

## ¿Qué hay detrás del café orgánico?

by Jaime Alberto Coello Manuell - domingo, febrero 18, 2007

[https://vinculando.org/mercado/cafe\\_organico.html](https://vinculando.org/mercado/cafe_organico.html)

No podemos continuar contemplando el planeta en el cual vivimos como si fuese un tablero de ajedrez donde las personas mueven las cosas de un lado a otro. No podemos considerar al planeta como algo aislado del cosmos.

Ailton Krenak

*Coordinador de la Unión de Naciones Indias del Brasil*

*Audiencia pública de la Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo*

*Sao Paulo, Brasil, 29 de octubre de 1985.*

### A modo de introducción

En un mundo como el nuestro, lleno y vasto en recursos, sólo un pelmazo como el ser humano podría no pensar en la finitud de los mismos. La sola idea del fin del mundo ha causado comportamientos tan estrambóticos como cualquiera de las sectas milenaristas y finiseculares. Los modos de producción del *homo sapiens* han sido comparados con la reproducción caótica de los virus, esos entes a caballo entre lo animado y lo inanimado; y pareciera no entenderse: el Hombre está propiciando el final de la tierra; prueba de ello es el enorme agujero en la capa de ozono allende la antártica, el efecto invernadero y la consecuente elevación de la temperatura global; la inverosímil disminución en la variedad de seres vivos; la mengua de los bosques, selvas, manglares y arrecifes. El punto es que como especie hemos tardado harto tiempo en darnos cuenta de las repercusiones, no sólo de la contaminación que producimos, sino también del efecto dominó de la explotación de las materias primas y la generación de energía. Y aún no tenemos la más remota noción de las implicaciones del cultivo transgénico; en el caso del cafeto, existen investigaciones en curso donde se intenta modificar el código genético de la planta para evitar la producción de cafeína en el metabolismo de la mata. Si los aerosoles destruyeron la capa de ozono, ¿cuál será el resultado de injertar genes animales en el ADN de una planta?

En la década de 1970 se dio el *boom* del cultivo sin sombra y a pleno sol. Fue un lapso donde lo importante era el progreso, la modernidad, época de grandes líneas de producción, edificios rectangulares, altos y atestados de ventanales... un tiempo donde muchas hectáreas de bosque y selva se consumieron en la requema para plantar café. Las fincas se volvieron desiertos verdes: grandes extensiones de tierra donde los únicos organismos vivos eran cafetos de variedades híbridas o producto de ingeniería genética: catuaís y catimores, eran el último grito de la moda. Primero se retiraron los grandes mamíferos y reptiles; cuando las aves llegaron en su migración anual se encontraron ramas pero no alimento, vamos que las mismas plantas eran forzadas a producir más mediante fertilizaciones y caldos nutritivos, un poco como a las gallinas se les mantiene siempre despiertas y comiendo una mixtura de nutrientes, con el afán mantener sin interrupciones la producción de huevos; sólo algunos insectos y parásitos dañinos para la *coffea* pueden sobrevivir en esas condiciones.

De algún tiempo hacia acá se ha puesto de moda, junto a la noción de calidad, el concepto de sustentabilidad; difusamente definido y del cual hago esta propuesta de definición: una forma de realizar un proceso cuyas repercusiones en todos los ámbitos, han sido minimizadas, sin detrimento del negocio producto de la actividad. La caficultura a pleno sol, la de moda en los setentas, de ningún modo es sostenible por razones diversas: agotamiento y erosión del suelo, contaminación del agua, modificación drástica del medio ambiente. Uno de los

rasgos donde se puede medir la salud de un ecosistema está en su biodiversidad, la riqueza de las formas de vida que lo integran. No es un asunto menor la desigual relación entre la Ciudad y la Naturaleza. Cada vez existen menos lugares libres del dominio y control de los humanos. Los aún restantes han sido denominados por Organizaciones No Gubernamentales (ONG's) como Green Peace, Conservation International y Rain Forest Alliance, como *hot spot's*, manchas silvestres donde todavía existen especies mitad reales, mitad leyenda como quetzales, tapires, jaguares, monos araña...

