

**REPORTE DE ACTIVIDADES:  
VIVEROS DE CAFÉ EN LA COOPERATIVA YENI NAVAN S.  
de R.P. de RL. DE OAXACA**

**Proyecto No. 319069  
“Resiliencia y estabilidad socioecológica de la nueva  
cafecultura mexicana bajo sombra: hacia nuevos  
paradigmas”**

Técnico:  
Bertha Rivera Lona

Revisores:  
Dra. Alma Delia Palacios Reyes  
Dr. Martín Alejandro Bolaños González

Texcoco, Estado de México a 11 de octubre del 2024

## **Introducción.**

El café es un cultivo estratégico para miles de campesinos e indígenas del sureste de México, cuya subsistencia depende principalmente de esta actividad. La superficie cultivada de café a nivel nacional comprende 710,431 hectáreas (Vázquez-López et al., 2022), en donde Oaxaca se encuentra dentro de los principales estados productores, junto con Chiapas, Veracruz y Puebla (SADER, 2022). Tradicionalmente el café mexicano ha sido cultivado en policultivos tradicionales y comerciales, lo cual ha contribuido a salvaguardar la biodiversidad y un medio ambiente sano, así como a fortalecer a la seguridad alimentaria de miles de familias de pequeñas/os cafeticultores en todo México.

A finales de los 80's, ante la desaparición del Instituto Mexicano del Café y la crisis internacional de los precios del café, miles de cafeticultores mexicanos comenzaron a organizarse a través de cooperativas, con el propósito de superar los desafíos económicos mediante la producción de café orgánico y su exportación bajo esquemas de comercio justo.

Yeni Navan, Sociedad de Producción Rural de Responsabilidad Limitada, es una de estas cooperativas de pequeñas y pequeños productores de café ubicados en regiones diversas del estado de Oaxaca. Esta organización fue fundada en 1992 con el propósito de comercializar su café orgánico a precios justos en el mercado internacional. Al inicio comenzaron con 8 comunidades, hasta llegar a 15, con una membresía aproximada de 950 cafeicultores/as, lo que representaba una superficie de 450 hectáreas. Actualmente Yeni Navan cuenta con 540 hectáreas, está integrada por 485 cafeticultoras/es, (40% mujeres y 60% hombres), distribuidos en 28 comunidades, dentro de diferentes regiones de Oaxaca: Mixe, Mixteca, Costa, Sierra Juárez y Cañada.

De acuerdo con los datos generados en las entrevistas realizadas con socios y socias de esta cooperativa durante los meses de septiembre y octubre del 2024, la cafecultura oaxaqueña continúa enfrentando diversos desafíos climáticos, económicos y sociales, que ponen en riesgo su continuidad, debido a las prolongadas sequías que afectan la producción, las crisis cíclicas y recurrentes de los precios del café, la falta de mano obra y el desinterés de los jóvenes por la agricultura como un estilo de vida que cumpla con sus expectativas.

Con base en lo expuesto, se presentan los resultados obtenidos en campo, respecto a las estrategias implementadas por las y los cafeticultores, para enfrentar y superar las principales dificultades del sector cafetalero. Se pone énfasis especial en la importancia de los almácigos, como una actividad fundamental que les permite renovar sus cafetales, garantizando una buena producción y la obtención de ingresos suficientes. Estos resultados dependen en buena medida del manejo que realicen, las cualidades de las variedades que siembran, el manejo de sombra, el porcentaje de sobrevivencia, los costos asociados y otros factores clave que inician desde el semillero.

## Almácigos

A partir del 2020 las y los socios de Yeni Navan S.P. de R.L. realizan sus semilleros y almácigos de manera individual, pues sienten que así es más fácil, en comparación con un solo vivero administrado por la cooperativa, que al concentrar todas las plántulas en un solo lugar, incrementa los costos productivos y logísticos, sobre todo considerando la lejanía entre las comunidades donde viven las/os socios, y las oficinas centrales de la organización que se localiza en la ciudad de Oaxaca. De hecho, durante el ciclo productivo 2014/2015, en plena pandemia de la roya del café árabe (*Hemileia vastatrix*), implementaron un vivero a nivel cooperativa, en donde se produjeron las nuevas variedades que el gobierno impulsó para renovar los cafetales con variedades mejoradas y tolerantes a esta enfermedad. Pero finalmente decidieron que cada quien lo hiciera por su cuenta, para evitar costos de traslado y asegurarse la calidad y viabilidad de las plantas.

