



**Cafe Lahu**  
EMPOWERING PEOPLE

# MEMORIA ANUAL 2025

Primer año sembrando futuro en Kanglaung  
(Chiang Rai, Tailandia)







## Datos clave 2025

**51**

familias en la comunidad

**30**

familias en Cafe Lahu

**6**

familias piloto

**240**

árboles frutales plantados

**2**

formaciones realizadas

**6**

depósitos de agua (2.000 L)

**1**

Cabaña construida

**1.500** Plantas café

**2**

Acuerdos con universidades

<https://www.cafelahu.org/>  
Lanzamiento web



**SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS**





# Carta de Mei e Imma

A todas las personas que nos acompañáis en este camino

---

Aprovechamos el final de año 2025 para hacer balance de los primeros meses de Café Lahu. Momento de girar la vista atrás y darnos cuenta de los grandes avances en este trayecto hacia una nueva manera de hacer las cosas en la pequeña comunidad Lahu del norte de Tailandia. Un modelo más sostenible, en armonía con la naturaleza y respetuoso con la cultura, que será referente para muchas otras comunidades.

Fue en 2024, durante aquel reencuentro en Kanglaung, cuando empezamos a pensar en un proyecto que contribuyera a mejorar la vida de este pueblo originario de Myanmar. Un proyecto que sería tractor de la comunidad hacia un futuro más sostenible. El sueño de Mei desde que era una niña. Y durante un año fuimos alineando visiones y empezamos a elaborar un plan. Pero no fue hasta el 6 de marzo de 2025, después de unos días juntas otra vez, cuando lo vimos claro. ¡El proyecto tenía que compartirse comunitariamente desde el inicio! ¡Lo teníamos que hacer todos juntos desde le comienzo! Y así empezó esta aventura.

En estos 9 meses han sido muchos los hitos conseguidos. 30 familias que se unen para conseguir un cambio. La creación de la infraestructura administrativa y el modelo de gobernanza. La experiencia piloto de las primeras 6 familias que ya han plantado 240 árboles frutales. Momentos de compartir conocimiento y conciencia ecológica. La construcción de 6 depósitos de agua que ayudarán a que los planteles jóvenes puedan sobrellevar la estación seca. Las primeras plantas de café. Alianzas estratégicas con universidades que nos ayudarán a crecer. La publicación de nuestra ventana al mundo: <https://www.cafelahu.org/>

Y, lo más importante, la esperanza de toda una comunidad de conseguir un futuro mejor y más sostenible para las generaciones más jóvenes, conservando su cultura ancestral. Todo ello de la mano de una mujer.

Somos muy conscientes que todo esto no lo estamos haciendo solas, lo estamos consiguiendo gracias a las personas que nos acompañáis en este camino. Muchísimas gracias de todo corazón.

**Gracias por soñar con nosotras en la construcción de un mundo mejor.**

Mei e Imma





# 1. Resumen ejecutivo

Año 1: cimientos y primeros pilotos

## Logros principales del año

- **30 familias** desean unirse al cambio.
- Diseño de la **hoja de ruta** para conseguirlo.
- **Piloto de reforestación**: 6 familias plantan 240 árboles frutales.
- **Piloto de plantación café**: 1.500 plántulas de café catimor.
- 2 formaciones en cultivo orgánico y **conciencia ecológica** (60 participantes).
- 6 **depósitos de agua** (2.000 L) para sostener plántulas jóvenes en la estación seca.
- **Gobernanza**: Associació SomLahu (Barcelona) y Lahu Association (Tailandia).
- **Ventana al mundo**: <https://www.cafelahu.org/>
- **Turismo** responsable: inicio de la construcción de cabañas sostenibles
- **Alianzas** académicas (NHL Stenden University in Holland/Bangkok, UIC in Barcelona).

### Primeros cambios observados

Más allá de los números, el proyecto empieza a generar efectos importantes: organización, responsabilidad compartida, una visión común de futuro. Y, por encima de todo, esperanza!





