



Boletín 04 / 2019 5 de febrero de 2019

Reserva, miel de la selva maya

Desde 2009, una dulce historia de esfuerzo, retos, organización, aprendizaje y constancia se escribe desde la selva de Calakmul, uno de los municipios de Campeche, en el sur-sureste mexicano.

Se trata de un proyecto productivo muy célebre en la región: La producción, comercialización y distribución de miel orgánica, que nació gracias a la voluntad de un grupo de apicultores y apicultoras, quienes comenzaron a organizarse para conformar una organización, primero, para defender sus derechos como productores.

La iniciativa fue evolucionando, hasta dar pie a una cooperativa bien establecida, con capacidad de generar un proceso que distribuye la mejor miel orgánica del país, lo mismo a la mesa de un hogar, que a la de un suntuoso restaurante u hotel en la Riviera Maya e incluso, a una tienda de servicio transnacional.

La Unión de Sociedades Apícolas Ecológicas de Calakmul (USAEC) cuenta ahora con 51 asociados, quienes se capacitaron para garantizar la condición orgánica de su miel y darle un valor agregado a su producto, insertándolo en una iniciativa novedosa, diseñada por el Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible-Península de Yucatán (CCMSS-PY), llamada Plataforma de Cooperación Comercial (PLACCO).

“El esfuerzo comenzó en 2009, porque no había mercado para la miel; era muy escasa la forma de vender nuestro producto y decidimos organizarnos, pero primero transparentar sus objetivos, hacer reglamentos, formatos, que no se acostumbraban. La base de la organización es la administración y la transparencia de las cuentas.

“Así fue como pudimos sensibilizar a los asociados y con ayuda del Consejo Civil hemos logrado alcanzar nuestras metas desde el 2014, porque es muy difícil cambiar la mentalidad de las personas que sólo pensaban bajar recursos, proyectos, repartírselos y no llevando procesos.

“En 2011 nos conformamos como organización de sociedades con más de 300 productores, y como había muchos líderes, nos fragmentamos y quedamos 12 sociedades nada más. Hubo otra reestructuración y formamos la cooperativa USAEC con 51 apicultores, que somos los socios actuales”, narró Anastasio Oliveros López, presidente de la agrupación.

La cooperativa está conformada por apicultoras y apicultores de nueve ejidos de Calakmul, cuyos apiarios inciden en más de seis mil hectáreas de selva. Sus principales aliadas y socias son las abejas, quienes producen la miel, cuyo comercio permite sostener a sus familias y crear una cadena productiva que va en aumento y especialización.

Apicultura sostenible, que conserva selvas y fortalece a las abejas

Desde hace tres años, los 51 socios de USAEC, con el acompañamiento del CCMSS-PY, han ido mejorando sus procesos para producir miel, polen y cera, mediante un sistema interno de control y calidad, preponderando en todo momento la aplicación de mejores prácticas de manejo que conservan la selva y fortalecen a las abejas, convirtiéndose en un modelo a seguir para las y los apicultores de su estado y de toda la Península de Yucatán.

La meta de la cooperativa es “el buen vivir de los asociados” y lograr envasar y colocar la totalidad de la miel -que en 2018 alcanzó las 130 toneladas- con un valor agregado.

En ese proceso, el cuidado de las abejas es fundamental, dice Oliveros López, cuando señala que además de respetar sus ciclos de producción natural, es importante ayudar a las abejas para fortalecer las colmenas y que se mantengan en los apiarios.

Una de las estrategias utilizadas es alimentar a estos pequeños polinizadores, con la propia miel que producen en sus colmenas, no con jarabes hechos de agua y azúcar, como se estila en algunas zonas rurales de Quintana Roo.

Tampoco usan agroquímicos ni fertilizantes, ni productos que puedan dañar la salud de las abejas, contaminar el polen que extraen de las flores, ni la miel producida, logrando así un producto 100 por ciento orgánico, mejor cotizado en el mercado nacional e internacional.

Envasado, distribución y comercialización de la miel

Como parte de su proceso comercial, USAEC cuenta con una planta de procesamiento, distribución y envasado, a donde llega la miel que extraen de las colmenas y es depositada en tambos que fueron sometidos a un proceso de sanitización previa.

La miel se calienta entre 30 y 35 grados Centígrados y después de 24 horas la espuma, los restos del polen y la cera o las patitas de alguna abeja que quedan flotando, son retirados, para luego poder envasarla en recipientes de 30 gramos, 350 gramos, 1 kilo, cinco kilos, siete kilos y 27 kilos, que salen rumbo a Playa del Carmen, municipio de Solidaridad, en Quintana Roo, en donde son comercializados bajo la marca “Reselva”, a grandes hoteles y restaurantes.

En el área de producto terminado de la Planta de Envasado, Antonio Ec Flores, gerente de USAEC, explica que el Grupo Karisma, que agrupa a cinco hoteles de la cadena Lomas y a Mayakoba, complejo que alberga a las firmas Roseewood y Andaz -por ejemplo- son sus principales clientes en la Riviera Maya.

“Estamos por cerrar tratos con un tercer grupo llamado Catalonia, que se compone de tres hoteles. Los dos primeros grupos tienen un consumo promedio de 700 botellas de miel, al mes. El nuevo cliente que estamos por firmar, nos consumirá unas 300 botellas, de modo tal que estamos por comercializar una tonelada de miel mensualmente.

“Andamos prospectando dos clientes más, que es Barceló y Bahía Príncipe, que comprarían unas 500 botellas más, para llegar a la tonelada y media”, ahondó.

