



H. CONGRESO DE LA UNIÓN CÁMARA DE DIPUTADOS



PROBLÉMÁTICA Y ALTERNATIVAS DE LA CAFETICULTURA EN MÉXICO: UNA VISIÓN DESDE LA ACADEMIA

Comercio Justo
Fair Trade



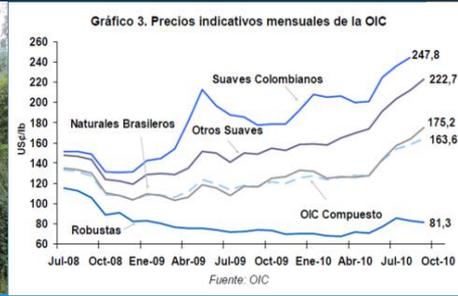
Pequeños Productores
Small Producers



Dr. Esteban Escamilla Prado
M.C. José Domingo Robledo Martínez
M.C. Salvador Díaz Cárdenas

México, D.F.

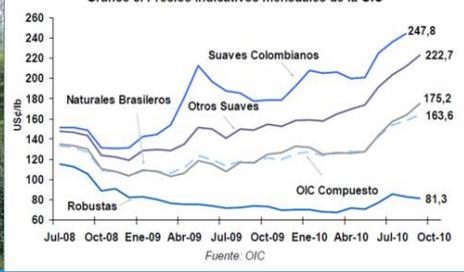
Octubre 2015





CONTENIDO

- ✓ Contexto internacional
- ✓ Contexto nacional
- ✓ Problemática
- ✓ Alternativas
- ✓ Reflexiones finales



El contexto internacional



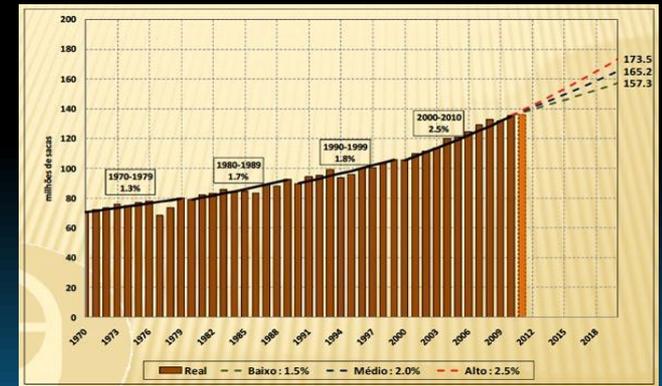
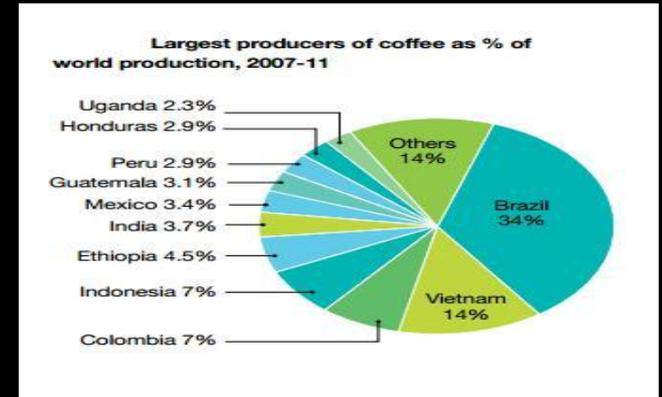
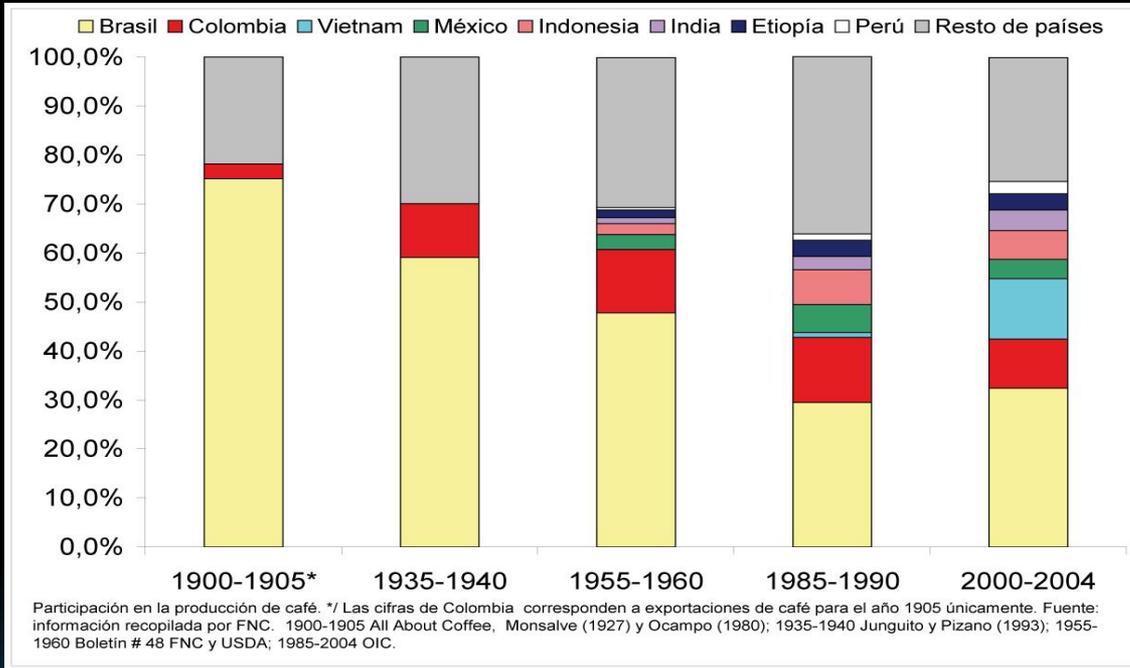
- ✓ **Productos básicos de mayor valor**
- ✓ **Segundo producto de importación: EU**
- ✓ **Producción Mundial: 145.2 MS (2013) (8 billones de kg)**
- ✓ **25 MP y 125 Millones MH**
- ✓ **56 países productores (38 OIC)**





Producción de café

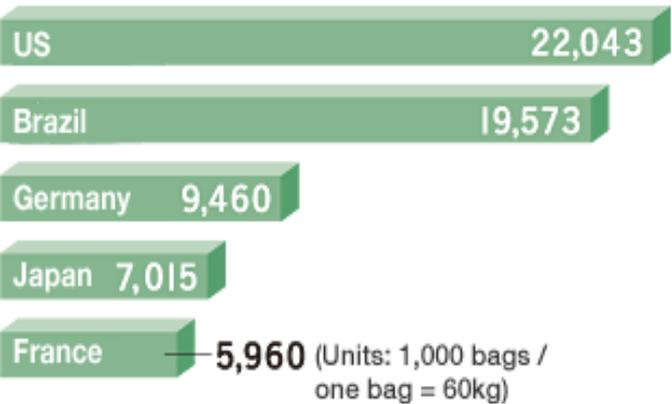
Principales países productores



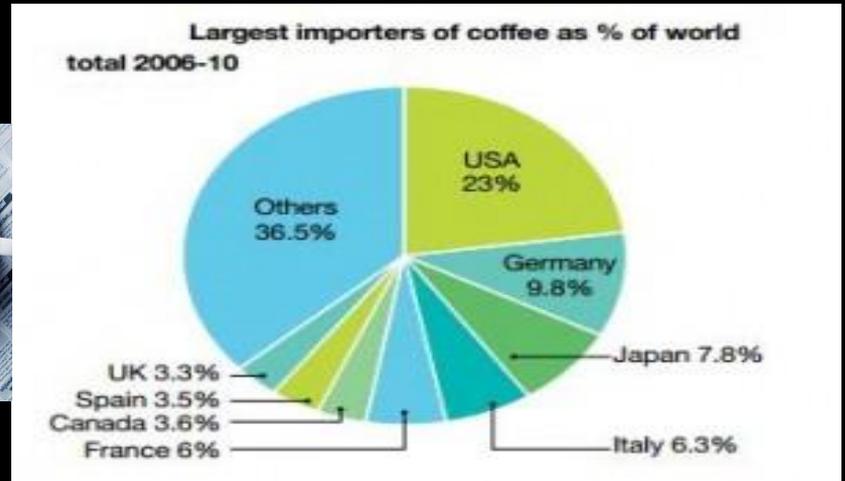
- ✓ **Proyección 2018: 162 MS**
- ✓ **Neumann, M.R. (2015) en Bloomberg estima 200 MS para el año 2030.**

Consumo mundial de café. Países importadores y productores: 2006-2015

World's Top Five Coffee Consuming Nations



According to 2011 data from International Coffee Organization



Últimos 15 años consumo se incrementó 43%

Consumo Mundial en 2013: 146.1 MS

Más de 400 mil millones de tazas/año.