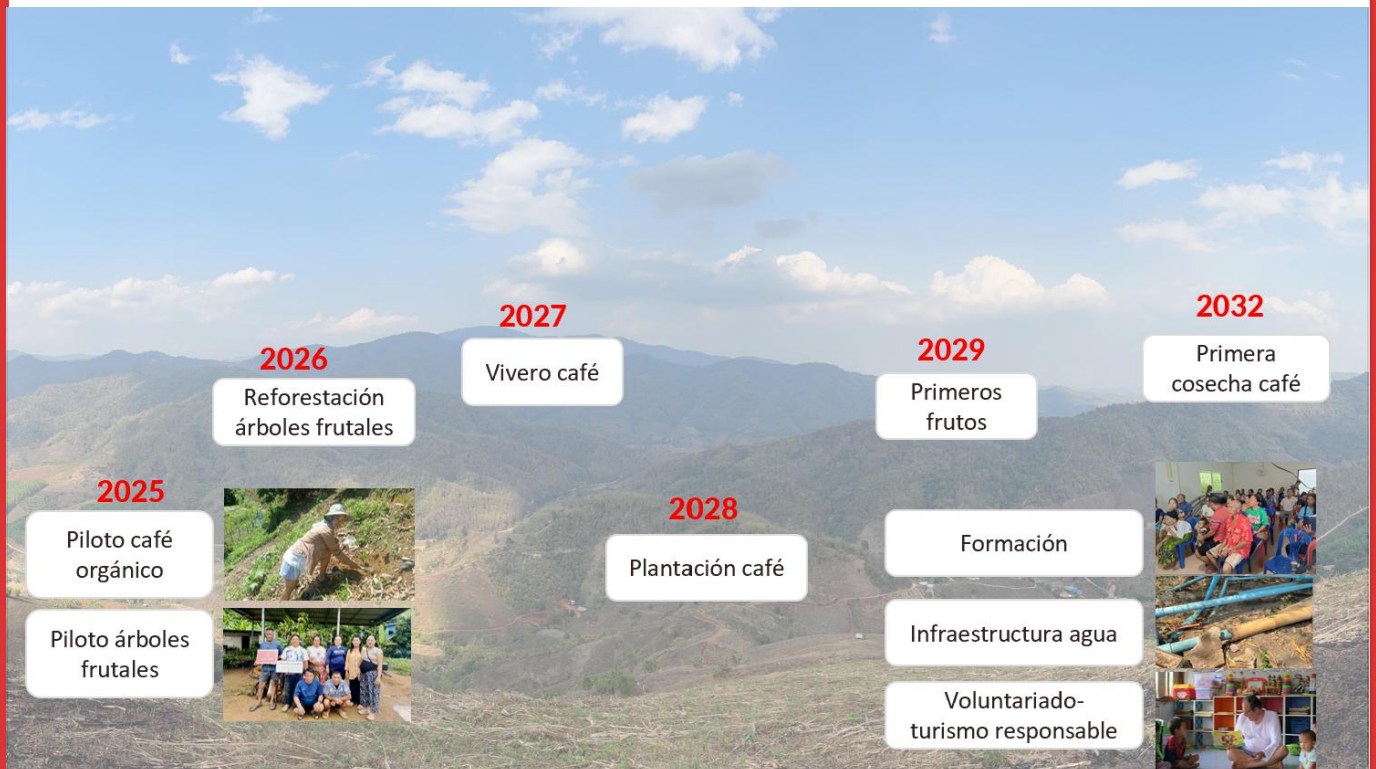


# 1. Resumen ejecutivo

## Hoja de ruta

Cafe Lahu es un proyecto de largo recorrido. Los cambios profundos sociales, económicos y ambientales requieren tiempo, constancia y confianza.

La hoja de ruta elaborada recoge los principales hitos previstos para los próximos años. Cada etapa se construye sobre la anterior, respetando los ritmos de la naturaleza y de la propia comunidad, con un objetivo claro: **mejorar la vida de las familias Lahu sin perder su identidad cultural y en armonía con el entorno.**



**Éste es un compromiso compartido entre la comunidad Lahu y todas las personas que acompañan el proyecto.**



## 2. Sobre Cafe Lahu

Historia, misión y valores

Cafe Lahu es una iniciativa comunitaria nacida en Kanglaung, un pequeño lugar situado en las montañas del norte de Tailandia. Bajo el liderazgo de la joven Lahu, Mei, acompañada por Imma, una mujer barcelonesa. Ambas se conocieron en 2012 durante un voluntariado en una escuela de niñas pertenecientes a minorías étnicas en riesgo de exclusión social. Una de aquellas niñas era Mei.

