



Yachil Xojobal Chu'lchan, che significa "nuova luce nel cielo" in lingua tzeltal, è stata fondata nel 2001 da 383 piccoli coltivatori di caffè delle comunità indigene Maya tzotzil e tzeltal dei comuni di Chillon, Pantelhó e San Juan Cancuc.

Una caratteristica distintiva di Yachil Società di Solidarietà Sociale è la loro progressiva, posizione politica di solidarietà nella lotta per l'autonomia e il rispetto dei diritti degli indigeni.

I membri di Yachil si organizzarono già dal 1999 per spezzare la situazione di vita dei loro nonni che quando erano giovani sono stati costretti a lavorare per i grandi proprietari terrieri dall'alba al tramonto guadagnando solo un peso (6 centesimi) al giorno. I loro nonni hanno sofferto molto, ma hanno iniziato ad organizzarsi in segreto, perché se venivano scoperti dal proprietario terriero venivano uccisi o espulsi dal latifondo.

Questa storia è stata tramandata da molte generazioni, al fine di educare le generazioni attuali circa la necessità di organizzazione locale, come ad esempio la cooperativa.



Attraverso la società di solidarietà sociale i membri del Yachil sono stati in grado di recuperare il rispetto e la dignità che meritano, insistendo su un equo compenso per il loro lavoro e prezzi equi per i loro prodotti. In tal modo sperano di garantire una vita migliore alle loro famiglie ed alle generazioni future, come una nuova luce nel cielo.

Oggi Yachil, del Caracol di Oventic, è composta da circa 800 membri in otto municipi (Pantelho, San Juan Cancuc, Chenalhó, Tenejapa, Chalchihuitán, Aldama (Magdalena de La Paz), Simojovel (16 de Febrero) ed El Bosque (San Juan de La Libertad), le esportazioni annuali raggiungono picchi di 130 tonnellate di alta qualità di caffè verde della selezione europea.



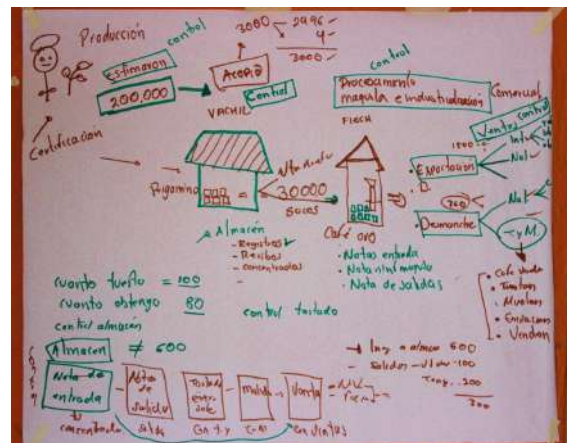
Con i proventi delle vendite i membri Yachil hanno investito nel miglioramento dei macchinari e delle strutture per “beneficio umido” nelle loro comunità, e nella costruzione di un magazzino centrale per garantire lo stoccaggio sicuro del caffè pergamino prima dell’esportazione.

Organizzano corsi tecnici a soci produttori sulle pratiche biologiche e corsi di formazione per i membri a rotazione biennale del Consiglio di Amministrazione su argomenti come contabilità di base, amministrazione aziendale ed esportazione, oltre a migliorare la loro comprensione di tutti i passi necessari per garantire il controllo costante per il miglioramento della qualità.

Yachil Xojobal Chu’lchan è la più grande cooperativa di caffè autonoma. Essi producono caffè di alta qualità, e hanno ricevuto certificazione biologica nel 2004 (CERTIMEX).

Nell’agosto del 2014 la Yachil ha inviato alla rete europea degli importatori, RedProZapa, una richiesta di aiuto per del caffè di qualità oro verde transizione Certimex, calibro 16-17#, che era rimasto invenduto. Tatawelo, che da sempre crede ed appoggia l’autocertificazione anche a seguito delle verifiche annuali sul posto, si è immediatamente attivata ed ha importato il primo container della Yachil, sottraendo questo caffè alla speculazione del mercato locale dei “coyotes”, accompagnando il Presidente della cooperativa nel viaggio verso il porto di Veracruz dove, sbrigate le formalità doganali, si è provveduto alla spedizione via mare.

Nel corso degli anni la Cooperativa Yachil, in collaborazione con Tatawelo, ha avviato il processo di autocertificazione organica, redigendo uno specifico Regolamento Interno delle norme per la produzione in “agroecologia” del caffè.



CERTIFICACION PARTICIPATIVA EN AGROECOLOGÍA.

