

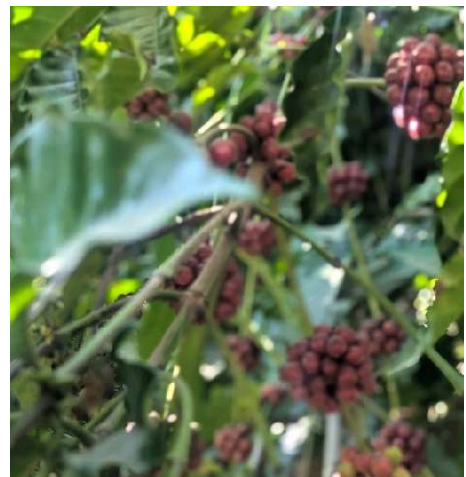
FEDERACIÓN DE SOCIEDADES COOPERATIVAS CAFETALERAS, COSTA SOCONUSCO DEL ESTADO DE CHIAPAS



FEDECOS non è solo una realtà produttiva: è una storia collettiva fatta di resilienza, territorio e persone. Nel cuore del Chiapas, tra le foreste della regione del **Soconusco**. Qui, la biodiversità delle montagne e l'influenza climatica del Pacifico creano l'habitat ideale per caffè di straordinaria complessità. Centinaia di piccoli produttori hanno scelto di unirsi per costruire qualcosa di più grande di loro: una filiera del caffè che fosse non solo di qualità, ma anche giusta, sostenibile e profondamente umana.

Questa federazione nasce da una necessità concreta. Dopo le difficoltà causate da eventi naturali devastanti, come l'uragano Wilma, le comunità locali hanno capito che l'unione era l'unico modo per andare avanti. Così, nel 2016, prende forma FEDECOS: una rete che oggi rappresenta tra i 700 e i quasi 1000 produttori, ogni cooperativa con la propria storia, ma tutti con lo stesso obiettivo dare valore al proprio lavoro e al proprio territorio.

Ciò che rende FEDECOS speciale è l'attenzione costante alla qualità, che parte dalla terra e arriva fino alla tazza. Le coltivazioni si estendono tra i 600 e i 1900 metri di altitudine, dove varietà come Bourbon, Caturra, Sarchimor e Robusta crescono in equilibrio con la natura.



Robusta (Canephora): La "Specialty" del Soconusco "criollo" e "ROMEX" (Robuste Messicane).

- **Origine:** Microlotto tatawelo selezionato dalla cooperativa *Grano de Oro*.
- **Processo:** Natural (essiccazione al sole della ciliegia intera).
- **Raccolta:** Da ottobre a febbraio.
- **Profilo Organolettico:** Contrariamente alle robuste commerciali, questa selezione offre un corpo pieno e vellutato con note di **caramello, mandorla tostata e cioccolato fondente**. Bassa acidità e crema densa la rendono ideale per espresso puri o miscele di carattere.



Accuratamente selezionati, rispettando i tempi della natura e valorizzano le caratteristiche del chicco. Ma dietro ogni tazza c'è molto di più del gusto. rappresenta una filiera etica e trasparente.

Sostenibilità Certificata e Impatto Sociale

FEDECOS non produce solo caffè, ma rigenera il territorio. La filiera è garantita dalle certificazioni **Biologica, Fairtrade e 4C**, che si traducono in azioni concrete:

Economia Circolare: Produzione annua di circa **60 tonnellate di vermicompost** niente uso di fertilizzanti chimici.

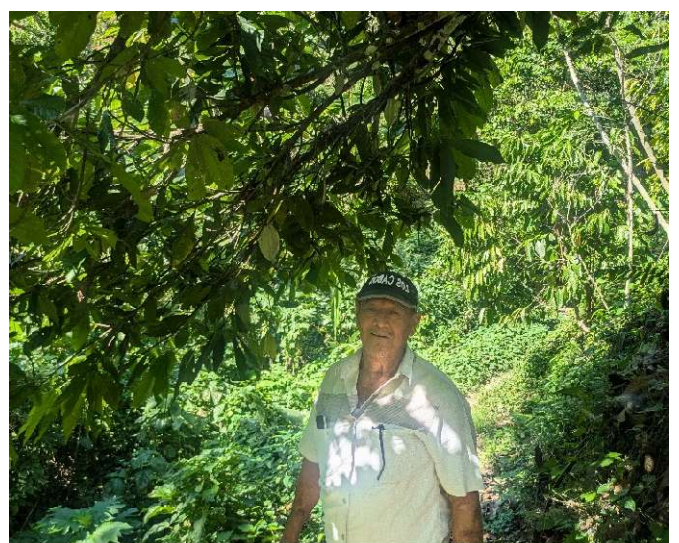
Investimenti Comunitari: I premi Fairtrade finanziano infrastrutture come essiccatoi solari, vasche di fermentazione e vivai per la sostituzione delle piante vecchie.

