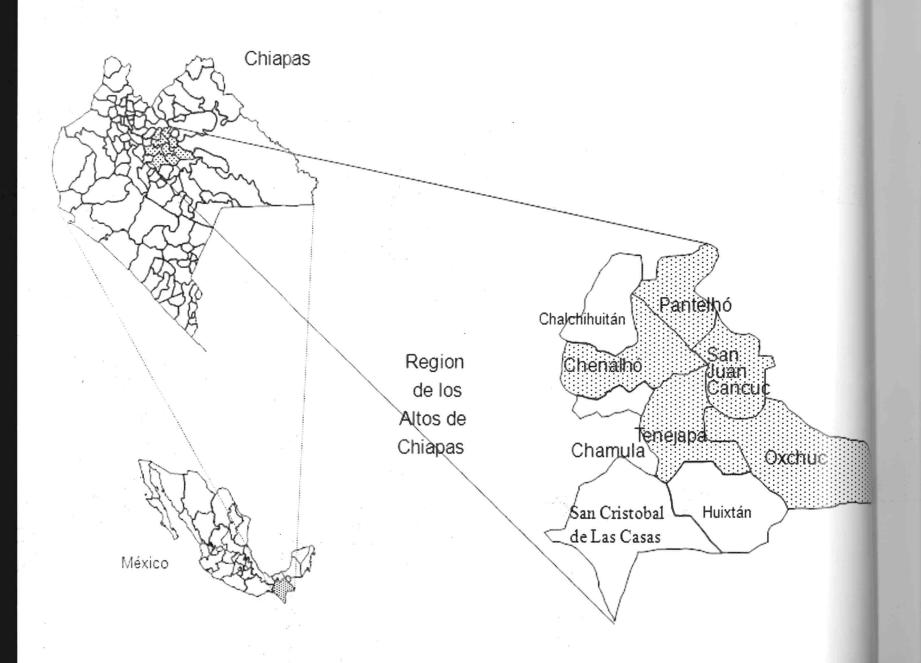


Zona de Influencia de la Unión Majomut





El campo es bonito, en las mañanas el gallo canta para despertar a quienes habitamos este lugar aromatizado por el noble fruto del café que bebemos desde pequeños.

Así como nuestros abuelos lo hicieran, el productor y productora esperan con paciencia la llegada de la lluvia que haga crecer la nueva planta.

Aunque en el campo puedan sentirse solos y tristes no se dan por vencidos, hombres y mujeres caminan en el alba para llegar a sus parcelas y trabajar duro para mantener a su familia y seguir trazando su camino en esta vida alegre y sana.

30 ANIVERSARIO Organización

Trabajo

Esfuerzo



Calidad

unión majomut Unión de Productores Orgánicos Beneficio Majomut, S.P.R. de R.L 1ª Cerrada de la Era Nº 1
Carretera a San Juan Chamula Km 3.5
Barrio La Quinta San Martín
C.P. 29247
San Cristóbal de Las Casas, Chiapas. México.
Tel y fax +52 (967) 678 31 96 y +52 (967) 678 81 06
www.majomut.org
info@majomut.org

© Derechos Reservados Unión Majomut

Primera edición 2013

ISBN: 978-607-8301-22-5

Diseño de portada: Yaiza Santanta Santana

Diseño de interiores: Ana Iliana López Miranda William Ibarra Mejía

Contenido de texto e imágenes: Unión Majomut

Se permite la reproducción parcial de esta obra, siempre y cuando se cite la fuente de la cual fue extraída, con el permiso escrito de la Unión Majomut.

Tenemos que estar unidos y así fortaleceremos nuestro trabajo y llenaremos de café los rincones de la montaña.

Productores de café de la Unión Majomut.

AGRADECIMIENTOS

A los fundadores, delegados, delegadas, promotores, promotoras y Consejos Directivos que durante estos treinta años han ido construyendo el camino con su esfuerzo, conocimientos, experiencia, sabiduría y espíritu de lucha. Gracias a sus testimonios ha sido posible rescatar su historia y reconstruir parte de la vida de la Unión Majomut para escribir este libro.

A todos los que durante estos años han formado parte del equipo técnico, quienes con su trabajo y dedicación han logrado juntar y sistematizar la información.

A las personas que colaboraron con el diseño y el acopio de la información documental para la elaboración de este libro.

Un especial agradecimiento a la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (*UCIRI*) por su apoyo y solidaridad, sobre todo al Pbro. Franz Van der Hoff Boersma por sus invaluables consejos, su sensibilidad por las causas justas, su acompañamiento y su incansable trabajo a favor del Comercio Justo.

A los compañeros la Coordinadora Estatal de Productores de Café del Estado de Oaxaca (*CEPCO*), en especial al señor Miguel Tejero Villacañas por su apoyo y compromiso social.

A la Cooperativa Tosepan Titataniske y a la Unión de Ejidos de la Selva por su solidaridad en nuestros inicios.

A la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (*CNOC*), en particular al señor Fernando Celis Calleja por la invaluable ayuda y la lucha a favor del movimiento cafetalero de las organizaciones de pequeños productores.

A la Coordinadora de Pequeños Productores de Café de Chiapas A.C. (*COOPCAFE*) por el trabajo en apoyo a las organizaciones cafetaleras del estado.

A todo el equipo de la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C. (*Certimex*) por su profesionalismo y ética para realizar su trabajo, así como por su acompañamiento en el proceso de la producción orgánica, particularmente al Ingeniero Taurino Reyes Santiago.

A la Coordinadora Mexicana de Organizaciones de Pequeños Productores (*CMOPP*), a Comercio Justo México, a los compañeros de *FUNDEPPO* y a la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe (*CLAC*) por su lucha incansable dentro del Comercio Justo.

Asimismo, nuestro reconocimiento al señor Raúl del Águila Hidalgo por su apoyo y esfuerzo a favor de los pequeños productores.

A la Asociación *Tierras Solidarias* de Bélgica por su apoyo y acompañamiento en nuestro caminar durante estos dieciocho años y por la iniciativa *Mano Mano* junto con el señor Michel Liégeois.

A las compañeras artesanas de K'inal Antsetik y Jolom Mayaetik por su apoyo y solidaridad.

A la asociación civil Sanando Heridas por su apoyo y colaboración en los últimos años.

A nuestras fuentes financiadoras *UCEPCO-FINDECA*, Fomento Social Banamex y *Root Capital* por su confianza y colaboración.

A las instituciones y personas que sin condiciones u obstáculos realmente cumplen con su responsabilidad y confían en el trabajo y la visión de las organizaciones de pequeños productores.

Finalmente, a todas aquellas organizaciones y personas que no necesitan mención porque están y siempre han estado acompañándonos y caminando juntos.

Muchas gracias a todos y todas.

ÍNDICE

Ü	Introducción.	5
Ť	Cronología de los acontecimientos más importantes en la historia de la Unión Majomut.	6
8	Nuestra Historia.	11
	 Origen de nuestro café y la vida en las fincas. Nuestra organización nace. 	11 14
8	Cómo funcionamos y tomamos decisiones.	20
	Asamblea General de Socios.Consejos de Administración y Vigilancia.	20 22
V.	Cómo nos organizamos para trabajar.	24
0-	 Equipo Técnico Operativo. Coordinador Operativo. Producción Orgánica. Comercialización. Desarrollo Comunitario. Administración. Comercio Justo. Redes Sociales. 	25 25 26 35 40 46 49 51
V	La Unión Majomut, seguimos caminando.	52
	Palabras de compañeros de andanzas.	55
	Anexos.	63
	 Mesas directivas de la Unión Majomut. Estructura de funcionamiento de la organización. Organigrama Operativo. Lista de socias y socios que brindaron sus testimonios. Equipo Técnico y trabajadores de la Unión Majomut. 	64 66 67 68 75

INTRODUCCIÓN

Este pequeño libro está dedicado a todos nosotros, tsotsiles y tseltales, los de piel morena, los *bats'il viniketik*, los *bats'il k'op*. Nuestro deseo es mostrar quienes somos; campesinos, productores, mujeres y hombres que día a día nos esforzamos por mejorar nuestra Unión produciendo café de calidad, con la seguridad de que es un producto libre de agroquímicos, que se siembra y cosecha en armonía con nuestra madre tierra.

Cada página se realizó con el corazón, la memoria, nuestros rostros y el de nuestros cafetales, nuestro trabajo, nuestros pies y manos que nos permitieron labrar nuestro camino y nunca rendirnos, el de todos nuestros socios fundadores, delegados, delegadas, promotores, promotoras, mujeres y hombres de esta organización.

Nos reunimos para rescatar nuestra memoria y hoy queremos compartir la palabra y recuerdos de nuestros fundadores; que nos cuentan cómo nuestros abuelos, madres y padres sufrieron en las fincas, el maltrato, los golpes, donde tuvieron que ir obligados por la necesidad o por los enganchadores, las dificultades que pasaron cuando decidieron organizarse para mejorar su vida y la de sus hijos, para construir nuestro Beneficio y Bodega donde juntar el café y venderlo conjuntamente, para lograr un precio justo.

Queremos platicar también cómo está organizada nuestra Unión, cómo comercializamos y exportamos en diversos países el café orgánico que producimos motivados por el cuidado de nuestra madre tierra, cómo hacemos otras actividades donde ayudamos a nuestras mujeres e hijas a organizarse para mejorar nuestra alimentación produciendo hortalizas y granjas. Además, contamos con nuestro propio Microbanco que nos ayuda ahorrar para contar con recursos cuando tenemos algunas necesidades que cubrir.

En el marco de nuestros treinta años de vida, en este largo caminar con obstáculos, tropiezos, dificultades y esfuerzos contamos con las palabras de quienes nos recuerdan que hemos sido acompañados por personas honestas y organizaciones amigas y comprometidas que han sido solidarias en la construcción de este trayecto. Desde entonces nuestro compromiso también ha sido el de solidarizarnos con otras organizaciones que están empezando a marcar su propio camino. Es así que este documento se realiza con la participación de hombres y mujeres que soñamos con un mundo donde nuestras familias tengamos mejores condiciones de vida.

CRONOLOGÍA DE LOS ACONTECIMIENTOS MÁS IMPORTANTES EN LA HISTORIA DE LA UNIÓN MAJOMUT (1978–2013).

1978-1980

Reuniones comunitarias para analizar el problema del café.

 Organización para establecer la Unión de Ejidos y Comunidades Cafeticultores Beneficio Majomut.

Lucha contra el *INMECAFÉ*; romper la red de intermediarios imperante en la zona de influencia de la organización; comercialización directa.

1981

Construcción de la bodega con la participación y aportación de mano de obra de todos los socios.

1982

Equipamiento del beneficio seco; adquisición del camión *Perkins* de 10 toneladas y una camioneta *Ford* de 3 toneladas para el acopio de café.

1983

Fundación y legalización de la Unión de Ejidos y Comunidades Beneficio Majomut; inicio de la exportación de café a los Estados Unidos a través de brokers.

1983-1988

Exportación de café bajo el sistema de cuotas mediante la verificación de existencias.

1989

- Desaparición del sistema de cuotas del café, liberación del mercado (neoliberalismo).
- Proceso de liquidación del Instituto Mexicano del café (INMECAFE).
- Transferencia de funciones del INMECAFE a otras instituciones gubernamentales: Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH) e Instituto Nacional Indigenista (INI).
- Caída del precio internacional de café, crisis que trae como consecuencia la salida de socios de la organización y el fraude de compradores que se declaran en quiebra y no pagan el café a la Unión Majomut, termino de entrega de café a consignación, sobreproducción mundial del café de mala calidad, falta de mercado para café de pequeños productores.
- * El mercado internacional controlado por transnacionales.

❖ Inicio del crédito a la palabra en la organización.

❖ Inicio de crédito para el acopio de café a través del BanRural

(Participación en Redes), formación de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), red de organizaciones cafetaleras.

Compra de la primera casa-oficina de la Unión Majomut en la calle Ignacio Allende de San Cristóbal de Las Casas.

1990

Reinicio de la exportación.

Operación de diferentes proyectos para los socios de la organización: despulpadoras de café, construcción de patios de secado, compra de muletos (mulas) para el transporte del café, inicio de proyecto de distribución de ganado en apersogue.

1991

Se realiza la primera rehabilitación (cambio de maquinaria).

Formación e integración del equipo técnico propio de la Unión Majomut.

Elaboración de un paquete tecnológico para la producción orgánica de la Organización.

1991-1992

Amenazas e intentos de dividir a la Unión Majomut por otras organizaciones (SOCAMA).