## Sobre coincidencias y diferencias

El interés y el comercio del café orgánico nacen a partir de la incipiente industria del café de especialidad, desde los tiempos de Alfred Peet o Erna Knutsen, en ese afán por la búsqueda de cafés con atributos que los hicieran singulares, aunque estas virtudes no siempre estén en la taza. Pero también surge del lumpen campesinado productor del tercer mundo, enajenado de la posibilidad de adquirir fertilizante, herbicidas, abono químico o pesticidas; hace mucho se produce "natural"? en buena parte de la superficie mundial destinada a la producción de la rubiácea. Al la par de esta forzada toma de conciencia ambientalista, se originó el mercado de Comercio Justo, donde se intenta retribuir al productor una cantidad de dinero más equitativa; con el acento puesto en materia social. Para no pocas agencias certificadoras en materia de sustentabilidad éste es un rubro vital, pero no siempre se encuentran juntos los mercados orgánico y de comercio justo.

A decir de la Asociación Démeter (la actual certificadora de la legendaria Finca Irlanda, pionera de la producción orgánica y biodinámica), el origen de lo que nos atañe se remonta al año de 1924, cuando un par de grupos de campesinos alemanes se acercaron al Dr. Rudolf Steiner; su preocupación básica era la rápida disminución de la vitalidad en las cosechas y los animales. Después de mucha persuasión, Steiner presentó una serie de lecturas sobre *Agricultura*, allí se establecen los lineamientos generales de las distintas ofertas de nuestros días. El cultivo conocido como orgánico y el biodinámico aparecen, al mismo tiempo que la llamada "revolución verde"? y su inclinación por los fertilizantes y pesticidas sintéticos; podríamos interpretarlo como una reacción a la tendencia capitalista imperante en el campo. Pero sólo hasta varias décadas después gente como Albert Howard, Eve Balfour o Rachel Carson articularon esta forma de agricultura. La diferencia entre el cultivo biodinámico y el orgánico radica en que el primero tiene un acercamiento global a la finca, se la trata como un todo interconectado y se procura utilizar únicamente elementos del área de la finca para resolver los problemas y propiciar la productividad del cafetal; la finca se convierte así en un sistema autosuficiente al cual no penetran agentes del exterior con el consabido desajuste del ecosistema y de éste sólo saldrá café. En el segundo caso, el orgánico, cede a las presiones del mercado y la demanda y, aunque se sigue procurando la preservación del ecosistema, hay un fuerte intercambio de elementos entre el exterior y el interior, no sólo de café sino de material para el semillero; comida para los animales; quizá abono, donde tal vez se certifique, en la mayoría de los casos, el abono pero no el alimento de los animales del cual procede. Una serie de criterios algo menos ambiciosos en comparación con el caso biodinámico, mucho más estricto en el control y las ideas subyacentes, radicales e incendiarias para lo acostumbrado por el neoliberalismo global. Desdichadamente, podemos afirmar la preeminencia de la etiqueta de orgánico y que son bien pocas las fincas biodinámicas. Aunque esto no quiere decir que no se hayan ganado batallas o quienes sigan trabajando en ello; por ejemplo, en Dakar, Senegal, el periodista y activista ambiental Chido Makunike ha establecido el Centro Orgánico de Servicio para África (AOSC, por sus siglas en inglés), dependiente de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM, por sus siglas en inglés), una de las máximas autoridades mundiales en la materia; con la firme idea de poder contribuir mediante la entidad a cumplir, en la cuna de la civilización, con los objetivos del milenio en materia de desarrollo.

Existen también algunas otras etiquetas: el café bajo sombra, comprende desde una simple plantación de sol a la cual se le han agregado algunos árboles de mayor altura y diferente especie para formar un dosel y evitar el golpe directo de los rayos solares en las matas, lo cual es ya un avance importante puesto que un cafetal así poco a poco recobrará su biodiversidad, hasta una finca de cultivo completamente orgánico. En otras palabras, tanto el cultivo orgánico como el biodinámico son cultivos bajo sombra, pero también hay cafés bajo sombra convencionales, es

decir no orgánicos. Otra etiqueta más es la de amigable con las aves. Ésta necesita forzosamente el dosel de la sombra, pero de especies arbóreas particulares y propicias para la anidación y migración de aves, es muy probable su filiación, orgánica al menos, pero no indispensable. Después se multiplican las variedades: por la paz, por los gorilas, con donaciones a huérfanos, a la mejora de las condiciones sociales de los productores; inclusive, alguna vez me llegó un correo electrónico de un café cuyas ganancias beneficiarían a nada más y nada menos que ¡a los excombatientes de la contra nicaragüense! Tan tiernos ellos. Si tan sólo se entendiera bien el concepto de sustentabilidad...

