

leisa

junio 2015
volumen 31,
número 2

revista de AGROECOLOGÍA



Agricultores y consumidores

comparten intereses

leisa revista de agroecología volumen 31 n° 2, junio de 2015

Una publicación trimestral de la **Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes**, en convenio con la **Fundación ILEIA**

Direcciones

Asociación ETC Andes

Apartado Postal 18-0745. Lima 18, Perú

Teléfono: +51 1 4233463

www.etcandes.com.pe

www.leisa-al.org

Fundación ILEIA

PO Box 90, 6700 AB Wageningen, Países Bajos

Teléfono: +31 33 4673870, Fax: +31 33 4632410

www.ileia.org

Equipo editorial de leisa-América Latina

Teresa Gianella, Teobaldo Pinzás

Colaboración editorial: Carlos Maza

leisa-al@etcandes.com.pe

Apoyo documental: Doris Romero

Diagramación: Carlos Maza

Suscripciones y relaciones públicas:

Cecilia Jurado

Página web de leisa-América Latina:

Doris Romero, José Cam

Portada: Vendedora en el Mercado

Saludable de La Molina, Lima, Perú.

📷 Andrea Ocampo Jurado

Impresión

Tarea Asociación Gráfica Educativa

Pasaje María Auxiliadora 156, Breña,

Lima 5, Perú

ISSN: 1729-7419

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca
Nacional del Perú: 2000-2944

La edición de **leisa revista de agroecología 31-2** ha sido posible gracias al apoyo de la Agencia Sueca para el Desarrollo Internacional (Styrelsen för internationellt utvecklingssamarbete - Swedish International Development Agency-SIDA).

Los editores han sido muy cuidadosos en editar rigurosamente los artículos incluidos en la revista. Sin embargo, las ideas y opiniones contenidas en dichos artículos son de entera responsabilidad de los autores.

Invitamos a los lectores a que hagan circular los artículos de la revista. Si es necesaria la reproducción total o parcial de algunos de estos artículos, no olviden mencionar como fuente a **leisa revista de agroecología** y enviarnos una copia de la publicación en la que han sido reproducidos.

La Red AgriCulturas

leisa es miembro de esta red mundial, integrada por seis organizaciones responsables de la edición de revistas regionales que proporcionan información sobre agricultura sostenible a pequeña escala en todo el mundo:

- **FARMING MATTERS** (Asuntos Agrícolas, edición internacional, en inglés)
- **leisa revista de agroecología** (América Latina, en español)
- **LEISA India** (en inglés, canarés, tamil, hindi, telugu y oriya)
- **AGRIDAPE** (África Occidental, en francés)
- **AGRICULTURAS Experiencias en agroecología** (Brasil, en portugués)
- **LEISA China** (China, en chino mandarín)

7



El Ecomercado de Granada. Organizaciones, productores y consumidores construyendo un proceso agroecológico

César de la Cruz Abarca, Ángel Calle Collado

Una estrategia para el crecimiento y la consolidación de los ecomercados: las redes multinivel, el trabajo colectivo, participativo y altamente organizado.

13



Valorización de productos con identidad local. La Fiesta del Vino de la Costa de Berisso y la Feria del Quesillo de Oaxaca

Gema Bendaña Valdivia, Angélica Espinoza Ortega, Irene Velarde

Dos experiencias latinoamericanas en sitios lejanos y muy distintos cultural y ambientalmente, promovidas inicialmente por la universidad. El análisis de ambas experiencias destaca sus similitudes.

25



Transición hacia la agroecología en el valle del Aconcagua

Jean Arriagada, Isabel González

Transición de la agricultura convencional a la agricultura orgánica. Los productores ecológicos logran mayores precios por sus productos y, organizados, pueden evitar la intermediación.

33



Agroecología urbana: una herramienta para la transformación social

Entrevista a Antonio Lattuca

Uno de los fundadores del Programa de Agricultura Urbana (PAU) implementado en Rosario, Argentina, narra la experiencia con pequeños agricultores urbanos que ha permitido el establecimiento de vínculos con agricultores de las áreas rurales.

La difusión de información sobre experiencias agroecológicas, en el marco de la agricultura sostenible de pequeña escala de producción, es algo que caracteriza a **LEISA revista de agroecología** y a todas las revistas que, editadas y publicadas en otros continentes, integran la Red **AgriCulturas**. Hace cinco años nuestra preocupación todavía se centraba en difundir la revista en su versión impresa a todos los interesados en practicar una agricultura compatible con el mantenimiento de la salud de los ecosistemas, de su biodiversidad y, sobre todo, importante para la calidad de vida de las poblaciones rurales, integradas principalmente por personas dedicadas a la producción agrícola. En este momento, año 2015, constatamos que la mayoría de los lectores de **LEISA revista de agroecología** prefieren leerla en la página web, www.leisa-al.org, y por ello nos alegra informar sobre el incremento en el número de visitantes. Durante 2015, de enero a mayo, el número de visitantes a la web ha crecido de 30 000 a 60 000, un aumento de 100%.