Consumo mundial ha crecido en 2 MS por año

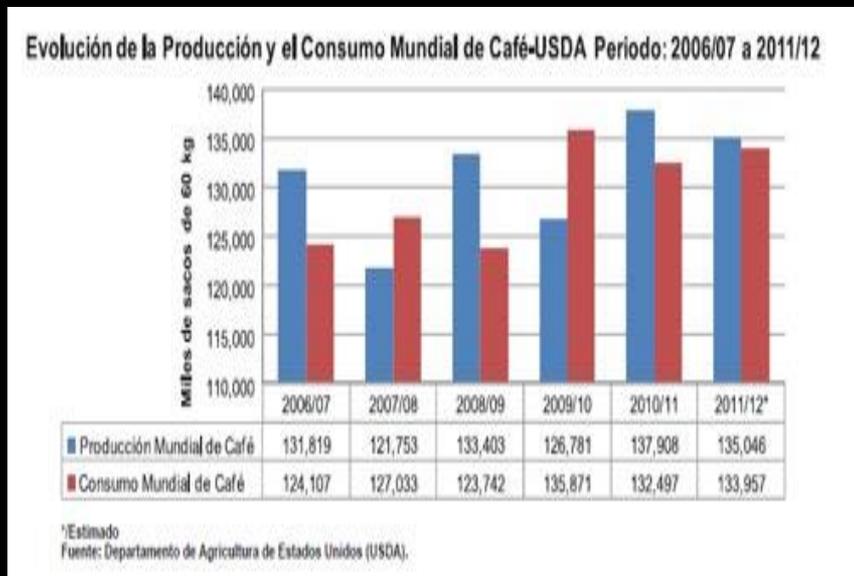
Valor comercial 70 billones US dólares

El contexto internacional

- **Caída de precios y crisis (1989-2015)**
- **Sobreproducción a nivel internacional**
- **Producción de Brasil (50.8 MS) y emergencia de Vietnam (22 MS)**
- **Disminución de la calidad del grano y la bebida**

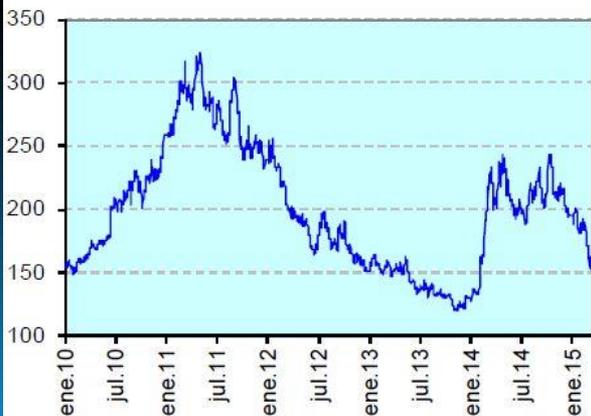


Evolución de producción, consumo y precios 2006-2015



-  **Agosto 2010 precio indicativo 157.46 dólares las cien libras.**
-  **2011: + 300 dólares**
-  **Mejor precio en más de treinta años**
-  **Octubre 2013: 105 dólares**
-  **Marzo-Abril 2014: 182-215 dólares.**
-  **Agosto 2015: 121 dólares.**

PRECIO DEL CAFÉ (US\$ por libra)



AMARGO SABOR

Del 30 de septiembre del 2014 a igual periodo de este año, el precio del café se contrajo 40 por ciento.



- ✓ **La volatilidad de los precios sigue siendo un factor de inestabilidad en el mercado.**
- ✓ **Dinámica especulativa de mercados financieros.**

VALOR DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

AÑO	EXPORTACIÓN MUNDIAL MILLONES DE TON	VALOR MILLONES DÓLARES	VALOR MILLONES DE EUROS
2002	5.5	5.100	4.5
2012	7	24.000	21.5

El valor de la producción de café ha subido un 3,5 % anual desde 2008, un ritmo de crecimiento superior al 2,5 % que ha experimentado la agricultura en su conjunto.

FAO (2015). <http://www.elespectador.com/noticias/elmundo/mayor-consumo-de-cafe-oportunidad-paises-productores-se-articulo-590002>

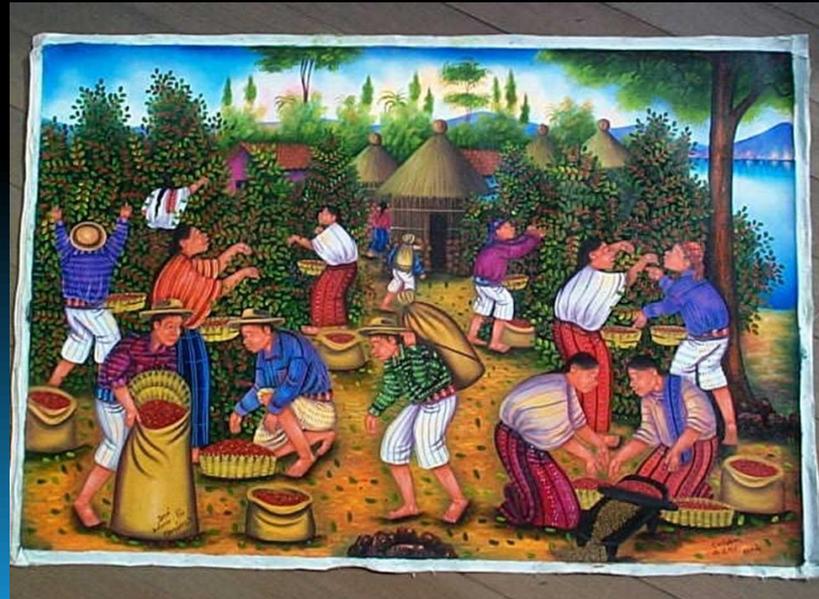
Café: el contexto nacional



- ✓ Económica
- ✓ Social
- ✓ Ambiental
- ✓ Cultural



Ley de Desarrollo Rural Sustentable





El contexto nacional



- **Noveno productor mundial (56 países)**
- **Aporta el 4 %**
- **Producción 3.0 - 6 millones de sacos**
- **Exportación: 62%.**
- **Valor de 900 millones de dólares/año**
- **45 países**

EL PERU EN EL MUNDO
PRODUCCION DE CAFE 2013
Miles de sacos de 60 kilogramos

	País	Miles de Sacos		País	Miles de Sacos
1	Brasil	49,152	16	El Salvador	844
2	Vietnam	27,500	17	Papúa N.G.	828
3	Indonesia	11,667	18	Tanzania	799
4	Colombia	11,000	19	Kenya	750
5	Etiopía	6,600	20	Ecuador	666
6	India	5,075	21	Tailandia	638
7	Perú	4,338	22	Madagascar	571
8	Honduras	4,200	23	Laos	525
9	México	3,900	24	Rep Dom	425
10	Uganda	3,600	25	Guinea	400
11	Guatemala	3,130	26	Congo, RD	350
12	Costa de Marfil	2,100	27	Haití	346
13	Nicaragua	1,500	28	Camerún	315
14	Costa Rica	1,437	29	Rwanda	246
15	Venezuela	900	30	Yemen	190

Fuente: International Coffee Organization
Elaboración: Desarrollo Peruano

El contexto nacional Exportación



CICLO CAFETALERO	EXPORTACIÓN DE CAFÉ (millones de sacos)	GENERACIÓN DE DIVISAS (millones de dólares)
2011-2012	2.7	728.1
2012-2013	2.9	601.7

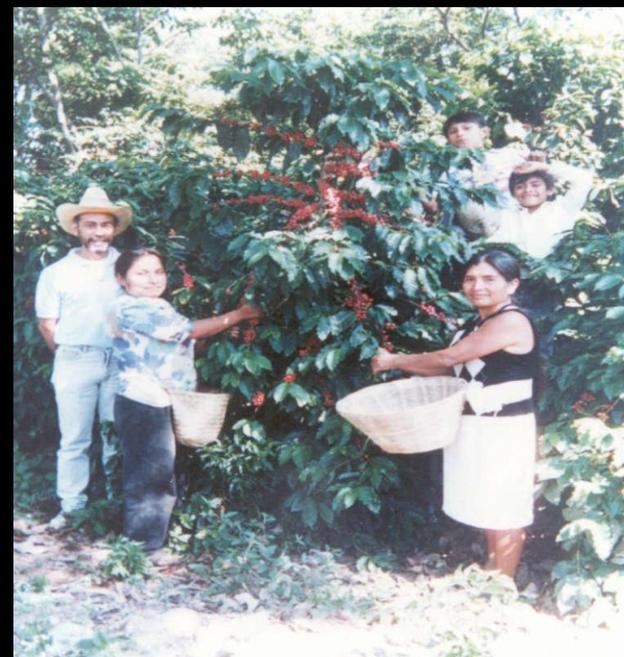
Principales Destinos de las exportaciones de Café en Enero 2013.