## ONG's, certificadoras, empresas, cooperativas... y fauna variopinta

Cabe hacer una observación antes de continuar: ningún aromático con una de estas etiquetas, sin importar su certificación, presentan alguna particularidad discernible en el perfil de taza en ninguna preparación, es decir que ni el orgánico, ni el biodinámico, ni bajo sombra, ni amigable con alguien... ninguno por ser producido con esos cuidados adquiere algún matiz de sabor ni de nada distinto a lo producido por la altura, variedad de la planta, microclima, precipitación, suelo y demás factores conocidos. Es un asunto de confianza... ya veremos en quién.

Existen un sin número de agencias gubernamentales, internacionales y empresariales (algunas claramente transnacionales) dedicadas a certificar que las prácticas y procesos de producción se ajusten a los estándares particulares propios de cada una de ellas. Las instituciones tienen naturalezas distintas pero cada una de ellas cobra honorarios y viáticos por cada visita de los inspectores, para revisar y analizar si los pasos seguidos son los adecuados para el tipo de certificación ofrecida, así como por el uso en el empaque de algún sello proporcionado por la certificadora para garantizarle al consumidor la calidad del grano especificada en el sello. El estado de las cosas en materia de certificación ha generado ciertos malos entendidos porque existen muchísimos sellos; de calidad; origen; comercio justo; sustentabilidad; orgánico; amigable con las aves; biodinámico; de relación; por la reconstrucción de Rwanda. Tarde o temprano los empaques se llenan de un revoltijo de sellos, sólo un obstáculo a la hora de comprar una marca u otra, ir a tal o cual barra de café.

Desde otro ángulo se percibe una cierta bonanza, un poco sospechosa quizá, en las certificadoras; al menos sus *stands* en las exhibiciones anuales organizadas por la Asociación Americana de Cafés de Especialidad (SCAA, por sus siglas en inglés) son cada vez más espaciosos. Eso sí, erizados de *ministands* y en su interior algún productor vestido de paisano. Y sus criterios son cada vez más rígidos, al menos así nos comentaron en Finca Nueva Esperanza, ubicada en el municipio de La Concordia, Chiapas. Ramiro Clemente, administrador general de la finca nos lo contó: "En nuestra experiencia el proceso de certificación es cada vez más complicado, más difícil, las certificadoras sienten que algunos productores "*hacen cosas*"?, entonces cada vez buscan más detalles y menos criterio, debemos documentar todo, cada vez se cierran más. Del primer año a éste debo llevar un control muy laborioso de actividades rutinarias. Cada vez te permiten menos margen, buscan que de tu propio medioambiente emplees cosas para la producción, el detalle es que no siempre tienes la suerte de tener de todo dentro de la finca"?. Seguro habrá muchos *no certificados* o por no poder llevar los controles o no cubrir el costo y, si los hay, seguro serán quienes menos recursos tienen, para no variar.

Irónicamente, el negocio de certificar se va pareciendo cada vez más al del comercio mundial del café tostado y soluble. Las grandes certificadoras siguen creciendo y fusionándose unas con otras, conquistando porciones cada vez más grandes del discreto tres por ciento que ocupa el café orgánico en el mercado global y dejando márgenes más estrechos a los pequeños e independientes sellos locales. Para nadie debiera ser secreto que entre Sara Lee, Kraft, Nestlé y Procter & Gamble se reparten más del ochenta y cinco por ciento del comercio de café tostado, molido, soluble y descafeinado.