### 1. Región Mixteca.

#### *Almácigos familiares*

Los semilleros y los almácigos son un trabajo que generalmente se hace en familia, aunque excepcionalmente se puede contratar a un mozo para que apoye en algunas actividades específicas. La forma de manejarlo es variable, pues esto depende de las características y condiciones de la familia, es decir, si se trata de una familia joven en donde los hijos aún viven con sus padres, o si es una familia donde los padres ya son mayores y los hijos ya se fueron del hogar o la comunidad. También hay diferencias cuando el almácigo lo trabajan solo las mujeres o solo los hombres, pues las primeras siempre procuran tener otras flores y plantas adicionales al café, como cuna de moises, tulipanes, savila, chiles -piquín, costeño, morrongo- jitomate, epazote, yerba santa y palmilla. Mientras que los hombres se enfocan en producir únicamente matas de café.

#### *Principales problemáticas*

Este 2024 una de las mayores dificultades que vivieron las y los cafeticultores de esta región fue la prolongada sequía que duró casi nueve meses, de finales de octubre del 2023 a finales de julio del 2024 cuando comenzaron a caer las primeras lluvias, lo cual afectó la sobrevivencia de las matas de café sembradas. Según una de las entrevistadas, en su cafetal se les secaron aproximadamente 400 matas, las cuales tendrá que renovar para el próximo ciclo de lluvias en 2025.

Además de la escasez de agua, otros factores importantes a considerar en los viveros, son los costos productivos y el tiempo. Los fletes es donde más le invierten, pues necesitan pagar para hacerse de los materiales que requiere su vivero (arena y tierra negra), así como para trasladar las plántulas a sus parcelas y sembrarlas, una vez que alcanzan su tamaño ideal. Al ser productoras/es orgánicas, también deben preparar abonos orgánicos como el bocashi, composta o lombricomposta, para proveer los nutrientes necesarios a la plántula, lo cual les implica más trabajo y tiempo, pues hay que conseguir la semilla (sea del cafetal o certificadas) poner el semillero, regarlo, transplantarlo en bolsas, regarlas, cuidarlo de las plagas, y esperar el año para poder sembrarlos, y luego esperar tres años más para su primer cosecha. Según lo expresado por los entrevistados, tienen que esperar mucho tiempo para recuperar lo invertido.

### *Selección de variedades*

Respecto a los criterios que las y los cafecultores consideran importante para seleccionar las semillas o variedades a reproducir en sus almácigos, es la calidad en taza, la tolerancia a la roya y la productividad. En este sentido, han optado por Geisha, Marsellesa y Typica, este último, lo han rescatado de sus propias parcelas, tomando las semillas que sobrevivieron a la roya, pues además de ser una variedad de buena calidad, también son plantas que ya están adaptadas a las condiciones ambientales de esta región.

Cabe señalar que las y los cafecultores reconocen que la altitud de las parcelas es un elemento que les ha ayudado a definir dónde sembrar las diferentes variedades, por ejemplo, el Typica, lo siembran y se reproduce más fácilmente en las áreas más altas y frías, ya que la baja temperatura les sirve para evitar la proliferación de la roya. Mientras que el Marsellesa lo cultivan en las partes más bajas y más calientes, aprovechando su tolerancia a este hongo (*Hemileia vastatrix*). Si bien la Marsellesa y la Geisha tienen cierta tolerancia a la roya y son variedades de alto rendimiento, las y los cafecultores distinguen a la Geisha por producir granos más grandes y alcanzar mejores puntajes en taza.

### *Sombra en los cafetales*

El porcentaje de sombra que mantienen en su parcelas puede variar entre el 50 y 60%, dependiendo de las variedades que tengan sembradas en sus cafetales, pues hay variedades que necesitan más sombra como el Typica o menos sombra como el Marsellesa. Otro elemento que puede cambiar la cantidad de sombra en los cafetales, depende de la ubicación de la parcela, es decir, si es un cafetal localizado del “lado sombra” o del “lado sol”, considerando donde se encuentre el oriente y el poniente del cafetal.

