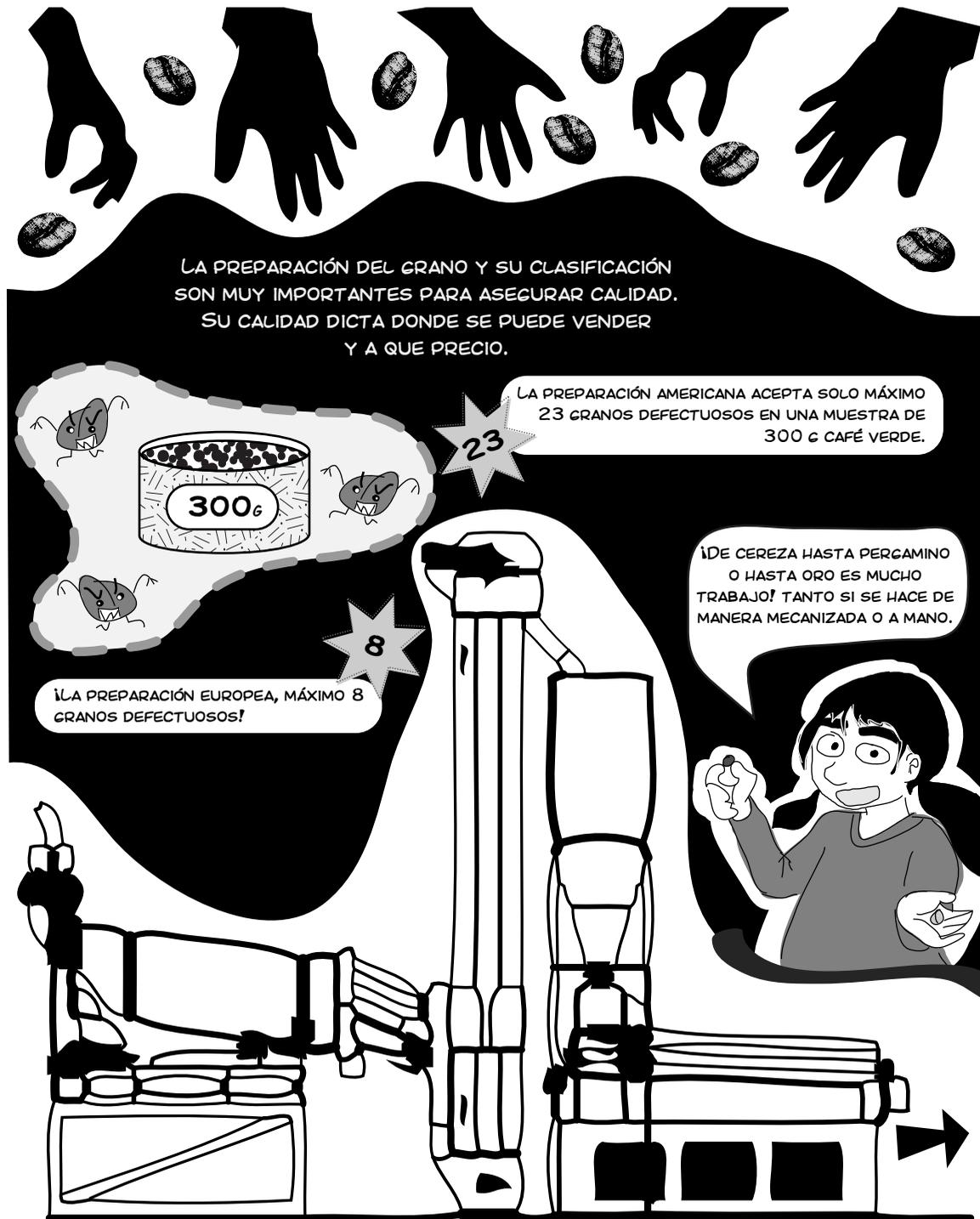


CADA LOTE ES SUJETO A LA CATACIÓN - EXPERTOS PREPARAN TAZAS DE CAFÉ A FIN DE EVALUAR EL SABOR, EL AROMA, LA ACIDEZ Y EL CUERPO. EL CAFÉ DE MUY BUENA CALIDAD RECIBE UN PREMIO.