A esta cuarteta de gigantes, la ONG Oxfam International les hizo un llamado al principio de la crisis para sumarse a un esfuerzo multilateral para revertir la catástrofe humanitaria en que devendría... entonces, sólo Nestlé dijo que lo consideraría. Hoy en día, el portal de Nestlé no tiene registrados productos ni provenientes del comercio justo ni de producción orgánica; Procter & Gamble, dueños de las marcas estadounidenses Folgers y Millstone Coffee, es bombardeada desde internet por ecologistas con denuncias y promoviendo boicots en su contra por crueldad animal. Kraft, por su parte, lanzó en otoño de 2005 una marca relacionada con el desarrollo sostenible llamada Kenco, cuyos granos procedentes de América Latina son de fincas certificadas por Rain Forest Alliance, una ONG con buena credibilidad, cuyas acciones han salvado muchas hectáreas de bosque y selva en todo el continente. Por último, Sara Lee anunció su alianza con Fundación Utz Kapeh; ésta, cuyos cuarteles generales están en Holanda, fue establecida en conjunto por tostadores, productores, y ONG's con el propósito de proveer mecanismos transparentes y creíbles para facilitarle a las compañías de café convencional una vía para contribuir a la sustentabilidad en la producción. La fundación emite año con año un código de conducta, revisado y eventualmente modificado, donde establece un conjunto de estándares concernientes a prácticas sociales, económicas y ecológicas, las cuales se compromete a seguir fielmente aquel productor deseoso de contar con el sello Utz Kapeh; a cambio de auxilio en la comercialización y favorecer las condiciones para un precio más justo. De hecho, conscientes del caos generado por la variedad de sellos y certificaciones proponen su código de conducta y por tanto, su sello, como unificador del resto. El problema es que, con frecuencia, el método tiene un cierto tufillo fascista y sectario...

El titán de las cafeterías, *Starbuck's*, ha implementado una metodología para la compra del grano enfocada hacia la sustentabilidad: C.A.F.E. Practices; desarrollada en conjunto con Conservation International e implementada por primera vez en la zona de Jaltenango, Chiapas (específicamente los municipios de Ángel Albino Corzo y La Concordia). El aromático de la región se comercializa en los puntos de venta como *México Shade Grown* y en algunas otras variedades de granos orgánicos. El proyecto surge de Conservation International como un intento para detener la intrusión de comunidades en la reserva de la Biosfera El Triunfo, en lo más alto de la Sierra Madre Chiapaneca; la idea es crear y consolidar una zona de amortiguamiento a los lados de la reserva para cerrarle el paso a otra posible intrusión humana. El proyecto forma parte de uno más ambicioso que consiste en crear un corredor de reserva natural desde Alaska, en Estados Unidos, hasta Chile, en la punta sur del continente. Esto facilitaría la migración de aves, insectos, crearía condiciones para la recuperación de especies con grandes necesidades de espacio como el jaguar y los perezosos, o con poca tolerancia a la vecindad del ser humano como el quetzal.

Otros dos actores importantes en el segmento de mercado relativo al orgánico y todos los relacionados (ver arriba) son las ONG's y las cooperativas. Ambas pueden funcionar bien pero también son focos de alerta por su reflejo de problemas sociales, represión o, inclusive algún tipo de colonización. Para muestra, basta un botón: "es una corporación, una gran empresa estadounidense llamada Chemonics, que trabaja bajo el esquema de una ONG?", en la opinión del periodista Luis Gómez, quien en un par de notas sobre el conflicto en Perú con la Confederación Nacional de Productores de Hoja de Coca, integrada por indígenas y campesinos; él establece serias declaraciones en su contra: "Guillén<sup>[1]</sup>, en una entrevista publicada el 7 de diciembre pasado en el diario peruano Ojo, acusó a Chemonics, entre otras cosas, de defraudar a los campesinos que aceptaban la erradicación de coca compensada (esto es, por algún dinero). Dijo que la Comisión Nacional para el Desarrollo y la Vida sin Drogas (Devida) y Chemonics, actual operadora del proyecto de "desarrollo alternativo" en Perú, "ofrecen a los agricultores 180 dólares para que erradiquen, pero una vez que eliminan sus plantaciones, les dan sólo un adelanto de 126 soles [poco menos de 49 dólares] nada más y no cumplen con las obras que prometen". ¿Quién diablos es Chemonics? Por el tamaño de sus operaciones y de su red de trabajo mundial, podemos decir que una empresa grande... por las currículas de sus directivos, pues una fuente de empleo para varios ex funcionarios de alto rango de USAID, la famosa agencia de cooperación estadounidense... ¿Y será por las buenas relaciones que tiene la gente de Chemonics por lo que varios gobiernos estadounidenses le han dado a ganar poco más de 414 millones de dólares entre 1990 y 2002? ¿O tendrán tan buenos resultados en su trabajo que por eso el gobierno de George W. Bush les ha dado contratos en Iraq y Afganistán, entre 2002 y el 18 de diciembre de 2003, por más de 167 millones de dólares?