1992

Se da inicio al proyecto: "transferencia de tecnología para la producción de café", financiado por la fundación ROCKEFELLER.

* Formación de la red de promotores comunitarios.

Se logra obtener el registro en el sistema MAXHAVELAAR de Comercio Justo.

Formación de la Coordinadora de Organizaciones de Pequeños Productores de Café (COOPCAFE):

Inicio de la venta de café tostado y molido.

1993

- Se da inicio a la comercialización del primer lote de café en el Mercado Justo *MAX HAVEELAR* en Holanda.
- Se realiza la primera inspección externa para la obtención del certificado orgánico a través de *IMO Control-Naturland* y se realiza la comercialización del primer lote de café orgánico en Alemania.

1994-1996

Se inicia el proyecto denominado "Promoción de Cultivos Agroforestales" financiado por la Fundación Interamericana.

1994

Legalización de la Coordinadora de Organizaciones de Pequeños Productores de café (*COOPCAFE*).

- Participación en la red contra la extrema pobreza A.C. (RECEPAC)
- Se da inicio al proyecto de autoconstrucción de vivienda con Hábitat para la Humanidad
- Participación en la Convención Nacional Democrática (CND).

1995

- Desarrollo de programas de capacitación "Campesino a Campesino".
- Talleres de capacitación.
- Producción orgánica
- Certificación.
- Comercialización.
- Elaboración de manuales campesinos y reglamento interno.
- Asesoría técnica permanente.
- Constitución de la Junta Local de Sanidad Vegetal para el control de la broca y la roya.
- Ampliación de las oficinas en San Cristóbal de Las Casas.
- Inicio de relación con la agrupación Tierras Solidarias de Bélgica.

1996

- Se da inicio al trabajo con grupos colectivos de mujeres, en la producción de hortalizas orgánicas, para el auto abasto familiar.
- Participación en la formación de la Red de Organizaciones para Construir Nuestra Economía (REOCONE).
- Proyecto de vehículo Mercedes Benz (10 toneladas) para el acopio y arrastre de café.
- ❖ Inicio de relaciones y comercialización con *Twin Trading Ltd*.

1997

- Desarticulación del tejido comunitario por influencia gubernamental.
- Disminución del número de contenedores de café para la exportación.
- Disminución de algunas actividades.
- * Edición del libro "Tecnología de café orgánico" apoyado por la fundación ROCKEFELLER:
- * Participación en la fundación de la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C. (*Certimex*).

1998

- Inicio de relaciones y proyectos con la ONG "Paz y Tercer Mundo".
- Compra de camión de tres toneladas para el acopio de café.
- Inicio de proyectos de apoyo a la población desplazada.
- Fundación y participación en el CAFÉ MUSEO CAFÉ.

1999

A Participación en la fundación legal de Comercio Justo México (CJM).

- Se da inicio al proyecto granjas avícolas colectivas, para el auto abasto familiar con grupos de mujeres.
- Adquisición de camión.

2000

- Instalación de la seleccionadora electrónica apoyado por el gobierno de Cantabria, provincia de España.
- Se da inicio al financiamiento vía Fondo Acción y relación con Fomento Social BANAMEX.
- Edición del libro sobre "Café Orgánico" junto con la Coordinadora Estatal de Productores de café de Oaxaca (*CEPCO*) y la Unión de Comunidades Indígenas de la región del istmo (*UCIRI*).

200

Se da inicio a la construcción del "Centro de Capacitación Campesina" apoyado por el gobierno de Cantabria provincia de España.

2002

- Inauguración del Centro de Capacitación Campesina en la comunidad de Majomut.
- Aportación de dos pesos, por cada kilo de café en pergamino, para la compra de las nuevas oficinas de San Cristóbal de Las Casas en el Barrio de la Quintan San Martín.
- Compra de camioneta Nissan para asistencia técnica.
- Participación en formación de la Coordinadora Mexicana de Organizaciones de Pequeños Productores *CMOPP*.

2003

- Instauración del "Microbanco Campesino" de la organización.
- Adquisición de camioneta Nissan.
- Compra de camioneta Xtrail.
- Se inician relaciones con SETEM Catalunya.

2004

- Formación de la comercializadora COMPRAS.
- Compra de camioneta Nissan.
- Participación en el proyecto "Fortalecimiento de Capacidades de Pequeños Productores de Café Dentro de la Red de Comercio Justo en Mesoamérica" apoyado por SETEM Catalunya.

2005

- * Compra de camión de 12 toneladas *International* para el acopio de café.
- Compra de camioneta Ranger.
- Proyecto de rehabilitación y mejoramiento de vivienda para los socios.

2006

- ❖ Ingresa la Unión Majomut como socio de la Unión de Crédito Estatal de Productores de Oaxaca, S.A. de C.V
- ❖ Ingreso de la Unión Majomut como socios de *Twin Trading*.
- ❖ Participación en la Fundación de la Coordinadora Latinoamérica y del Caribe (CLAC).
- Participación en instauración del Símbolo de Pequeños Productores (SPP).
- Retiro voluntario de seis técnicos y reestructuración del Equipo Técnico.
- Elaboración del primer Plan Estratégico y Desarrollo de la organización.

2007

- Rehabilitación de la antigua bodega.
- ❖ Participación en la fundación de la Coordinadora Mexicana de Pequeños Productores de Comercio Justo (*CMPPCJ*).

2008

- Construcción de la tercera Bodega en la comunidad de Majomut.
- Regreso al mercado de los Estados Unidos.

2009

- Entrada al mercado Italiano.
- Compra de volteo para el acarreo de materiales de construcción y cascabillo de café.

2010

Entrada al mercado Belga.

2011

- Primer Certificado del Símbolo de Pequeños Productores (SPP).
- Formación de la figura jurídica SPR. Unión de Productores Orgánico Beneficio Majomut S. de P.R.

2012

- ❖ Venta del primer lote de café con el Símbolo de Pequeños Productores (SPP).
- Construcción de la Nave de Torrefacción.
- Adquisición de Seleccionadora Electrónica.
- Adquisición de Equipo de Torrefacción.
- Construcción de laboratorio escuela de catación.
- * Rehabilitación de Sistema Eléctrico de Bodega y Beneficio Seco.
- Construcción y rehabilitación del Sistema Pluvial de la Bodega y CCC.
- Compra de la casa de la colonia Santa María.

2013

- * Renovación de la Maquinaria del Tren de Beneficio Seco.
- Se adquiere el Certificado como Miembro Accionista de Cafedirect.

NUESTRA HISTORIA.

Origen de nuestro café y la vida en las fincas.

Hace mucho tiempo, en una tierra lejana llamada Etiopía, un campesino llevó a sus ovejas a la montaña a comer y mientras éstas comían él decidió dormir por el cansancio. Después de un rato las ovejas empezaron a brincar como locas, el campesino se asustó, no sabía qué ocurría, intentó calmarlas pero no lo conseguía, brincaban y corrían de un lado a otro. Finalmente, el campesino se dio cuenta que sus animales habían comido las hojas y el fruto de una plantita, decidió probarlas y sintió el fuerte sabor que contenían las semillas. Se dice que fue así como se descubrió la semilla del café y como finalmente llegó a nuestras mesas y tazas.



Para que nosotros conociéramos las semillas del café pasó mucho tiempo, tardaron años en llegar a nuestras tierras. La semilla caminó, cruzó el mar, viajó mucho y se quedo en las grandes fincas en donde nuestros abuelos, padres y madres eran obligados a ir a trabajar muy duro en condiciones terribles, donde las horas de trabajo no eran jornadas de ocho horas sino que trabajaban desde que salía el sol hasta que se escondía, en donde encontraban enfermedades que no habían en estas tierras y de donde algunos jamás regresaron. Ahí conocieron el café y decidieron traerlo a nuestras comunidades para sembrarlo, beberlo, trabajarlo y tener un poco de dinero. Así es como vino el café a nuestra región de Los Altos.

Los mismos socios productores, delegados y promotores de la organización, nos cuentan esta historia:

Nuestros padres y nuestras madres trajeron las semillas de café de las fincas pero no fue fácil hacerlo, pues los dueños de estas fincas no querían que se difundiera la semilla porque con eso aseguraban su supervivencia y podían tener mucho dinero.





Entonces, ¿cómo las trajeron? Cuando cortaban el café comían un poco y las semillas las escondían debajo de su ropa envueltas con hojas de plátanos, cuando llegaban al dormitorio de los trabajadores para descansar abrían un huequito en la masa del pozol y metían las semillas, después volvían a cerrar bien el hueco para que no se viera nada y no las descubrieran en sus redes porque los caporales revisaban las redes para ver si no habían robado algo.

En esa época había grandes fincas y llegaba mucha gente de Oxchuc, Cancuc, Tenejapa, San Miguel, de muchos lados. Algunas fincas a las que fueron a trabajar nuestros abuelos, nuestros padres y también muchos de nosotros eran las de Liquidámbar o Prusia por Ángel Albino Corzo, la de Córcega en Villa Comaltitlán.



En las fincas trabajábamos desde las seis de la mañana hasta las cuatro de la tarde y había un descanso como a las dos de la tarde. Descansábamos los domingos, pues los sábados como a medio día nos íbamos y nadie se quedaba. Aunque allá nos daban de comer el pozol no alcanzaba, a veces nos daban frijol con arroz hervido que ni sabor tenía y tampoco nos llenaba, otras veces, a media semana o fines de semana, nos daban un poco de carne y si te ponías vivo hasta caldito podías comer.

Dónde cocinaban estaba lleno de ratones y los cocineros ni siquiera lavaban, cocinaban con todo y excremento de ratón. Para pedir la comida tenías que levantarte a la una de la mañana si querías comer temprano, si no allí amanecías pidiendo, nos empujábamos mucho y si no alcanzaba empezábamos a pelear.

Por caja y por pergamino medían nuestro trabajo y si no alcanzabas un pergamino al día es que ya no ganaste bien en la semana. El caporal era quien pasaba a revisar nuestros trabajos, si en algún momento levantábamos la voz para defendernos nos agarraban a chicotazos o nos pegaban con la cacha del machete; muchos murieron en las fincas. Existía un dormitorio donde dormíamos todos, no teníamos camisa, zapatos, sombrero ni nada, cada noche casi desnudos dormíamos.

En las fincas el sueldo es muy bajo y como están retiradas regresábamos sin dinero a nuestras casas.





Cuando nuestros abuelos lograron sembrar y cosechar un poco de café en los huertos lo despulpaban en metate y luego tenían que escoger la cáscara, después llegaron las máquinas o molinos, pero la máquina con base de madera trabajaba muy lento y con la de fierro el trabajo era muy difícil. Por eso no querían sembrar más café, porque significaba mucho trabajo para ellos y no había un lugar dónde vender bien, lo llevaban cargando a las plazas del mercado más cercano porque ahí había quien comprara. Los ladinos eran los que compraban pero no respetaban para nada a los indígenas; si llevabas cargando plátanos, piñas o naranjas te lo descargaban de la espalda o de plano te lo jalaban y te pagaban lo que ellos querían.

Nuestra organización nace.

Nuestros abuelos, padres y madres sufrieron mucho en las fincas. Cuando lograron traer el café lo sembraron y deseaban venderlo para tener un poquito de dinero, pero era difícil porque en su comunidad nadie quería comprárselos así que tenían que salir a otras comunidades y municipios cargándolo para poder venderlo. Los coyotes eran quienes llegaban de casa en casa, median el café por litro o por almud y pagaban muy barato o, a veces, no pagaban. Esta fue una razón importante para decidir juntarse y lograr construir nuestra organización, nuestra Unión Majomut.





El nombre completo de nuestra organización es Unión de Ejidos y Comunidades Cafeticultores Beneficio Majomut de R.I.C.V., sabemos que comenzó a formarse a partir de 1981 visitando los parajes, las comunidades y los ejidos invitando a organizarse, pero platicando con los compañeros fundadores se dice que fue a finales de 1976 ó 1977.

Legalmente, nuestra Unión se fundó el 9 de marzo de 1983 y a partir de 2011 se transforma en "Unión de Productores Orgánicos Beneficio Majomut de S.P.R. de R.L." obligada por la situación actual y para funcionar de una mejor manera. En el 2013 cumplimos treinta años de caminar juntos y de estar organizados en las buenas y en las malas.

La Unión toma su nombre del barrio de Majomut, palabra que significa "lugar de pájaros" o "aleteo de pájaros" en lengua tsotsil y tseltal y es en donde se encuentra ubicada nuestra bodega, el beneficio seco y el Centro de Capacitación Campesina.

