

“El proyecto que dio origen a este trabajo fue el ganador de las Becas AVINA de Investigación Periodística. La Fundación AVINA no es responsable por los conceptos, opiniones y otros aspectos de su contenido.”

Las mujeres del milagro en el Comercio Justo

*"La reducción de la desigualdad de género no es solamente una meta por derecho propio sino también una contribución importante hacia el desarrollo sostenible".
Plataforma para la Acción.
IV Conferencia Mundial
Sobre la Mujer, 1995*

Texto: Elizabeth Flores Rodríguez

Foto: Óscar Hernández García

.....

El 70 por ciento de quienes viven en pobreza extrema en el mundo son mujeres. México no es la excepción. Por ello, muchas mexicanas se han ajustado a las tendencias para participar en las redes del comercio justo o se han aventurado a crear las propias como medida de supervivencia.

Los grupos femeninos del Comercio Justo independiente partieron de cero para crear un pequeño negocio que les ayudara a vivir mejor, evitar intermediarios y cuidar el ambiente siendo sustentables.

Cuando lo logran hay un brillo distintivo en su mirada: se lee la esperanza y alegría que mira a un futuro más bueno. Trabajan con dignidad, como si cada día fuera el último, porque quieren que mañana sea mejor.

Quieren cambiar el destino al que la historia las condenó desde que nacieron: el olvido y la pobreza. Hoy imaginan un futuro exitoso. Saben que se puede y lo creen sin vacilar.

Luego de un mes y medio de investigación de campo en que convivimos con grupos mixtos y femeninos, de Comercio Justo e independientes, del centro y Sierra de Oaxaca, Chiapas y Puebla, ellas hablaron. Aquí, sus historias.

MUJERES DE TOTOLAPAN

Totolapan tenía mala reputación hasta que llegaron estas mujeres. Antes, los cerros que rodean a este pueblo en Oaxaca, estaban plenos, se dice, de marihuana. Los agricultores habían cambiado los alimentos por la cosecha del estupefaciente. Pero ahora ellas quieren virar la mala imagen que alguna vez tuvo el poblado. Quieren que ahora se le conozca como el sitio “donde viven y trabajan las mujeres de las mermeladas de Totolapan”.

Y lo han logrado. El pueblo, que antes las veía con recelo y rareza, ahora da la referencia exacta de su laboratorio de alimentos en lo alto de un cerro, para el despistado que pregunta por ellas. Claro, no ha sido fácil.

Su jornada laboral comienza a las 5 de la mañana cuando salen a los cerros cercanos en busca de la tuna o jiotilla. Llenan su canasta y van de regreso al laboratorio equipado con grande maquinaria gracias a los créditos adquiridos. Ahí, todas colaboran para despulpar, lavar los frascos, esterilizarlos, cocinar la mermelada, envasar y etiquetar.

Para viajar a la capital del estado deben esperar el autobús durante una hora sobre la carretera de un camino terregoso. Luego, deben sobrevivir a una serie de curvas peligrosas que el bus libra a toda marcha, incluso con gente parada, gallinas y cajas de cartón por doquier.

Todo lo soportan por darle continuidad al sueño que alguna vez tuvieron: “Totolapa”, la marca de sus mermeladas de jiotilla (tuna) y tamarindo que tienen. Ellas recolectan la fruta, elaboran, envasan, etiquetan y comercializan. Son 15 mujeres y desde 2004 tienen su cooperativa porque antes eran recolectoras y cobraban muy poco por un trabajo arduo.

Alguna vez en un taller de Alianza para el Campo, les dieron la idea de darle un valor agregado a la fruta y así, envasando en frascos de mayonesa, comenzó su negocio. Hoy tienen maquinaria, lugar de trabajo, frascos y etiquetas propias. Exportan a Europa a través de una comercializadora en Guadalajara que les compra a granel. Saben que ése es el precio. Luego, exportarán solas.

Hoy están en proceso de convertir su producto en orgánico bajo el sello de Certimex, usando miel de agave en lugar de azúcar. Para ello, la primera regla fue comenzar una campaña de reciclaje, recolección y separación de basura en su pueblo. Así evitarán que el ambiente se contamine y además realizarán conciencia ecológica.

Sin embargo, como muchas han tenido que sortear otra serie de obstáculos para realizar su sueño. A veces prefieren dedicar más tiempo al grupo que a sus antiguas labores de hogar cotidianas. Ahí es cuando los hombres, esposo e hijos, reniegan. Muchas dijeron sufrir maltrato psicológico o físico. Una de sus integrantes aseguró que si llega después de las 9 de la noche los hombres de su hogar no la dejan entrar ni dormir en casa, como especie de castigo.

Valentina García, la secretaria del grupo, dice que para su familia este trabajo es una pérdida de tiempo porque aún no hay ganancias. Todo se reinvierte. Ella lavaba y planchaba ajeno para mantenerse; aún lo hace porque no hay utilidades, pero trabaja porque un día todo cambie. No admiten hombres en su grupo porque “piensan diferente a una mujer. Nosotras somos más decididas. Aunque uno no tenga nada, a ver cómo le hacemos y salimos adelante”.

**Mermeladas “Totolapa”
Mujeres de Totolapan**

Domicilio Conocido
Totolapan, Oaxaca
(01951)109-8501
Asesora: Ingeniera Alejandra Cuevas
acuevascastellanos@yahoo.com

MUJERES NUEVAS

María Pérez Díaz es indígena y fue abusada sexualmente cuando tenía 17 años. Quedó embarazada y su familia la rechazó. Apenas hablaba español cuando eso sucedió. De repente, se vio sin un sitio dónde dormir ni comer hasta que una enfermera le recomendó ir a Yach'íl Antzetic (en lengua tzotzil significa "mujeres nuevas"), un hogar comunitario mantenido por y para féminas, en su mayoría indígenas, a través de la artesanía, en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

Este proyecto va más allá del comercio justo pues un grupo de artesanas de seis comunidades de Chiapas formó esta cooperativa por iniciativa de María de la Luz Ruiz, hermana del sacerdote y activista zapatista, Samuel Ruiz.