"Como ejemplos de su trabajo, Chemonics reestructuró la deuda interna en Ecuador; ayudó a concesionar el servicio de agua potable en una ciudad colombiana a la multinacional Vivendi; trabaja en programas de reforestación en Bolivia y, justamente en este país, ha trabajado en programas de desarrollo económico con los productores de café en Yungas, provocando varios conflictos internos con los demás sectores campesinos (especialmente con los coccaleros yungueños)." [2] Interesante si consideramos la importante participación de Chemonics en el Centro y Sur de América.

Aquí en México tenemos el ominoso caso de Noel Pável González González, estudiante de Antropología Social en la Escuela Nacional de Antropología y de Estudios Latinoamericanos en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México, quien fuera voluntario en la cooperativa zapatista productora de café orgánico llamada Smaliyel [3], ubicada en la primera zona abierta a los periodistas en 1994, El Caracol, conocida como Resistencia hacia un nuevo amanecer. Este joven de veintipocos años apareció brutalmente asesinado el sábado 24 de abril del 2004. Su cuerpo, colgado de una cruz de madera de tres metros de alto, allende el Pico del Águila, en el cerro del Ajusco, en el sur de la *Ciudad de la Esperanza*, después de haber desaparecido desde el diecinueve del mismo mes. Según informes forenses, Pável murió tras ser violado, torturado y recibir fuertes golpes, que le causaron entre otras lesiones, fractura del cráneo. El homicidio se atribuye a un grupo porril de filiación ultraderechista; de hecho, el 27 y 28 de abril, compañeros de Pável, tanto de la UNAM como de Smaliyel, recibieron un correo electrónico que decía lo siguiente: "En contra de esos pinches zapatistas. O se alejan o sigue Apocalipsis. Los del café, los de las ridículas caravanas, [el nombre de varios estudiantes que por obvias razones no se reproducen]. Sigán de pinches zapatistas y ya verán. Sin remitente, falta el vídeo."? En el remitente del correo aparecía la referencia al "Yunque"?, conocida organización de la más reaccionaria ultraderecha y que se encuentra enquistado en el seno del poder federal mexicano. La PGR echó tierra sobre el asunto avalando el suicidio. Complicadas formas de suicidarse se ven en el país...

## **Cifras, ¿será negocio o ética?**

La superficie cultivada de forma orgánica total en el planeta ronda las 26 millones de hectáreas e incluye un espectro amplio de productos del campo. México es pionero en este tipo de mercados y hay nombres de marcas, sellos y cooperativas entrañablemente ligados a los primeros pasos en este rubro, Finca Irlanda y UCIIRI son buenos ejemplos; de hecho nuestro país solía ser primer exportador mundial en el ramo, pero ya no. En las estadísticas publicadas por la Organización Internacional del Café correspondientes a las exportaciones mundiales de café orgánico del año 2004, muestran un total de 596,389 sacos comercializados, 99.7% de estos en forma de café verde y un 99.5% de arábica. El primer exportador es Perú, cuya aportación de 306,667 sacos corresponde al 51.42% del total general; Etiopía en segundo puesto con 85,445 sacos; y hasta el tercer puesto, México con 82,109 sacos.

También es cierto que el ámbito del grano orgánico es un nicho dinámico en el cual hay oportunidades y con un poco de creatividad el productor puede agregar valor a su producto mediante la explotación de la labor de cuidado de la naturaleza, de las especies conservadas, de las mejoras sociales conquistadas en las comunidades productoras; buenos ejemplos de ellos son la marca Café Orgánico Fértil, el Café La Selva y la Finca Nueva Esperanza. Ramiro Clemente, de Finca Nueva Esperanza, nos platicó algunas particularidades de la producción de café orgánico: "Hay cosas básicas, por ejemplo no se puede decir fertilización, se dice abono, abonar la planta. Y para abonar se necesitan compostas [4]. Nosotros lo hemos probado en varias partes de la finca, nada más que requiere muchísimo cuidado y necesitas gente de tiempo completo, como tienen en Finca Irlanda; ahora, durante la crisis uno se ve obligado a recortar cosas y la cantidad de composta que se hace no nos alcanza más que para el 10% de la finca. Lo único por hacer para fomentar una buena cosecha son los llamados 'trabajos culturales': la buena poda; el deshije; regular el dosel de sombra y no dejar de sembrar cada año, para mantener joven el cafetal y no declinen las hojas de las plantas y por lo tanto, la cosecha.