Nuestra organización está compuesta por 1012 socios familias cafetaleras, quienes en su mayoría tienen entre media y una hectárea de terreno. El área de influencia se extiende a treinta y cinco comunidades de la región de los Altos de Chiapas en cinco municipios que son: Chenalhó, Cancuc, Tenejapa, Pantelhó y Oxchuc. Del total de productores el 85% somos tsotsiles y un 15% somos tseltales, todos pertenecemos a la cultura maya.





Majomut se fundó con el objetivo de que nosotros como productores pudiéramos tener en nuestras manos los procesos organizativos, productivos y de comercialización. En la medida que se crea la organización es cuando comenzamos a tener todo esto en nuestras manos y nos vamos perfeccionando y profesionalizando con el apoyo del equipo técnico. Desde que empezamos a trabajar los programas y proyectos están enfocados al mejoramiento de las condiciones de vida en nuestras comunidades.

Muchos de nuestros socios fundadores, delegados, promotores y mujeres nos cuentan qué les motivo a organizarse y a construir la Unión Majomut.



Por aquéllos años de 1960 ó 1970 cosechábamos café pero no teníamos donde venderlo, nadie compraba. En ocasiones llegaba gente de San Cristóbal, los compradores traían algo para vender o cambiarlo por nuestro café como cecina, chicharrón o camarón. A veces comprábamos la cecina, pero otras veces los coyotes, los ladinos, cambiaban sus productos por el nuestro.

Algunos coyotes venían a comprar el café, muchas veces nos lo arrebataban de nuestro mecapal y no podíamos decir cuál era su precio, ellos nos decían cuánto nos iban a pagar. Lo vendíamos por almud y en canastas donde lo vertían y apretaban para que pudiera caber más, vendíamos cuatro o cinco litros de café, pues lo medían por cuartilla o por litro, pero no pagaban mucho, apenas a tostón o a peso el litro. Los coyotes llegaban por la carretera de Los Chorros y por crucero Chimix, si no les gustaba tenías que regresar cargando el café a tu casa. Ellos nos quitaban nuestro café y eran los únicos que se beneficiaban con nuestro trabajo.



En 1975 llegó un señor llamado Santiago Zapata junto con el difunto Mariano Ruíz y Antonio Pérez Gutiérrez. Ellos se dieron cuenta de la pobreza en que vivíamos y nos dijeron que la mejor forma de salir de ella era organizándonos. Santiago Zapata hablaba castellano, por eso le fue fácil meter la solicitud para que pudiéramos tener los programas de gobierno: PIDER y ROYA, además, el Partido Socialista de los Trabajadores (PST) se dio a la tarea de entregarnos pesetillas o maripositas. Buscamos lugares donde hacer los viveros, pusimos dos o tres en Yibeljoj, otro en Los Chorros y cuando ya estuvieron listos para trasplantar tuvimos que traerlos a nuestras parcelas.



Cuando empezamos a sembrar café nos enfrentamos a muchas cosas y fuimos golpeados. En 1978 nadie quería que sembráramos, dijeron que éramos invasores, que estábamos quitándoles sus terrenos, que a quienes tenían dos ganados o dos cabañas nosotros les quitaríamos uno. Fue un gran sufrimiento, en Yibeljoj casi nos queman y en Chimix nos pegaron. Nos llevaron a esconder dos meses a Tuxtla Gutiérrez, luego fuimos a México para arreglar la situación y cuando todo se tranquilizo regresamos a nuestras comunidades a sembrar café, estábamos confiados porque no habíamos hecho nada malo.









En el mes de septiembre de 1979, en la fiesta del Santo Patrón, ganamos para poder sembrar café, abrimos nuestros ojos. Aunque no teníamos muchas matas decidimos hacer una Bodega donde juntáramos todo lo que producíamos para poder venderlo. Primero construimos una casa de madera en la colonia Los Chorros, en Guayabal, trabajamos gratis y traíamos las tarimas y tablas desde la punta del cerro, también dimos 70 kilos de café gratis. El comprador llegaba a nuestra bodega cada sábado o domingo.





Poco a poco se empezaron a multiplicar los compradores, llegaban a Pantelhó y pagaban por kilo. Habíamos aprendido a sembrar café porque nos dimos cuenta que se vendía mejor, empezamos a trabajar duro para sembrar en cada comunidad. Vendíamos en el Instituto Mexicano de Café, compraban bien el café, pesaban bien y pagaban un poco mejor, pero luego empezaron a engañarnos, a robarnos, en ocasiones se lo llevaban fiado.

Tiempo después decidimos hacer otra Bodega que estuviera mejor, pero no fue fácil hacerla, el trabajo era gratis, nada más nos apoyaron con cemento y varilla, en cuanto a la grava, la mano de obra y el albañil todo eso fue a través de nosotros, cooperamos 60 pesos o centavos de aquel tiempo. Hubo una discusión sobre por qué no se construía en Los Chorros o por qué no se hacía en Polhó, no nos poníamos de acuerdo pero para que nadie peleara decidimos dejarla en medio, por eso la Bodega está en Majomut, así se construyó esa casa de todos. El Beneficio quedó a respaldo del ejido y comunero, así fue que salió el nombre de la Unión. En la inauguración estábamos todos reunidos, vinieron muchos hombres y mujeres.









Don Santiago Zapata de Tenejapa, Mariano Ruiz, Antonio Patixtan, Pancho Luna, Antonio Kuchilo, Juan Sántiz, Ana Santis fueron quienes idearon y reunieron el Beneficio.

El difunto Vicente Sánchez junto con Manuel Oyalte' de Pechiquil y Victorio Pixkol de K'anolal fueron quienes empezaron el trabajo. Don Vicente era el presidente de la mesa directiva, lo nombramos porque él pertenecía a los socios y cuando recién empezamos nunca le pagamos, sólo le juntamos maíz, frijol y café, alimento para toda su familia.







Tuvieron mucho sufrimiento nuestros padres y madres, pues cuando se fundó el Beneficio no era como hoy la oficina, los veladores cuidaban el café y lo tapaban con nailon. En una ocasión, cuando empezaron a almacenar el café, entró agua en la bodega y se mojó, se pudrió, nadie les pagó el café. Por eso nunca olvidamos la casa de nuestro café, el dinero a veces salía y otras veces no, se perdía nuestro café, también muchos se retiraron porque los ladinos los humillaban. Ahora está la organización, hemos sufrido hambre y cansancio pero siempre le echamos ganas al trabajo. Agradecemos a todos los que derramaron sangre para lograr nuestro Beneficio, hay que decirle a los socios que no lo desperdicien, que no vayan a dejar la siembra de café.

CÓMO FUNCIONAMOS Y TOMAMOS DECISIONES.

Somos una organización indígena con una estructura democrática en la toma de decisiones porque al interior conviven diferentes ideologías, lo cual nos hace tener una riqueza de pensamientos para ponernos de acuerdo así como gozar de autonomía al no depender de ninguna instancia política o religiosa. Para nosotros es importante la participación social de todos tanto en los parajes como en las comunidades, pues para poder caminar, nuestras decisiones están basadas en la organización y la transparencia del uso y manejo de los recursos, en el trabajo, la cooperación, la ayuda mutua y la solidaridad.

Asamblea General De Socios.

Nuestra máxima autoridad es la Asamblea General de Socios compuesta por todos los socios y socias productores. Ésta se reúne cada tres años para realizar el cambio de mesa directiva donde cada una de nuestras comunidades presenta a los delegados que continuarán con la labor y responsabilidades de quienes están actualmente. Luego están las **Asambleas Comunitarias** formadas por treinta y cinco comunidades, donde mujeres y hombres toman las decisiones buscando el bien común, en cada una se nombra un representante que ocupa el cargo de delegado y forma parte de la Asamblea General de Delegados. Después se encuentran el Consejo de Administración y el Consejo de Vigilancia nombrados por la asamblea general de socios.











En la **Asamblea General de Delegados** se toman la mayoría de acuerdos, se rinde cuenta a través de informes de inicio y fin de cosecha por cada ciclo, se revisan y acuerdan las ideas de los socios que servirán para la elaboración de propuestas y proyectos para el beneficio común y se revisan los avances o problemas de los proyectos que están en desarrollo. Aquí se propone, acuerda y fija el precio que se va pagar al socio por cada kilo de café en pergamino entregado y se presentan informes financieros, informes sobre la cantidad de café acopiado y sobre los compradores, países o lugares a donde se comercializó el café.





Además, en esta asamblea se presentan las ganancias previo pago a todas las fuentes financieras, se analizan los gastos realizados, se prevén los gastos de operación del siguiente ciclo y se analiza si hubo excedente —en caso de haberlo al final de la cosecha se distribuye entre todos los socios conforme a la cantidad de café entregado como parte del remanente o ajuste de precio. Por último, se analiza y acuerda el uso y aplicación del premio social que se obtiene por la venta del café acorde a las condiciones de comercio justo y del Símbolo de Pequeños Productores (SPP).

Consejos de Administración y Vigilancia.

Los Consejos son los responsables de la rendición de cuentas a los socios a través de informes generales de balance comerciales y financieros, así como de todas las operaciones que realiza la organización.



Nuestro Consejo de Administración está compuesto por un presidente, un secretario y un tesorero —con sus respectivos suplentes—. Éste es el organismo gerencial de la organización, el cual pone en práctica y ejecuta los acuerdos que se toman en la Asamblea General de Delegados y representa a la Unión ante diferentes instancias gubernamentales y no gubernamentales. Tiene, además, la responsabilidad de la gestoría y la firma de contratos para la comercialización del café y la facultad de convocar y conducir las diferentes asambleas generales y de delegados de la organización.

El Consejo de Vigilancia está integrado por un presidente, un secretario y un vocal —también con suplentes—. Es la instancia de control interno que vigilia que todas las estructuras de la Unión Majomut funcionen adecuadamente y que se dé buen manejo de los recursos con que se cuenta. Dicho consejo tiene bajo su responsabilidad el acopio y funcionamiento general de la bodega, pues de éste dependen el almacenista, el operador de la maquinaria, el calador, el receptor y los cargadores y se coordina con el área de comercialización.

Los socios delegados y el personal de los consejos de Administración y de Vigilancia nos cuentan sobre sus responsabilidades y la forma en que trabajan.

El trabajo de nosotros como delegados es asistir a la Asamblea General de Delegados en la Unión y llevar la información a nuestras comunidades; juntamos a todos los productores e informamos los acuerdos a los que llegamos, todo lo que se escucho.

Como delegados llevamos un control de los socios. En tiempo de cosecha tenemos que llevar el control de cuántos kilos y bultos de café puede entregar cada productor. En tiempo de cosecha, nos reunimos con los socios, vamos a pedirles los costales y les decimos cuándo van a traer el café a la comunidad y les decimos qué día van a pagar.



Yo soy tesorero y formo parte del Consejo de Administración. Soy quien le paga a los productores cuando ellos han entregado su café. Primero se pesa y se ve cuántos kilos fueron para así poder pagarles. También soy el responsable de pagar el anticipo de ese café y después el remanente.

Todos los socios recibimos pago de anticipo del café. Después, cuando el café está exportado o está vendido todo, recibimos el ajuste de precio o remanente como le decimos nosotros. Los productores saben que en Majomut hay avance del precio a diferencia de los coyoteros, los que vendieron con el coyote no reciben nada más.

Como Consejo de Vigilancia siempre salimos a acopiar café en las comunidades y así muchos socios no tienen que venir hasta la Bodega a entregar. Acopiamos directamente y vigilamos la salida del café de la misma Bodega. Llevamos el control del recibo y la entrega, también tenemos que anotar si los productores cumplen con sus compromisos.

CÓMO NOS ORGANIZAMOS PARA TRABAJAR.

A lo largo de todos estos años de existencia hemos pasado por diferentes momentos. Cuando iniciamos este caminar nos acompañaron la licenciada Adela Deschamps y luego vino el ingeniero Álvaro Quezada, la presencia de ellos fue muy valiosa pero no era permanente. Asimismo, la organización contó durante algunos años con el trabajo del ingeniero Víctor Pérezgrovas.

Con la pérdida o deficiencia de los apoyos de las instancias correspondientes hacia la cafeticultura en la región y como respuesta al vacío de asesoría técnica creado por la desaparición del Instituto Mexicano del Café (*INMECAFE*) en la Unión Majomut nos vimos en la necesidad de dar solución a la problemática técnico-productiva del cultivo del café basándonos en nuestros propios recursos y esfuerzos.