El proyecto busca combatir la pobreza, mejorar la situación ambiental, empoderar al pueblo Lahu y preservar las tradiciones de esta comunidad. Es el sueño de Mei desde que era una niña: *“apoyar a su comunidad promoviendo un desarrollo ecológicamente sostenible”*.



**Cafe Lahu ayuda a los pueblos indígenas. Protege la biodiversidad. Combate el cambio climático. Empodera a las mujeres.**

*“Preservar la cultura Lahu en conexión con la naturaleza, y brindar un futuro mejor a niños y jóvenes.”*

— Cafe Lahu



FUTURO



NATURALEZA



PASIÓN



COMUNIDAD



COLOR



## 3.El desafío

Hacia un futuro sostenible

La comunidad Lahu de Kanglaung, ubicada en la montañosa zona norte de Tailandia, cerca de la frontera con Myanmar, ha dependido tradicionalmente de la agricultura de subsistencia y del cultivo de maíz. En las últimas décadas, la introducción de monocultivos de maíz a gran escala, impulsada por la demanda del mercado externo, ha tenido graves consecuencias ambientales y sociales.



El monocultivo de maíz agota el suelo, causa erosión y requiere un uso considerable de productos químicos. Estos productos químicos se filtran a arroyos y ríos, contaminando las fuentes de agua y afectando tanto la salud humana como la biodiversidad local. Las laderas, que antes estaban cubiertas de bosques, ahora están desnudas, vulnerables a deslizamientos de tierra durante la temporada de lluvias e incapaces de retener la humedad durante los períodos secos. El modelo económico también es insostenible: la volatilidad de los precios y ciclos de endeudamiento, con el consecuente abandono de los jóvenes.



El clima y la altitud son óptimos para café orgánico de alta calidad: combinado con agroforestería y reforestación puede restaurar el suelo y generar ingresos más estables.



## 4.Objetivos clave

Cinco objetivos que guían la misión

---

- **Patrimonio Cultural:** Proteger el conocimiento, la artesanía y la lengua tradicionales
- **Empoderamiento de las mujeres:** Promover el liderazgo femenino
- **Sostenibilidad ambiental:** Lograr un impacto positivo en el medio ambiente
- **Sostenibilidad económica:** Atraer recursos económicos para mejorar la comunidad Lahu
- **Escalabilidad:** Modelo replicable para el desarrollo sostenible en comunidades rurales

**Cafe Lahu ayuda a los pueblos indígenas.  
Protege la biodiversidad.  
Combate el cambio climático.  
Empodera a las mujeres.**





## 5. Nuestro enfoque

Seis pilares estratégicos

### **Agricultura regenerativa**

Sustituir el monocultivo por sistemas agroforestales que regeneran el suelo y la biodiversidad.

### **Concienciación ecológica**

Crear oportunidades educativas y promover la conciencia ambiental para todas las edades.

### **Voluntariado**

Acoger a personas voluntarias que deseen aportar habilidades y aprender de la cultura Lahu.

### **Infraestructura hídrica**

Mejorar el acceso y la calidad del agua para la agricultura y la vida cotidiana.

### **Cultura indígena**

Preservar y promover el patrimonio cultural Lahu.

### **Liderazgo femenino**

Promover el liderazgo de mujeres y jóvenes en la toma de decisiones.



**SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS**





## 6. Destacados de 2025

Hitos y fechas

- |   |                        |  |
|---|------------------------|--|
| ● | <b>Marzo 2024</b>      | Reencuentro en Kanglaung; empieza a gestarse el Proyecto.  |
| ● | <b>Marzo 2025</b>      | Decisión clave: el proyecto se construye comunitariamente desde el inicio (30 familias dispuestas a ello).                         |
| ● | <b>Abril 2025</b>      | Inicio de la campaña de donaciones: collares flor de café.   |
| ● | <b>Mayo 2025</b>       | Inicio del piloto de café.   |
| ● | <b>Junio 2025</b>      | 1ª formación (39 asistentes) + inicio piloto frutales (6 familias).  |
| ● | <b>Julio 2025</b>      | Constitución Associació SomLahu (Barcelona).   |
| ● | <b>Septiembre 2025</b> | Constitución Lahu Association (Tailandia).   |
| ● | <b>Octubre 2025</b>    | Lanzamiento <a href="http://www.cafelahu.org">www.cafelahu.org</a> .   |
| ● | <b>Noviembre 2025</b>  | Construcción 6 depósitos de agua (2.000 L cada uno).   |
| ● | <b>Diciembre 2025</b>  | Visitas a los campos + 2ª formación (21 asistentes), Homestay responsable: 1 cabaña finalizada, Acuerdo con NHL Stenden University |





## 7.Actividades e hitos 2025

6 ámbitos de trabajo

Este año hemos trabajado en seis ámbitos complementarios:

7.1 Transición agrícola sostenible

7.2 Conciencia ecológica

7.3 Agua y resiliencia

7.4 Cultura y fortalecimiento comunitario

7.5 Comunicación y transparencia

7.6 Preparación turismo responsable



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS







## 7.1 Transición agrícola sostenible

### Pilotos de frutales y café

**Objetivo:** empezar por una transición hacia una economía sostenible y respetuosa con el medio ambiente: diversificar ingresos futuros, mejorar el sistema agroforestal y construir hábitos de cuidado a largo plazo.

**Acciones:**

- Selección de 6 familias para experiencia piloto en reforestación con árboles frutales
- Plantación de 240 árboles frutales
- Visitas de seguimiento y resolución práctica de problemas
- Piloto de café: 1.500 plantas de café catimor





## 7.2 Conciencia ecológica

Formaciones en cultivo orgánico y conciencia ecológica

### **Formación 1 22 junio 2025**

- 39 participantes
- plantación y cuidados básicos
  - insumos orgánicos
  - acuerdos: “sin químicos”

### **Formación 2 16 diciembre 2025**

- 21 participantes
- talleres prácticos (jabón / lavavajillas)
  - visita plantaciones piloto
  - plan de cuidados estación seca







## 7.3 Agua y resiliencia

6 depósitos de agua (2.000 L)

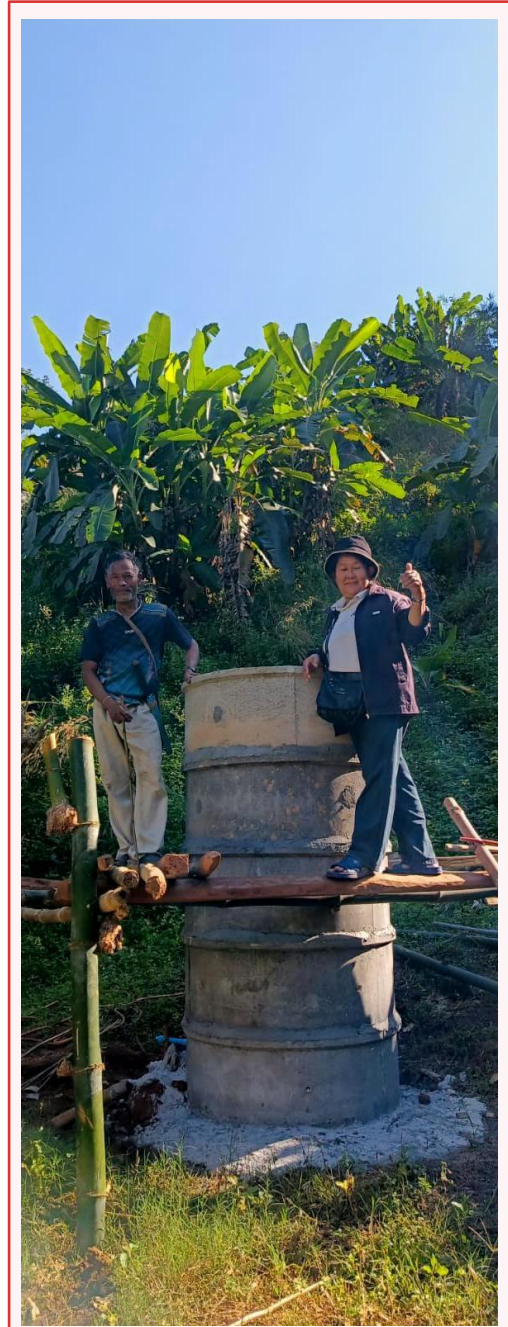
**Objetivo:** asegurar la supervivencia de los plántulos jóvenes durante la estación seca, uno de los principales límites del éxito.