Estas mujeres elaboran su artesanía, que va del tejido, bordado, confección de muñecas, cuadernos, aretes, vestidos, hasta separadores de libros, sin intermediarios. Ellas establecen el precio y le colocan su nombre para que el que lo compre sepa quién lo hizo. Reciben su pago el mismo día que el artículo se vende y sólo aportan una pequeña parte para el fondo común.

Con el producto del trabajo artesanal de todas rentan su local en el centro de San Cristóbal y mantienen un hogar comunitario para embarazadas y mujeres post parto que fueron abandonadas, engañadas o violadas. Ahí, atienden su parto y pueden vivir si es que no tienen hogar.

Además, ayudan a mantener una guardería llamada "Orugas" para las madres que trabajan y en la que los niños tienen asistencia psicológica de especialistas que "donan" su trabajo y conocimiento a esta causa. También cuentan con asistencia para adopción legal si es que, después de un proceso de consejería, ellas deciden hacerlo con su hijo.

Una vez que tienen el bebé, su trabajo artesanal ayuda al ingreso familiar pero también servirá para acoger a otras que llegan en la situación que ellas vivieron un día. "Aquí perdemos el miedo y la vergüenza", dice María Pérez.

Hoy, María es quien atiende el local de artesanías Eco-Trama en el centro de esa ciudad. Es mamá soltera, vive en Yach'íl Antzetic, ama a su hijo, es desinhibida y ha aprendido a valorar su papel como mujer y madre.

Habla un español fluido, es quien lleva la administración del local, y ya no se culpa por la agresión sexual que sufrió, gracias a las terapias emocionales y humanistas que ahí les imparten junto con talleres de autoestima y derechos de la mujer. De no ser por este hogar,

afirma, su vida sería más difícil. “Ahora ya me siento como mujer, más segura y ya hablo más español”, dice.

Eco-tienda TRAMA

Real de Guadalupe, 46. Centro Histórico.

Hogar comunitario Yach'il Antzetic A. C.

Dr. Rafael Pacheco Luna No. 6

San Cristóbal de las Casas, Chiapas

(01967) 678-7805

hcya1@prodigy.net.mx

MUJERES TEJEDORAS DE ZINACANTÁN

Cuando las mujeres tejen en el patio de la casa de Petrona Martínez, la plática y el momento mismo es una fiesta. El trabajo de ellas es en el telar de cintura, una tradición casi extinta, por ardua y cansada, que muchos han sustituido con máquinas industriales, pero ellas luchan por conservar la costumbre que le heredaron sus madres. Casi todas las integrantes de la cooperativa Mujeres tejedoras de Zinacantan son madres solteras por abandono o viudas.

Se reúnen al mediodía, después de sus labores cotidianas, para hacer entre todas, la actividad que las mantiene a ellas y a sus hijos. Mientras laboran, platican en su lengua tzental las buenas nuevas en la comunidad o se cuentan leyendas de sus ancestros.

Mientras unas tejen, las otras desgranar maíz y las de avanzada edad disfrutan el sol que cae sobre la casa. Su labor consiste en tejer hincadas sobre el suelo, con el telar amarrado a un árbol que se sostiene del otro lado con su cuerpo, en la cintura. Por eso, sólo pueden hacerlo durante tres horas al día, ya que la posición es muy agotadora.

La comunidad de Zinacantán se encuentra a unos 20 minutos de San Cristóbal de las Casas, Chiapas y es un pueblo de tejedoras por tradición. Hay una iglesia que tiene un letrero que reza: “Proivido (sic) matar pollo durante los rezos”; frente a ésta, una iglesia y una cancha de básquetbol donde los niños juegan bajo el cielo “aborregado” de Chiapas.

El proyecto de estas mujeres comenzó en 1984 como una idea familiar para salir de la urgencia económica. Son indígenas casi todas y antes sólo tejían sus vestidos, pero poco a poco comenzaron a hacer mantelería, colchas y adornos que tuvieron buena recepción entre los turistas.

Las ganancias se quedaban con el intermediario en las tiendas de San Cristóbal (donde se venden al triple del precio) o con el guía, al que le pagaban una cuarta parte o la mitad del costo por llevarles turistas a comprar. “Pero decidimos estar en la casa para cuidar a los niños, no ir a la ciudad y aprovechando que ya llegan un poco más de turistas, nosotras mismas invitarlos”, dice Rosy Hernández de 20 años.

Hoy, cada una tiene sus propios productos y establecen el precio que es ciento por ciento para ellas. Han tenido que aprender a administrarse solas y a buscar a los turistas que llegan ocasionalmente en camiones de viajes relámpago a Zinacantán.

Sin embargo, cuando la situación es crítica ellas mismas bajan sus precios “por la necesidad tenemos que vender porque no podemos estar así nomás, necesitamos comer”.

A pesar de eso, no olvidan su tradición y por el contrario, las niñas, herederas de esta costumbre artesanal y totalmente femenina, no se imaginan haciendo otra cosa que no sea tejer sus sueños bajo el cielo pleno de nubes de Chiapas.

Mujeres Tejedoras de Zinacantán, Chiapas
Domicilio Conocido (frente a la iglesia del pueblo)

PRODUCTORAS ECOLÓGICAS DEL TOMATAL

El calor alcanza los 35 grados en El Tomatal, ubicado en la costa de Oaxaca, en el medio de dos sitios turísticos: Puerto Escondido y La Ventanilla. Nadie podría imaginar que, muy cercano a la playa y bajo un sol incendiario, el cacahuete y el ajonjolí se convirtieran en el *modus vivendi* sustentable de un grupo de 10 féminas en este pequeño poblado.

Desde hace cuatro años las Productoras Ecológicas de El Tomatal se unieron para hacer cremas dulces y saladas, de cacahuete y ajonjolí, dos productos que crecen generosamente en este pequeño poblado.

Alguna vez la Red Bioplaneta ofreció un taller de sustentabilidad y las asesoró para que le dieran un valor agregado a estos alimentos y así las mujeres se juntaron y probaron: los tostaron en grandes comales, molieron, probaron recetas y envasaron.