Las socias y socios de Yeni Navan, mencionaron que la sombra es un factor importante en la producción de sus cafetales, pues si no es bien manejada, puede afectar o perjudicar su producción. De ahí la importancia de mantener un equilibrio entre la cantidad de árboles y el tipo de árboles que tienen en su cafetales. Por ejemplo, es importante tener árboles “aboneros” de los que sueltan sus hojas continuamente, favoreciendo la humedad, la fertilidad y la generación de microorganismos en el suelo, pues ayudan la nutrición de los cafetales, y si se quita la sombra, las plantas se dejan directamente expuestas a las inclemencias del sol, al aire y la lluvia.

Aquí en la mixteca, las y los cafecultores acostumbran a sembrar viveros de árboles que benefician sus cafetales, sobre todo los que tienen vaina y le ayudan al café a crecer mejor. Estos árboles, junto con otros frutales, los siembran en bolsa y después de un año -aproximadamente- van y los siembran en donde el cafetal lo necesite. Algunos de los árboles más comunes que se encuentran en los cafetales son la naranja, las limas y los limones -en la parte alta-, pimienta y cacao -en partes bajas-, parotas, roble rojo, plátanos, encino, madronios, tuité y tiutus (por sus flores para las abejas), en donde crezcan.

### *Sembrando vida*

Durante las entrevistas se les preguntó a las y los cafecultores sobre el impacto del programa Sembrando Vida, considerando que durante los últimos 6 años promovió el establecimiento de viveros para renovar los cafetales, así como la reforestación de las parcelas. El objetivo de la pregunta

consistió en valorar si las y los cafecultores perciben alguna diferencia o impacto en los almácigos y los cafetales trabajados dentro de este programa, en comparación con los cafetales que no fueron beneficiados.

Como era de esperarse, las respuestas son divergentes pues se trata de regiones muy diversas, que dependen de elementos geográficos, socioculturales y políticos que inciden en el desarrollo de dicho programa, por ejemplo, los conocimientos, experiencia y responsabilidad de los técnicos que lo operaban en territorio, así como el compromiso o interés de los productores por trabajar su cafetal.

De acuerdo con lo compartido en una entrevista, la persona comentó: “No voy hablar mal, ni bien. Depende mucho de la persona, conozco a algunos que mis respetos, tiene un trabajo que habla y los respalda. Pero hay quienes no, porque nomás tienen el programa pero no trabajan su cafetal, nomás buscan el apoyo”. También hubo otros señalamientos respecto a fallas en la reforestación de árboles frutales como el aguacate y la guanábana, que no son aptos para la altitud, humedad, u orografía, en donde se sembraron, lo cual impactó en su sobrevivencia.

## **2. Región Costa**

### *Almácigos familiares*

Trabajar los semilleros y los almácigos de café a nivel familiar, les ha servido para garantizar la calidad de las matas de café que siembran, pues son los mismos cafecultores quienes seleccionan las semillas de sus propias parcelas y las reproducen. Esto lo han hecho así desde hace aproximadamente 2 años, con las cosechas que han obtenido de las plantas que recibieron por parte de la organización en el ciclo productivo 2017-2018, que en su mayoría eran catimores y sarchimores como el Marsellesa.

Otra de las ventajas de tener su vivero en casa, es que pueden verlo y cuidarlo todos los días, sin necesidad de trasladarse a su cafetal u otra parte de la comunidad. El hecho de tenerlo cerca les permite observar cómo va su desarrollo y estar al pendiente de lo que necesita (agua, deshierbe, fertilizante, etc.).

A nivel comunitario han tratado de hacer viveros colectivos, pero la experiencia les ha enseñado que no todos tienen el mismo nivel de responsabilidad y compromiso, pues a veces unos sí trabajan y otros no, y eso afecta el crecimiento y desarrollo de las plantitas. Además, según lo mencionado por un entrevistado “cuando es de uno, pues se cuida más” es decir, le ponen más atención porque se trata de plantas propias que si no cuidan bien, les afectará su producción.

En esta región también se observó que cuando las mujeres atienden el almácigo, aprovechan el tiempo y el espacio para sembrar otras plantitas como el chile habanero, epazote, papaya, flores, hierba buena, ruda, tomillo, tepiche, albahaca, papaloquelite, té de limón y otras plantas que se da en la zona y normalmente los usan para el autoconsumo.