El *INMECAFE* era un organismo gubernamental que existía en los años 70 y que se encargó de la promoción de la cafeticultura basado en un paquete tecnológico que consistía en la aplicación de agroquímicos para el control de plagas, enfermedades y malezas —lo cual generaba una fuerte dependencia y el deterioro del medio ambiente— y el uso de fertilizantes. Además que los técnicos tenían muy poca presencia y ésta era deficiente. Por éstas y otras razones a partir de 1989 el instituto entra en un proceso de liquidación.

También durante 1989 el precio de café sufre una de sus más fuertes caídas y se rompe la cláusula de la organización internacional del café (*OIC*), relativa al sistema de cuotas, que "permitía" un "equilibrio" entre la oferta y la demanda, por lo que todo queda bajo el régimen de libre mercado viéndose beneficiados los grandes intermediarios y las transnacionales.

Así surgió la idea de basarnos, como familias cafetaleras, en nuestros propios recursos tecnológicos persiguiendo el incremento de la productividad y la búsqueda de alternativas de mercado para enfrentar la crisis que se estaba viviendo —esto último gracias a los consejos, apoyos e intercambio de experiencias con otras organizaciones hermanas como la Unión de Ejidos de la Selva y la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (*UCIRI*) de Oaxaca, por mencionar algunas—. A la par de esta situación, en la Unión Majomut nos planteamos la integración de un equipo técnico propio para impulsar su alternativa productiva.

Equipo Técnico Operativo.

Desde 1991 se hace la integración de un equipo técnico propio, pues antes no se contaba con técnicos, y nace la idea de producir de manera orgánica. Es aquí de donde se desprende la parte operativa de nuestra organización.

El equipo técnico depende directamente del Consejo de Administración y tiene como responsabilidad apoyar a los Consejos en la operación y ejecución de los acuerdos que se toman en las Asambleas Generales y de Delegados. Además de la elaboración de proyectos y el acompañamiento en la gestión, apoya en la elaboración de los planes estratégicos y de negocios para el desarrollo de la organización y el cumplimiento de los objetivos que se plantea la Unión.

Esta estructura operativa está integrada por un equipo de técnicos y profesionistas que se han comprometido en el acompañamiento para la gestión, la asesoría, asistencia técnica, capacitación y seguimiento en las diferentes actividades y proyectos que impulsa la organización a través de líneas de trabajo como el cultivo de café y la producción orgánica, la comercialización y logística de exportación, la organización y participación de las mujeres en la producción de alimentos para la autosuficiencia alimentaria, la administración y el Microbanco Campesino. Estas líneas están distribuidas en cuatro áreas: producción, comercialización, desarrollo comunitario y administración y la coordinación operativa.

Coordinador Operativo.

El coordinador operativo depende directamente de los Consejos. Es la persona que apoya en la coordinación de las diferentes áreas de trabajo, en la ejecución de los acuerdos, el acompañamiento en la gestión, establecer la relación y contacto con ciertas instancias y compradores, contratar la venta de café con los importadores, ayudar a la fijación, la planificación, la comunicación y relación con las organizaciones y redes donde la organización participa.

Producción Orgánica.

El área de producción orgánica la integran un técnico y un ingeniero agrónomo, ellos son responsables de los programas y proyectos que se impulsan para la producción, son los que brindan la asesoría, la asistencia técnica y dan el seguimiento en las comunidades.

El equipo técnico implementa talleres que se realizan en el Centro de Capacitación Campesina y en las comunidades con los temas: establecimiento de semilleros, viveros de café y árboles de sombra, alternativas para la conservación y mejoramiento de la fertilidad de los sistemas de producción agrícola, conservación de semillas y especies nativas de la región, manejo vegetativo de café y árboles de sombra, conservación del medio ambiente y la biodiversidad, factores para la mitigación del cambio climático, manejo de la basura orgánica e inorgánica, manejo integrado de plagas y enfermedades de manera natural y control de calidad en beneficio húmedo. Asimismo, se realizan talleres de análisis de las normas de producción orgánica y de Comercio Justo.

Además de coordinar y capacitar a la red de promotores comunitarios se encarga de los sistemas de control interno para la certificación orgánica. En este sentido, la asistencia técnica y el seguimiento del trabajo en nuestras comunidades se logra con el apoyo de cincuenta promotores campesinos que sirven de enlace entre éstas y los técnicos. Las actividades realizadas por cada uno de ellos son registradas a través de fichas técnicas que son levantadas desde las parcelas y beneficios húmedos de los socios por doce inspectores campesinos capacitados por el personal técnico de la organización. Estas fichas son evaluadas por siete comités de aprobación, los cuales tienen tanto el perfil como los conocimientos para sancionar el cumplimiento de las normas de producción y las normas que nos rigen en el mercado.









El promotor es nombrado en las comunidades y es un cargo honorífico, pues no recibe un salario sino un apoyo económico para trasladarse y visitar a los socios en sus grupos o comunidades. El número de promotores depende del tamaño y cantidad de socios por cada comunidad, todos ellos, además de transmitir la capacitación que reciben de los técnicos, están al pendiente de que hagamos bien el cultivo del café; desde la selección de nuestra propia semilla, nuestro semillero-vivero, hasta la elaboración y aplicación de abonos y el cumplimiento de las demás labores culturales.









La cosecha de café se inicia a principios de noviembre o diciembre y termina en el mes de marzo o en abril. Por lo general hacemos dos cortes principales, una pepena al inicio y otra al final. Es así que el beneficio húmedo consiste en el corte de la cereza, el despulpado, fermentado, lavado, secado, el convertirlo en café en pergamino y almacenarlo para esperar el acopio, es decir, que lo recojan los camiones en las comunidades o entregarlo directamente en nuestra bodega.













Para todo lo anterior contamos con nuestro manual campesino de producción orgánica y con un Reglamento Interno de Producción y Procesamiento de Café Orgánico que debemos cumplir.



Para ser productor orgánico y obtener dicho certificado tenemos que cumplir con una serie de labores culturales como son conservar el suelo y el agua, el control de la basura y la elaboración de compostas y abonos foliares orgánicos. Para ello se realizan un control interno a cargo de nuestros promotores comunitarios e inspectores campesinos y un control externo cuando nos visitan y auditan ingenieros de la certificadora.

Inicialmente la inspección externa se realizaba a través de *IMO-Control* y *Naturland* hasta que se funda, en 1997, la Certificadora Mexicana de Productos y Procesos Ecológicos S.C. (*Certimex*) como resultado de una iniciativa de las organizaciones de pequeños productores de la cual formamos parte.

Durante más de diez años contamos con el certificado orgánico de *Naturland*, pero no todos los compradores requerían de esta certificación, por lo que decidimos suspenderlo ya que nos generaba otros gastos. Actualmente, además de contar con el certificado orgánico de *Certimex*, contamos con los certificados orgánicos *NOP* para los Estados Unidos, *Biossuise* para Suiza y *UE* para el resto de países de Europa.













28

29





La producción orgánica se veía al principio como una necesidad para mejorar el precio del café ante la crisis que había a nivel internacional por su caída, pero para nosotros más que haber sido una necesidad fue una oportunidad, porque como indígenas tsotsiles y tseltales de la cultura maya tenemos la práctica de conservación de la vida y medio ambiente, pues queremos heredar un mejor mundo a nuestros hijos y nietos.

Los conocimientos de los ingenieros en los procesos de producción orgánica junto con las prácticas tradicionales de nuestras comunidades se conjuntaron para facilitar el trabajo de dicha forma de producción. El trabajar de manera orgánica contribuye a conservar nuestros valores, satisface a los consumidores que están interesados en un producto libre de químicos y nos permite obtener un mejor precio.









Nuestros socios nos cuentan sus experiencias en el trabajo de la producción orgánica.



Anteriormente se trabajaba de manera convencional, todo empezó a cambiar desde antes de 1994 cuando el ingeniero Ramiro llegó al Beneficio. Desde el principio y hasta ahora ha habido mucha asesoría, apoyo técnico, cursos y capacitaciones.

Como productor orgánico se garantiza mejor precio y mercado, por eso trabajamos de esta manera. En la producción orgánica los elementos que necesitamos para hacer la composta y el abono para que crezca bien la milpa, el maíz y el frijol los tenemos en la región, no tenemos que comprarlos y es un trabajo que podemos hacer nosotros como campesinos productores.

En la producción convencional se necesita dinero para levantar la parcela, aplicarle herbicidas y productos químicos. Aparte tienes que salir a la ciudad a comprarlos y con los pocos recursos que tenemos es difícil estar aplicando año con año la fertilización química.

Además, en cuanto a los químicos, nosotros mismos nos hacemos daño. Por ejemplo, si tenemos un ojo de agua, toda la corriente que es arrastrado por la lluvia, llega a nuestras aguas y así encontramos enfermedades, porque cuando tomamos el agua ya está contaminada. Lo mismo pasa con los ríos, si te vas a bañar ya está contaminado.

En la Unión Majomut nos aconsejan que no tiremos en el río ni en los arroyos los plásticos, las latas y toda la basura que contamina. En cambio los productores libres

siguen usando fertilizantes, a ellos no los orientan como a nosotros. Los que estamos en la Unión nos preocupamos por sembrar árboles aunque sea en nuestros cafetales. Se requiere que sembremos más árboles, que les enseñemos a nuestros hijos que es importante cuidar los árboles debido a que ya no hay una temporada específica de lluvia, pero gracias a la bendita lluvia todavía no hemos sufrido sequías.



Cada año durante la cosecha vienen los técnicos y nos visitan en la parcela. Cuando se está cosechando hay que cortar maduro, después despulpamos y fermentamos, si se pasa de fermentación ya no sale de calidad y es ahí donde perdemos. Terminando la cosecha empezamos a hacer la sombra, la poda.





Donde está viejo el cafetal se necesita diversificación de la sombra como chalum, caspirol, corcho, lima, plátano, canavalia, naranja, níspero y ocote. Donde hay plantas viejas necesita poda y deshije, si son chicas todavía se necesita agobio y desmusgue. La diversificación nos da muchos beneficios porque las frutas pueden consumirse y venderse también.



Respecto a las barreras, primero eran barreras muertas; se podía hacer con piedras, también con trozos de madera que estibaban alrededor de la mata de café, pero tiene poca duración y se pudren las maderas, lo que implica más trabajo son las piedras. Después se empezó a sembrar barreras vivas, son más seguras, aunque llueva fuerte y arrastre las corrientes de agua, ahí se detiene y pudre la basura dentro de nuestro cafetal.





Estamos utilizando abono orgánico preparando estiércol de toro, estiércol de gallinas, pulpa de café, ramas verdes y ceniza. La lombricultura es buena para la hortaliza, crecen bien los rábanos, la lechuga, los repollos y la zanahoria.



Hay personas que no quieren vender café aquí en la Unión y siguen vendiendo con los coyotes, pero es por el trabajo que no quieren hacer, no quieren hacer el abono orgánico, las terrazas, las sombras y las podas. Están diciendo que esta duro el trabajo, pero creemos que no es cierto, porque aquí en la Unión Majomut nos apoyan con patio de secado, despulpadoras y otras cosas.

Lo que veo de los cambios que se ha dado en los cafetales de nuestros papás y abuelos es que anteriormente sólo siembran el café y no saben que más sembrar dentro de los cafetales, pero ahora que trabajamos orgánico podemos sembrar árboles frutales para el consumo o plantas que se puede comer su raíz, también tenemos plantas medicinales y ornamentales, así como otras verduras.







También nos platican un poco sobre las ceremonias tradicionales de la siembra y la cosecha de nuestros cultivos.

A la hora de sembrar café tenemos que ver si hay luna llena porque da bien el fruto, cuando es luna mediana a veces la mata de café se va bien alto y el tallo bien grueso, en cambio cuando es luna llena va de buen tamaño.

A veces cuando cosechamos y ya hay elotes hacemos una ofrenda en la iglesia, ofrendamos carne, atolito y pollo agradeciendo al Señor por la cosecha de maíz que nos haya dado, porque es nuestro alimento principal siempre lo vamos a sembrar. También cuando cosechamos café hacemos este tipo de ofrenda agradeciendo a nuestro Señor por la cosecha.



Los ex cabildos son los que rezan en el cerro tres veces al año y queman velas, llevan incienso, pasan a rezar y piden según la producción y enfermedades. Dicen los cabildos que en el viento vienen las enfermedades y piden a los apóstoles en cada municipio, siempre piden para que no venga la lluvia con la enfermedad como roya o broca. Así rezan los "caviltos", así piden en la siembra o cuando se cosecha, así rezaban los antepasados y así rezan ahora.