Pero no todo ha sido miel sobre hojuelas. Comenzaron 10 pero hoy sólo quedan cuatro. Al inicio, muchas desesperaron y salieron. Las que quedan, levantaron su negocio sin intermediarios, tienen asambleas y eligen a las representantes.

Hoy se turnan para trabajar y son como hermanas, incluso a veces prefieren ir a trabajar en su propio negocio y platicar que estar en su casa con sus labores de antaño. Verónica Ruiz de 46 años, y tesorera del grupo, dice que venden “pero todavía no lo suficiente para llevar el sostén a casa”.

A través de la embajada y el club rotario de Canadá consiguieron algunos recursos. “Con eso compramos el tostador y la descascaradora. Luego, un matrimonio de Austria vino y le platicamos el proyecto. En su país pusieron un anuncio en el periódico para ver quién quería ayudarnos. La gente habló y nos dieron 268 mil pesos. Con eso compramos el molino, pusimos el piso, la mesa, la estufa, la mezcladora. Siempre vienen a visitarnos para ver cómo vamos, nos dicen que le echemos ganas”.

Al principio trabajaban en casa de una de ellas; hoy tienen su propio lugar de trabajo que construyeron, incluso con sus propias manos. Ellas mismas llevaron palmeras, cargaron

tabiques y mandaron hacer los comales de barro gigantes en los que hoy tuestan sus productos.

Aunque en la carretera pusieron un letrero que avisa del sitio en el que encuentran, al que se llega por un camino de terracería de dos kilómetros, no han tenido tantos clientes como desearían.

Ahí muestran cómo descascaran el cacahuete, tuestan el ajonjolí en comales de barro, muelen, etiquetan y envasan con cucharas, pues todavía no hay manera de hacerlo de forma industrial. Su producto es orgánico pero no tienen dinero para la certificación que les cuesta de 10 a 12 mil pesos cada año.

“El cacahuete es orgánico porque no se usan pesticidas y se limpia a mano. Si hay plagas se quitan con productos naturales”. Por eso en su etiqueta sólo dice 100% natural. A Ruiz, su familia le pregunta por qué trabaja tanto para no recibir nada. “Yo les digo que prefiero estar aquí que estar solita en mi casa. Con mis compañeras platico y nos contamos todo”.

Productoras ecológicas del Tomatal SC de RL de CV. “Flores y semillas”

Crema de cacahuete y ajonjolí orgánicos

Domicilio conocido

El Tomatal, Oaxaca

Carretera Puerto Escondido- Mazunte

Gloria Librada Cortés o Verónica Ruiz

(01954) 588-3400

COSMÉTICOS MAZUNTE

Donaciana López, de 39 años y con tres hijos, sufrió violencia física cuando intentaba independizarse económicamente. Aunque la seguridad de la mujer que hoy lo cuenta no concuerda con aquella imagen, Dona no se separó. “Ahora le digo a él, si tú me dejas no me voy a morir de hambre y ellos también dicen ¿A dónde voy?. Mejor me quedo. Los esposos de otras también aprendieron que no podían solos con la carga del hogar”.

Ella es una de las fundadoras de Cosméticos Mazunte, uno de los proyectos sustentables más exitosos y antiguos del comercio justo independiente integrado por 13 mujeres. Y como muchas, sufrió maltrato psicológico y físico, cuando intentaba hacer algo por cuenta propia.

La historia inicia cuando en Mazunte, en la costa de Oaxaca, el pueblo se mantenía por la caza de tortugas hasta 1990: “Se mataban de mil a mil 500 para sacarles la carne, pero a veces mataban más de la cuenta y las tiraban. El gobierno investigó y declaró la veda total, pero no ofrecieron nada y nos dejaron sin trabajo porque era de lo que vivíamos”, dice.

La red de productores Bioplaneta también las visitó y dio talleres para proteger los animales y el medio ambiente. “Hicieron que nos visitara Anita Rodik, de la línea Body Shop. Ella dijo que podía donar sus fórmulas para ayudarnos, siempre y cuando fuera un grupo de

mujeres. Nos invitaron a veinte y juntas hicimos la fábrica. Eran días de trabajar sin sueldo, veníamos a pintar, a cargar adobe y a tomar los cursos”.

Durante esos momentos duros fue cuando muchas se salieron: “Nos pagaban una cantidad mínima que había mandado la embajada de Canadá para apoyarnos. Eran 120 pesos a la semana. Las que salieron nos decían que si así íbamos, cómo terminaríamos. Ahora nos preguntan si pueden regresar”, dice Dona con una sonora carcajada.

Un técnico inglés llegó a Mazunte para enseñarles cómo hacer champús, jabones, cremas y aceites con la fórmula biodegradable y ecológica de The Body Shop. Así hicieron sus primeros productos y ellas mismas los vendían en la playa, hoteles y mercados. Entonces vendían de una a tres botellas al día. Hoy tienen su fábrica, oficinas, tienda y no se dan abasto con las 40 botellas que surten diariamente, además de que en sus planes está exportar el producto.

Hoy su línea ha crecido. Son el sitio obligado para visitar en Mazunte por los turistas, y además usan su tienda para vender productos de cooperativas de mujeres que comienzan o que, como ellas, buscan un comercio más justo y ecológicamente amigable. “También nos ha ayudado a la autoestima. Hay cierto respeto porque se dan cuenta de que uno sí puede. Antes nos decían no sirves, pero cómo no voy a servir si tengo manos, cabeza y pienso. Por eso les digo a las mujeres que quieran trabajar en grupo, que se animen, todo se puede y se vale. Hay que buscarle la forma, tiene que haber otra solución. Trabajar entre mujeres es más bonito, es muy divertido porque si tienes problemas, ellas te ayudan o consuelan”.

Cosméticos Mazunte

Reyna o Dona

El Mazunte, Sta. María Tonameca,

Pochutla, Oaxaca

Domicilio Conocido

(01958) 587-4860

En DF: 5661-6170 y 5661-6156

RESTAURANTE EL MAÍZ AZUL

Las rocas forman una especie de ventana al mar, un marco de belleza natural que se ofrece al turista de pronto, tras caminar por un largo camino de carretera. Por eso esta playa se llama Ventanilla, en la costa de Oaxaca, una aldea pequeña formada por 25 familias comprometidas con mantener la vida del manglar y conservar su biodiversidad.