PAÍS DESTINO	%
Estados Unidos de América	67%
Alemania	8%
Bélgica	7%
Canadá	3%
Italia	3%
Suecia	3%
Japón	1%
Francia	1%
Países Bajos	1%
Dinamarca	1%
Otros	6%
TOTAL	100.00%



El contexto nacional

- **15 estados productores: Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla (84%)**
- **58 regiones cafetaleras**
- **400 municipios y 4 500 localidades**



Producción de Café en México



El contexto nacional

- **Productores: 481,084**
- **92% con menos de 5 ha y 62 % < 1 ha**
- **60% productores indígenas (30 etnias)**
- **3 millones de mexicanos dependen del café**
- **Baja producción 7 qq/ha**
- **Cultivo con sombra diversificada**
- **Pionero en café orgánico y comercio justo**



El contexto nacional

-  **Patrimonio Bio-cultural de México**
-  **Ubicación en regiones montañosas**
-  **Dispersión de los cafetales**
-  **Difícil acceso a las comunidades**
-  **Altos niveles de marginación y pobreza**
-  **Predominio de cultivo con sombra**
-  **Contrastes en cadena productiva:
200 plantas – 1500 ha**

COFFEE'S POOR PEASANTS

Create great Wealth

Stimulate the World

Preserve the Earth



Consecuencias de la crisis

(1989-2015)



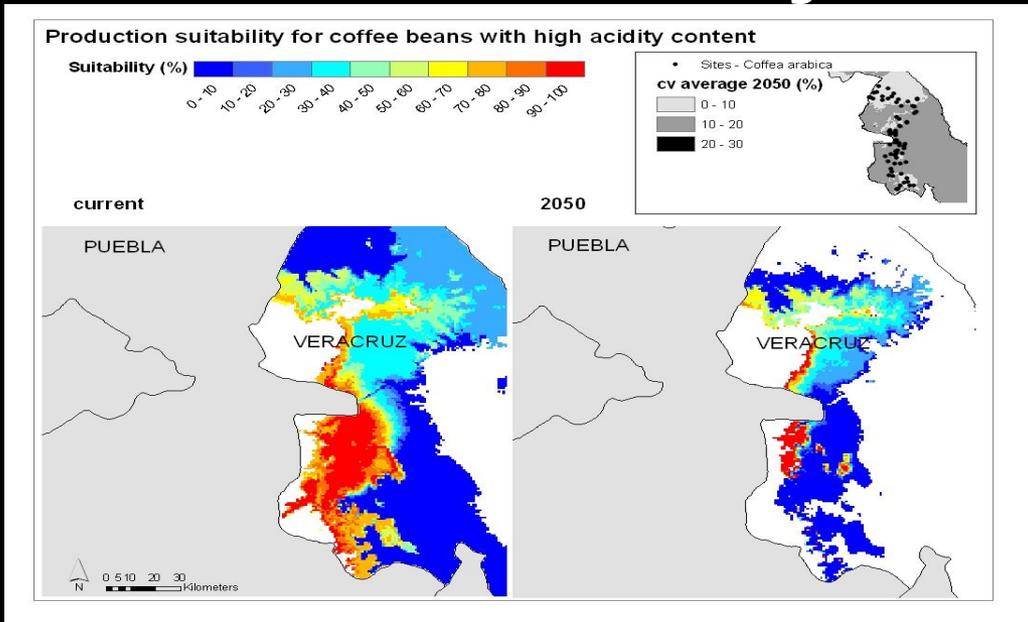
El contexto nacional

La edad de los productores



Impacto del CC en la cafeticultura

Tendencias y efectos en México



Desde 1998, el cambio climático se ha acentuado y su efecto en las regiones cafetaleras es mayor en diferentes eventos e intensidad. Los efectos de "El Niño (a)" son importantes en México.



Heladas 2013

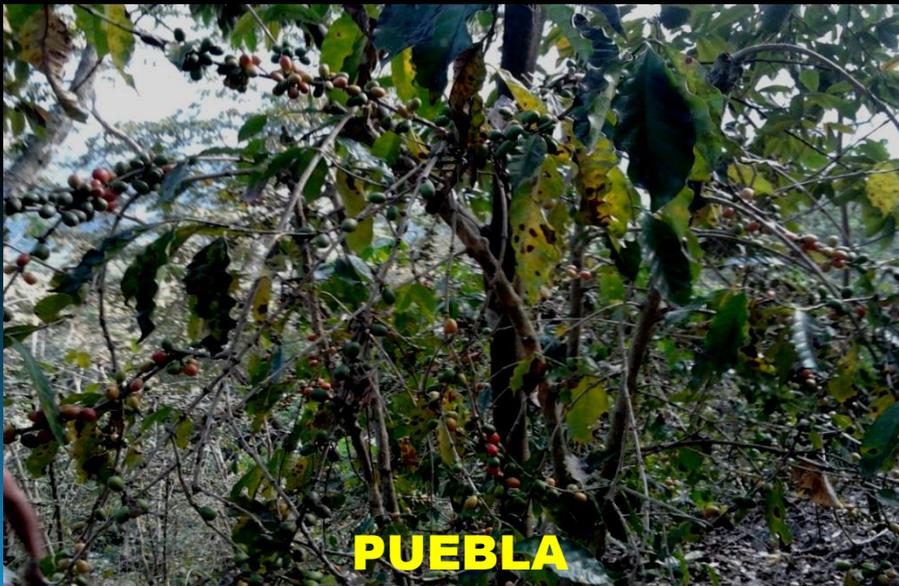


Huatusco, Ver. 2014



Córdoba, Ver. 2014

Efectos de la roya en México: 2012-2015



Productividad a la baja

- ✓ **Disminución de la productividad**
- ✓ **Regresión tecnológica**
- ✓ **Abandono de cafetales**
- ✓ **Roya: ¿la puntilla al sector ó una oportunidad?**



CICLO CAFETALERO	PRODUCCIÓN qq/ha
1976	16
1987-88	14.1
1989	12
2006	8
2011-12	<8
2012-13	< 8
2013-14	7.7
2014-15	7.5
2015-16	4 ó 5 ?

Productividad estatal y producción nacional (2015)

No	Estado	Qq/Ha
1	Chiapas	8.45
2	Oaxaca	6.84
3	Veracruz	10.61
4	Puebla	11.68
5	Hidalgo	9.92
6	Guerrero	8.78
7	San Luis Potosí	7.40
8	Nayarit	5.75
9	Jalisco	6.96
10	Colima	8.87
11	Tabasco	2.00
12	Querétaro	2.40
	Nacional	7.47

CICLO	MILLONES DE SACOS
2011-12	4.7
2012-13	5.1
2013-14	3.1
2014-15	3.6
2015-16	?

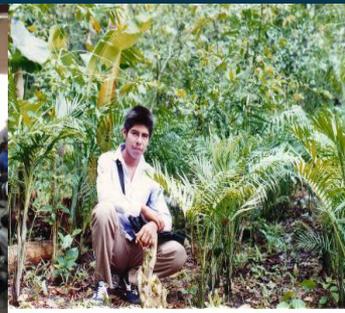
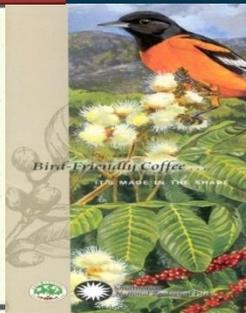
Fuente: CRUO-UACH

En cuanto al caso roya del cafeto

- ✓ **El descuido de cafetales proviene desde 1989, con la eliminación de las Cláusulas Económicas del CIC y el posterior retiro del INMECAFÉ en 1993.**
- ✓ **Los diferentes programas desde entonces, en el mejor de los casos, sólo han atenuado las caídas de precios y disminuido el abandono de cafetales.**

Alternativas a la problemática

- ✓ Incremento a la productividad
- ✓ Integración vertical y generación de valor agregado
- ✓ Organización de productores
- ✓ Cafés diferenciados: orgánico, comercio justo, sombra, sustentables, denominación de origen y gourmet.
- ✓ Mejora de la calidad física y sensorial e incursión en cafés de especialidad
- ✓ Incremento del consumo nacional
- ✓ Diversificación productiva
- ✓ Políticas públicas