**Acciones:**

- Construcción de 6 depósitos de agua (capacidad: 2.000 litros cada uno)
- Plan de cuidados: riego frecuente (al menos cada dos días en periodos críticos)

# 6

depósitos de agua  
para la estación seca







## 7.4 Cultura y fortalecimiento comunitario

---

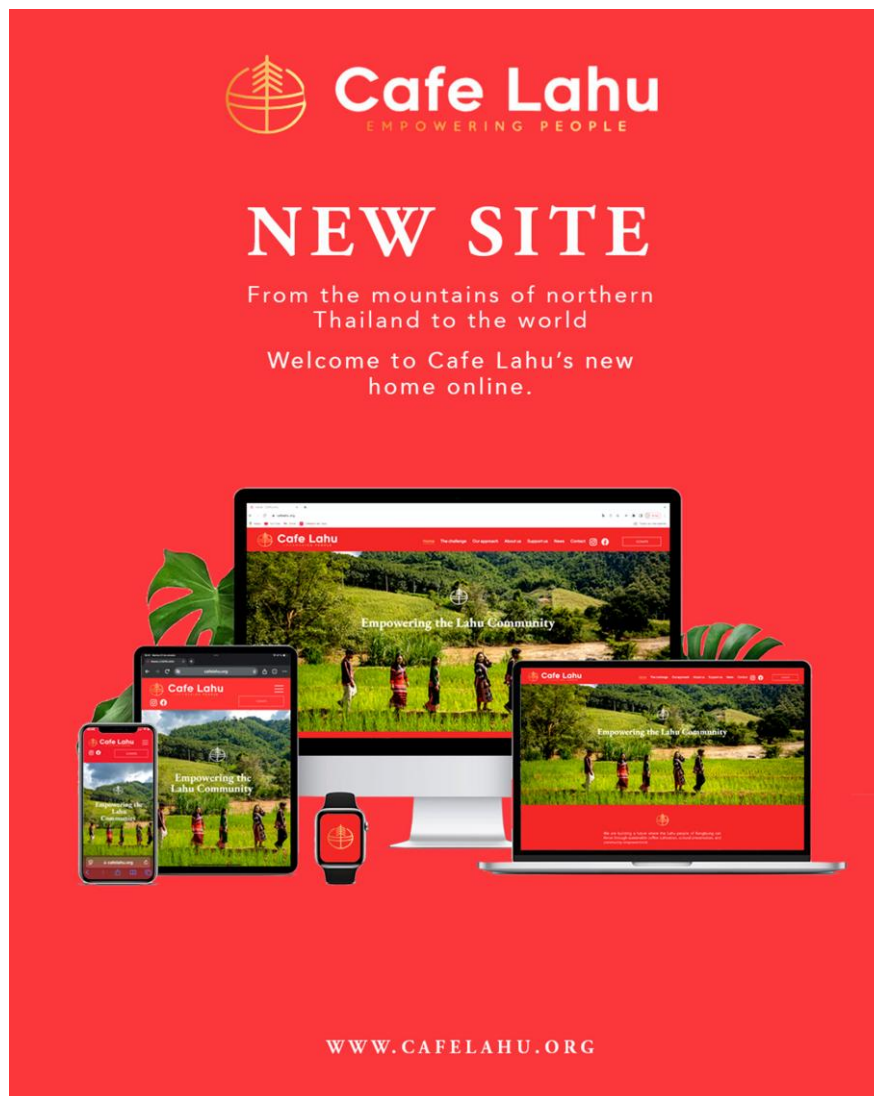
- Reuniones, acuerdos y decisiones compartidas
- Espacios de aprendizaje y confianza
- Impulso del liderazgo local y del protagonismo comunitario