Ahí se encuentran las cabañas ecoturísticas y el restaurante El maíz azul en el que el día de hoy a María Martínez le toca atender y cocinar. Ella, junto con otras nueve mujeres forma la cooperativa de féminas servicios ecoturísticos La Ventanilla. Al inicio sumaban 15, pero el resto salió cuando las cosas se pusieron difíciles.

Ella comenzó ganando al día 25 pesos. “Pero luego ganamos 75 y ahora 100”, dice. Hoy, todas ven cristalizado su sueño: tener un restaurante de alimentos orgánicos y amigables con el ambiente, atendido por ellas mismas con una vista majestuosa al mar en una playa casi desierta.

Éste es un grupo mixto en el que los hombres hacen recorridos ecológicos y rentan cabañas; ellas, alimentan al turista con sus guisos.

Las mujeres de El Maíz Azul también colaboraron en la construcción del restaurante que hoy tiene espacio para 50 o 60 personas. “Los ingresos son para nosotras. A los hombres les va mejor pero ahí vamos creciendo”. Las cinco mujeres se turnan para atender el restaurante de dos en dos y una más en administración.

Su jornada diaria es casi la misma: todas tienen de dos a tres hijos, se levantan casi de madrugada para dejar todo listo en casa, la comida preparada y el lonche del marido, así como atender el restaurante desde las nueve de la mañana y hasta la tarde. Por la noche, las labores no terminan, pero aún con el cansancio auestas ellas saben que los sueños no son gratis y, que sobre todo, se pueden volver realidad.

Restaurante Maíz Azul
Playa Ventanilla, Oaxaca
Entre Playa San Antonio y Mazunte
01954-1042-603
unionhumedalesoaxaca@yahoo.com.mx

BULLETS:

Las mujeres del comercio justo alternativo:

- *Trabajan hasta doce horas al día y en su convivencia se vuelven hermanas, confidentes, amigas, compañeras.
- *Prefieren dedicar más tiempo al grupo que a sus antiguas labores cotidianas. Esto es mal visto por los hombres de su casa.
- *Muchas sufren maltrato psicológico y físico debido a sus nuevas ocupaciones.
- *A pesar de la violencia intrafamiliar no se separan ni divorcian. Viven con las parejas que alguna vez las golpearon, pero con una diferencia: en sus nuevas circunstancias, no se atreverían a levantarles la mano.
- *Las nuevas generaciones de mujeres, las hijas toman una actitud más activa en los grupos. Participan, dan ideas y casi todas estudian hasta el bachillerato con la idea de cursar una licenciatura, no como sus madres que tienen estudios trunco hasta la primaria.
- *Sin embargo, la herencia y el entorno son inevitables. Tarde o temprano imitan el modelo: se casan y embarazan varias veces antes de los 20 años de edad.
- *El progreso femenino se nota en las mejorías materiales de su casa. Lo primero que compran es eso que les aligere la carga: una estufa, lavadora, muebles, televisión.

*En la mayoría de los casos el proyecto no fue sólo de ellas sino también el espacio mismo. Por eso no pueden fracasar, pues han puesto, piedra por piedra.

*Después, gracias a los conocimientos nuevos y su experiencia, dejan de ser débiles y alzan la voz.

*No por sus hombres, sino por una obligación social heredada que parecen no olvidar por ningún motivo, nunca descuidan sus quehaceres del hogar.

*Viven la doble y triple jornada porque todas tienen más de dos hijos.

*Se levantan a las 3 o 4 de la mañana para dejar las tortillas listas, el café caliente, la comida de la tarde y la casa limpia.

*A pesar de las tantas tareas, la seguridad, autoestima y confianza de estas mujeres se vieron enaltecidas después de haber ingresado a alguna cooperativa. Hay cansancio, pero no desaliento.

*Las nuevas generaciones de mujeres, las hijas --pues es un trabajo que se hereda-- toman una actitud más activa en los grupos. Participan, dan ideas y casi todas estudian hasta el bachillerato con idea de cursar una licenciatura, no como sus madres que tienen estudios truncos hasta la primaria.

*La herencia y el entorno son inevitables. Tarde o temprano imitan el modelo: se casan y embarazan una, dos, tres veces, antes de los veinte años de edad.

*Cuando se casan, más que un marido, adquieren un hijo por cual velar.

*La mayoría de los hombres no ayuda en las labores domésticas, en la crianza de los hijos ni en la elaboración de la comida. Su trabajo termina cuando llegan a casa. Sólo aquellas que demostraron su éxito con creces, después de la incredulidad de sus esposos, dijeron que sí recibían ayuda de estos con sus hijos o el quehacer de la casa, pero nunca al principio.

*Poco a poco exigen más y se callan menos.

*En la mayoría de los casos el proyecto no fue sólo de ellas sino también el espacio físico: han tenido que cargar ladrillos, poner el piso de cemento, escoger las hojas de palmeras que darán forma a su lugar de trabajo.

RECUADROS:

El Comercio Justo es un sistema mercantil que busca mejorar la vida de los productores y agricultores, evitar los intermediarios y ofrecer un producto sustentable, orgánico y amigable con el ambiente.

Para que un producto lleve el sello de Comercio Justo debe pasar por una estricta certificación hecha por organismos especializados que cobran por ello.

En México existen seis certificadoras y esta oleada verde apenas comienza, pero en Europa y Estados Unidos, es ya todo un *boom*. Sin embargo, poco se sabe acerca de que son las mujeres parte importante de este sistema de negocio y en muchos casos no se les reconoce, a pesar de que al interior de los grupos certificados se presume de equidad y un ámbito en el que ellas también opinan y llevan las riendas.