Comercialización.

Nuestra área de comercialización está integrada por dos personas responsables de ver que los compromisos que establece la organización en relación a la exportación se cumplan en tiempo y forma. Para esto hay un acuerdo con la coordinación operativa a fin estar al tanto de los contratos y compromisos, contar con los contratos firmados y cubrir el perfil de café que requieren los compradores o importadores para poder programar el proceso de beneficio seco.

El beneficio seco consiste en que el café pergamino entregado por los socios durante el acopio se maquila para transformarlo en café verde oro. Estas actividades se coordinan con el área de almacén para iniciar todo el proceso de logística para la exportación.







El acopio de café en bodega y comunidades inicia por lo general a finales del mes de noviembre o principios de diciembre y termina en el mes de abril, mientras que el proceso de maquila o beneficio seco para la exportación inicia en el mes de enero o febrero y concluye en el mes de mayo o hasta junio.

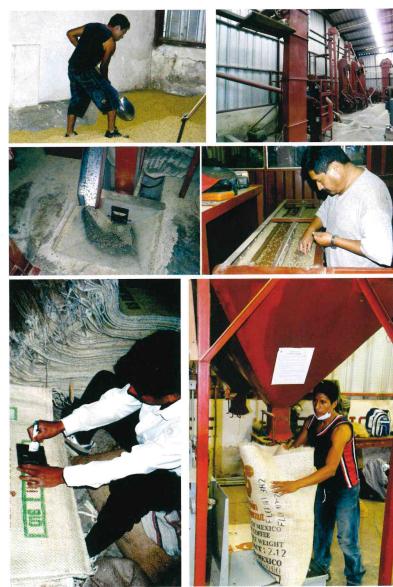
El **almacenamiento** está a cargo del personal de almacén quien, en compañía de algún miembro del Consejo de Vigilancia, tiene la responsabilidad de dar seguimiento al acopio; se encarga de la entrada del café pergamino y la salida del café transformado en café oro para la exportación. Para esto se tiene el acuerdo de recibir café de calidad mediante un registro minucioso conforme a las normas de despulpado, fermentado y secado de la organización y de acuerdo a su clasificación en café orgánico o café en transición.







El **procesamiento** inicia al concluir la conformación de una tonga o estiba de café, que es cuando se está en condiciones de entrar a maquilarlo y obtener la cantidad de café oro verde de exportación estipulada en el calendario de ventas —esto es el beneficiado seco.



El **control de calidad** se aplica en cada etapa del proceso en cuyo final la calidad se mide de tres maneras: por las características físicas del grano, por la cantidad de defectos en verde y por las cualidades en taza. Para estos fines se cuenta con un catador profesional, que es la persona quien analiza el café constantemente para que éstos cumplan con los estándares de calidad requeridos por cada cliente.

Desde hace veinte años realizamos la venta de tostado y molido de café en algunas partes del interior del país y a nivel estatal y local. Por ahora se realiza de una manera artesanal, pero nuestra idea es mejorar este proceso y lograr un valor agregado del producto trasformado para nuestros socios.

















Hace cerca de diez años se inició el programa de "zonificación" con el fin de establecer las calidades de café en las zonas, ésta ha sido la forma para incursionar en la clasificación de cafés especiales o gourmet.

El actual mercado globalizado nos ha obligado a ser más competitivos, a tener mayor cuidado en los procesos de "trazabilidad" y a continuar en el mercado internacional conservando y reforzando la calidad de nuestro producto.

Cuando iniciamos nuestra exportación fue hacia los Estados Unidos a través de *brokers*, sin embargo, al no ser reconocida la calidad de nuestro producto nos retiramos a finales de los años 90. Después empezamos a exportar hacia países de Europa porque, en ese tiempo, había el reconocimiento hacia nuestro café. Poco a poco hubo ofertas de otros compradores y empezamos a cubrir más mercado. Cuando nos enteramos que en los Estados Unidos incrementaron el consumo de café de calidad fue que regresamos a dicho mercado. Hoy día, con la calidad y esfuerzo, tenemos nuestro mercado en varios países de Europa, Canadá y los Estados Unidos.



Desarrollo comunitario.

A finales de 1996 se empieza a promover la organización y participación de las mujeres a raíz de la inquietud surgida entre las esposas de los socios productores de café. Dicha inquietud respondía a la necesidad de cultivar nuestras propias hortalizas con métodos orgánicos o naturales. Además, desconocemos cómo han sido tratadas y cultivadas las hortalizas y verduras que compramos fuera de la comunidad. Por estas razones, y como parte de los espacios de participación al interior de la organización, surge el área que nombramos "desarrollo comunitario".





Esta área tiene la tarea de promover la participación de las mujeres, formando grupos de trabajo colectivo de distintas comunidades para la producción de alimentos. En ella participan dos técnicos que apoyan en la coordinación, la capacitación y el seguimiento a la red de promotoras en las comunidades.

Debido a lo accidentado de los terrenos y a su escasez, los grupos de mujeres se organizan y ponen de acuerdo para designar un trozo de terreno de alguna miembro del grupo, el cual es dado en calidad de préstamo para ser trabajado. El trabajo es colectivo y se realiza en grupo, por parejas o por lista.





Los materiales y herramientas de trabajo son proporcionados por la organización para el uso común y sirven para realizar las diferentes labores culturales y la aplicación de preparados naturales. El resultado de la producción se distribuye conforme a la participación en el trabajo y el excedente, si existe, se reparte equitativamente o se vende dentro de la misma comunidad o en las comunidades de los alrededores.





Cada grupo nombra a dos representantes o promotoras que conforman la red de promotoras. Ellas asisten de manera mensual a las capacitaciones impartidas por los técnicos en talleres que tratan sobre las formas de producción, preparación y conservación del suelo, sobre el control de plagas y enfermedades, así como el cuidado del medio ambiente.





En las comunidades donde contamos con grupos de trabajo de mujeres no se había tenido la experiencia de sembrar otros cultivos u hortalizas, únicamente se sembraba café o cultivos básicos como el maíz y el frijol. Gracias a la iniciativa y las propuestas de las mujeres y al apoyo de los técnicos del área y los directivos es que se capacita a las promotoras en producción orgánica, en el manejo de los cultivos y en la producción, cuidado y vacunación de aves de corral.



En los últimos años hemos promovido el rescate y consumo de las verduras locales que crecen de manera natural en las parcelas porque también son importantes en nuestra alimentación. Eventualmente y en apoyo a las iniciativas de las mujeres implementamos la producción de cacahuate, la producción de tomates y chiles bajo invernaderos, la producción de hongos comestibles, la producción de miel y la producción de pollitos a través de incubadoras sin que éstos pierdan las características del pollo "de rancho".



Desde hace cerca de seis años también apoyamos a estos grupos con talleres de capacitación sobre salud de la mujer y de la familia, nutrición para mejorar los hábitos alimenticios y la prevención de enfermedades infecto-contagiosas. Las promotoras reciben estos conocimientos y después los transmiten en cada uno de sus grupos de trabajo. Inicialmente este apoyo se daba gracias a la coordinación con *K'inal Antzetik* A.C. y posteriormente con la ayuda de *Sanando Heridas* A.C.

Asimismo, desde hace tres años consecutivos brindamos servicios de salud visual con personal calificado que nos visita cada año gracias a la ONG *Tierras Solidarias*. Estos servicios consisten en hacer revisiones de la vista y proporcionar anteojos en los casos que sean necesarios. También desde hace un par de años, con el apoyo de médicos y enfermeras que hablan tsotsil para facilitar la atención, hemos iniciado el servicio de medicina general brindando consultas en algunas comunidades que no cuentan con este servicio.





Con estas actividades de participación voluntaria buscamos que nuestras compañeras, esposas e hijas, también tengan la oportunidad de organizarse desde la producción de alimentos para contar con verduras y carne fresca que complemente nuestra alimentación y se vea reflejado en un ahorro para nuestras familias, trayendo como consecuencia que se aproveche mejor el pago del café.



Nuestras compañeras nos comparten su palabra sobre su forma de trabajar y organizarse dentro de la organización.

Desde hace mucho tiempo la mujer no tenía camino, no tenía participación. Nosotras no veníamos aquí a la Unión, fue hasta que empezaron a platicar sobre el trabajo de las mujeres y las hortalizas, pero nadie quería venir a las reuniones porque no sabemos leer, ni escribir, no estudiamos. ¿Qué vamos ir a hacer si no sabemos nada? Pero nos dijeron que bastaba con que aprendiéramos cómo debemos trabajar y llevar esa información a las demás compañeras. Fue así que muchas aceptamos.

La Unión está bastante bien porque ha permitido la participación de nosotras las mujeres, pues quienes teníamos cafetal también nos podíamos afiliar como socias porque trabajamos. Es muy bonito como nosotras ya podemos decir nuestra palabra y pensamiento. Fue por la organización que se empezó a abrir nuestro camino y nuestro corazón, tenemos derecho, tenemos nuestro propio trabajo, hemos recibido apoyo por parte de la Unión Majomut.



El proyecto de las hortalizas se inició en 1996, pero muchas de nosotras entramos en 1999 y, al igual que nuestros compañeros productores de café, algunas somos elegidas como promotoras para recibir capacitación y nos vamos a las reuniones y compartimos la información con el grupo. Algunas veces nos vamos a otros lugares y conocemos otras experiencias, por ejemplo: Nicaragua, Guatemala, Oaxaca o Puebla.

Cuando sembramos tenemos que quebrar la tierra con picos o pala y mientras se descompone la composta, que anteriormente habíamos preparado, la ponemos en las raíces y así crece como si estuviera con fertilizante. Nos gusta mucho cuando trabajamos así, nunca usamos químicos, cosechamos de manera orgánica el café y la hortaliza y cuando el trabajo es muy pesado nos ayudan los hombres.

Las verduras que sembramos son el repollo, el rábano, la lechuga, los tomates y los chiles. Ya no gastamos nuestro dinero por comprar algo porque lo que producimos lo consumimos y por eso hacemos el esfuerzo para asistir a las reuniones. Con las hortalizas que tenemos comemos a gusto porque nosotras las cuidamos y sabemos cómo trabajamos. En cambio, si compramos, a veces le ponen fertilizantes y no podemos comer tranquilamente si no conocemos dónde se produce ni conocemos el sistema de riego de las verduras, si es agua limpia.

Nos juntamos para trabajar contentas y cuando sale la cosecha nos compartimos por igual, ni una menos ni una más, porque todas trabajamos parejo.



Vemos el beneficio del café porque todos tenemos un sólo camino donde vendemos, no andamos cargando mucho para vender. Es mucho mejor que trabajemos así, si no lo hacemos ¿dónde vamos a conseguir dinero para comprar nuestras verduras o lo que vayamos a necesitar? Ahora trabajamos con la hortaliza, con los pollos, algunas tenemos incubadoras y también invernaderos.

Las mujeres tenemos derecho, se acabó el tiempo en que nos quedemos calladas, tenemos los mismos derechos tanto hombres como mujeres. Ahora ya participamos, contestamos con la cara levantada y eso nos gusta a todas.

Administración.

En el área de administración se encuentran el administrador, el contador, el auxiliar contable, el responsable de Microbanco, la secretaria, el velador y el intendente. El objetivo principal de esta área es la de planificar las actividades administrativas y los recursos financieros, para alcanzar las metas comerciales de cada ciclo productivo del café. Así mismo, apoya la gestión y ejecución de los proyectos de créditos e inversión que la Unión Majomut requiere para su desarrollo y crecimiento sostenible.

La Unión Majomut, como otras cooperativas, aún no es una organización consolidada económicamente, requerimos de financiamientos de fuentes externas para poder acopiar todo el café de nuestros socios. Ante esta situación nació la decisión de construir un sistema financiero rural con un enfoque de economía solidaria y de acuerdo a las necesidades de los socios de las comunidades, que les perteneciera y fuera manejado por ellos.

Por esta razón desde el 2002 se ha venido construyendo una línea de trabajo llamada **Microbanco Campesino**, la cual consiste en tener un sistema de ahorro y préstamo con el objetivo de que los intereses obtenidos se distribuyan entre los ahorradores y que las condiciones para los préstamos sean conforme a nuestras necesidades como asociados. En esta iniciativa participa un técnico bilingüe que se encarga de darnos atención sobre los ahorros y los préstamos y lleva el control de las operaciones que se realizan día a día.