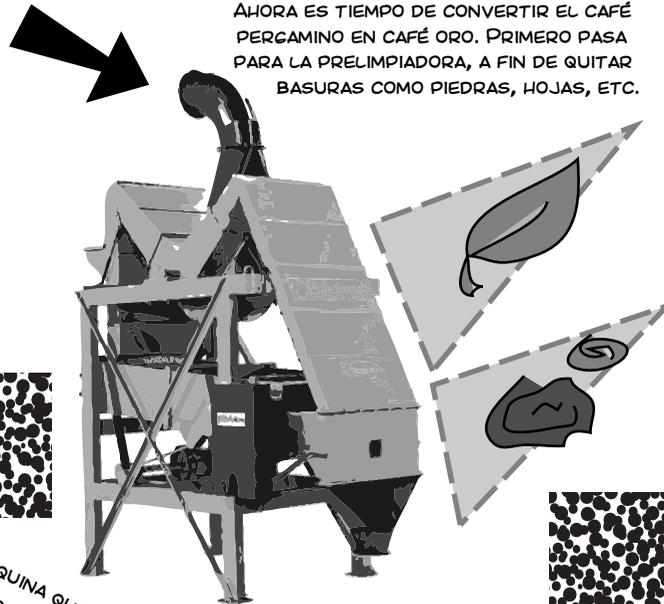
¡EL CAFÉ LIMPIO, SECO Y DE GRANOS MÁS GRANDES SE LLAMA CAFÉ ORO Y ES DE CALIDAD DE EXPORTACIÓN!

¿ES MUCHO TRABAJO, NO? CREO QUE UNA BEBIDA RICA VALE LA PENA. ¡UN ÁRBOL DE CAFÉ PRODUCE EL EQUIVALENTE DE 30 A 70 TAZAS LISTAS PARA TOMAR!



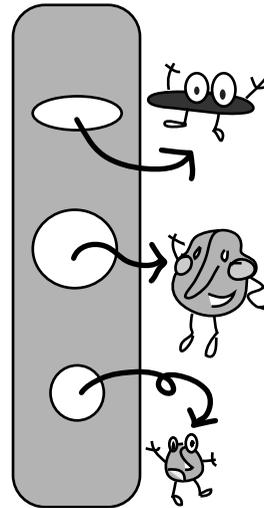


CADA COOPERATIVA NECESITA ACCESO A UN BENEFICIO SECO - MAQUINARIA QUE ELIMINA LA CÁSCARA DEL CAFÉ PERGAMINO Y CLASIFICA EL GRANO. SI UNA COOPERATIVA NO TIENE UN BENEFICIO SECO, TIENE QUE RENTAR EL USO DE UNO, NORMALMENTE A OTRA COOPERATIVA.