COMERCIO JUSTO CERTIFICADO

El término Comercio Justo nació en México en colaboración con Holanda. En 1989, la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo de R.I. (UCIRI) viajó a Alemania para unir esfuerzos con el grupo holandés “Solidaridad”. Así nacieron las bases y el primer sello de certificación se llamó “Max Havelaar” para crear un comercio alternativo que beneficiara a los productores. Después, se fundó en Alemania el Fairtrade Labelling Organizations (FLO) que hoy certifica este tipo de productos en el mundo.

En nuestro país, Comercio Justo sólo promueve café y miel orgánicos. En estos grupos hay mujeres que trabajan para las siete marcas del grano que se producen: UCIRI, Campesinos Ecológicos de La Sierra Madre de Chiapas S.C. (Cesmach), Majomut, Triunfo Verde, Fértil, Coordinadora Estatal Productores Café Orgánico Oaxaca (CEPCO) y Café Museo Café.

Hoy es común hablar de comercio justo, sustentabilidad y alimentos orgánicos, pues incluso almacenes como Wal-Mart y Gigante venden productos con este sello. En Europa se ha puesto de moda y México se integra a esta ola verde.

Ahí comienza la controversia: ¿Qué tan justo es el comercio que vende para una transnacional estadounidense como Wal-Mart que abarata los precios al proveedor y paga 90 días después? ¿Por qué continúa ganando más el intermediario que el productor?

Por eso muchas mujeres deciden organizarse en cooperativas independientes, sin certificación ni sello, luchan por apegarse a las líneas del comercio justo a su manera y con sus propios recursos. ¿En cuáles de estos las mujeres alcanzan mayores beneficios, viven la equidad y se desarrollan mejor?

Luego de un mes y medio de investigación de campo, en los que se convivió con diversos grupos mixtos y femeninos, de Comercio Justo e independientes, del centro y Sierra de Oaxaca, Chiapas y Puebla, ellas mismas se pusieron en la balanza y las respuestas asomaron.

En los grupos mixtos de Comercio Justo hay estatutos que les obligan a incluir a las mujeres en la toma de decisiones, pues la equidad y el respeto son las premisas de la justicia. Por ello, cuando los grupos que ostentan el sello tuvieron que incluir a las féminas, no supieron dónde colocarlas. Nada de sus formas de accionar estaba pensado para ellas.

Sólo asume el lugar de “socio” si su esposo ha muerto, la abandonó o se ha ido a Estados Unidos a trabajar. En este caso siempre será llamada “socio-socia”.

Ellas no toman decisiones importantes. Les administran “proyectos” que consiguen a través de instituciones. La Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), a través de CESMACH, les dio 30 pollos para cada mujer luego del huracán que azotó el estado hace dos años. Sin embargo, con el frío y las inclemencias de la sierra, los pollos murieron. Todas afirmaron que no pidieron ese apoyo, nadie les consultó y representaba más carga cuidar y salvar de la muerte a los nuevos animales de sus granjas que una ayuda.

Son casi inexistentes las que llegan por sí mismas y ocupan un sitio por su propia cuenta. Para que les sea aprobado un proyecto (préstamos para una tienda de abarrotes, comprar ganado o maquinaria) tienen que atravesar un mar de papeleo y burocracia. No lo hacen ellas mismas, están supeditadas a sus asesores dentro del grupo.

Muchas sí tienen proyectos, que a fin de cuentas pagan con intereses, pero otras tardan años esperando. Unas, al no poder pagar los créditos, se quedan en cartera vencida y no vuelven a recibir apoyo. Ellas también tienen una triple jornada: la de sus tareas de ama de casa, madre y esposa; las de su grupo de mujeres, en el que participan más por obligación que por incentivo propio, y sus proyectos personales.

Sin embargo, el trabajo femenino es imprescindible para la recolecta del café —que es el principal producto del sello—. Sin ellas, simplemente no habría grano, sobre todo en Oaxaca y Puebla, donde la actividad es familiar. A ellas, se les encarga la recolecta pues, dicen los hombres, sus manos son más delicadas. En Chiapas es distinto ya que los dueños de cafetales contratan a ilegales guatemaltecos.

CAFÉ UCIRI

Estamos en El Mirador en la sierra de Oaxaca. Para llegar aquí hay que subir por un camino de terracería cuesta arriba. Los fuertes vientos y el frío se vuelven inclementes conforme se sube. Acá las casas son pequeñas, de adobe, con teja de lámina y una estufa ecológica de barro que devora la leña. Las mujeres de aquí están acostumbradas al sonido de los ventarrones que por momentos parecerían llevarse su casa.

Guadalupe Echeverría tiene 69 años. Es recolectora como muchas de las oaxaqueñas dedicadas al café. Tenía 16 años cuando se casó y tuvo 12 hijos. Cada día se levanta a las 4 de la mañana a hacer las tortillas, el desayuno, el lonche que llevarán a los cafetales y se va a trabajar a las 8 de la mañana. Su avanzada edad no le impide bajar las pendientes empinadas en los que están. Come en ellos y regresa a las 4 o 5 de la tarde. Luego, escoge el café, hace la cena y espera el día siguiente. Ahora ya tiene luz eléctrica, pero antes sólo se alumbraba con el resplandor del ocote quemándose o con candil de petróleo. Dice que no haría otra cosa porque eso es lo que ha hecho siempre. “Somos campesinos, no tenemos otro trabajo más. Cuando termina la cosecha de café la mujer sigue su trabajo, hasta que no me amarren los pies juntos (una expresión para la muerte) entonces terminarán mis quehaceres”. Dice que pese a la pobreza en la que viven les da alegría cortar el café y que entre las mejorías que han visto luego de unirse a UCIRI son sus letrinas, estufa y lámina para su casa. Pero dice que tampoco han mejorado gran cosa. Y la pobreza es evidente.

“Ahora lo sentimos más difícil, el dinero ya no alcanza, cuando se da café nos ayuda, pero cuando la cosecha está baja lo sufrimos porque mi esposo no tiene sueldo”.