## 7.5 Comunicación y Transparencia

- Lanzamiento de [www.cafelahu.org](http://www.cafelahu.org) como ventana al mundo del proyecto.
- Lanzamiento de la cuenta de Instagram Cafe Lahu <https://www.instagram.com/cafelahu/> como canal de comunicación ágil y visual para compartir el día a día del proyecto y pequeños relatos que acercan la cultura Lahu.
- Publicación de avances, hitos, necesidades y aprendizajes.







## 7.6 Preparación turismo responsable

---

- Infraestructura piloto (4 cabañas): se ha construido la primera.
- Establecimiento de reglas comunitarias, comportamiento respetuoso, reparto justo de beneficios.
- Primeras colaboraciones académicas para compartir experiencias y reforzar metodología, evaluación y aprendizaje.







## 8. Nuestro impacto

### Resultados directos

**6** familias piloto activas

**240** frutales plantados

**1.500** plantas de café

**2** formaciones (60 asistentes)

**6** depósitos de agua (2.000 L)

**2** Asociaciones (SomLahu + Lahu Association)

**1** cabaña diseño Lahu, para turismo responsable





## 8. Nuestro impacto

### Algunos testimonios

#### Testimonio de Na-u

Me llamo Na-u. Soy del pueblo Lahu. A causa de la guerra, me trasladé de Myanmar a Tailandia hace 20 años.

Trabajo como agricultora y he cultivado maíz y arroz durante muchos años. Sin embargo, los costes de la agricultura del maíz son muy altos y los precios son impredecibles. Por eso decidí unirme al proyecto Cafe Lahu. Quería probar algo nuevo para mejorar mi vida.

Desde que me uní, he recibido plantones de árboles frutales del proyecto y ya los he plantado. También me proporcionaron materiales para construir un depósito de agua, que mi marido y yo ya hemos terminado de construir para almacenar agua para la estación seca.

Estoy muy agradecida al proyecto por valorar nuestra importancia. Me comprometo a seguir aprendiendo y a cuidar muy bien estos árboles a medida que crecen.



#### Testimonio de Namu:

Me llamo Namu. Soy Lahu. Nací en la aldea de Kaeng Luang Nok. Terminé el instituto en Chiang Rai y, después de graduarme, me fui a trabajar a la ciudad durante más de dos años.

Mi padre tenía una salud delicada y tenía que ir al médico con frecuencia. Por eso decidí volver para cuidarlo y dedicarme a la agricultura. Mi padre estaba mal de salud porque había trabajado la tierra durante mucho tiempo usando productos químicos.

Si tengo la oportunidad, me gustaría llevar a cabo una agricultura sostenible, respetuosa con el medio ambiente, y mejorar la salud de mi familia.

Me hace muy feliz formar parte de este proyecto para promover la plantación de café. Me ayuda a ver el cambio que puede venir en el futuro. Quiero aprender a plantar café, y porque además el café tiene un buen precio.



## 8. Nuestro impacto

Algunos testimonios

---

### Testimonio de Mei:

Durante el último año, hemos empezado algo importante nuevo juntos, en comunidad.



No solo hemos construido depósitos de agua o preparado la tierra; estamos construyendo un futuro nuevo y sostenible.

Ahora muchas más familias se están preparando para plantar árboles frutales, y nuestro siguiente gran objetivo es el café. Los cafetos son nuestra verdadera esperanza. Significan que podemos cuidar el bosque y, al mismo tiempo, tener una vida mejor.

Estoy muy feliz y prometo cuidar este proyecto hasta que podamos cosechar y vender nuestro café juntas.

Por último, quiero dar las gracias a todas las personas donantes por darnos esta oportunidad y un futuro. Vuestra ayuda ha hecho que este sueño se pueda hacer realidad.