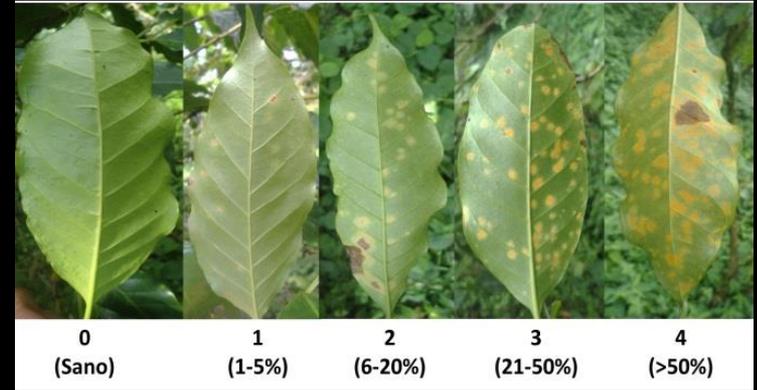


Programa integral de Mejoramiento de cafetales

**Programa que incluya:
variedades, nutrición,
innovaciones técnicas, manejo
integrado de plagas y
enfermedades (énfasis en roya
en las regiones de mayor
impacto), cosecha y calidad del
café, beneficio húmedo de bajo
impacto ambiental.**

Problemas Fitosanitarios

Manejo integrado de la roya



Factores biológicos, ambientales y de manejo que afectan el desarrollo de la roya



Jacques Avelino, CIRAD / IICA-PROMECAFE / CATIE

jacques.avelino@cirad.fr

Incremento a la productividad

Variedades: productividad, resistencia a roya y calidad.



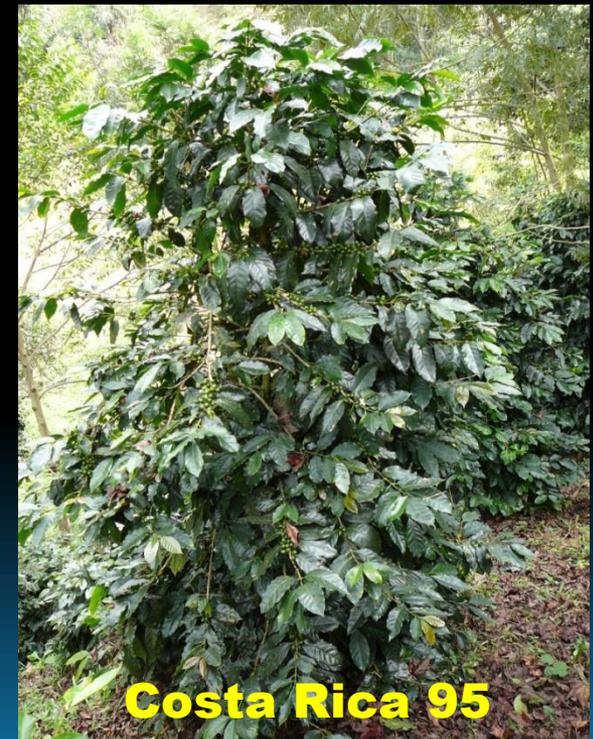
Variedades cultivadas en México



Variedades susceptibles a la roya

Variedades tolerantes a la roya

En México se cultivan, desde 1995, materiales “resistentes” a este hongo, provenientes de los híbridos denominados CATIMORES.



En la franja alta de cada región se debe mantener el cuidado de la calidad. Con catimores y sarchimores no se obtienen cafés de especialidad. El cambio radical de variedades por la roya, sólo se justifica en las franjas baja y media de las regiones cafetaleras.

Banco de germoplasma de café. CRUO-UACH.

Huatusco, Ver.



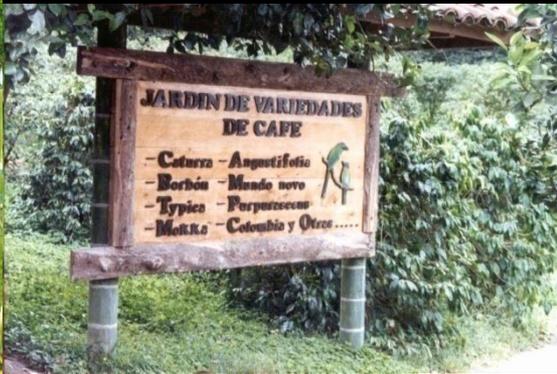
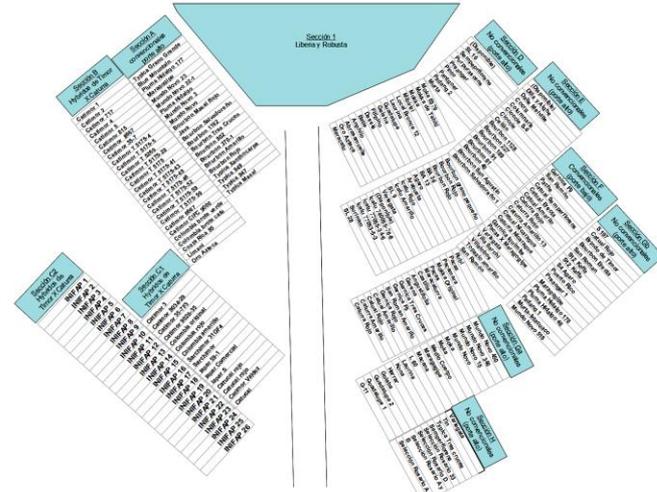
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO
DEPARTAMENTO DE FITOTECNIA
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO ORIENTE (CRUO)



CATÁLOGO DE ACCESIONES DEL BANCO DE GERMOPLASMA DE CAFÉ DEL CRUO



ELABORÓ: FERNANDO REYES GONZÁLEZ
ASESOR: DR. ESTEBAN ESCAMILLA PRADO
HUAUSCO, MÉXICO
JUNIO 2012



Banco de Germoplasma de Café de mayor importancia en México: INMECAFE, introducción de países cafetaleros y rescate de materiales con productores.

Parcelas experimentales en regiones cafetaleras de México: 1998-2008



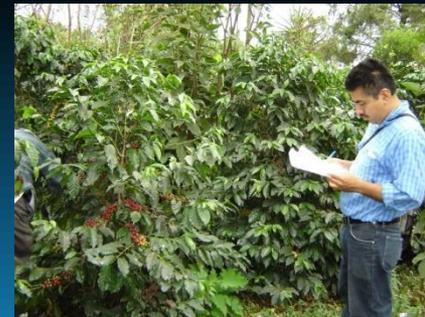
Rancho Grande, Valle Nacional Oaxaca



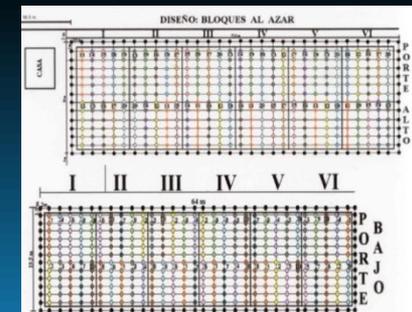
Tosepan Titataniske, Cuetzalan, Puebla



Mapastepec, Chiapas



Catuai Amarillo, Chocamán, Veracruz.



Establecimiento de parcelas de validación de variedades de café en Hidalgo y San Luis Potosí (2010-2013).



En cada parcela se plantaron seis materiales diferentes a partir de siete variedades .

Se incluyó la variante de variedades injertadas

Incremento a la Productividad

Renovación de cafetales



Incremento a la productividad

Rejuvenecimiento de cafetales

Manejo del tejido: recepas – poda profunda



Incremento a la productividad

Prácticas de mejoramiento de cafetales

➤ Regulación de la sombra



➤ Podas de cafetos



➤ Control de hierbas



➤ Fertilización



Manejo de la nutrición



PROMOAGRO, S.A.
INFORMACIÓN AGROPECUARIA ESPECIALIZADA

PROMOAGRO

CAL DOLOMITA

CARBONATOS DE CALCIO Y MAGNESIO

Contenido neto: 22.87 KGS 45.74 kilogramos

AGRICULTURA Y TECNOLOGIA

USO RECOMENDADO: Es una enmienda que se aplica al suelo directamente en forma manual o mecanizada, hacia el campo al gol del surco, gradual en el tiempo con presencia de lluvia. Se recomienda utilizar en todos los cultivos donde se requiere mejorar las condiciones del suelo. Se recomienda utilizar de 20 - 25 kilogramos por hectárea. Aplicados al seto y en banda. En el cultivo de café se recomienda utilizar una dosis de 50 onzas por planta.