Ec Flores detalla que la presentación de 30 gramos, con un costo de 25 pesos, está pensada en el clásico souvenir para que las y los turistas la lleven de regalo a amigos y familiares; el tarro de 350 gramos, con un costo de 55 a 60 pesos, es más familiar, propio para llevarlo a la mesa de casa.

La botella de 1 kilo y la garrafa de cinco kilos son las que se surten a los hoteles y restaurantes en la Riviera Maya. La cubeta de 27 kilos es para reenvasadores y comercialización adicional. Ec Flores adelanta que trabajan con WalMart para introducir una nueva presentación, en sobres de 15 gramos.

“El sobre va a ser el mismo, pero el tamaño del empaque donde vamos a meter el sobre van a ser tres. Un empaque será de alto diseño para amas de casa, como para los regalitos que dan en los hoteles; el otro es para endulzar bebidas, y el último es una cajita de 12 sobres que la pensamos promover a través de WalMart.

“El mercado al que va dirigido es a las mamás que tienen hijos en edad preescolar, porque en México casi no se consume miel y creemos que si empezamos a invitar a los niños a consumirla, se sustituya el azúcar, que no es tan recomendable. La miel es mil veces mejor que el azúcar, posee vitaminas, es antibiótico, posee minerales, es cicatrizante, tiene muchísimas propiedades, el azúcar solo es dulce”, detalla.

Comprar la miel orgánica que nace de estos procesos, implica -dice Antonio- apoyar a 51 productores del municipio de Calakmul, una de las demarcaciones con mayor marginación del sur-sureste mexicano.

“USAEC se formó con la intención de vender estos productos para mejorar el nivel de vida de las personas; segundo, la apicultura es una actividad amigable con el medioambiente, entonces comprar esta miel ayuda a proteger y conservar nuestras selvas; y es una iniciativa de productores locales que busca ofrecer un producto de alto valor”, manifiesta.

México, en el top ten mundial de productores de miel

De acuerdo con la SAGARPA -hoy SADER- México ocupó en 2017, el séptimo lugar a nivel mundial en producción de miel, con 57 mil toneladas generadas al año, siendo Campeche y Yucatán los principales productores. La miel mejor cotizada, es la de Calakmul.

“Si la miel convencional se vende de 38 a 45 pesos el kilo, la miel orgánica se vende a 50 pesos, en la región, por ejemplo. La miel de Calakmul es la que tiene los mejores precios de toda la Península, por su calidad y origen”, explicó.

Holpechen, también en Campeche, es una zona que produce miel orgánica de alta calidad; sin embargo, años atrás, los permisos autorizados para la siembra de soya transgénica, impactaron negativamente el producto, al contaminar el polen y la miel, que incluso gozaba de una certificación que la acreditaba como miel orgánica.

Alemania, a quien vendían el producto, fue la que detectó las trazas de transgénicos y lo comunicó a los productores de Holpechen, que promovieron juicios para revocar los permisos de siembra de transgénicos. Su esfuerzo logró que la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) prohibiera el uso de soya transgénica, pero esto no ha sido respetado.

“Podemos decir que la miel de USAEC es garantía de miel orgánica de alta calidad, libre de contaminantes y elaborada con base en una cadena productiva y de comercialización bien conformada”, afirma Sara Cuervo, representante regional del CCMSS-PY.

La mejor miel de México, en peligro

Además de sus atractivos ecológicos y arqueológicos, Calakmul, en Campeche, es la cuna de la mejor miel hecha en México, certificada como tal por su calidad, consistencia, sabor y sistema de producción.

La miel de Calakmul es orgánica, lo cual significa que está libre al 100 por ciento de todo agente artificial o químico; su producción es artesanal y cuidadosa no sólo del medioambiente sino de sus principales productoras: Las abejas.

Estos insectos polinizadores, son esenciales para la fecundación de flores y plantas, cuyos frutos son alimento de las personas, especialmente de comunidades que habitan el campo.

Baste decir, que las abejas polinizan 71 de las 100 especies de cultivos en el mundo y que para producir un kilo de miel, deben realiza un promedio de 200 mil vuelos, de la colmena a la flor y viceversa.

Desgraciadamente, las abejas son blanco de amenazas cada vez mayores, debido a una cultura que ha privilegiado el crecimiento económico a expensas de los recursos naturales y la tierra.

Actividades como la fumigación con agroquímicos altamente tóxicos, la deforestación de bosques y selvas, la siembra con semillas transgénicas o las temperaturas extremas -como efecto del cambio climático- están disminuyendo las poblaciones de abejas, amenazando la producción alimenticia y la apicultura, una actividad que emplea y da sustento a cientos de familias indígenas en la Península de Yucatán.

En diciembre pasado, más de 200 comunidades de la Península de Yucatán, pidieron al nuevo gobierno federal, disminuir las amenazas derivadas del crecimiento de la agricultura convencional e industrial, así como prohibir la siembra de soya transgénica y el uso de agroquímicos.

Acerca del CCMSS: El Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible es una asociación civil no lucrativa, formada por personas y organizaciones; lleva 25 años trabajando directamente en campo con comunidades de diversos estados del país para impulsar el manejo forestal comunitario. Trabaja en Quintana Roo, Campeche, Estado de Mexico, Oaxaca, Veracruz y Colima. Su misión es contribuir a mejorar las condiciones de vida y de participación de las comunidades rurales que viven en regiones forestales. Más información: <http://www.ccmss.org.mx/>.

Para mayor información, contactar a: Cecilia Navarro, bcecilia.navarro@gmail.com y cel. 5554540678 o Gerardo Suárez, gsuarez@ccmss.org.mx y cel. 5530798674.