"En nuestro caso nosotros no fuimos quienes pagamos la totalidad de la certificación, debido a la calidad del grano y los compromisos comerciales con AMSA, entre ambos cubrimos los gastos. Mira, con el café orgánico influye muchísimo quién te lo comercializa, que lo sepa explotar para obtener un buen sobre precio, que aprovechen las cualidades del grano, ahí está la disparidad en precios, se logra mediante las certificaciones, la marca, el origen, pero quien puede utilizar estas herramientas, en realidad, es el comercializador."? Puntualizó.

Para terminar presento un par de opiniones sobre el café orgánico de productores del sistema convencional, la primera es de los hermanos Moisés Ceja, Alfredo y Amín, quienes son dueños de Finca Montegrande:

Jaime.- ¿Ustedes hacen orgánico?

Alfredo.- No, para nada.

Amín.- No no, no.

Jaime.- ¿Por qué?

Amín.- Yo... a mi punto de vista no es un negocio rentable. O sea, a mí me cuesta tal vez producir lo mismo por hectárea en los dos sistemas, sin contar el corte del café, ¿sí? Yo durante todo el año debo mantener con una cantidad de pesos cada hectárea para que llegue al final y siga cosechándose el grano. A lo mejor hasta es un poco más caro el orgánico. Pero en el orgánico voy a cortar quince quintales y en el tradicional, bien trabajado, le voy a sacar unos treinta o cuarenta quintales en promedio... Entonces cuando los precios estaban muy bajos valía la pena porque el sobre precio era muy bueno, pero ya cuando se voltea el mercado no se eleva más el sobre precio y vas a seguir produciendo bajo; lo que yo sé es que con el modelo de producción orgánico lo más que se le llega a sacar a una hectárea son veinte quintales y eso, sólo quienes son muy eficientes. Nosotros hemos tenido, con el método tradicional, en algunas zonas de la finca más de sesenta quintales; hemos tenido cosechas con promedios de arriba de cincuenta quintales y en promedio son de cuarenta quintales. Aparte el tipo de matas que tenemos, de alto rendimiento como el caturra y los catuaís amarillo y rojo es difícil llevarlas con el sistema orgánico, porque no te van a rendir lo que deberían.

Alfredo.- También hay un poco de trampa en los cafés orgánicos, hay que certificar. Y lo que realmente se certifica es la finca. En la taza tú no te vas a dar cuenta si es orgánico o no lo es. Hay muchísima trampa en el café orgánico, hay quien vende su café como orgánico y no lo es. Ahora, con los precios de la crisis la mayoría de los cafés se volvieron orgánicos, a fuerza.

Y al final, el broche de oro, las opiniones de Hipólito Antanasio Miranda, don Polo, presidente del Consejo de Administración de la Cooperativa de Productores de la Sierra Mexicana S.C. de R.L., mejor conocida como Café Las Truchas:

Jaime.- ¿Cómo ve usted el asunto del orgánico?

Don Polo.- Pues... yo, aquí como productor, en el campo, no entiendo cómo puedo producir un producto orgánico si no me lo pagan. Si yo dejo mis fincas, no les echo abono, yo no tendría finca más que, no sé, uno o dos años... Se muere. Otra, si no echo abono, las plantas que ves con hoja van a florear bonito, van a dar café; pero para octubre, para cuando esté madurando tendría todas las matas secas, deshojándose, el café no se madura... Posiblemente mantenga yo esa planta con abono de gallina o de bestia, pero no puedo mantener así la finca. Una matita cualquiera me da ocho, diez kilos, si le quito su abono químico va a bajar a tres, a dos. Entonces, que me dé ocho kilos de a tres pesos, veinticuatro pesos tendría yo. Si a esta mata no le echo abono me va a dar tres kilos, necesitan pagarme el café de a ocho pesos; ahora, te dicen ¿es orgánico? Te lo voy a pagar de a cinco pesos... ¿Tres kilos? Ton's van a ser quince pesos, no gracias mejor me sigo como voy; y así es en todo, yo la verdad no entiendo, como

productor en el campo y todo eso, como inversor en el campo, no me arriesgaría.

