

Un caso de éxito en la producción de café en JALTENANGO, CHIAPAS

Pablo Enoch Cervantes Torres

Cuando tomamos una taza de café, jamás imaginamos todo el proceso que hubo para que llegara a nuestra mesa. Es una cadena de producción muy larga, cuyo primer eslabón comienza en las montañas a más de 1,200 metros sobre el nivel del mar, esa es la altura donde se produce el café de mejor calidad en México.

La cafecultura en México, es una actividad que en los últimos tiempos ha venido sobresaliendo, no solo por su impacto social y económico, sino por el impacto ambiental que tiene, debido a que contribuye en la conservación de áreas naturales.

La producción total del café en México se concentra en doce estados; destacando Chiapas, Veracruz, Puebla y Oaxaca debido a que aportan el 90 por ciento de la producción del país.

Chiapas es el principal estado productor de café en México, ya que aporta el 38 por ciento de la producción

total; concentra más de ciento ochenta mil productores y el 90 por ciento de ellos son minifundistas. Para estos productores, cultivar el café es una actividad familiar de mucho esfuerzo, un trabajo de todos los días, que no tiene descanso.

Jaltenago Chiapas se encuentra dentro de las principales zonas productoras de café en el estado. Su orografía sobrepasa los 1,000 metros sobre el nivel del mar, lo que favorece las condiciones para producir un café de muy buena calidad. Los pobladores de esa zona tienen como su principal fuente de ingresos la producción del café, en su mayoría tienen pequeñas propiedades que no rebasan las 5 hectáreas.

A pesar del escaso apoyo gubernamental, los productores de café se han ido abriendo



brecha, se organizan en pequeños grupos de trabajo familiar, en donde unen sus tierras y se distribuyen las tareas para el cuidado de las plantaciones, logrando que su volumen de producción aumente y la calidad de su grano mejore.

Un caso de éxito es el de Martiniano Aniceto Moreno Alvarado, un productor de la zona, quien lleva alrededor de 40 años dedicado a la producción del café; con mucho esfuerzo y trabajo ha logrado ir destacando para convertirse en uno de los principales productores de la zona.

Comenzó con una propiedad de 3 hectáreas, y en la actualidad tiene alrededor de quinientas mil plantas de café distribuidas en sus tres fincas, “El Escapulario”, “Rancho Bonito” y su última adquisición “La Victoria”. A pesar de su esfuerzo y buenos resultados como productor de café, ha pasado desapercibido para las instancias gubernamentales. Su único apoyo, es el que ha derivado de su participación en el esquema de coberturas de café Arábica, que instrumenta la SAGARPA a través de ASERCA, donde el cobro de los beneficios generados por la liquidación de las coberturas adquiridas, se convierte en liquidez oportuna y le da certidumbre de ingreso en la actividad que desarrolla.

Martiniano, cuenta que ser productor de café no ha sido un trabajo fácil, se ha requerido de muchos años de sacrificio y trabajo para lograr



los resultados que hoy tiene. Su sueño comenzó hace cuarenta años, mientras tenía apenas una pequeña propiedad de 3 hectáreas que trabajaba junto con su hermano. Tenía el deseo de aumentar su superficie cafetalera, pero no contaba con los recursos económicos para hacerlo, las utilidades que obtenía por la venta de su cosecha, apenas alcanzaban para satisfacer sus necesidades familiares.

Tomó la iniciativa de unirse productivamente con algunos de sus hermanos, para que juntos pudieran aumentar su superficie de siembra. Gracias a esta organización familiar de trabajo, a sus conocimientos sobre la renovación de cafetos y a la siembra de nuevas plantas, obtuvo muy buenos resultados al momento de la cosecha; de tal forma que sus volúmenes de producción comenzaron a incrementarse, y con el paso del tiempo pudo adquirir propiedades de mayor superficie para extender sus plantaciones.

Con la implementación de buenas prácticas agrícolas en el manejo del cultivo del café como: usar composta para fertilizar las plantaciones (con los residuos del despulpado); la “Pepena” de frutos caídos durante la cosecha para evitar la propagación de la broca del café y el uso muy limitado de agroquímicos, ha mejorado el aroma, cuerpo y acidez de su grano, siendo de los de mejor calidad en el estado.

En la actualidad tiene una Sociedad de Producción Rural de Responsabilidad Limitada denominada “Rancho Bonito de Montecristo”, con doce socios, todos miembros de su familia. La forma interna de trabajar es similar a una comunidad cooperativa, ya que las utilidades no se reparten entre los socios, toda vez que, se usan para atender de manera específica las





necesidades de cada miembro y el resto lo vuelven a invertir en el cuidado, renovación y producción de café.

Otro factor relevante que le ha dado éxito, es su programa continuo para renovar plantas viejas de café. El método consiste en sembrar una planta nueva a un costado de la planta vieja, lo que le permitirá aprovechar la producción de la planta vieja y en dos años lograr que la nueva esté lista para dar fruto; a la fecha lleva trescientas mil plantas nuevas de café, las cuales ya son productivas para este ciclo cafetalero, su meta es llegar a las quinientas mil plantas para el siguiente año.

Los cafetales de Martiniano se encuentran en su totalidad en una orografía montañosa (de pendiente pronunciada), bajo árboles de sombra, que demandan un uso prácticamente nulo de agroquímicos. El resultado de estas buenas prácticas agrícolas se ve reflejado en un rendimiento de aproximadamente veinticinco quintales por hectárea y su producción que alcanza casi los cinco mil quintales por ciclo cafetalero. No obstante, con la renovación y la plantación de nuevos cafetos, en el futuro pretende llegar a los diez mil quintales.

Con el fin de darle un valor agregado a su producto para acceder a un mercado mundial y a un mejor precio, Martiniano ha buscado adquirir y mantener la certificación “C.A.F.E. Practices”, que es un programa impulsado por Starbucks, que asegura que el café que esta empresa compra, es un café que ha sido cultivado de forma sostenible; certificación que ha permitido que Starbucks sea uno de sus principales compradores.

Sus plantaciones dan trabajo a cien personas de manera permanente, quienes apoyan en el cuidado de las plantas y en la atención de cada finca. Para los meses de la cosecha, se llega a contratar hasta trescientas cincuenta personas exclusivas para la recolección del grano, el 90 por ciento de ellos vienen de Centroamérica. Durante tres meses viven incluso con sus dentro de las fincas cafetaleras, a todos se les proporciona hospedaje y alimentación durante la temporada de cosecha.

Recolectar el café es también una actividad familiar, no son pocas las familias que en la

época de la cosecha se trasladan a los cafetales para tratar de recolectar el mayor número de kilos. No es una tarea fácil tener que seleccionar de forma manual las cerezas que han alcanzado el punto de madurez óptimo, para luego realizar rondas, en momentos diferentes en busca de otras cerezas maduras; algunas familias llegan a recolectar hasta ochocientos kilos al día de café, para recibir una paga de \$1.5 pesos por kilo.

Producir un quintal de café oro, cuesta aproximadamente 120 dólares, de los cuales el 50 por ciento se gasta en mano de obra.

Martiniano tiene registrada su marca de Café “Martinianos Café”, con ella se ha ido abriendo paso en otro sector comercial, actualmente vende casi cuatrocientos kilos al mes de café tostado y molido a los estados de Tijuana, Puebla, Tabasco, Monterrey y Chiapas. También ha tenido acercamientos para distribuir su café en la cadena comercial OXXO.

El café no solo es su fuente de ingreso, es su vida, su familia, su trabajo, su sustento y un sueño hecho realidad; es imposible que se imagine un solo día sin el café.