Cuando no se tienen los financiamientos o pre-financiamientos a tiempo y no se ha recibido el pago de algún lote de café acudimos a nuestro Microbanco para obtener un préstamo y cubrir los pagos de acopio.

En este sentido, otro de los objetivos del Microbanco es que esos intereses no se vayan al exterior sino que se queden para nuestros asociados y sea un beneficio para todos, porque pagando un interés justo vamos a tener más recursos para prestarle a algún socio en una emergencia; cubrir algún gasto de salud o durante la época de cosecha, comprar alimentos o comprar materiales para la educación de los hijos. Lo que queremos en el futuro es ya no depender del financiamiento de fuentes externas.

Al estar nosotros dentro del sistema de Comercio Justo si el comprador también está registrado podemos tener el acceso al 60% de pre-financiamiento del valor total de un lote de café. También obtenemos financiamientos sobre los contratos con una institución financiera de los Estados Unidos y con *UCEPCO* de Oaxaca —institución de la cual Majomut es socio— en forma de cesión de cobranza que garantiza los créditos.

En los últimos años al contar con recursos y con el acceso a los financiamientos para el acopio el dinero por el pago de nuestro café no se retrasa. Generalmente en el momento que entregamos nuestro café tenemos la oportunidad de contar con nuestro dinero y con nuestros comprobantes de pago, así como el tener la posibilidad de que cuando nos vaya bien recibamos el remanente.



Formar el Microbanco Campesino no ha sido fácil. El siguiente testimonio nos muestra como fue esta experiencia.

Han pasado otros señores que promovían tipos de ahorros pero no funcionaron, nomás pasaban a engeñar a la gente. Había quienes pensaban que iban a ganar más ahí pero perdieron, se lo robaron.

Cuando empezamos nosotros la gente desconfiaba, entonces ahí estuvimos luchando, nos dedicamos especialmente a nuestros socios de Majomut. Salimos a varias comunidades a promocionar los servicios que ofrece Microbanco y así, poco a poco, fueron ingresando nuestros socios y socias también.

La gente llega a la Bodega a ahorrar, a retirar, a pedir dinero si necesitan un préstamo. Es dificil manejar dinero, es una responsabilidad muy grande, por eso somos muchos los que trabajamos en conjunto.

La mayor parte de las comunidades están cerca de la bodega y por eso nos conviene a todos. Nuestro Microbanco ha crecido bastante, atendemos a la mayoría de nuestros socios de las comunidades de Majomut.



Comercio Justo.

Como parte de la construcción de una alternativa de desarrollo comercial, dentro de un mercado tan competitivo y globalizado como lo es el mercado convencional, nuestra forma de tomar decisiones y de trabajar como organización nos permitió el ingreso al sistema de Comercio Justo Max Haveelar —hoy *FLO*— en 1992 y colocar nuestro primer lote de café en 1993 con destino a Holanda.





Para nosotros como pequeños productores de café el estar dentro del sistema de comercio justo significa la construcción de relaciones comerciales más justas entre productores y consumidores.

En los últimos años la Unión Majomut viene participando con el 100% del volumen de café de exportación anual en el Comercio Justo, lo que le ha permitido la obtención de un precio mínimo cuando cae el precio internacional del café en la bolsa de valores. Además recibimos un premio por trabajar como producto orgánico y también una "prima" o "premio" social que aplicamos, conforme a los acuerdos de la Asamblea General, en Proyectos de Desarrollo Social en beneficio de los socios y las socias de la organización.

En este caminar también hemos participado en la construcción de espacios como la Coordinadora Mexicana de Comercio Justo, en donde participamos una treintena de organizaciones de pequeños productores de café y otros productos para analizar, reflexionar, intercambiar y proponer alternativas sobre cómo mejorar el sistema de Comercio Justo. Por ello también hemos sido participes en la constitución del sistema mexicano de comercio justo.

La situación actual del sistema de Comercio Justo es la de un mercado internaiconal donde no sólo se encuentran organizaciones de pequeños productores sino que ahora conviven actores con mejores condiciones y posibilidades, con otras iniciativas y sellos que en ocasiones confunden a muchos consumidores.

Estas razones han hecho que se vaya perdiendo el espíritu y los principios que le dieron origen al Comercio Justo y ha obligado a que más de trescientas organizaciones de México y de países de Centroamérica, Sudamérica y el Caribe nos organicemos y conjuntemos esfuerzos para construir otros espacios y continuar con nuestro caminar.

Por lo anterior, desde el 2006 la Unión Majomut junto con otras organizaciones construimos una red de organizaciones conocida como Coordinadora Latinoamericana y del Caribe *CLAC*. En ella encontramos organizaciones o cooperativas de pequeños productores de café y de productos como miel, jugo, cacao, té, frutas, entre otros. Esto nos permite tener una mayor incidencia y participación en las decisiones, a nivel de *FLO*, a través de las coordinadoras nacionales.

A la par de este proceso venimos trabajando y construyendo el Símbolo de Pequeños Productores (*SPP*). Estar dentro del sistema de Comercio Justo ha implicado la construcción de nuestra propia alternativa con la idea de que nos podamos diferenciar de las grandes fincas y plantaciones, identificarnos en el mercado local e internacional, recuperar la filosofía que le dio origen al Comercio Justo y lograr el reconocimiento a nuestro esfuerzo como pequeños productores.





Llevamos tres años consecutivos contando con el certificado del símbolo de pequeños productores. Buscamos mayor reconocimiento al esfuerzo que hacemos por producir con calidad y cuidando el medio ambiente. Queremos que el reconocimiento del símbolo vaya en aumento porque creemos que el *SPP* es más que un sello de comercio justo, es un sello para la producción sustentable, porque queremos que haya mayor transparencia, democracia, solidaridad y equidad, que haya un modelo económico incluyente en donde verdaderamente se propicien relaciones más justas.

Redes Sociales.

La participación social de la organización en redes ha sido una forma de sumar esfuerzos, en el ámbito estatal y nacional, para contribuir en aspectos comerciales, económicos y de políticas públicas. En el aspecto comercial, en el 2004 Majomut participó—como socia fundadora— a nivel estatal junto con otras tres organizaciones cafetaleras de Chiapas en la Comercializadora Mexicana de Productos Agroecológicos S.A. de C.V. (COMPRAS). Esta instancia se planteó por objetivos la comercialización conjunta de nuestro producto, la reducción de costos financieros, el consolidar operaciones de exportación y ofertar volúmenes de café de diferentes calidades. Sin embargo, decidimos suspenderla temporalmente dada la respuesta y participación de las organizaciones.

En 1998 se participó junto con otras organizaciones en la fundación del *Café Museo Café* como parte de la promoción, difusión y consumo de una cultura del café.

En el marco de la suma de esfuerzos para seguir avanzando, la Unión Majomut también ha participado en la formación de espacios en donde nos relacionamos y coordinamos en aspectos de capacitación e intercambio de experiencias para juntos contribuir en la mejora de las condiciones de vida de nuestras familias socios en las comunidades.

En 1994 participamos, a nivel estatal, en la formación y legalización de la Coordinadora de Pequeños Productores de Café de Chiapas (COOPCAFÉ). En el ámbito nacional, desde 1989 somos parte de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC) que aglutina a más de setenta y cinco mil productores indígenas y campesinos de más de ciento veinte organizaciones sociales de siete estados de la República Mexicana que son: Chiapas, Oaxaca, Guerrero, Puebla, Veracruz, San Luis Potosí e Hidalgo.





LA UNIÓN MAJOMUT, SEGUIMOS CAMINANDO.

A través de estas páginas vimos y leímos lo que hemos logrado: los peligros y las dificultades que pasaron nuestros abuelos, padres y madres al traer la semilla de café para intentar sembrarla en nuestras tierras, lo que les motivó a organizarse y cómo lo lograron y qué actividades desarrollamos a partir de la producción de café orgánico.

Palabras e imágenes cuentan de manera resumida los treinta años de vida de esta organización, porque con un libro no nos bastaría para contar por completo nuestra historia. Intentamos reflejar nuestros aciertos, errores y las dificultades que enfrentamos.

De la misma manera en que platicamos lo que hacemos y cómo lo hacemos también le deseamos a nuestra Unión larga vida y que los corazones de todos nosotros sigan siendo uno.

Por estas razones, nuestros socios productores, fundadores, delegados, promotores, grupos de trabajo de mujeres y todos los que hicieron posible estas líneas —gracias a su memoria y sus palabras— nos cuentan con ilusión el deseo de que la Unión Majomut siga caminando.

Esta es la palabra de nuestros compañeros.

Tenemos muchas ventajas al estar organizados porque aquí se respeta el acuerdo de todos nosotros. Si trabajamos unidos, si somos muchos, podemos encontrar apoyo y lograr muchas cosas. Desde que estamos organizados nuestros corazones están contentos porque vendemos bien nuestros productos. La Unión nos enseña a respetar y a cuidar lo que nos rodea, tanto a los vecinos y compañeros de nuestras comunidades como a la naturaleza.

Lo más importante es el trabajo y la coordinación con los directivos, con los representantes de cada grupo, con los delegados y promotores. Sin coordinación no hay avance para el futuro, se echa a perder la organización. Lo mejor para nosotros es que nos abren los ojos, cada vez que nos reunimos intercambiamos ideas, no importa quien tenga la verdad o no, entre todos vamos mejorando nuestro trabajo.

La transparencia de los directivos que han pasado hasta ahora es una de las razones por la que Majomut cumple treinta años de existencia y por la cual la gente continúa aquí. Pobres directivos, no sabemos si comen bien, si sufren de sed, si duermen bien por los lugares donde van de aquí para allá.

No creamos que los que están en la mesa directiva viven bien felices, pues siempre andan pensando, sufriendo sed y hambre donde viajan.

Hemos venido avanzando y hemos visto cómo caminamos, está en nuestros corazones la forma en que trabajamos. Como quisiéramos que de esta manera trabajen nuestros hijos y nietos, eso imaginamos y queremos para la Unión.

Muchos de nosotros entramos desde pequeños, aprendimos de nuestros padres, por eso invitamos a nuestros hijos que aprendan a trabajar en el café porque ellos son nuestros descendientes. Tienen que conocer esta experiencia para que no caigan en manos de los coyotes. Nuestros hijos han visto cómo trabajamos, cómo vendemos, e irán conociendo los beneficios de trabajar.





Nuestra Unión no se va a terminar un día, mucho de esto ya queda en manos de los jóvenes. Esta es nuestra historia, toda la información tenemos que dejarla con nuestros hijos para que sepan y reconozcan nuestro trabajo. Porque si hacen caso a nuestros mandatos y nuestras razones los jóvenes se quedarán a cuidar nuestro trabajo y va a mejorar.

Si estamos organizados con nuestros hijos, si les enseñamos cómo trabajar, cómo cuidar el café, entonces crecerán con esos valores y aprendizajes, serán miembros de la Unión. No sabemos nuestros destinos, no sabemos si llegaremos a ser viejos o no. Lo que piensan nuestros corazones es que no va a terminar la Unión, es necesario trabajar como lo hemos hecho, tenemos que estar unidos y así fortaleceremos nuestro trabajo y llenaremos de café los rincones de la montaña.

Nos tenemos que cuidar a todos los que trabajamos en la Unión. Hay que cuidar nuestro café, irlo cuidando para que no desaparezca nuestro Beneficio y que tenga una larga vida, lo merecemos.

Es mejor trabajar para la felicidad, pues vienen nuestros hijos y continuarán el trabajo donde lo hemos dejado, este es un buen camino.

Lo que les pedimos es no olvidar y dejar a un lado nuestro trabajo, hay que echarle muchas ganas compañeros. No hay que olvidar en nuestro corazón que si no hubiera delegado, ni hubiera nadie, tenemos que ayudarnos aunque sea solo entre nosotros.



Antes jamás habíamos pensado si íbamos a encontrar una casa por aquí, nunca pensamos si encontraríamos una cocina para comer. Si sembramos café vamos a encontrar nuestra comida y nuestros zapatos; la ropa que usamos es de café, los zapatos que tenemos son de café. Hay que ver hasta donde podamos para que salga unido todo el trabajo, hay que perseguir el buen vivir. Por eso, hay que trabajar y compartir con nuestros compañeros, echarle muchas ganas también para ayudar a construir otros caminos. Lo que se requiere es trabajar con un solo corazón y por eso es importante no dejar el trabajo, no salir de acá, muchos estaremos hasta el día de nuestra muerte. Muchas gracias compañeros por aguantar.