Jaime.- ¿Se puede perder todo?

Don Polo.- No se puede, se va, se pierde, es un albur perdido. Luego dicen, el café orgánico vale mucho. Pongamos que el quintal está a mil pesos, te lo van a pagar a mil quinientos. Pero el café orgánico, en una finca, nacional, con sombra, sin abono, pues en una hectárea vas a venir a traer tres quintales, cuatro quintales, ¿A mil quinientos? Son seis mil pesos, ¿Cómo vas a subsistir con seis mil pesos todo el año? Mejor tener de éste, tengo una hectárea, pero le voy a sacar cuarenta quintales. Entonces para tener tu finca así, de orgánico necesitas que el quintal te lo paguen a cinco mil pesos, entonces sí. En el caso de los funcionarios de Agricultura, ¿Antonio Ruiz<sup>[5]</sup>? Pasan a exponer, porque nosotros somos los campesinos y ellos pasan a exponer ahí algunas mecánicas que ellos consideran para que dizque empresas o nosotros ahí en el campo podamos subsistir a estas crisis. Entonces, una de sus propuestas variadas en teorías, vamos a decir chinas, hindúes o de quién sabe dónde, que esas empresas están teniendo mucho auge, según esto, que era un modelo a seguir. Entonces el modelo era, si vamos a tener nuestra granja, sabes que ahora están teniendo más auge las empresas que casi no contratan gente, que ponen a trabajar a la familia, trabajas tú, trabaja tu esposa, trabaja tu hijo, trabaja tu nieto, de esa forma subsistes a estas crisis de competencia y todo eso, según que son modelos asiáticos, está bien, ¿verdad? Está bien, yo conozco modelos en mi tierra que han hecho mucho dinero así... El niño ya tiene ocho años, a ver m'hijo ya sabes chapear, vente, ya sabes cortar, vente m'hijo y seguimos sembrando café y sí la hacemos no pago ni un kilo de corte, el niño va y él lo corta. Entonces yo sí me paré y le dije, esos modelos... ¿Cómo me vas a orillar a mí a que saque a mi hija de la escuela para que mi economía se levante? Es una forma muy mezquina de pensar... Le digo: conozco gente que ha seguido esos modelos en mi tierra ¿y sus hijos? Ahí se quedaron, o sea, no son nada, no progresaron, no saben escribir... Entonces, cómo es posible que implementemos ese tipo de modelos y además el gobierno te diga hazlo.

## Notas

<sup>[1]</sup> Se refiere a la dirigente cocalera Marisela Guillén, muy activa en el conflicto de 2005 en los valles de Apurímac-Ene y Monzón entre la Confederación Nacional de Productores de Hoja de Coca con el gobierno de Alejandro Toledo, en Perú (primer productor mundial de café orgánico).

<sup>[2]</sup> Las notas periodísticas pueden ser consultadas en la dirección [www.narconews.com](http://www.narconews.com) portal de periodismo independiente dedicado a cubrir la información sobre narcotráfico y problemas sociales.

<sup>[3]</sup> La Cooperativa Smaliyel (Esperanza, en tzeltal) de las comunidades autónomas indígenas del EZLN nace en 1999 y se localiza en la zona de Montes Azules, Chiapas; trabajan en la comercialización autónoma de sus productos orgánicos: café, miel y artesanía; cuenta con una cafetería-internet en la Ciudad de México para la comercialización directa de sus productos.

<sup>[4]</sup> La composta es un abono obtenido a partir de materias orgánicas derivadas del beneficiado del café y de algunos otros productos orgánicos mediante fermentación. Se prepara con pulpa y mucílago del café, roca fosfórica, platanillo, leguminosas y eventualmente se le pueden agregar ajo y purinas (excremento y orines de origen animal). La idea es que el abono obtenido sea rico en nitrógeno, fósforo y potasio.