## 9. Alianzas y colaboraciones

Universidades, soporte técnico y red

---

### Alianzas con Universidades:

#### **NHL Stenden University (Minor Design Asia)**

Visita prevista en 2026 para aprendizaje, diseño de experiencia y encuentro cultural respetuoso. Servirá de primer piloto de estancias o turismo responsable.

#### **UIC Barcelona — Máster en Cooperación y Desarrollo**

Colaboración para reforzar metodología, evaluación y aprendizaje.

### Soporte técnico/local:

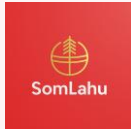


**Mr Tanapol Chemuer:** experto en sector del café, tostador (SCAA) y propietario de Akha Jungle Coffee. Ha asesorado el piloto de plantación de café.





## 10. Gobernanza



### Associació SomLahu (Barcelona)

Asociación Española sin  
ánimo de lucro  
Constitución: 21/07/2025  
Registro. No. 78009

**Recauda fondos desde  
Barcelona para dar  
soporte al proyecto**



### Lahu Association (Tailandia)

Asociación Tailandesa sin  
ánimo de lucro  
Constitución: 22/09/2025  
Registro No. 7/2568

**Gestiona el Proyecto en  
Kanglaung (Tailandia)**

La Associació SomLahu (Barcelona) y la Lahu Association (Tailandia) trabajan de forma **coordinada y complementaria**.

Mantienen una **comunicación constante** y toman decisiones de manera conjunta sobre la planificación, prioridades, presupuesto y seguimiento del proyecto.

La implementación en terreno se realiza desde Tailandia, mientras que, desde Barcelona, se colabora en la captación y gestión de fondos, garantizando **transparencia, coherencia y rendición de cuentas en todo el proceso**.

### Principios de rendición de cuentas

- decisiones comunitarias y acuerdos compartidos
- comunicación transparente
- enfoque ético en visitas, turismo y voluntariado
- respeto cultural, consentimiento y protección de la comunidad y su esencia





## 11. Finanzas

Los **ingresos** proceden mayoritariamente de las diversas campañas de recaudación de fondos realizadas desde el mes de abril , así como las cuotas de asociados y donaciones de particulares. En las que un total **139 personas individuales han colaborado durante el 2025**.

Los fondos recaudados se han dedicado en un **85%** al inicio de las diferentes iniciativas de Cafe Lahu y el **15%** restante queda como **remanente** para los años siguientes.

TOTAL INGRESOS

**6.254,74 €**

TOTAL GASTOS

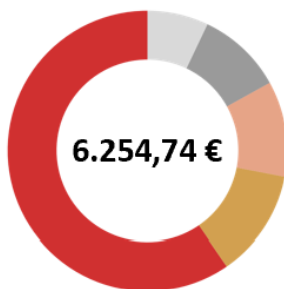
**5.299,74 €**

REMANENTE

**955,01 €**

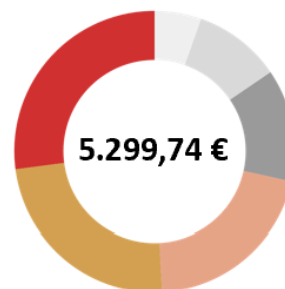
Resultado del ejercicio (superávit) destinado a años futuros: remanente.

¿De dónde vienen los ingresos?



● Collares Flor de Café	3.727,50 € 59,6%
● Artesanía Colors of Lahu	774,67 € · 12,4%
● Colaboración The wave	692,16 € · 11,1%
● Donaciones particulares	618,63 € · 9,9%
● Cuotas asociados	441,78 € · 7,1%

¿ En qué se invierten ?



● Transición agrícola sostenible	1.435,26 € ·27,1%
● Agua y resiliencia	1.260,03 € ·23,8%
● Comunicación: Web	1.095,00 € ·20,7%
● Formaciones	688,76 € · 13,0%
● Oficina	535,09 € · 10,1%
● Costes administrativos	188,99 € · 3,6%
● Comisiones bancarias	96,60 € · 1,8%

Notas: Periodo: marzo–diciembre 2025. Importes en euros. Datos consolidados Associació SomLahu y Lahu Association.