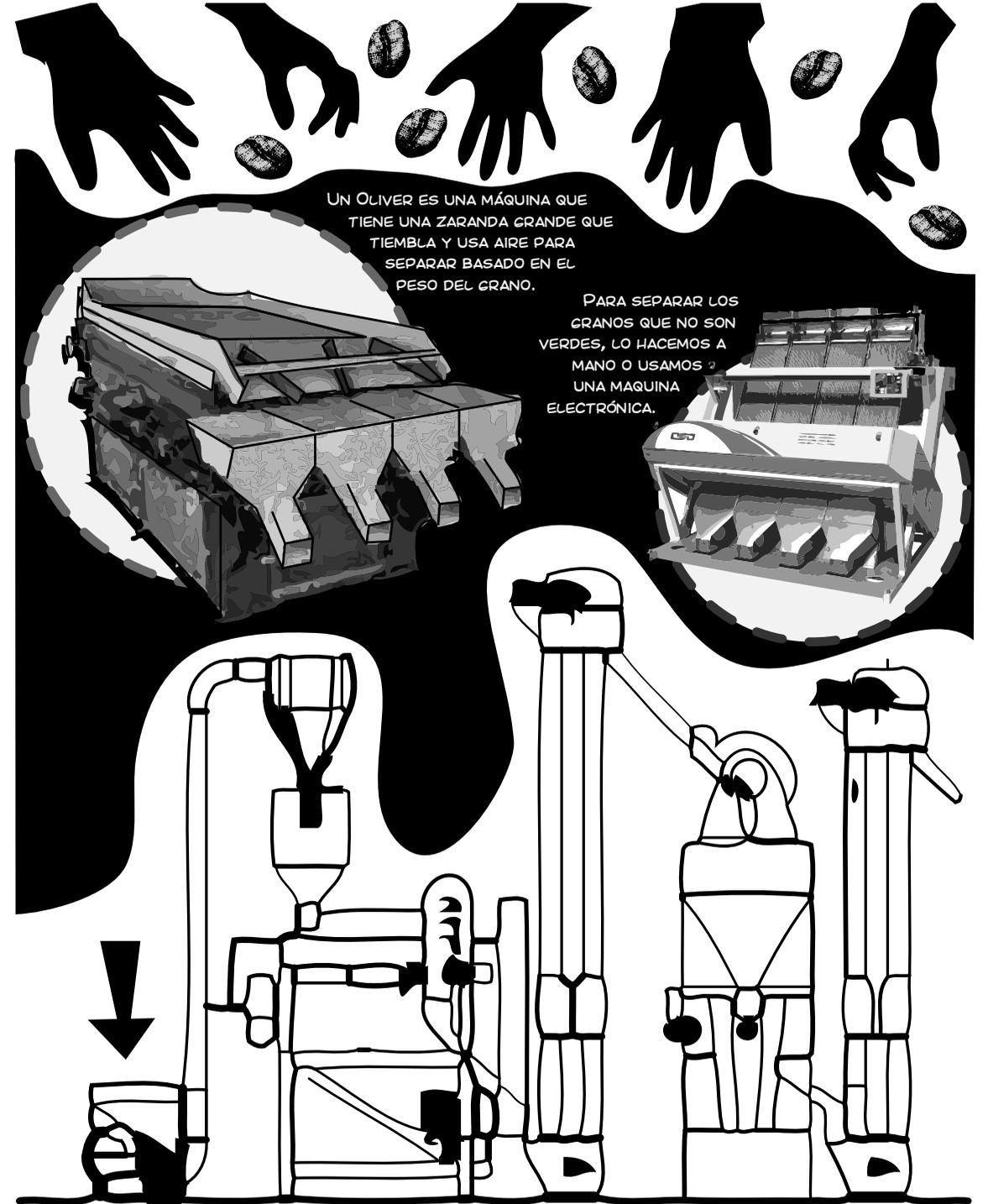


AHORA ES TIEMPO DE CONVERTIR EL CAFÉ PERGAMINO EN CAFÉ ORO. PRIMERO PASA PARA LA PRELIMPIADORA, A FIN DE QUITAR BASURAS COMO PIEDRAS, HOJAS, ETC.

¡DESPUÉS, EL MORTEADO O TRILLADO! ESTA MÁQUINA QUITA EL PERGAMINO, UNA CÁSCARA FINA, DEL GRANO PARA CONVERTIR EL CAFÉ PERGAMINO AL CAFÉ VERDE.



DESPUÉS, MÁQUINAS SEPARAN LOS GRANOS SEGÚN SUS FORMAS, TAMAÑOS Y COLORES. USAMOS UNA CLASIFICADORA, QUE TIENE ZARANDAS CON HOYOS DE TAMAÑOS DIFERENTES A LO LARGO QUE DEJAN PASAR GRANOS DEPENDEN DE SUS FORMAS.



UN OLIVER ES UNA MÁQUINA QUE TIENE UNA ZARANDA GRANDE QUE TIEMBLA Y USA AIRE PARA SEPARAR BASADO EN EL PESO DEL GRANO.

PARA SEPARAR LOS GRANOS QUE NO SON VERDES, LO HACEMOS A MANO O USAMOS UNA MÁQUINA ELECTRÓNICA.