Y es que Guadalupe dice que los cambios de clima han afectado las cosechas. En la sierra ya no llueve tanto como antes y hace poco tuvieron tres años de poca pizca. “Antes criaba a mis hijos porque tenía pollos, ganado, maíz, frijol. Ahorita es más difícil y eso que ya no tengo a mis hijos. Estamos viviendo una vida difícil. Necesito mi refrigerador, mi estufa, pero no alcanza el dinero. Desde el 2000 todo se vio más complicado”.

UCIRI

Calle Colón 2 A, Colonia Estación

Cd. Ixtepec, Oaxaca, México

01971-71 3 13 65

uciri@prodigy.net.mx, info@uciri.org

www.uciri.org

Ciudad Ixtepec, Oaxaca

(01971) 7131-363

CAFÉ CEPCO

Vive en la comunidad de Chayotepec, también en la sierra oaxaqueña, que recibe ese nombre porque el cerro tiene forma de chayote. Amparo Cortés tiene 62 años y desde que recuerda ha vivido entre cafetales. Es la representante estatal para el grupo de mujeres. Tuvo 10 hijos que se han ido todos y ahora se ha quedado sola con su esposo quien está enfermo de una pierna. Por eso, ella es la activa del hogar. Es quien va a la recolecta. Prefiere ir sola y avanzar rápido, dice, que escuchar las dolencias del marido. El cafetal lo tiene bajo su casa en una cuesta empinada por la que es muy fácil rodar y resbalar. Pero ella baja con total rapidez y confianza. Como casi todas en la sierra se levanta a las 5 de la mañana, prepara el desayuno, el lonche y se va al corte. Luego regresa a despulpar, lavar y extender el café en el piso para que seque al sol. Ella está en CEPCO y cuenta que sí ha recibido apoyo. Pidió un préstamo para una tienda de abarrotes y tiene una despulpadora y secadora solar. Su piso es de cemento y está en mejores condiciones que las casas de otras mujeres. Ella y su esposo se salieron de UCIRI para entrar a CEPCO, pero reniega del pago del café: “Yo no entiendo bien, que si el dólar baja o la bolsa, pero nos emocionamos cuando la tortilla subió porque pensamos que nos iba a tocar ahora al café. Pero el bajo costo nos está amolando. Ya no sabemos ni qué ni cómo. Ahorita muchos abandonan su café y se van a EU y las mujeres se quedan solas. Mis hijos me dicen que me olvide del café, que no vale. Les digo que poco o mucho hay que cortarlo porque es el patrimonio que tenemos. Antes valía igual pero vivíamos tranquilos porque las cosas eran más baratas. Ahora no nos alcanza para nada. Por eso, si uno no se apura y flojeas, el café se cae y se echa a perder. No podemos hacer otra cosa”.

Comunidad de Chayotepec, Oaxaca

CEPCO

H. Escuela Naval Militar #708

Colonia Reforma

Oaxaca, Oaxaca

(951) 513-4996

(951) 513-4001

www.cepco.org.mx

CAFÉ CESMACH

Aquí se llama Nueva Colombia, un poblado ubicado en medio de la sierra chiapaneca, al que se llega luego de una hora de camino de terracería de Jaltenango, que a su vez está a 6 horas de Tuxtla Gutiérrez.. Todos tienen hectáreas de café y las azoteas de las casas se hacen lisas, de cemento, rodeadas por un pequeño borde, que sirve para que el café seque al sol y pueda ser rayado por ellas con un trinche.

En Chiapas ellas no recolectan. Todos los grupos contratan gente para que haga la labor. Ellas rayan, y ayudan a los hombres a despulpar y lavar el café. Además, tienen sus quehaceres del hogar. El grupo de mujeres en esta comunidad, una de tantas de CESMACH, es de 16 mujeres esposas de socios.

Suben a la azotea a rayar el café (para que seque parejo) cada 10 minutos. Las mujeres que se han quedado solas por viudez o porque su marido se fue a Estados Unidos, tienen que hacer todo. Es el caso de Gladis Pérez Morales de 31 años con tres hijos. “Me dedico a la raya, a mi casa y al rancho, le pago a los peones y tengo que tener mano dura porque no hacen caso de las mujeres solas. Mi suegro es el que me ayuda porque a los hombres no les gusta que una los mande”.

Matilda Robledo vivió lo mismo por un tiempo hasta que su esposo murió en un accidente de auto en la frontera. Tiene 30 años de edad, tres hijos, y tuvo al primero a los quince. Hoy está sola y se encarga de todo. Dice entre lágrimas que es muy difícil. Por eso, no puede dejar el cafetal y por el contrario entre todas han pensado que sería bueno tener una panificadora. “Queremos vender pan pero hasta el momento ha sido nomás la aspiración. Todavía no tenemos respuesta de nuestra asesora en el grupo”. Herlinda de 26 años tuvo su primero de tres hijos a los 17 de edad. Hoy ellos corren entre el café que se seca al sol. A ella le dieron pollos pero todos se murieron. Dice que no puede ir a las juntas de mujeres “porque con los chamacos que van a la escuela no puedo”.

CESMACH, S.C.

1ª. Av. Norte y 7ª. Calle Ote. S/N

Angel Albino Corzo, antes Jaltenango, Chiapas

(992)65 50224

cesmach@prodigy.net.mx

CENTRO DE ARTE TEXTIL ZAPOTECO

Se encuentra ubicado en el municipio de Teotitlán del Valle, Oaxaca, un poblado pequeño a 20 minutos de la capital oaxaqueña y de tradición textil por generaciones. El grupo está integrado por 13 indígenas zapotecos que se han capacitado en el uso de tintes naturales, como lo hacían sus antepasados, y se han preocupado porque prevalezcan los diseños tradicionales. Hacen textiles de lana con colores dados por hierbas, hojas y cochinilla, de manera no química. Margarita Rosa García es ama de casa y tejedora. Entró hace un año “y lo que me motivó es la forma de trabajar en grupo, unidos por la posibilidad que le dan a las mujeres de participar. Nos enseñan a organizarnos, a compartir todo, pero sobre todo por el ánimo que nos damos para seguir adelante. La alegría de decir que todo esto va a pasar y siempre viendo a un mañana mejor”.