Esto nos motiva a considerar la importancia del uso de los medios de comunicación electrónicos interpersonales, para que **LEISA** llegue a sus lectores. Ahora nos encontramos rediseñando la estructura y presentación gráfica de nuestro sitio en internet, para que este sea rápido, eficiente y accesible en los teléfonos inteligentes; uno de los medios de comunicación de cada vez mayor uso en América Latina, inclusive en las áreas rurales alejadas de las grandes urbes. Para las secciones de la nueva estructura de www.leisa-al.org, nos interesa conocer el parecer de nuestros lectores y por ello les anunciamos que durante el mes de agosto aplicaremos una breve encuesta para conocer sus opiniones y sugerencias. Esta se difundirá en la web y por correo electrónico, y podrá ser respondida en cualquiera de las dos alternativas.

CONTENIDO

- 4 **Editorial: Agricultores y consumidores comparten intereses**
- 5 **Creación de sistemas alimentarios ciudad-región**
Emily Mattheisen
- 7 **El Ecomercado de Granada Organizaciones, productores y consumidores construyendo un proceso agroecológico**
César de la Cruz Abarca, Ángel Calle Collado
- 10 **OPINIÓN: Búsqueda de la seguridad alimentaria en la continuidad rural-urbana**
Pablo Tittonell
- 11 **Entrevista a Eduardo Zegarra Relaciones entre lo urbano y lo rural en América Latina**
- 13 **Valorización de productos con identidad local La Fiesta del Vino de la Costa de Berisso y la Feria del Quesillo de Oaxaca**
Gema Bendaña Valdivia, Angélica Espinoza Ortega, Irene Velarde
- 16 **La agricultura familiar campesina llega a la ciudad Valor del conocimiento local de las comunidades indígenas de la Araucanía chilena**
Carla Marchant Santiago
- 18 **Resiliencia, alimentación y agricultura familiar en la región maya de México**
Héctor Cáliz de Dios, Zalma Nacira Cauich Ucan
- 21 **Pequeños productores superan la crisis alimentaria-ambiental y satisfacen la demanda de la merienda escolar**
Edwin García, Diego Valbuena, Aracely Castro, Pablo Siles
- 23 **Familia campesina que produce para consumidores urbanos**
Eudaldo Rafael Acosta Cisnero, Nidia Rosa Tenreiro Silva, Lirka Estela Aguilar Estrada
- 25 **Transición hacia la agroecología en el valle del Aconcagua**
Jean Arriagada, Isabel González
- 27 **"Alguito para ganar". Mercadeo con productoras agroecológicas en la Sierra Centro del Ecuador**
Ross Mary Borja, Guadalupe Elizabeth Padilla, Pedro Oyarzún
- 30 **Consumo consciente La Canasta Solidaria del Qosqo**
Patricia Ortega
- 32 **Allin Mikuy Ayllu. La experiencia limeña que sirvió de modelo a la Canasta Solidaria del Qosqo**
José Luis Ricapa
- 33 **Entrevista a Antonio Lattuca Agroecología urbana: una herramienta para la transformación social**
- 35 **BioFerias y Mercado Saludable El desarrollo de una iniciativa sostenible en el Perú**
Silvia Wu, Fernando Alvarado
- 38 **FUENTES**
- 39 **TRABAJANDO EN RED**
- 40 **Seminario Regional sobre Agroecología en América Latina y el Caribe**
Convocatoria: leisa 31-4, diciembre 2015
Mujeres y sistemas agroalimentarios sostenibles

Agricultores y consumidores comparten intereses

El proceso de urbanización en el mundo va en aumento desde que la industrialización a gran escala se iniciara a finales del siglo XVIII en Europa. Este proceso generó el crecimiento de ciudades ya existentes entonces, pero también el surgimiento de otras nuevas vinculadas a la industria. En la segunda mitad del siglo XX se fue haciendo evidente que, también en los países en vías de desarrollo, la población de las ciudades se incrementa y la del campo se reduce. Según el Boletín Demográfico América Latina: proyecciones, población urbana y rural 1970-2025 de la CEPAL (julio de 2005), en 2015 la población urbana de la región es el 80,8% del total de la población, estimada en casi 640 millones. Y no solo la población rural se reduce sino también las áreas dedicadas a la agricultura, especialmente en las zonas alrededor de las ciudades que con urbanización incipiente se denominan “periurbanas”. Estas son el asentamiento de poblaciones que generalmente han migrado recientemente del campo por diversas razones económicas y sociales. Un ejemplo importante de producción agroecológica en áreas periurbanas es el caso del Programa de Agricultura Urbana (PAU) de Rosario, Argentina (Lattuca, p. 33) que ha sido replicado en otras ciudades sudamericanas.