ENMIENDA AGRICOLA



Alerta sobre otros problemas fitosanitarios



Barrenador del tallo



Minador de la hoja



Araña Roja



Fitoplasma

Alerta sobre otros problemas fitosanitarios

- ✓ **Es necesaria una estrategia de manejo integrado de plagas y enfermedades del café por región y en tres franjas altitudinales: Zona baja, Zona Media y Zona Alta.**
- ✓ **Con énfasis en roya donde se requiera, pero sin descuidar las otras, que también han aumentado: broca, ojo de gallo, mal de hilachas, barrenador del tallo y los problemas fitosanitarios emergentes.**

Cafés diferenciados y de especialidad

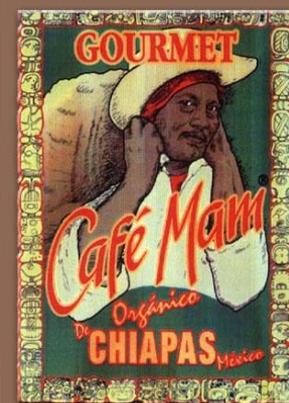
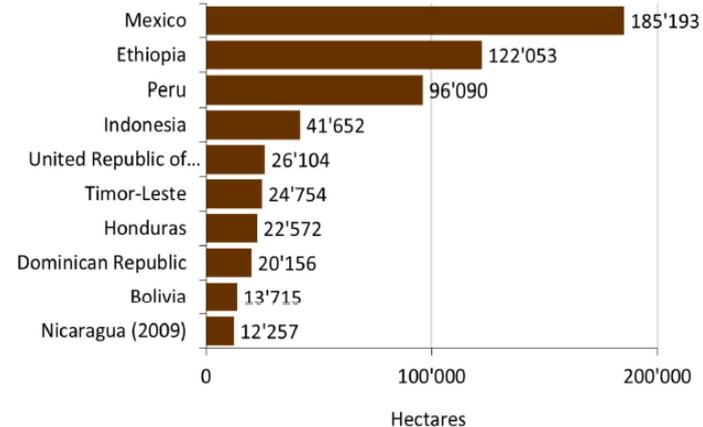
Tendencia al incremento del consumo en el mercado internacional de cafés de especialidades específicos denominados sustentables (Giovannucci, 2006)



Clasificación desarrollada: a partir de 1978

Café orgánico en México

- ✓ **IFOAM: 185 mil ha (600 mil ha)**
- ✓ **El 22.4 % de la superficie se cultiva de forma orgánica**
- ✓ **Crecimiento de la superficie: 20 % entre 2004 y 2008**
- ✓ **Más 95 % superficie: pequeños productores indígenas y campesinos**
- ✓ **30 % ligado al Mercado Justo (Fair Trade).**
- ✓ **Exportación. UE, USA y Japón.**





Cafés de comercio justo

- Producido por organizaciones de pequeños productores
- Comercialización más directa
- Garantiza un precio mínimo
- Inspección y certificación con criterios sociales
- Max Haavelar, Transfair y FLO.



Cafés orgánicos de comercio justo

EZA. AUSTRIA MALONGO FRANCIA



Café de Sombra Biodiversidad

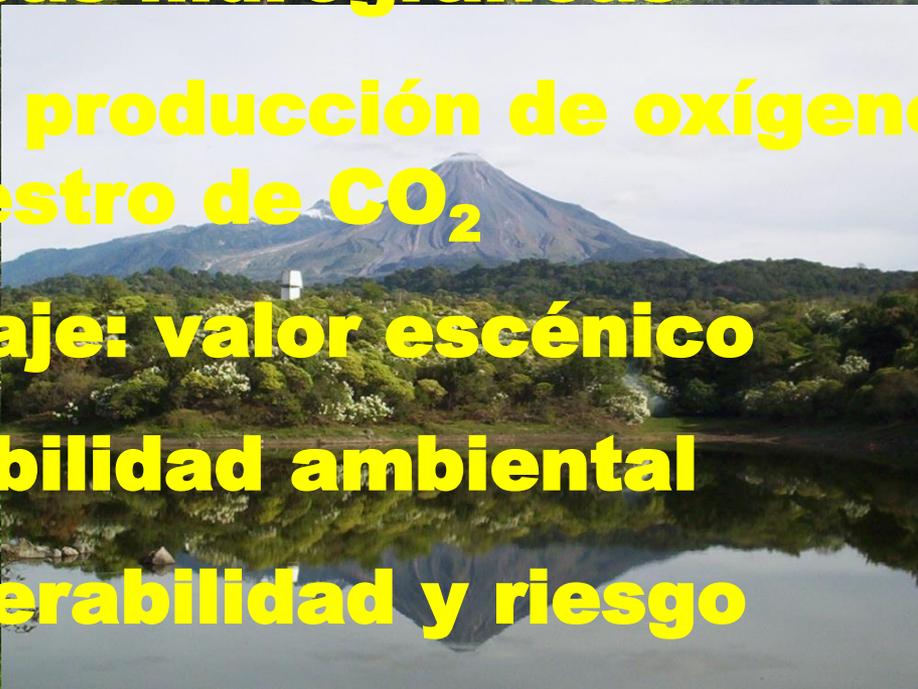




Café de Sombra

Servicios ambientales

- **Biodiversidad**
- **Recursos naturales: suelo y cuencas hidrográficas**
- **Aire: producción de oxígeno y secuestro de CO₂**
- **Paisaje: valor escénico**
- **Estabilidad ambiental**
- **Vulnerabilidad y riesgo**



FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD

Genéticos



Manejo del cultivo



Calidad



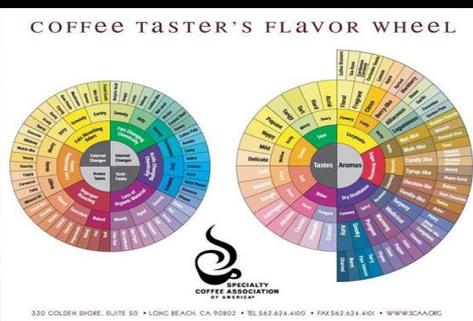
Ambientales



Agroindustriales

Cafés de especialidad

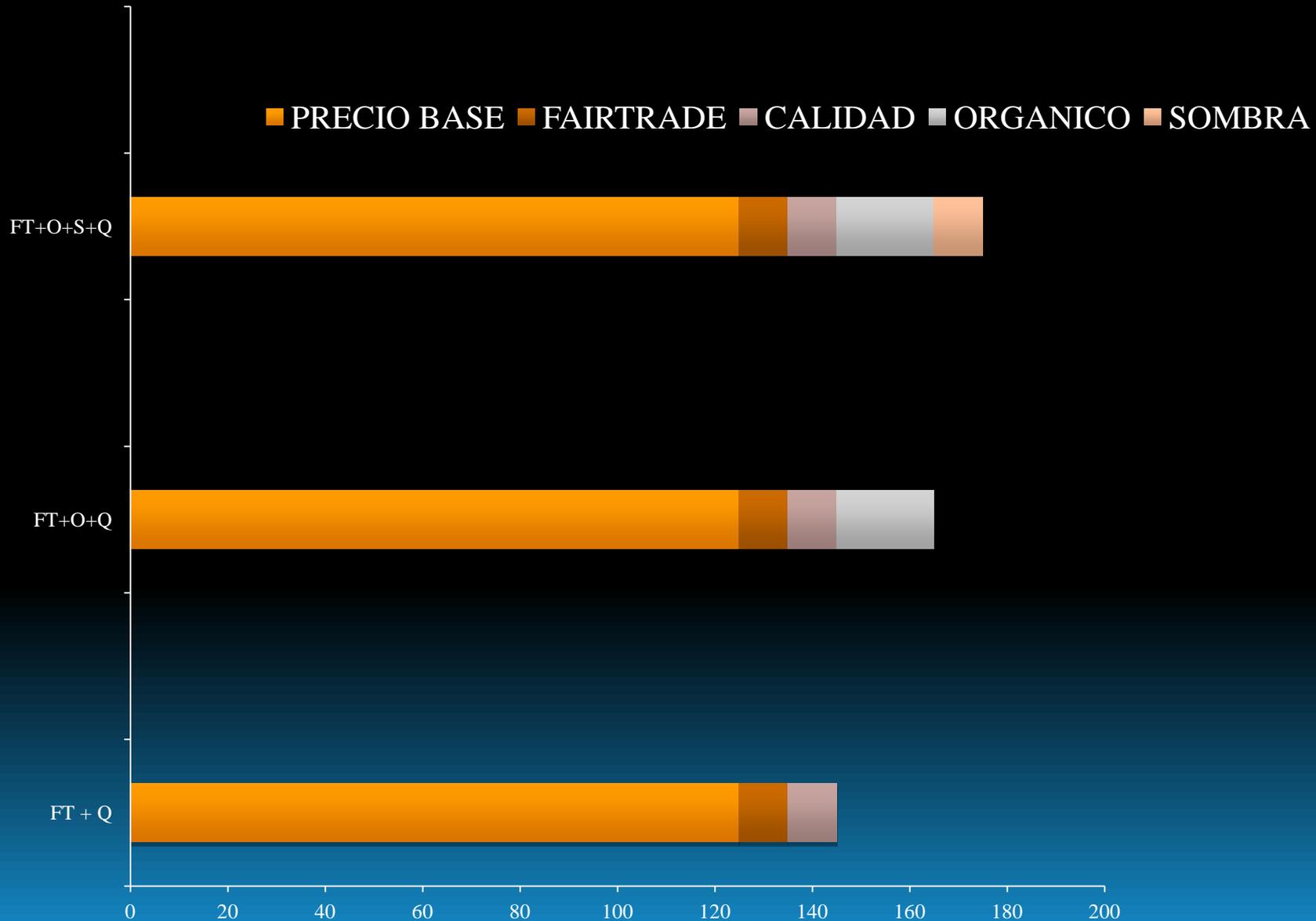
- **Atributos materiales (calidad intrínseca):** las características del café verde y los atributos sensoriales que tiene la bebida.
- **Cafés diferenciados pero de muy alta calidad (más de 80 puntos-SCAA).**
- **Dulzura, estabilidad y calidad física y sensorial.**