### *Principales problemáticas*

El agua es un elemento preponderante en algunas de las comunidades de esta región, debido a su escasez. De acuerdo con lo señalado en una de las entrevistas, el agua se usa racionalmente y tienen

que cuidarla para el riego de sus viveros, ya que solo tienen acceso a agua entubada que nace en el cerro, y cuando usan “muchacha” los vecinos se enojan y reclaman.

Por otro lado, han tenido experiencias negativas en la compra de plantas, que supuestamente son de semillas certificadas, pero al momento de sembrarlas no se adaptan y mueren. Asimismo, las/os entrevistados mencionaron que los almácigos les demanda mucho trabajo porque hay que componer la tierra, acarrear el abono (estiercol), mezclar con arena, rellenar las bolsas y regarlos. Además de preparar el abono orgánico como el bocashi, la composta y un líquido que usan como foliar.

De todas las entrevistas, ninguno/a tienen montos aproximados sobre los costos de instalación y producción de sus viveros familiares, pero sí saben que para contratar un mozo que les ayude a trabajar, deben de pagar al menos 500 pesos el jornal, pues no hay quien trabaje por menos, ante lo cual prefieren hacerlo ellos/as y gastar ese dinero en otras necesidades más importantes como pagar el costo de los fletes para llevar sus plantas a sus parcelas y sembrarlas.

Generalmente tienen viveros de 300, 500, 700 o hasta mil plantas por año. Según lo que puedan invertir, conforme lo que obtengan por su cosecha. Normalmente renuevan un promedio de quinientas plantas cada año en una superficie aproximada de 2500 metros, considerando los recursos económicos que tengan para invertirlo. Existen familias que ya terminaron de renovar su parcela, mientras que otras les falta la mitad o poco menos. Esto depende de la densidad productiva que manejen en su cafetal, así como el grado de afectación por roya en el 2015-2016, pues según lo compartido por alguno de los entrevistados, el año pasado cosechó 500 kilos de café, ya que ahorita la mayor parte de su cafetal son puras plantillas. Mientras que antes de la roya llegaron a cosechar hasta 3 toneladas en la misma superficie.

### *Selección de variedades*

Lo más importante al momento de decidir qué variedad sembrar es la resistencia contra la roya, entre ellas, la Marsellesa, pues fue la variedad que la cooperativa les repartió después de la afectación de esta enfermedad. Otro criterio relevante es la calidad, pues el café que producen debe alcanzar la calidad de exportación, aunque cabe mencionar que algunos cafecultores están inconformes con los precios que les pagan la cooperativa por sus productos, pues según lo compartido en una entrevista “a veces los coyotes nos pagan mejor que la organización” lo cual los desconcierta y les hace cuestionarse si vale la pena continuar trabajando con la cooperativa.

El Borbón es una variedad que les interesa rescatar en la región y están trabajando para conservar las matas que sobrevivieron a la roya, pues reconocen su calidad, aunque sea una variedad que les demande más trabajo y atención, al tener que ser más cuidadosos con la sombra que le ayuda a crecer más fuerte y abonar el suelo.

Algunos de los productores también están dispuestos a probar y experimentar con otras semillas, siempre y cuando sean certificadas. Dos cualidades que les interesa explorar es el tiempo de vida productiva y el rendimiento. Actualmente están midiendo cuántos años dura la variedad Marsellesa con buena producción, pues según lo que les dijeron, debe durarles al menos 10 años. También han probado con el Caturra pero no les gustó porque entre más años tiene la planta, el grano va disminuyendo de tamaño.

### *Sombra en los cafetales*

El manejo de la sombra depende de la planta de café que sembraron, saben que un Borbón ocupa más sombra que un Marsellesa y en consecuencia tienen un manejo diferenciado, aunque no deciden qué sembrar en función de la sombra, sino en función de la calidad del café. Por ejemplo, el entrevistado mencionó que donde sembró Marsellesa lo combinó con sombra de plátano porque esta variedad requiere más sol para producir adecuadamente.