Antes como muchos de los pobladores, tejía con tintes químicos porque es más barato y fácil de conseguir. Pero cuando entró al grupo se dio cuenta de que puede involucrarse con

la confección de los estambres pintados orgánicamente, vender más caro sin intermediarios, ayudar a la naturaleza y preservar la herencia de sus antepasados. Pero también ha aprendido a creer en sí misma. “A mis hijos les enseñé la igualdad, de que valen lo mismo. Yo no estoy de acuerdo con que la mujer le sirva al hombre. Las niñas no tienen por qué servirle al niño”.

Fermina Ruiz de 29 años está feliz de trabajar en el telar de pedal en su casa, ella misma diseñar y vender directamente al turista que conoce el rostro de quien lo hizo. Están por certificarse como orgánicos y eso la motiva porque sabe que tendrán más clientes. Antes, trabajaba lo mismo pero sobre pedido, encargos de algún mayorista que vendía en la capital y les compraba a muy bajo precio. Hoy no se preocupan. Ellas reciben a los turistas y si se puede, le invitan un taco. Como todos, tienen un fondo de ahorro del cual ella es secretaria. “Yo estudié hasta sexto de primaria y no sabía nada de manejar dinero, pero una tiene que aprender y participar más”.

Centro de Arte Textil Zapoteco Bii Dauu SC. de RL.

Iturbide No. 32

Teotitlán del Valle, Oaxaca

artextil_zapoteco@yahoo.com

www.biidauu.com

(01951) 1052860

(01951) 5244452

TOSEPAN TITATANISKE

Tienen 20 grupos con 480 socias para desarrollar diversos proyectos como panaderías, tortillerías, tiendas de abasto, molinos de nixtamal, artesanías, papelerías y tiendas de materiales para la construcción. En Náhuatl significa “Unidos venceremos”. Tienen 5800 socios y es uno de los proyectos sustentables más antiguos y exitosos. Tanto que hoy otros grupos los miran con recelo pues tienen cabañas ecológicamente correctas, con reciclaje de agua, piensan construir más y han mejorado las instalaciones, pero los bolsillos de los productores no han visto gran mejoría. Hoy tienen un proyecto ecoturístico de hermosas habitaciones económicas construidas con bambú, cristal y piedra en el tope de la sierra de Puebla, con vista majestuosas, y cada una decorada con un estilo autóctono. Son productores de café y pimienta orgánica. Tienen un mariposario y un invernadero. Las casi 500 mujeres piden créditos al grupo y tienen que aportar cierta cantidad mensual de manera obligatoria para un fondo de las mujeres que es administrado por su asesora. Como la mayoría de los grupos de comercio justo, tienen caja de ahorro, aportaciones para un seguro médico (por 50 a 100 pesos al año) y un fondo para gastos funerarios.

Directivos de Tosepan dicen que no reciben apoyos externos y se mantienen con las aportaciones de los socios. Aurelia Catal de 45 años es propietaria de una tortillería junto con otras 22 mujeres que solicitaron un crédito. Se turnan para trabajarla en un horario de 5:30 a 17 horas. Ahí gana 70 pesos diarios y es su principal fuente de ingresos. Venden hasta 700 kilos al día. Cuando el ingreso mejoró un poco pudo comprar lavadora, televisión y algunos muebles. Una vez que las mujeres pagaron a Tosepan la máquina de tortillas, pidieron otro préstamo para poner una papelería al lado que ya terminaron de pagar. En el grupo, de sus ganancias, se les invita a ahorrar 80 pesos para el fondo de mujeres cada semana.

Araceli Robles atiende la papelería. Ella trabajó duro para que sus hijas tuvieran estudios. Una de ellas llegó al bachillerato, pero se casó a los 18 y tuvo su hijo a los 20. Robles, con lágrimas, dice que todo lo que invirtió en ella y las carencias que vivió para darle educación, no tuvieron fruto. Por eso, invierte ahora toda su energía en la papelería. Ojalá así esta vez le sirva de ejemplo a su hija, dice.

Tosepan
Cuetzalan, Puebla
Juárez y Galeana s/n. Colonia Centro
Cuetzalan del Progreso Puebla
(233) 3310053
3310022 / 3310925
info@tosepan.com
Sierra Nororiental de Puebla
<http://www.tosepan.com/>

LA JUSTICIA EN CONTROVERSA

En Europa, donde se vive el *boom* de la justicia para llevar, se ha desatado un debate. "Los supermercados se están aprovechando de la etiqueta para sacar más ganancias porque saben que los consumidores están dispuestos a pagar un poco más porque es comercio justo", ha dicho Emily Dardaine, gerente de comercio de frutas en FLO.

De acuerdo con una investigación reciente de The Wall Street Journal, "la experiencia europea demuestra que los que más ganan no siempre son los agricultores, sino que también pueden ser las tiendas minoristas, que a veces cobran enormes márgenes a estos productos mientras presumen de ser buenas ciudadanas".

Se supone que la justicia debería involucrar una menor cantidad de intermediarios, pues son los comercializadores quienes se llevan las jugosas ganancias. Una grave tendencia del comercio justo en México es que las grandes y nuevas empresas "verdes" compran a granel a pequeños productores y estampan la etiqueta de aquel que comercializa. Uno de estos casos es la marca "Aires de Campo" que compra a agricultores y embolsa los productos con su marca, además de que vende para Wal-Mart y la transnacional lo exhibe con su marca propia que llega al consumidor a un precio elevado del cual el agricultor ve muy poco.

Respecto a esto, Juan Felipe Ortega, responsable del área de Comercio Justo de Certimex en Oaxaca, afirma que él ha visto de cerca estos casos. "Sí siento que se pierde la parte de cuidar al productor porque estas marcas no ponen información de la cooperativa. El consumidor sí es el que gana, porque paga por un producto que es orgánico y que finalmente cumple con las normas".