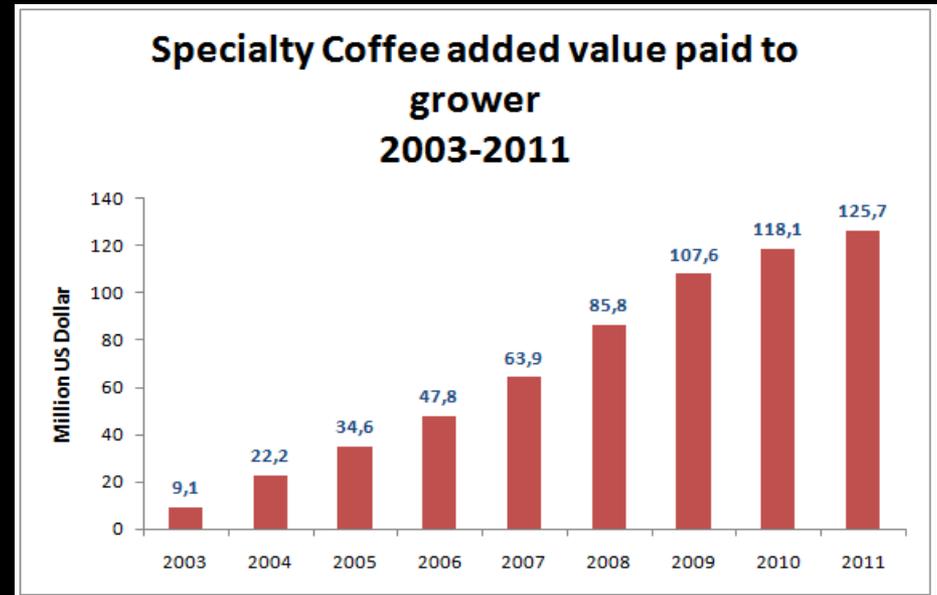
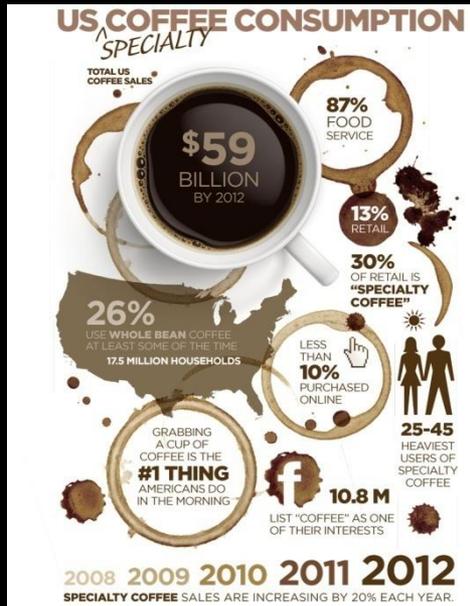
CRITERIOS	ESTÁNDAR	CONDICIONES
Defectos primarios	0	350 grs. de muestra de café verde, según estándares de la SCAA
Defectos secundarios	Máximo 5	
Quakers	0	100 grs. De muestra de café tostado
Evaluación en taza	80 puntos o más	Tostado y taceado según estándares de la SCAA
Contenido de humedad	10 - 12% (11.5% óptimo)	Ninguna



Precios del café de exportación (2010)



Tendencia al crecimiento de los cafés de especialidad



✓ **Las ventas de café de especialidad se incrementan en 20 % por año y representan 8 % del consumo en USA.**

✓ **Tercera generación: incremento en los baristas y pequeños tostadores que buscan cualidades específicas.**

✓ **Mercado en crecimiento: microlotes**

✓ **No pensar en grandes volúmenes y organizaciones**

Calidad del café en México

✓ **Potencial Veracruz: Coatepec, Huatusco, Ixhuatlán, Chocamán y Zongolica.**

✓ **Taza de excelencia 2011-12 Pacho Viejo Sr. Artemio Zapata**

✓ **Taza de excelencia 2012-13 Coatepec. Ing Roberto Licona Franco (90.4 puntos) 61 dólares/kg café verde. El Salvador, Guatemala y México.**

✓ **Taza de excelencia 2013-2014: Sr. Adán Altamirano Domínguez. “Finca El Estribo”. Nepopoalco, Zongolica.**

✓ **Taza de excelencia 2014-15: Coordinadora de pequeños productores de Huatusco y Finca Kassandra. Huatusco.**





Consumo de café en México

• **Consumo nacional: 1 MS A 2.6 MS (15 años)**

AÑO	SACOS (MILLONES)	CONSUMO PER CAPITA
2005	2	1.16
2010	2.7	1.43
2015	3.6	1.85

AÑO	VALOR DEL MERCADO (millones de dólares)	CONSUMO DE CAFÉ toneladas)	GASTO EN CONSUMO DE CAFÉ (Dólares per cápita)
2007	789	69,398.2	
2012	1,085.6	80,051.2	9.8
2017	1,679.6	99,158.6	



Incremento del consumo: salud y jóvenes

TE GUSTARIA **Bajar de Peso**
Mientras disfrutas
Un delicioso **Cafe**

Mejora de la percepción del impacto del café sobre la salud.

100% NATURAL
MEJORA PROBLEMAS DE ESTREÑIMIENTO
NO AFECTA TUS NERVIOS
Marca reconocida

contacto:
DANIEL MEJIA JIMENEZ 3331294783
Distribuidor Mercantil Independiente Omnilife

DOS DELICIOSOS SABORES: OLLA Y NATURAL.



¿Por qué es bueno tomar café?

✓ **El porcentaje de personas entre los 18 y los 24 años que toman café diariamente, aumentó del 31% en el 2010, al 40% en el 2011 (USA).**

Tomar café diario
Te ayuda
a Prevenir enfermedades
y te llena de energía

Tel. 753 532 1705

Disfruta del mejor café del puerto
en La Fragua Café Gourmet



Sabías que...

Una taza de café te puede ayudar a
disfrutar de una vida más saludable...

El café siempre y cuando se
tome sin azúcar y/o leche
puede ayudarte a reducir
la caries...

El consumo moderado
de café puede
ayudar a combatir la
depresión...



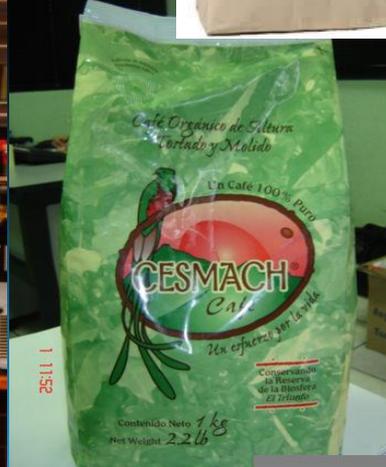
Consumo de café en México



El aumento del consumo interno de café de calidad y el posicionamiento en el mercado de cafés especiales y de calidad diferenciada, son alternativas de mediano plazo que ayudan a sortear contingencias de precios en el café oro.

Integración de los productores, sobre todo al mercado de café tostado y molido. Algunas organizaciones maquilan el descafeinado y solubilizan una parte de su producto, otras establecen cafeterías.

