

Reporte de Sustentabilidad

A lo largo de estos 7 años operando, Productores Orgánicos del Tacaná ha trabajado intensamente para desarrollar un café con impacto en tres aspectos fundamentales (ambiental, social y económico):

Ambientales

- ✓ Nuestro café es producido por más de 150 productores/as, incluyendo 13 mujeres y 5 personas jóvenes con discapacidad. Del total de productores/as con los que se trabaja, 80 han certificado sus parcelas con la International Organic Certification (OCIA) y de ellos, 37 han obtenido la certificación en agricultura sostenible de Rainforest Alliance (RA), abarcando una superficie de 288 hectáreas ubicadas en 13 comunidades de Cacaohatán y Unión Juárez, dentro de la Reserva de la Biosfera Volcán Tacana en el estado de Chiapas, el café es producido y cultivado artesanalmente por pequeños productores a 1,500 msnm en el suelo volcánico del volcán Tacaná y secado bajo la técnica de zarandas, actualmente acopiamos 110 toneladas/ciclo/año.
- ✓ Nos encontramos ubicados en la Reserva de la Biosfera Volcán Tacaná, frontera con Guatemala, lo cual ha favorecido que nuestros cultivos sean producidos bajo un esquema de conservación y las labores culturales evitando el uso de fertilizantes, teniendo como resultado un sabor y calidad únicos en el mundo. Por lo que hemos realizado esfuerzos y compromisos para la conservación de la biodiversidad en este volcán, icónico de la frontera sur.
- ✓ A través de diversas alianzas, hemos brindado asistencia técnica y diversas capacitaciones a productores en temas relacionados con el manejo integral de plagas, conservación de suelos, trazabilidad y manejo de desechos, toma de muestras de suelo para analizarlas en un laboratorio y hacer un plan de fertilización, implementación de buenas prácticas sostenibles en la producción mediante: barreas vivas y muertas, fosas y zanjas de filtración de aguas mieles que circulan para evitar riesgos o accidentes, preservando así los cuerpos de agua ubicados dentro de las fincas; limpia y chapeo alto, así mismo en la mayor parte de los cafetales se mantiene la hojarasca como práctica de conservación de humedad y mejoramiento de suelo.
- ✓ El cuidado y conservaciones de nuestras plantaciones se realiza mediante abonos orgánicos fabricados en la misma comunidad (compostas o bioles), prohibiéndose realizar fertilización química. Así mismo la última etapa del beneficiado en campo se realiza en zarandas por medio de secadores solares.
- ✓ Hemos realizado bioconstrucciones para viveros, manejando variedades criollas de café y árboles de sombra nativos, así como diversas actividades desde la selección de semilla, preparación de sustratos, aplicación se micorrizas, trichodermas y

recomendaciones para el trasplante. Esto tiene el propósito de producir plantas sanas con las condiciones ideales para su desarrollo, las cuales son necesarias para repoblar, renovar e instalar nuevas fincas cafetaleras.

- ✓ Se maneja un programa con los productores para la identificación, cuidado y protección a los cuerpos de agua, así como de la flora y fauna silvestre y en peligro de extinción.

Sociales

- ✓ El 90% de nuestro café es suministrado a la cadena de restaurantes Toks, un 5% es enviado a Suiza y el 5% restante a EUA, lo cual le da más valor a la producción.
- ✓ De forma anual hemos gestionado ante el Grupo Restaurantero Gigante y la Fundación Convicción por México, la realización de jornadas médicas con especialidades (odontología, ginecología, optometría, laboratorios, audiología, medicina general y tanatología), beneficiando a más de 200 mujeres, esposas de los productores, sus hijos y más de 100 hombres productores, brindando incluso financiamiento para la realización de diversas cirugías a estas familias.
- ✓ Participamos en capacitaciones en equidad de género con la asistencia de 3 mujeres y 2 hombres por parte de nuestra sociedad, participando en un evento realizado en diciembre de 2022 en la Cd. de Oaxaca, en las instalaciones de la Organización UCIRI, y organizado por Conservación Internacional.
- ✓ En noviembre de 2022 y mediante un evento patrocinado por “Farolito” de Grupo Gigante, realizamos un Tequio para implementar jornadas de limpieza en diversas comunidades y durante el cual se proporcionaron playeras para los hombres y mujeres que participaron en la actividad.
- ✓ Buscamos promover y conservar las raíces indígenas de las comunidades mediante la preservación de la lengua mame, en septiembre de 2022 se realizó un evento social en donde se tuvo la visita de compradores de Restaurantes Toks y un miembro de la sociedad, en representación de todos los productores, dio la bienvenida en dialecto.

Económicas

- ✓ Se ofrece una política de precio justo a los productores, el cual se encuentra siempre por encima de lo establecido en la bolsa de valores de Nueva York. El sistema de comercialización es transparente y trazable para los clientes y sus consumidores, con un esquema justo y sostenible.
- ✓ Al obtener ingresos por la venta de café, estos se dividen de la siguiente forma:
 - 90% Se paga al productor.
 - 4% Asistencia Técnica - Capacitación para mejores prácticas ambientales y de lineamientos de calidad.
 - 4% Equipo e infraestructura -Viveros de café, zarandas para el secado, etc.

- 2% Beneficios sociales de salud y seguridad a miembros y apoyo comunitario.
- ✓ Al finalizar la cosecha, además de un precio justo, Productores Orgánicos del Tacaná considera un sobre precio que se reparte de forma equitativa para todos sus productores/as (como parte de ese reparto de ingresos), así mismo se les otorga crédito que puede ser de hasta el 60% sobre el volumen estimado de cosecha.
- ✓ Un servicio adicional para los/las productores/as, es el apoyo en el acarreo de los costales de café de sus comunidades al centro de acopio, el cual se ubica en la cabecera municipal de Cacahoatán.

MODELO DE SUSTENTABILIDAD

AMBIENTAL

Buenas prácticas sostenibles en la producción
 Conservación de humedad y mejoramiento de suelo
 Cuidado y conservaciones de las plantaciones mediante abonos orgánicos
 Secado mediante zarandas en secador solar
 Bioconstrucciones en viveros manejando variedades criollas de café y árboles de sombra nativos
 Programa para la identificación, cuidado y protección a los cuerpos de agua, así como de la flora y fauna silvestre y en peligro de extinción.

Política de precios justos a productores y trabajadores
 Sobreprecio que se reparte de forma equitativa entre los productores al finalizar el ciclo
 Crédito a productores de hasta el 60% sobre el volumen estimado de cosecha.
 Apoyo en el acarreo de los costales de sus comunidades al centro de acopio
 Calidad en los procesos
 Desarrollo de la cadena de valor

ECONÓMICO

Jornadas médicas con especialidades, brindando incluso financiamiento para la realización de diversas cirugías a productores.
 Capacitación en equidad de género
 Tequio donde se realizaron jornadas de limpieza en diversas comunidades
 Preservación de la lengua Mame, buscando promover y conservar las raíces indígenas de las comunidades
 Está prohibido el trabajo infantil en las fincas cafetaleras

SOCIAL