NORMAS PARA LA PRODUCCIÓN EN AGROECOLÓGICA DEL CAFÉ

REGLAMENTO INTERNO COOPERATIVA YACHIL XOJOBAL CHULCHAN S S S

Dall'inizio del rapporto con la Yachil il sostegno Tatawelo, attraverso la Quota Progetto, ha contribuito :

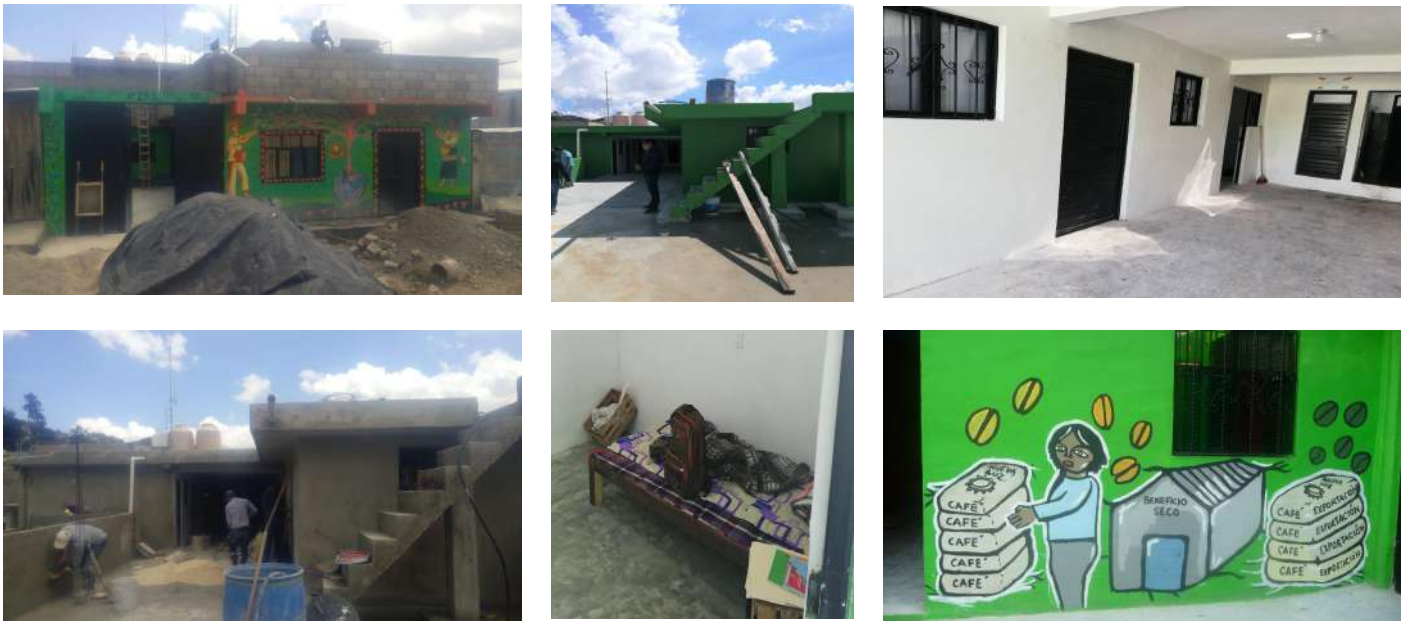
- al recupero delle piantagioni del caffè nella Zona Altos a seguito della infestazione della "Roya" attraverso il Progetto ASTER ( Azione Solidale Tatawelo Emergenza Roya), 8x1000 Valdese 2015/2017
- alla creazione di 8 microlaboratori per la diffusione di preparati di agricoltura organica come microrganismi e funghi antagonisti delle malattie delle piante, sempre col Progetto ASTER
- all'educazione e sostegno alle pratiche agricole con l'accompagnamento di DESMI AC



- Con lo scopo di valorizzare il mercato locale e accrescere la professionalità della cooperativa nel 2017 è stata installata una piccola torrefazione artigianale. La Yachil ha realizzato l'edificio e l'installazione elettrica con il contributo di ogni socio e Tatawelo ha finanziato la spesa per l'acquisto della tostatrice, del macinino e dell'impacchettatrice.



- La sede della Yachil aveva bisogno di un ampliamento ad uso dormitorio per il personale dell'ufficio e dei coordinatori delle diverse aree di lavoro come agroecologia, salute, educazione e trasporti che visitano per lavoro la sede anche più giorni. Tatawelo ha finanziato la realizzazione del secondo piano dell'edificio, dove sono state costruite alcune stanze e un bagno.