Experiencias en cafeterías y venta de café molido y soluble





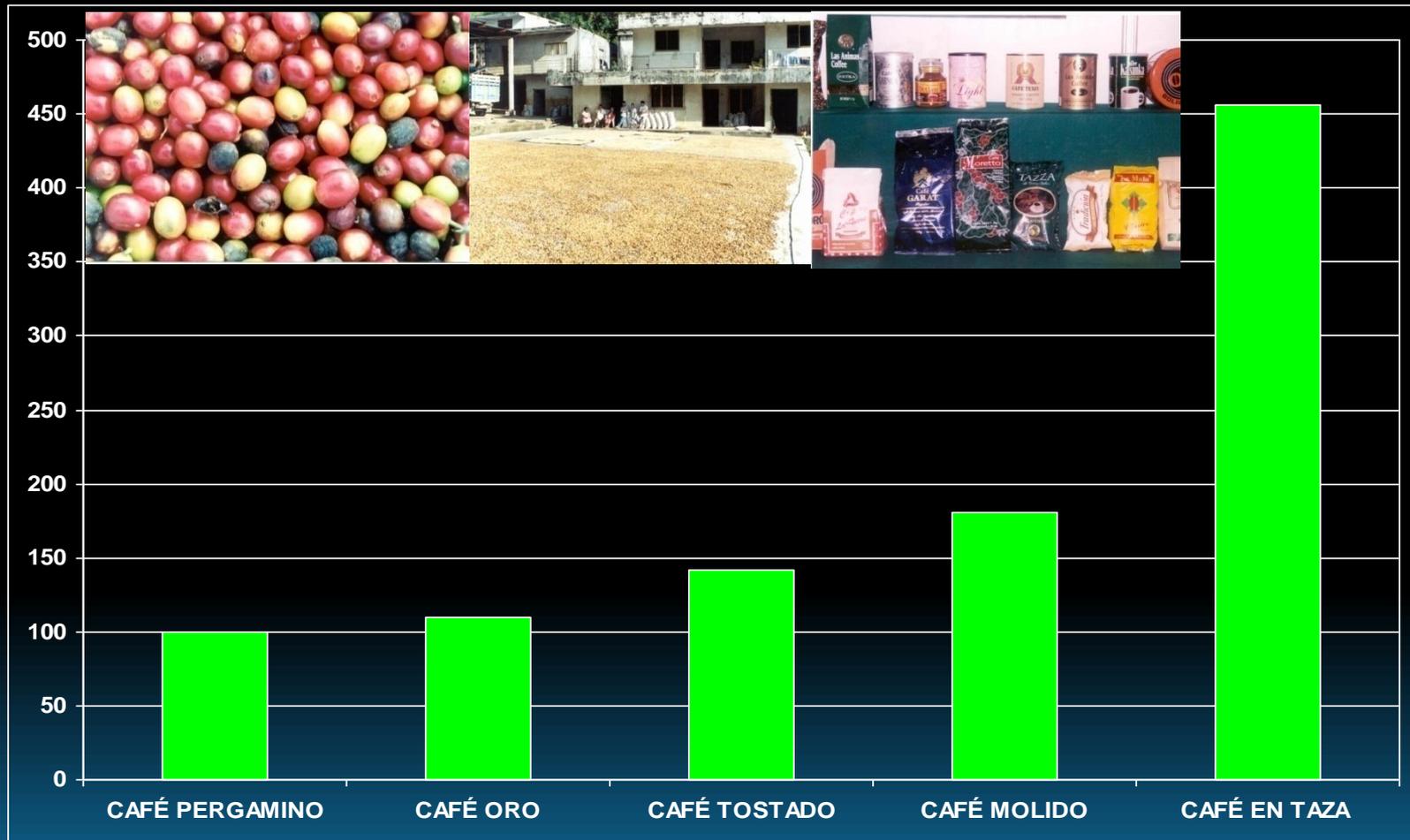
Tendencias de los precios en el mercado internacional del café

✓ El mercado ha cambiado (2012-2014)

✓ **Factores:** condiciones climatológicas (sequías), problemas fitosanitarios y difíciles condiciones macroeconómicas.

- El café está dejando de ser un “commodity”.
- La diferenciación y el valor agregado van en aumento.
- Existe un claro déficit de producción de cafés de calidad.
- El consumo en los países emergentes y productores es muy dinámico.
- No hay certeza hacia dónde se dirige la producción para responder a la demanda en el futuro.
- Atención al mercado nacional.

La Integración Vertical como Base para Capturar más Valor.

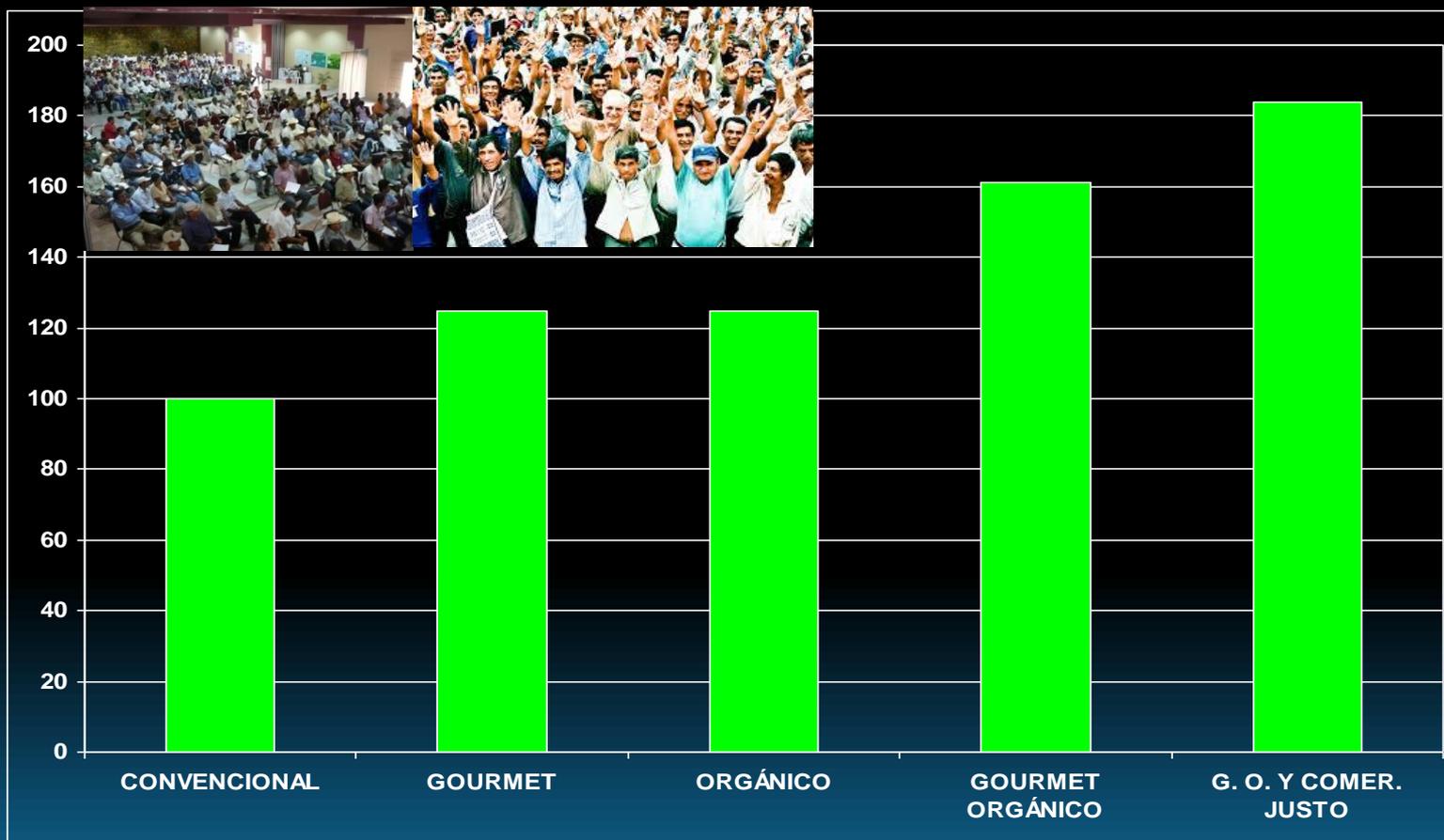


*Todos los precios están referenciados a una bolsa de Kg. y el precio del producto más barato fue convertido a 100 para fines de comparación. Fuente: FIRA

Impulso a la transformación agroindustrial e integración vertical del café



La organización y la agricultura orgánica han sido la base para avanzar en la diferenciación y capturar más valor.