## 12. Cómo apoyar a Cafe Lahu

Puedes seguir apoyando a Cafe Lahu a través:

- Donación <https://www.cafelahu.org/donate>
- Voluntariados
- Alianzas (universidades, fundaciones, RSC)
- Difusión del Proyecto



Más información: <https://www.cafelahu.org/>



## 11. Nuestro equipo

### Promotoras



**Mei Chaoue:** *Cofundadora*

Graduada por la Universidad de Chiang Rai. Con un propósito claro: ayudar a su comunidad y contribuir a su desarrollo.

**Imma López:** *Cofundadora*

Economista con una sólida trayectoria en el ámbito financiero y la consultoría, y experiencia en proyectos sin ánimo de lucro.

### Asesores



**Ms Bunyang Keaochonphu**

*Asesora y formadora*

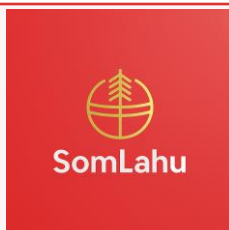
Experta en agricultura orgánica y procesamiento de alimentos.



**Dr Mark Azavedo** *Asesor*

Académico e investigador especializado en la producción, comercialización y sostenibilidad del café arábica del norte de Tailandia

### Associació SomLahu (Barcelona)



**Presidenta:** Imma López  
**Secretaria:** Mónica López  
**Tesorero:** Joan Monrabà

### Lahu Association (Chiang Rai)



**Presidente:** Mr Pichaiphuchit Suwinmanee  
**Vicepresidente:** Mr. Ekachai Pujong  
**Secretaria:** Ms. Namu Laeps  
**Tesorera:** Ms Nuchanat (Mei) Chaoue



# Agradecimientos

Gracias a todas las personas que habéis hecho posible este primer año de Cafe Lahu. Cada gesto recibido ha sumado para construir esta red de confianza.

**Gracias por soñar con nosotras un futuro en armonía con la naturaleza, sin perder la esencia de la cultura Lahu.**

Adela T	Bunyang K	Inma V	Mark A	Olga O
Adriana A	Carla V	Isabel G	Marta A	Olga R
Aissarapong L	Carme B	Ivette O	Marta B	Olga R M
Alberto S	Carme E	Jaime L	Marta C	Olga V
Alexis O	Cecilia A	Javier S	Marta D	Patrici S
Amparo A	Celia D	Joan M	Marta G	Paula S
Ana C	Clara I	Jordi L	Marta S	Puri M
Ana L	Claudia S	Jose Miguel D	Martí M	Raquel V
Ana Tere V	Conchi B	Josefina LL	Mayte R	Raul L
Anais M	Cristina M	Josep R	Mcarmen C	Rosa M
Anayansin C	Cristina S	Judith C	Mercè M	Rosa V
Andrea B	David S	Judith U	Mercè MG	Sandra A
Andrea P	Deborah C	Julia G	Merce V	Sara G
Andrés V	Eduard V	Laia P	Mercedes VP	Sara N
Angela C	Elena M	Laura C	Mertixell C	Sonia M
Ángeles G	Elisabet C	Laura D	Mertxe H	Tanapol Ch
Ángeles V	Elisenda D	Leni P	Mireia M	Teresa
Anna B	Elvira DO	Leticia G	Mirentxu	Teresa G
Anna C	Emma O	Lidia L	Monica L	Teresa V
Anna P	Enric A	Lourdes Q	Mònica L	Ursina C
Anna S	Ester M	M Angeles P	MónicaR	Xavi T
Anna T	Ester S	Maite B	Montse G	Xenia G
Antonio B	Eva P	Marendra A	Montse M	Zuriñe
Ariadna P	Evelyn V	Maria B	Montserrat O	
Bea G	Franc C	Maria	Negri B	
Beatriz B	Gabriel B	Maria E	Noelia M	
Beatriz G	Gemma M	Maria M	Noemí D	
Beatriz R	Giovanni G	Maribel M	Noemi G	
Begoña H	Gonzalo L	Mariona M	Nuria T	
Begoña R	Inés C	Marisa M	Olga B	