De acuerdo con los datos generados en las entrevistas, las y los cafeticultores de esta región no establecen viveros de árboles de sombra para su cafetal, sino que mantienen los que nacen solos en el cafetal o que ya tenía desde antes, como el Macuil y el Guajinicuil. También tienen árboles frutales de aguacate, naranja, mamey, guanábana, papaya, limón e higo. A la fecha no tienen árboles maderables, aunque ya han sembrado anteriormente especies como el cedro y el zopilote, pero todos se secaron porque necesitaban más agua. De hecho, han intentado sembrar cacao, el cual tampoco ha sobrevivido por las condiciones de sequía.

Al ser productores/as orgánicos/as valoran y cuidan la naturaleza porque están conscientes de que esto les da salud, al no aplicar ningún tipo de químico en sus cafetales que les pueda enfermar. De acuerdo con lo señalado en una entrevista, “Nosotros no tiramos los árboles porque a nosotros nos interesa la vegetación porque es parte de nuestra salud también y cuidamos el medio ambiente... Tenemos buena calidad porque somos orgánicos, nos tomamos nuestro propio café, cada año apartamos para el autoconsumo y regalarles a otros familiares para que no tomen otros cafés contaminados con químicos”.

### *Sembrando vida*

En las comunidades donde se realizaron las entrevistas, ninguna fue beneficiaria del programa Sembrando Vida, por lo que, desconocen cuál ha sido el impacto de este programa en los cafetales.

## **3. Región Sierra Juárez**

### *Almácigos familiares*

Para las y los cafeticultores de esta región, tener los almácigos en casa les permite cuidar las semillas y las plántulas todos los días. Generalmente en su casa tienen todo lo que necesitan para atenderlos bien, y no tienen que trasladarse a ningún sitio para obtener agua, deshierbar o realizar cualquier otra actividad que requiere esta etapa productiva de sus cafetos.

Cabe mencionar que en esta región, intentaron hacer un vivero comunitario, pero les dificultó mucho el acarreo, la selección del mejor lugar para todos porque a unos les quedaba cerca y a otros lejos de sus parcelas. Aunado a que los responsables de trabajar el vivero no le dieron la atención necesaria y las plantillas no alcanzaron la calidad que la mayoría quería y esperaba. Por lo que, la gran mayoría considera que lo más viable, práctico y fácil es tener sus viveros de manera individual. Al respecto, uno de los entrevistados mencionó que tener su cafetal en casa les proporciona autonomía, pues no

depende de otras personas, dependencias de gobierno u otras organizaciones, sino que cada uno se hace responsable de su propia planta y eso les da independencia en el manejo de sus tiempos.

### *Principales problemáticas*

De acuerdo con lo compartido en las entrevistas, el mayor problema que tienen es la falta de mano de obra, pues ya nadie quiere trabajar el cafetal o el almácigo para darle su mantenimiento. Todos buscan otros trabajos donde les paguen más y trabajen menos. La gran mayoría emigra a Estados Unidos, o se dedica a la construcción. Y quienes sí están disponibles para trabajar, cobran jornales que van de los 300 a 500 pesos. Según lo compartido por uno de los entrevistados, antes de que entrara el programa Sembrando Vida, era más fácil conseguir un mozo y se le pagaba más barato pero después de que entró esa política, todos empezaron a cobrar más, y con los precios que obtienen de su café, pues no les alcanza para pagar esos sueldos.

Otra dificultad que tienen es el traslado de la tierra, la cal, y todo lo que se ocupe para preparar las bolsas, más el pago que deben hacer por el flete. Por ejemplo, la arena tienen que trasladarla desde el río que está aproximadamente a una hora de la comunidad. Y en general el vivero requiere de mucho trabajo, sobre todo porque son orgánicos y hay que preparar la composta, lombricomposta, bocashi y caldo de ceniza, al menos una vez al año y esto les demanda la inversión de mucho tiempo.

### *Selección de variedades*

En esta región, la tolerancia a la roya es el criterio más importante para las y los cafecultores al momento de decidir con qué variedad establecer sus almácigos. La forma en que adquieren las semillas es seleccionándolas de las variedades de su parcela que resistieron el hongo (*Hemileia Vastatrix*), en este caso, el Mondo Novo y el Caturra, así como de las nuevas variedades tolerantes a esta enfermedad, con las que renovaron sus cafetales en el 2016-2017, es decir, el Costa Rica 95 y el Guernica. La práctica de seleccionar las semillas de sus propias parcelas, comenzaron a realizarla a partir de que las plántulas que conseguían en otros sitios externos a sus localidades, se morían a los 3 ó 4 años, o terminaban produciendo muy poco, aunque cuando las adquirían, se veían muy bonitas, muy sanas y muy verdes. Así fue que decidieron seleccionar las semillas de sus matas de café en sus parcelas y que resistieron a la roya, así como las nuevas variedades tolerantes que se adaptaron y están produciendo bien.