Habría que revalorar el objetivo que originalmente buscaba favorecer al productor y no al consumidor, como parecía ser la tendencia de hoy: "Al principio, Comercio Justo no surgió con fin de lucro, sino para ayudar a vender a los productores porque eso se les dificultaba mucho. Hoy hay que revalorar muchas cosas como el precio, por ejemplo, porque el café orgánico ha tenido un precio muy parecido al del convencional desde hace cuatro años y se

ha mantenido igual desde hace diez. Entonces los coyotes compiten con las organizaciones y a veces pagan mejor. Obvio, el productor le vende al que mejor le pague”.

Respecto de los sellos como clasificación elitista que son para el que paga, Ortega acepta que para un productor pequeño sí le sería difícil obtenerlo pues los precios van de los mil a 20 mil pesos o más cada año, pero afirma que el Gobierno también otorga subsidios si el proyecto es interesante.

El responsable de calidad de Certimex, Hernán Martínez, señala que su agencia agrupa a 32 mil productores orgánicos del país, todos cafecultores, principalmente de su estado, Chiapas, Guerrero, Veracruz, Tabasco, Puebla y Yucatán.

Jerónimo Pruijn, asesor general de Comercio Justo México, dice en entrevista que su organización tiene 60 grupos de productores de 10 estados de la república y con ello se benefician 45 mil familias mexicanas. Su principal ingreso es a través del café por el que registran 100 millones de pesos anuales: “Tenemos interés de incorporar más productos y que la certificación sea lo más accesible porque hay una necesidad de los productores de tener un público masivo”.

Y es que la atracción por los alimentos orgánicos, más que de Comercio Justo, ha aumentado. De acuerdo con el Servicio de Información y Estadística Agroalimentaria y Pesquera, el crecimiento de la producción está valuado en 25 millones de dólares en el mundo. En México ha experimentado un crecimiento del 45 por ciento. Y de 1996 a 2000 hubo un aumento de hectáreas dedicadas al cultivo de orgánicos: de 23 mil a 102 mil, y de 2000 a 2005, el terreno aumentó a 400 mil hectáreas. El 80% de esa producción se envía al extranjero.

Las garantías que ofrece un producto con el sello Comercio Justo, dice Pruijn, son que al menos el 50 por ciento de lo pagado se irá las manos del productor, mientras que en un producto convencional apenas se va el 25 por ciento.

Sin embargo, Sandra Contreras, asesora de la red de cooperativas sustentables independientes, Bioplaneta no piensa lo mismo. Afirma que es muy caro el sello: “A los productores les cobran 60 centavos por cada uno que se haya usado en un producto. Respecto de los pagos que se hacen, en apariencia una vez que entregan el café, no es verdad que siempre se pague de inmediato. No les convendría. No sería un negocio rentable”.

OTROS GRUPOS:

Mujeres con huevos

Cooperativa de 115 féminas. Programa de desarrollo sustentable que apoya la economía de las familias rurales. Cada huevo orgánico es seleccionado de acuerdo con el grupo de

procedencia, tamaño y color. Los hay grises y verdes, de acuerdo con la alimentación y raza de la gallina.

Domicilio Conocido

Xico, Veracruz

En el Distrito Federal pueden comprarse en The Green Corner (0155) 5286-39-39

Mujeres Artesanas de las Regiones de Oaxaca A.C. (MARO)

Tienda de artesanías constituida un grupo de 30 mujeres que admiten el trabajo de las artesanas para evitar intermediarios.

5 de mayo No. 204

Oaxaca, Oaxaca

01951-5160670

Las Amelias

Cooperativa femenina independiente de miel

(01924) 2490379

Veracruz

Mujeres envasadoras de nopal de Ayuquexco

(01951) 5011627

(01951) 5732050 (Caseta del pueblo)

Abasolo 12

Santa María Ayuquexco, Oaxaca

Hotel “Mujeres Indígenas que Trabajan Juntas”

Maseualsiamej Mosenyolchicauanij SSS

Hotel de mujeres y tienda de artesanías

Domicilio Conocido

Cuetzalan, Puebla

Cestería de mujeres indígenas Mia Sihutkej Chiquimeca

Encino Amarillo, Mecayapan, Veracruz

Informes en Red Bioplaneta DF: 56 61 61 70 y 56 61 61 56

infobio@bioplaneta.com

Unión de productores de San Rafael Toltepec S. C. de R. L. C. O.

Toltepec, Oaxaca

Chocolate orgánico

Informes en Red Bioplaneta DF: 5661-6170 y 5661-6156

infobio@bioplaneta.com

Y en Cosméticos Mazunte Oaxaca: (01958)5874-860

Comercio Alternativo Apícola de mujeres

Mesetas 99-7

Col. Héros de Cerroprieto

México, DF

(0155)1114-9525

Mujeres envasadoras de conservas

Domicilio conocido
San Jerónimo Teocatl, Oaxaca

Sociedad cooperativa de producción Tzetzal Tzotzil de los Altos de Chiapas

Sello Comercio Justo
Café y miel
(01967) 6786930
San Cristóbal de las Casas

Luz de la montaña

Sello Comercio Justo
Mujeres productoras de café
Teófila García
Chiapas
(0174)14143334

Tianguis Orgánico Chapingo, Estado de México

Tianguis del Círculo de Producción y Consumo Responsable en Guadalajara, Jalisco

Tianguis El Pochote Oaxaca, Oaxaca.

.....
Comercio Justo en México genera al año 100 millones de dólares.

En los 2 últimos años los productos de Comercio Justo crecieron de 10 a 50% y las ventas se duplicaron.

México es la segunda nación, después de la India, con mayor cantidad de productores asociados al Comercio Justo.

Comercio Justo México tiene registrados 25 mil socios que representan a 50 mil familias de pequeños productores nacionales.

En Latinoamérica, los países adheridos a esta práctica son México, Guatemala, Belice, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Argentina, Costa Rica, Santo Domingo, Haití, Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Brasil.

Las ventas de bienes con etiqueta de comercio justo fueron superiores a los \$700 millones de dólares en 2006. Las ventas crecientes en Europa han llamado la atención de empresas estadounidenses como Starbucks Corp., Procter & Gamble Co. y Dunkin' Donuts, filial de Allied Domecq PLC.

Fuente: OMS, Banco Mundial, Comercio Justo, FLO, El Universal, The Wall Street Journal