PALABRAS DE COMPAÑEROS DE ANDAZAS.

En este largo camino han existido gente y organizaciones que nos han acompañado y luchado con nosotros. Si todos ellos pudieran escribir algo para nosotros este libro simplemente no tendría fin, pero intentamos que al menos algunas de las personas que nos conocen de años atrás pudieran decirnos lo qué piensan y sienten respecto a nuestra Unión. Agradecemos de antemano al Ingeniero Javier Zepeda, a Frans Van der Hoff, al ingeniero Taurino Reyes, a Jos Algra y a Jean Francois Bavay quienes nos dedicaron unas significativas palabras.

Javier de Jesús Zepeda Constantino.



Tuve la oportunidad de conocer a Vicente, el primer presidente de Majomut, él era un hombre con mucha capacidad y mucho estudio, de mucha dedicación. Él hablaba de que su familia se dedicaba al cultivo del café pero que éste estaba sujeto a las prácticas comerciales denominadas como coyotaje. Antes, gran parte del café había que sacarlo con avioneta, a lomo de mula o a lomo de personas. Había una gran cantidad de esfuerzo y de trabajo que lejos de generar un beneficio directo para el cafeticultor era para el intermediario denominado coyote.

Cuestión maravillosa el que después de años de trabajo se haya logrado fundar Majomut. En estos treinta años la organización ha tenido sus altibajos, ha tenido un proceso de aprendizaje colectivo muy valioso, pues han aprendido a superar su problemática y han perfeccionado sus mecanismos de toma de decisiones. Espero que Majomut pueda ser una escuela, una enseñanza viva, de lo que puede hacer y cómo debe funcionar una organización de esta naturaleza.

Majomut será y debe seguir siendo un gran ejemplo de cómo generar desarrollo y cómo generar mejores condiciones de vida en la gente directamente en su medio. Por eso les deseo no solamente otros treinta años sino una muy larga vida y más éxito, más impacto, mayor desarrollo y mejores condiciones de vida para sus asociados.

Majomut tiene el afán de ser más eficiente y transparente a los socios, de no tirar el dinero sino invertirlo bien y controlarlo. También está la cuestión de competir en el mercado con el precio de los coyotes en Chiapas, con la presencia de *Cafes California* o *AMSA*, quienes no están en el mercado para cambiar el sistema sino para sacar ganancia.

No puedes aliviar la pobreza con la gente que causa la pobreza, Comercio Justo no es panacea, solamente en conjunto con otras organizaciones con el mismo afán del pequeño productor podemos hacer cosas interesantes. Saber que lo orgánico es importante, que el comercio justo es importante, que estar organizados es súper importante y sólo así se puede presionar a los gobiernos; esa es tarea de Majomut junto con otras organizaciones en Chiapas.

Ser pequeño productor indígena, con el carácter indígena no solamente en el orgullo sino también en la tenacidad, en el seguir a pesar de todo porque no hay alternativa. Los productores y socios tenemos que tomar cada vez mayor conciencia de en qué juego estamos, somos gente de construcción de otro tipo de mercado, de manutención de la naturaleza responsable del planeta y de otro tipo de interrelación. Un mundo sin solidaridad es un mundo podrido, un mundo egoísta es un mundo que está en quiebra; solidaridad es amor y ser solidario el uno con otro es ser solidario con su organización.

Jos Algra.



En 1990 conocí a la gente de Majomut, en particular a Lorenzo, uno de los fundadores de la organización. Desde entonces estoy trabajando para Majomut, aprendiendo a exportar, aprendiendo a vender la calidad de su café, la imagen de su café, hasta pensamos en una marca sólo para Majomut porque sonaba muy original.

Majomut trabajaba también con otras organizaciones en los Altos y les ayudaba a exportar su café.

Seguimos con un proyecto que se llamaba la Promotora de Comercialización Mexicana, del cual Majomut era uno de los fundadores, y desde entonces hemos estado trabajando muy de cerca. Ayudamos a Majomut a certificarse en el Comercio Justo y luego empezó con su proyecto orgánico a cambiar su producción. Años después, iniciamos otro proyecto del que también Majomut fue fundador: *COMPRAS*, otro intento de mejorar las condiciones de venta.

En 1989 que se eliminó el sistema del *INMECAFE* nos quedamos "colgados de la brocha" y tuvimos que aprender a exportar y a tratar de ayudarnos con los contactos que teníamos, con los conocimientos y la capacidad para organizar todo e ir mejorando la calidad.

En primer lugar está el productor, él es la base que tienen permanentemente y por eso necesitan la capacidad de entenderse con el productor, darle lo que necesita y también poder exigirle lo que se necesita. Los fundadores han logrado mantener la unidad de los socios, sobre todo en 1994 que políticamente se dividió la región y luego con la masacre que hubo en Acteal, pero lo lograron, con prudencia, tratando de entender todas las posiciones y siempre pensando en cómo ayudar a su gente porque ésta va a seguir produciendo y comiendo.

Una de las cosas que Majomut tiene que aprender es a acoplarse más con la realidad del mercado, porque una cosa es la situación en tu región y otra es lo que está pasando a miles de kilómetros donde vendes tu producto. Aprender a sobrevivir con esa competencia implica mayor eficiencia y también juntarse con otros para crecer y tener un volumen mínimo para sostenerse en el mercado.

Una de las obligaciones del productor es poner de su parte para mejorar la productividad en el campo. Si quieren mejorar sus condiciones de vida no es únicamente vía precio, Mercado Justo u orgánico, lo es también a través de producir más y diversificar para tener la comida en la misma parcela.

Jean Francois Bavay.



Soy Jean Francois Bavay, agricultor de Bélgica, productor de papas, maíz y cereal.

El representante de la Federación de Agricultura de Bélgica organizó una vista en los Estados Unidos, México y Canadá para conocer la problemática de la agricultura y cómo influyen las multinacionales en los productos y en el mercado. Cuando regresamos a Bélgica compartimos con Yves Fagniart la situación extrema de Chiapas que para nosotros no era normal. Fue a través de la Asociación *Tierras Solidarias* que decidimos acercarnos a la organización y desde hace alrededor de veinte años conozco a la Unión Majomut.

Nosotros creemos que todos tienen derecho a vivir mejor aún siendo campesinos. Preocupados por la alimentación decidimos empezar a trabajar con la Unión Majomut, ya que una de sus iniciativas era trabajar en la producción de alimentos. Por esta razón la Asociación decidió apoyar algunos procesos relacionados con la alimentación.

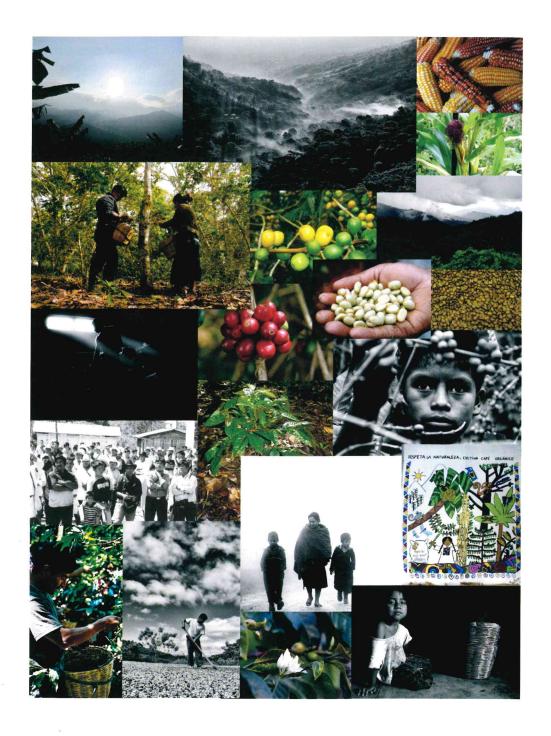
Yo conocía hace tiempo toda la infraestructura, cuando empezaron era muy pequeño, poco a poco han ido creciendo y mejorando su bodega, sus oficinas y su maquinaria en general, todo para dar un buen servicio a sus socios y socias que cultivan con muchos esfuerzos. La cooperativa ha sido un beneficio social para las familias a través de la producción de café y de alimentos.

Pienso que las fortalezas de la Unión Majomut radican en el trabajo en las comunidades, el que realizan los técnicos, en la producción orgánica, en la comercialización conjunta de su café, en producir café de calidad que tiene reconocimiento en Europa. Además del que hacen con los grupos de mujeres en la producción de alimentos para sus familias.

En el marco de estos treinta años de vida de la cooperativa les agradezco tener la oportunidad de conocerlos. Quiero agradecer y felicitar a los productores campesinos por su esfuerzo, por su afán de lucha, pero quisiera que valoricen todo este tiempo de esfuerzo, porque el hecho de estar organizados es una gran fortaleza y oportunidad, porque el hecho de estar organizados es una gran fortaleza y oportunidad como productores para poder enfrentar este sistema tan desigual que existe.

La forma de hacer frente a esto es con la unidad y esfuerzo de todos. Sólo produciendo con calidad y produciendo de manera orgánica se puede ayudar a enfrentar la situación, teniendo un plus por la calidad y por su producción. La vida no es fácil pero juntos pueden hacerlo más fácil, que todos sigan acompañando como hasta ahora lo han hecho. La fuerza debe seguir estando en sus asambleas donde todos toman acuerdos para caminar.

Sigan trabajando sobre la producción de alimentos para sus familias, porque todos tienen la posibilidad de hacerlo y la alimentación es la base para ser fuertes, cuando dejemos de producir nuestros alimentos será una debilidad para caminar. Que todos continúen unidos trabajando por la calidad y la bio-producción, los trabajos están bien distribuidos para seguir correctamente, esa es la realidad y hay que seguir adelante.



ANEXOS.

MESAS DIRECTIVAS DE LA UNIÓN MAJOMUT

T	1000		1001	
100	1983	2	UXA	

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Vicente Sántiz Pérez.	Presidente	Alonso Jiménez Pérez.
	Los Chorros		Yaxalumil
Secretario	Manuel Pérez Hernández.	Secretario	Mariano López Pérez.
	Pechiquil		Acteal
Tesorero	Victorio Arias Pérez.	Tesorero	Carlos López Aguilar
	Canolal		Chimix

De 1986 a 1989

Consejo de Administración			Consejo de Vigilancia	
Presidente	Antonio Pérez Sántiz.	Presidente	Javier Ruiz Hernández.	
	Poconichim		Polhó	
Secretario	Agustín Pérez Gómez.	Secretario	Pablo Pérez Arias.	
	Los Chorros		Pechiquil	
Tesorero	Jacinto Arias Cruz.	Tesorero	Agustín Gutiérrez Pérez.	
	Col. Puebla		Poconichim	

De 1989 a 1992

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Lorenzo Sántiz Gómez.	Presidente	José Ruiz Pérez.
	Nichte'el		Yibeljoj
Secretario	Adolfo Gómez Guzmán.	Secretario	Mario Hernández Cruz.
	Yaxgemel		Col. Puebla
Tesorero	Mariano Luna Pérez.	Tesorero	Mariano Díaz López.
	Tzajalukum		Chalchihuitan

De 1992 a 1995

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Antonio Gutiérrez Méndez.	Presidente	Manuel Pérez Gutiérrez.
	Los Chorros		Tzajalchen
Secretario	Lorenzo Sántiz Gómez.	Secretario	José Gutiérrez Ruiz.
	Nichte'el		Polhó
Tesorero	Francisco Luna Guzmán.	Tesorero	Juan Antonio Sántiz Gómez.
	Los Chorros		Nichte'el

De 1995 a 1998

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Javier Luna Ruiz.	Presidente	Felipe Pérez Arias.
	Polhó		Pechiquil
Secretario	Abelino Hernández Pérez.	Secretario	Manuel Pérez Vázquez.
	Yaxgemel		Los Chorros
Tesorero	Jesús Arias Gómez.	Tesorero	Andrés Méndez Vázquez.
	Yaxgemel		Los Chorros

De 1998 a 2001

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Javier Luna Ruiz.	Presidente	Felipe Pérez Arias.
	Polhó		Pechiquil
Secretario	Abelino Hernández Pérez.	Secretario	Manuel Pérez Vázguez.
	Yaxgemel		Los Chorros
Tesorero	Jesús Arias Gómez.	Tesorero	Tomás Pérez Ruiz.
	Yaxgemel		Yibeljoj