### *Sombra en los cafetales*

La mayoría tiene sus cafetales con sombra de Cuajiniquilies de vainas pequeñas y de vainas grandes, plátano, limón, guayaba, cedro rojo y algunos están experimentando con canela, aunque no a todos les sobrevivió esa siembra. El porcentaje de sombra que maneja es variable, pero los entrevistados señalaron que buscan mantenerla entre un 60 - 80%, pero que cada quien sabe lo que necesita su cafetal.

### *Sembrando vida*

En esta comunidad sí hubo beneficiarios del programa Sembrando Vida, y de acuerdo con lo mencionado en las entrevistas, sí hay una diferencia entre quienes reciben el programa y quienes no, ya que el gobierno los obliga a trabajar el cafetal y tienen que respetar un reglamento para recibir el

apoyo, por lo que tienen que trabajar varios días en la preparación de insumos como el bocashi y otros productos que sí les están dando resultado, y ahora sus cafetales están un poco mejor que antes.

En los viveros de este programa no se están metiendo variedades de café de otros lados, sino que cada quien selecciona sus semillas de las matas que están produciendo en su parcela. Respecto a los árboles que sembraron, todos fueron maderables (cedro y caoba), pero desafortunadamente no sobrevivieron.

#### **4. Región Mixe**

##### *Almácigos familiares*

Algunos de los productores de esta región no usan bolsas para sus almácigos sino que siembran las plantas directamente en el suelo. Esto les ayuda a aprovechar mejor los espacios de sus casas, pues en una superficie de 32 metros cuadrados, puede tener alrededor de 2,000 matas. También señalaron que las bolsas afectan la raíz y es mejor sembrarlas con su raíz desnuda para que no les afecte el crecimiento. No obstante, hay quienes mencionaron que cuando no se usa bolsa, es más fácil que las matas se sequen una vez que son sembradas en las parcelas.

El hecho de tener el vivero en su casa, les ha permitido distribuir el trabajo entre todos los miembros de la familia (mamá, hijos, hermanos y primos), y así se ahorran el pago de un mozo. Ya intentaron hacer un vivero comunitario pero no funcionó bien porque no todos trabajan, no todos llegan, cada quien trabaja a su manera y pues mejor decidieron que cada quien tuviera su vivero en su propias casas, donde todo es más fácil.

##### *Principales problemáticas*

En general el establecimiento y el mantenimiento de un vivero es caro, aunque no tiene números exactos, pero cuando necesitan poner el vivero desde cero, se gastan alrededor de 10 ó 20 mil pesos, suma que incluye el acarreo de abono (cáscara de café, ceniza, ramas de árboles), arena, tierra, malla sombra, etc. Normalmente tiene que contratar a personas para que les ayuden en la instalación, y los jornales están muy caros, lo menos que se paga son \$450 pesos, y no hay mucha mano de obra disponible, pues la mayoría se van a Estados Unidos.

Respecto a las semillas, lo que se acostumbra desde hace 4 años es utilizar sus propias semillas y esto les garantiza un 90% de sobrevivencia. Cuando estuvo la roya, compraron semillas fuera de su comunidad, entre ellas de Oro Azteca y Colombia, aunque no conocían sus características y la sembraron donde fuera. Con el tiempo han aprendido donde crecen mejor estas variedades, y también hicieron intercambio de semillas con organizaciones como CEPSCO y UCIRI.

##### *Selección de variedades*

Después de la roya, las renovaciones de los cafetales de esta región, comenzaron a realizarla con la variedad denominada Oro Azteca, pero no les funcionó porque tienen poco tiempo de vida productiva y después de 2 años los granos empiezan a ser más pequeños, situación que los llevó a buscar otras variedades y eligieron el Garnica y Marsellesa, pues son un poco más productivas, el grano no pierde su tamaño y son tolerantes a la roya.