Nel gennaio 2019 Tatawelo ha sostenuto il primo scambio tra i contadini e direttivo della Cooperativa di Yachil e la Cooperativa del Bosque in Guatemala. Lo scopo dell'incontro è stato :

- Promuovere la creazione di spazi di sviluppo basati sui principi di un'economia solidale rispettosa dell'ambiente e delle persone
- Creare condizioni di relazione e scambio di esperienze tra produttori per favorire un processo di sviluppo autonomo
- Facilitare uno scambio tra culture diverse unite nello stesso obiettivo comune di liberalizzare il mondo dell'ingiustizia, dell'arroganza e proteggere la nostra Madre Terra.



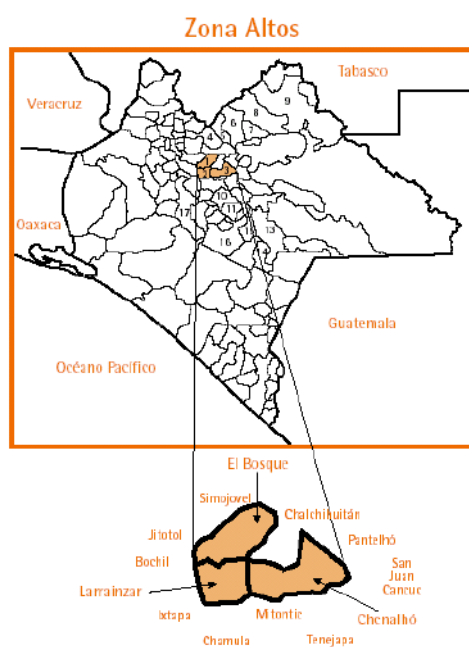
Lo scambio è avvenuto dal Guatemala verso il Messico con i contadini del Bosque mentre è stato momentaneamente posticipato il viaggio della cooperativa di Yachil non avendo l'autorizzazione della JBG. Una delegazione del Desmi accompagnata dal socio Tatawelo Giacomo Mignani ha visitato il Bosque nel febbraio 2019 e a seguire condiviso con Yachil video e documentazione.

**TIPO DI CAFFÈ:** Arabica

**VARIETA' COLTIVATE:** Arabigo, Caturra, Borbón Mondo Novo, Marago e Garnica.

**CERTIFICAZIONE:** Autocertificazione, Certimex

**ZONA GEOGRAFICA:** Altitudine media di 1.300 metri sopra il livello del mare



**CLIMA:** Gran parte dell'anno predomina clima temperato umido con una stagione secca da gennaio a maggio caratterizzato da abbondanti piogge in estate. Possibili gelate in gennaio. La pioggia annuale è di 1,402 millimetri.

**TEMPERATURA:** La temperatura minima annua è di 14 °C e maxima 23 ° C.

Durante i mesi da maggio a ottobre, la temperatura minima media è di 6 ° C a 21°C

Da novembre ad aprile, la temperatura media minima è di 3 ° C a 18 ° C, prevalenza 6 ° C a 9 ° C

**TIPO DI SUOLO:** caratterizzato da un accumulo superficiale di humus che sovrasta uno strato ampiamente dilavato, quasi privo di argilla e di minerali contenenti ferro; sotto questo si trova uno strato di accumulo di argilla che ha livelli elevati di ioni nutrienti disponibili comprendenti calcio, magnesio, sodio e potassio.

**PERIODO DI RACCOLTA:** Raccolto a mano da Dicembre a Marzo in diversi passaggi al momento ottimale della maturazione.



**BENEFICIO UMIDO:** Le ciliegie di caffè vengono spolpate , dopo un processo di fermentazione naturale che richiede 18 ore, queste vengono lavate con acqua pulita.

**BENEFICIO SECCO:** Avviene su cortili di cemento, o essiccatoi di legno che consentono un'uniforme e lenta essiccazione da 4 a 5 giorni o più a seconda del clima, donando un bel colore ai chicchi e migliorandone il sapore in tazza dopo un periodo di riposo.

**PREPARAZIONE:** Dal processo di selezione del caffè pergamino si ricava un 80% di preparazione europea (oro verde 18#) e un 15% dei calibri 17#-16# e il restante 5% calibri inferiori e caracolito. Dopo 4 settimane di riposo si procede all'esportazione.

### CARATTERISTICHE FISICHE DEI GRANI:

Grani di color verde smeraldo.

### PERIODO DI ESPORTAZIONE:

Da marzo a luglio.