De 2001 a 2004

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Javier Luna Ruiz.	Presidente	Felipe Pérez Arias
	Polhó		Pechiquil
Secretario	VicenteVázquezPérez.	Secretario	José Santis Arias.
	Naranjatik Alto		Naranjatik Bajo
Tesorero	Jesús Arias Gómez.	Tesorero	Tomás Pérez Ruiz.
	Yaxgemel		Yibeljoj

De 2004 a 2007

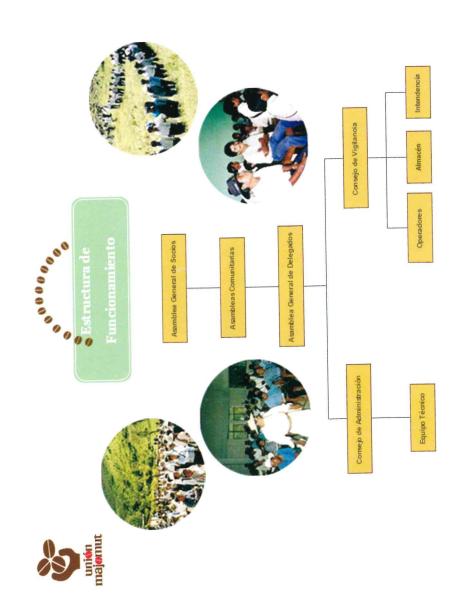
Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Lorenzo Santis Gómez.	Presidente	Zoé Hernández Gómez.
	Nichte'el		Yaxgemel
Secretario	Miguel Girón Entzin.	Secretario	JuanLunaVázquez
	Los Chorros		Acteal
Tesorero	Miguel Gómez Arias.	Tesorero	Victorio Pérez Sántiz.
	Polhó		Poconichim

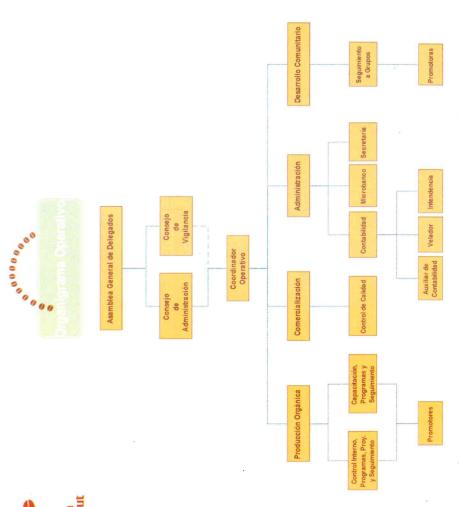
De 2007 a 2010

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Lorenzo Sántiz Gómez.	Presidente	Francisco Luna Guzmán.
	Nichte'el		Los Choros
Secretario	Cristóbal Ortiz Pérez.	Secretario	Lorenzo Méndez Gómez.
	Cabecera Chenalhó		Pechiquil
Tesorero	Manuel López Guzmán.	Tesorero	Manuel Sántiz Pérez.
	Majosik		Bachen

De 2010 a 2013

Consejo de Administración		Consejo de Vigilancia	
Presidente	Roberto Gutiérrez Guzmán.	Presidente	Miguel Gómez Guzmán.
	Yibeljoj		Yaxgemel
Secretario	Ricardo Guzmán López.	Secretario	Lorenzo Pérez Gómez.
	Majosik		Poconichim
Tesorero	Manuel Pérez Ruiz.	Tesorero	Vicente Sántiz Gómez.
	Majumpepentik		Bachen

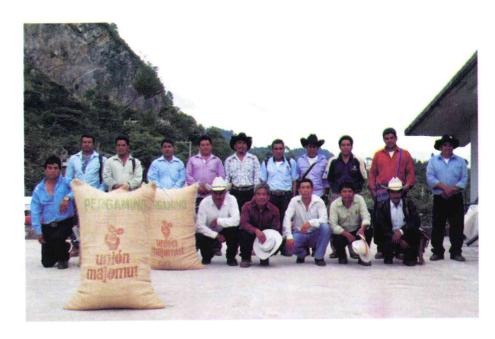






Lista de socias y socios que brindaron su testimonio.

Fundadores



Agustín Méndez Jiménez, Los Chorros
Antonio Pérez Ruiz, Chimix
Ricardo Gómez Vázquez, Ajte'
Francisco Luna Guzmán, Los Chorros
José Pérez Hernández, Chimix Tercera
Armando Gómez Pérez
Mariano Guzmán Hernández, Poconichim Centro
Javier Vázquez Méndez, Guayabal
Jorge Guzmán, Bachen
Antonio Vázquez Pérez, Los Chorros
José Manuel Ruíz Pérez, San José Majomut
Agustín Pérez Pérez, Los Chorros

Delegados y Delegadas.



Juana Luna Ruíz, Majumpepentik. Rosa Vázquez Gutiérrez, Xolomtoj. Ricardo Gómez Vázquez, Acteal. Agustín Pérez Gómez, Bachen. Cristóbal Ortiz Pérez, Cabecera Chenalhó. Mariano Gómez Pérez, Chimix Centro. Manuel Sántiz Pérez, Chimix Bajo. Antonio Pérez Ruíz, Chimix Tercera. José Vázquez Pérez, Chimix. Victorio Arias Gómez, Colonia Puebla. Juan Vázquez Arias, Los Chorros. Antonio Jiménez Gómez, Guavabal. Porfirio Pérez, Pérez, Joveltik. Nicolás Gutiérrez Hernández, K'anolal. Miguel Pérez, Pérez, Majomut Centro. Manuel Pérez Domínguez, Chiloljá. Fernando Vázquez Sántiz, Naranjatik Alto. José Gómez Sántiz, Naranjatik Bajo. Pablo Hernández Pérez, Pechiquil.

Pablo Sántiz Gómez, Poconichim. Elías Arias Gómez, Polhó. Antonio Guzmán Sántiz, Tanaté. Lorenzo Arias Pérez, Takihukum. Marcos Moreno Hernández, Tzajalhukum I. Victorio Pérez Ruíz, Tzajalhukum II. José Pérez López, Tzajalchen. Andrés Pérez Sántiz, Yabteclum. Victorio Pérez Ruíz, Majumpepentik. Marcos Hernández Gómez, Yaxgemel I. Mariano Hernández Arias, Yaxgemel II. Luis Miguel Gutiérrez Guzmán, Yibeljoj. Jacinto Pérez Gómez, Yibeljoj II. Juan López Cruz, Cancuc Centro. Juan Martínez Méndez, Crusiljá. Alonso Pérez López, Ba'pus. Francisco Gómez Cruz, Nichte'el. Nicolás Mendéz Gómez, Bumiljá. Nicolás Guzmán Hernández, Gpe. La Lámina. Ignacio Gómez, Gómez, Pantelhó Centro. Miguel Girón Guzmán, Majosik.

Promotores.



Juan Pérez Pérez, Majumpepentik I.
Cristóbal Arias Gómez, Majumpepentik II.
Fidel Antonio Jiménez Luna, Majumpepentik II.
Mariano Pérez Pérez, Majumpepentik III.
Jaime Luna Pérez, Polhó Centro.
Lorenzo Pérez Pérez, Majomut I.
Manuel Vázquez Pérez, Majomut I.
Pablo Pérez Arias, Pechiquil.
Jacobo Pérez Pérez, Pechiquil.
Tomas Gómez Pérez, Pechiquil.
Pedro Luna Gómez, Tzajalhukum I.
Victorio Hernández Pérez, Tzajalhukum II.
Antonio Pérez Ruiz, K'anolal.
José Pérez López, Tzajalchen.
Porfirio Pérez Pérez, Joveltik.

Mariano Gómez Pérez, Chimix Centro.
José Pérez Vázquez, Chimix Paraje.
Lorenzo Pérez Ruiz, Chimix Bajo.
Antonio Pérez Ruiz, Chimix Tercera.
Lorenzo Arias Pérez, Takihukum.
Alberto Pérez Vázquez, Naranjatik Alto.
Fidencio Guzmán Arias, Poconichim.
Aparicio Pérez Gómez, Poconichim.
David Sántiz Pérez, Bachen.
Antonio López Guzmán Gpe. La Lámina

Antonio López Guzmán Gpe. La Lámina.
Manuel Díaz Gómez, Pantelhó.
Antonio Sántiz Gómez, Bumiljá.
Mariano Ruiz Pérez, Yibeljoj I.
Jacinto Pérez Méndez, Yibeljoj II.
Antonio Vázquez Pérez, Los Chorros.
Pedro López Girón, Los Chorros.
Juan Sántiz Gómez, Nichte'el.
Ricardo Gómez Vázquez, Acteal.
José Gómez Sántiz, Naranjatik Bajo.

Manuel López, Pérez, Ba'pus.
Cristóbal Ortíz, Pérez, Cabecera Chenalhó.
Andrés Pérez, Sántiz, Yabteclum.
Isaías Pérez, Jiménez, Majumpepentik.
Alfredo Pérez, Pérez, Majomut Centro.
Antonio Pérez, Pérez, Guayabal.

Antonio Perez, Perez, Guayabal.
Mariano Pérez, Arias, Yaxgemel I.
Lucio Gómez, Pérez, Yaxgemel I.
Gilberto Hernández, Arias, Yaxgemel II.
Agustín López, Sántiz, Majosik.

Javier Hernández Cruz, Colonia Puebla.
Antonio Guzmán Sántiz, Tanaté.
Antonio Hernández López, Cruciljá.
Francisco Méndez Sántiz, Cancuc Centro.
Juan Cruz Méndez, Cancuc Centro.
Antonio Pérez Domínguez, Cancuc Chiloljá.

Promotoras.



Rosa García López, Yabteclum. Rosa Pérez, Pérez, Chimix. Verónica Pérez Jiménez, Majomut. Rosa Gómez, Pérez, Chimix Centro, Rosa Vázquez Gutiérrez, Xolomtoj. María Arias Guzmán, Majomut. Karla Gómez Vázquez, Majomut. María Gutiérrez Pérez, Guayabal. Marcela Gómez Pérez, Chimix Centro, Verónica Arias Pérez, Yaxgemel I. Juana Vázquez Gómez. Naranjatik Alto. Roselia Vázquez Sántiz, Naranjatik Alto. Juana Pérez, Pérez, Majomut. Elena Pérez, Pérez, Chimix Bajo. Juana Pérez, Pérez, Chimix Bajo. Adela Hernández Pérez, Yaxgemel II. Manuela Pérez Pérez, Chimix Tercera.

Yolanda Sántiz Vázquez, Yibeljoj.
Zenaida Sántiz Vázquez, Yibeljoj.
Manuela Guzmán Ruíz, Yibeljoj.
Maricela Gómez Pérez.
Gabriela Pérez Pérez, Chimix.
María Pérez Hernández, Chimix.
Zoila Gómez Arias, Chimix Centro.
Celia Gómez Pérez, Chimix Centro.
Rosa Pérez Arias, Tulantik.

Equipo técnico y trabajadores de la Unión Majomut.



Lic. José Fernando Rodríguez López, Coordinador Operativo.
Tec. Agr. Alberto Ortiz Gutiérrez, Responsable de Producción Orgánica.
Ing. Manuel Gómez González, Responsable de Capacitación.
Lic. Ángel Ricardo Vera Díaz, Responsable del Área de Comercialización.
Lic. Juan Pablo Martínez Gómez, Auxiliar de Comercialización.
Ing. José Ramón Pincho Solís, Responsable de seguimiento de Desarrollo
Comunitario.

Lic. Línbano Cruz Alvarado, Administrador.
Tec. José Enrique Nájera Gordillo, Técnico en Contabilidad.
Tec. Cirilo Martin Gómez Pérez, Auxiliar Contable.
C. Martha Gabriela Pérez Aguilar, Secretaria.

C. Domingo Ruiz Gómez, Velador de las Oficinas Administrativas.

C. Felipa Sánchez Hernández, Intendencia.

C. Miguel Pérez Pérez, Maquinista.

C. Tomas Guzmán Domínguez, Almacenista.

C. Manuel Jiménez Pérez, Conductor.

C. Lucas Pérez Pérez, Receptor.

C. Mariano Guzmán Hernández, Velador en el Beneficio.

30 Aniversario de organización, trabajo, esfuerzo y calidad.

Se terminó de imprimir el mes de Septiembre en la Editorial Fray Bartolomé de Las Casas, A.C. Pedro Moreno No. 7 Santa Lucía C.P. 29250 San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

Tels: 01 967 678 05 64 / 631 69 89 edfrayba@hotmail.com

www.editorialfrayba.com

Tiraje 1000 ejemplares