A partir de la renovación de sus cafetales con variedades mejoradas, aprendieron que la variedad Garnica produce bien, al igual que el Marsellesa si se le deja un 50% de sombra porque si le dejan más sombra, se le caen las hojas. El Geisha necesita mucho abono, además de que se tiene que sembrar arriba de los 1200 msnm porque si no, se pone muy amarillenta y prefieren sembrar poco de esta variedad, aunque se sepa que es de buena calidad. Sobre todo, porque no hay un pago diferenciado por la calidad de la variedad. De ahí que las y los cafecultores cosechen todo junto.

### *Sombra en los cafetales*

La sombra que mantienen en sus cafetales es la que nace de manera natural. Ellos toman los árboles de sus mismas parcelas y los resiembran en donde haga falta. El porcentaje que manejan es alrededor del 60%, la cual es un poco inferior al que manejaban antes de que llegara la roya.

Los árboles que usan generalmente son el Chahuite, Cuero de palo, árboles de agua, naranja, platanar, aguacate, cedro y otros que no conocen su nombre local ni científico.

### *Sembrando vida*

En las comunidades donde se realizó la entrevista, nadie fue beneficiario del programa Sembrando Vida, por lo cual no expresaron ninguna opinión al respecto. No obstante, compartieron que han participado en otros programas gubernamentales donde les dieron plantas de café para renovar, y los cafés se ven bonitos, pero al momento de trasplantarlos y sembrarlos ya no crecieron, perdieron el color y no se desarrollaron. De acuerdo con lo expresado por uno de los entrevistados: “los programas de gobierno no impactan en los pueblos”.

## **Conclusiones.**

La cafecultura oaxaqueña atraviesa una serie de desafíos ante los cuales las y los productores a pequeña escala, trabajan todos los días para superarlos. Su vínculo y amor a la tierra, experiencia y tenacidad, les han servido para continuar produciendo café, a pesar de la presión ejercida por los bajos precios, la falta de mano de obra, los efectos del cambio climático, la mayor incidencia y severidad de la roya y el aumento de los costos de los jornales. No obstante, la realidad actual que las y los cafecultores observan y nos comparten, requiere que se implementen y fortalezcan estrategias integrales, que aborden aspectos territoriales, políticos, sociales y económicos, acordes a sus necesidades específicas, y que contribuyan a salvaguardar la cafecultura como un medio de vida suficiente, para que las/os cafecultores puedan sustentarse de esta actividad, sin tener que emigrar o cambiar de actividad, y abandonar el cafetal en busca de mejores oportunidades.

Yeni Navan es una cooperativa de café orgánico de pequeñas y pequeños productores que cuenta con más de 30 años de experiencia. Durante este tiempo, han sostenido la producción y comercialización de uno de los productos de mayor consumo en el mundo. Sin embargo, a pesar de la alta demanda del café, las ganancias por la comercialización internacional de una de las bebidas más populares, no llegan a las manos de quienes lo producen. Además, los riesgos climáticos, fluctuaciones comerciales y retos productivos recaen directamente en los cafecultores, quienes, a pesar de estas adversidades, continúan sosteniendo la producción.

Este escenario cafetalero de Oaxaca, constituye un llamado de atención urgente, no solo para la nueva administración gubernamental federal y estatal, sino también para los consumidores, para todas las personas que disfrutamos de un buen café, ya que a través de nuestros comportamientos de consumo estamos contribuyendo o no, a sostener una cafecultura que salvaguarda la biodiversidad y los servicios ambientales que sustentan los medios de vida de miles de familias, que día tras día cuidan sus semilleros, sus almácigos y sus cafetales, para que podamos seguir disfrutando de un café de calidad.

**Registro fotográfico de los viveros familiares en las regiones de trabajo.**







## Bibliografía.

SADER. (2022). *Cultivo de café en México*. gob.mx. <http://www.gob.mx/agricultura/articulos/cultivo-de-cafe-en-mexico>

Vázquez-López, P., Espinoza-Arellano, J. de J., González-Mancilla, A., & Guerrero-Ramos, L. A.

(2022). Características de productores y plantaciones de café en la zona norte de Chiapas.

*Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 28, Article 28.

<https://doi.org/10.29312/remexca.v13i28.3266>