***Todos los precios están referenciados a una bolsa de Kg. y el precio del producto más barato fue convertido a 100 para fines de comparación. Fuente: FIRA**

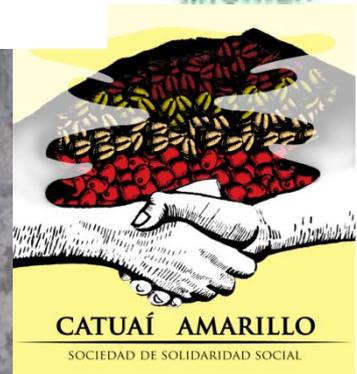
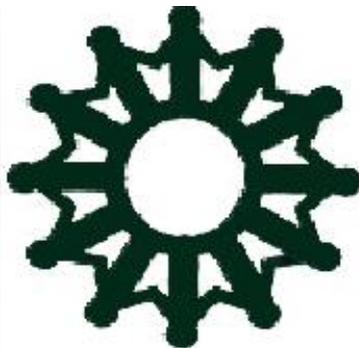
ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES

Consolidación de las organizaciones



CEPCO

Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca, A.C
Coffee Growers Association of Oaxaca, Mexico.

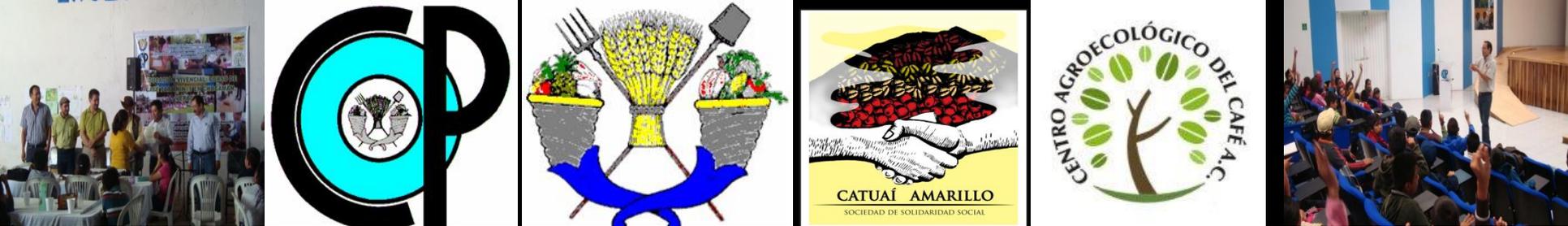


Capacitación integral

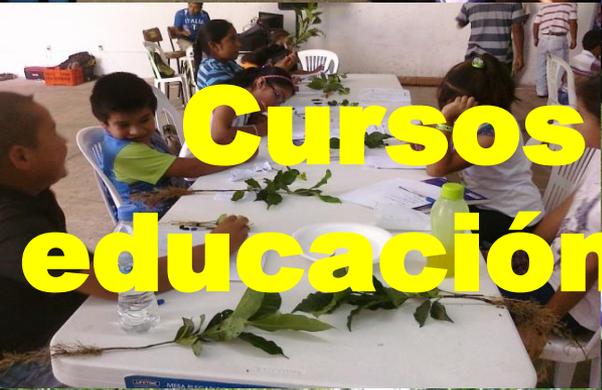
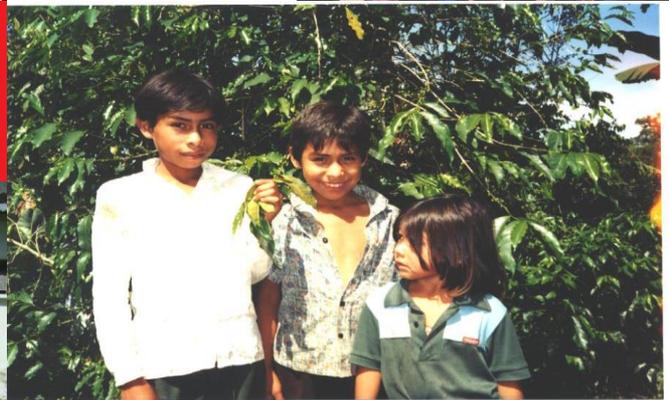
Cadena agroindustrial (de la mata a la taza)



Cursos, talleres, recorridos, giras de intercambio



Malongo



**Cursos de café para niños.
educación vivencial (2009-2015)**



Diversificación de la producción en Cafetales

OPCIONES AGRICOLAS



OPCIONES FORESTALES



OPCIONES PECUARIAS

OVINOS



OTRAS OPCIONES

Plantas aromáticas



Floricultura y plantas ornamentales



AgroEcoturismo
La ruta de café



Piscicultura



Miel



Follajes y ornamentales

Políticas Públicas

INSTITUTO MEXICANO DEL CAFÉ (INMECAFÉ): 1958-1993
Investigación y Asistencia Técnica



Políticas públicas (2000-2012)

Padrón Nacional Cafetalero y Sistema Informático de la Cafecultura Nacional, Fondo de Estabilización, Fortalecimiento y Reordenamiento de la Cafecultura, Fomento Productivo y Mejoramiento de la Calidad del Café de México, Fondos Concursables para Proyectos de Desarrollo Rural, Retiro de Café de Calidades Inferiores, Promoción del Consumo del Café de México, Estrategia de Capacitación al Sector Cafetalero, Combate a la broca del café, Programa de fomento agrícola y Estrategia de Innovación en la producción.

Políticas públicas (2013-2015)

Padrón cafetalero, Impulso productivo, Compra de planta, Viveros tecnificados y Asistencia Técnica PROCAFÉ.

Los programas oficiales en México, han buscado paliar los efectos de las crisis de precios y afectaciones fitosanitarias; pero dada su aplicación desarticulada, no han revertido la tendencia de deterioro de las plantaciones y logrado un mejor posicionamiento del café mexicano en los mercados.

Reflexiones finales

1. La roya del cafeto ha evidenciado la fragilidad socioeconómica del sector del café, «tocando fondo», y actúa como una advertencia para el país, y, al mismo tiempo, proporcionar una oportunidad para corregir estas debilidades.

2. A diferencia de otros países cafetaleros, en México se ha desatendido áreas estratégicas como la investigación, la innovación tecnológica y la transferencia de tecnología.

Reflexiones Finales

3. Se asiste a una severa afectación de la roya del cafeto en México, que representa un problema multidimensional en sus causas: cambio climático, adaptación y mayor virulencia del hongo, descuido y falta de manejo de las plantaciones, descapitalización crónica de los productores, entre otros.

4. Lo anterior hace necesario, conjuntar esfuerzos de los diferentes actores en la cadena productiva (productores, organizaciones, empresas, instituciones de fomento e investigación, universidades y los tres niveles de gobierno), para hacer frente a este problema, mediante una estrategia integral.

Reflexiones Finales

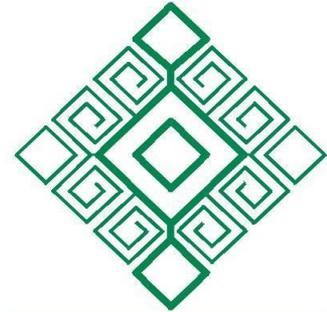
- 5. Las crisis de precios del café son del café oro, pergamino y cereza; entonces, la integración a las etapas finales de la cadena productiva, sigue siendo una perspectiva de desarrollo para el sector productor. Unir áreas de producción y de mercado, es un concepto que se deberá impulsar.**
- 6. El aumento del consumo nacional de café de calidad es indispensable en una estrategia y política integral para la cafeticultura mexicana.**



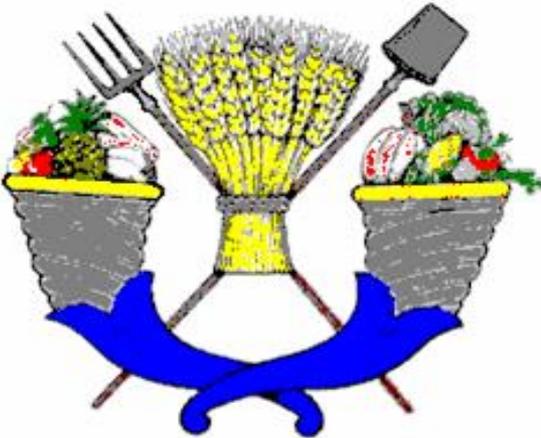
CENACAFÉ
Iniciativa de vinculación
interinstitucional:
investigación y
desarrollo



Instituto Nacional de Investigaciones
Forestales, Agrícolas y Pecuarias



ECOSUR



¡MUCHAS GRACIAS!