Riforestazione: Programmi attivi per mantenere l'ombra naturale e proteggere i bacini idrici del Soconusco. Utilizzano pratiche agroforestali che integrano alberi autoctoni, contribuendo alla conservazione del suolo e della fauna selvatica



L'impatto sociale è reale e tangibile: miglioramento delle condizioni di vita, sviluppo locale, infrastrutture agricole e nuove opportunità per le generazioni future. Ogni scelta fatta all'interno della federazione ha una ricaduta positiva sul territorio, creando un equilibrio tra produzione e rispetto dell'ambiente.

Ma soprattutto, è un caffè che racconta una storia: quella di persone che, con passione e determinazione, hanno trasformato una difficoltà in opportunità.



Struttura Organizzativa FEDECOS

Coordinamento Generale: Carlos German Gonzalez Murguia

Amministrazione: Claudia Maribel Lara Diaz

Supporto Tecnico: Jorge Santiago Velazquez e Miguel Angel Morales Bravo

Cooperative principali:

Grano de Oro (248 produttori)

Juan Sabines (118 produttori)

Red de Cafetaleros (oltre 600 produttori)



con la mancanza di Libero Mondo che ci forniva la robusta e decaffeinato stata avviata una ricerca di collaborazione con una cooperativa messicana solida e ben organizzata, con l'obiettivo di costruire una filiera condivisa più efficiente e sostenibile. Obiettivo centrale della missione di **Tatawelo** dicembre 2025. La sfida logistica di importare caffè robusta di alta qualità è stata trasformata in un'opportunità di **efficientamento collettivo**.

Mettere insieme le cooperative Yachil e Fedecos e permettere loro di viaggiare nello stesso container.

Raccolta e Consolidamento Territoriale

Il caffè proviene da due regioni diverse del Chiapas, richiedendo un coordinamento preciso fin dall'origine:

Lavorazione (Maquila)

Prima dell'esportazione, entrambi i caffè devono essere "puliti" e selezionati (passaggio dal caffè *pergamino* o *natural* al caffè *oro* o verde):

Arabica di Yachil (Altos del Chiapas): Il caffè viene raccolto dai soci nelle comunità (da otto municipi come Pantelhó e San Juan Cancuc fatto confluire nel magazzino centrale di **Polhó**. Qui viene stoccato in *pergamino* prima di essere lavorato e selezionato dalla stesa cooperativa.

Robusta di Grano de Oro (Soconusco): La Robusta viene raccolta e lavorata con metodo **Natural** direttamente nella cooperativa Grano de Oro. Consegna a Fedecos che porta a lavorare a Chiapa de Corzo nella maquila di Fejsem per la e la rimozione del guscio e selezione elettronica.

La Strategia del "Container Unico" (Consolidamento a Veracruz)

Il cuore della logistica è l'accorpamento dei carichi per evitare la spedizione di container semi-vuoti, che risulterebbero economicamente insostenibili e ambientalmente gravosi:

Coordinamento: (walter e Dulce) gestiscono lo scambio di informazioni quantità e tempi di raccolta tra le due cooperative per sincronizzare le disponibilità.

Trasporto Verso Veracruz: I camion partono dalle rispettive zone di montagna e si incontrano a un punto dove Yachil incorporerà il carico di robusta nel lo stesso camion per dirigersi verso il porto di **Veracruz**. I membri della cooperativa accompagnano personalmente il carico per monitorare le formalità doganali. E in questo caso anche portare la loro arabica per decaffeinizzare a Cordoba e poi portarla di nuovo al porto nella sede di Berestain (agenzia doganale)

Saturazione del Container: La Robusta di Grano de Oro e l'Arabica oro e decaffeinato di Yachil vengono caricate insieme nello stesso container, ottimizzando lo spazio e dividendo le spese di trasporto internazionale tra tutti i partecipanti: Dal porto di Veracruz, il container viaggia via mare fino al porto di **Genova**.

Benefici della Logistica Condivisa

Economici: Riduzione dei costi di nolo marittimo e delle spese doganali fisse, permettendo di mantenere un prezzo equo accessibile per i consumatori per i produttori e una drastica riduzione dei costi di trasporto internazionale, a beneficio diretto del prezzo pagato.

Ambientali: La drastica riduzione delle emissioni di CO₂ grazie all'uso di container pieni e alla pianificazione di meno viaggi.

Sociali: Questa sinergia rafforza le relazioni tra cooperative di regioni diverse, creando una rete di solidarietà che va oltre il semplice commercio