A pesar de la tendencia a la urbanización y a la expansión de las grandes corporaciones de la industria alimentaria, se comprueba que existe ya un reconocimiento internacional, regional y local del valor nutricional de los productos de la agricultura campesina o familiar. Por lo general estos agricultores cultivan con un uso bajo o nulo de insumos externos y, en muchos casos, su producción es compatible con los requerimientos de la práctica agroecológica u orgánica.

Este reconocimiento que va creciendo, a pesar de la invasión de los productos de la industria alimentaria y de la llamada “comida chatarra” tiene, en cada uno de los países de la región, una debilidad estructural, representada principalmente por la persistente pobreza y marginalidad de la población rural. Situación que pone en evidencia la necesidad de decisiones políticas que hagan viable económicamente el gran potencial productivo que tienen las áreas rurales de América Latina: población, recursos naturales y conocimiento (Zegarra, p. 11). Si no hay un cambio del sistema político para el desarrollo rural, seguirá el éxodo de su población hacia la ciudad, especialmente de los jóvenes campesinos.

En este número presentamos experiencias donde, aún en pequeña escala, podemos apreciar que más allá de los gobiernos actuales existe una motivación cada vez mayor por adquirir alimentos saludables –libres de agrotóxicos y fertilizantes de síntesis química– de parte de consumidores urbanos informados y con recursos económicos para pagar por estos productos que, por lo general, tienen un mayor precio que los de la agricultura convencional sin certificación orgánica. Pero no en todos los casos el precio de estos alimentos es mayor al de los convencionales, gracias a que se evita la intermediación y se establecen vínculos directos entre productores y consumidores. Esto es particularmente cierto cuando dichos vínculos propician un escalamiento en la organización de los productores para la venta mediante iniciativas innovadoras que van desde las “canastas” –entregadas a domicilio– hasta las ferias ecológicas o mercados saludables semanales, eventos positivos para el fortalecimiento de la relación directa entre consumidores urbanos y

productores campesinos. Estas ferias son motivo de réplica en otros lugares de las ciudades y de los países (Wu y Alvarado, p. 35; Bendaña y otras p. 13). También se constituyen en el espacio social donde se gestan grupos que hacen parte de “una nueva forma de articulación entre agroecología y ciudadanía medioambiental” que, aunque todavía pequeños, siguen creciendo en las urbes latinoamericanas y también en otras partes del mundo (De la Cruz, p. 7). Estos grupos se organizan principalmente en torno al consumo ambiental y socialmente ético y reconocen el valor del conocimiento de los agricultores campesinos, convirtiéndose en agentes para el fortalecimiento de la relación urbano-rural (Marchant, p. 16; Ortega, p. 30).

La relación directa entre productores y consumidores de productos agrarios es importante para que el productor reciba mejores precios y el consumidor, alimentos de calidad. No obstante, es necesario resaltar que no solo es esta relación la que motiva a los productores de pequeña escala a producir, especialmente en el caso de las mujeres agricultoras, que son quienes cultivan para asegurar el alimento de la familia, sino también porque “hay algoito para ganar” (Borja y otros, p. 27). Esto pone de manifiesto la importancia del mercado para la agricultura familiar o campesina. Los mercados urbanos de productos saludables sin intermediarios se constituyen en una plataforma que necesita expandirse organizadamente. Para ello es importante el incremento de consumidores urbanos con información sobre el valor nutricional y la calidad saludable de los alimentos que buscan y adquieren en el mercado, y también de lo que significa el cultivo agroecológico. ■



Intercambio directo entre productora-vendedora y consumidor (Mercado Saludable de La Molina, Lima, Perú).  Andrea Ocampo Jurado

Creación de **sistemas alimentarios ciudad-región**

EMILY MATTHEISEN

Conforme las ciudades se siguen ampliando y cada vez más personas emigran a zonas urbanas, los actuales patrones insostenibles de urbanización y las políticas ineficaces ya no son admisibles. Los enfoques típicos, que mantienen la separación entre lo rural y lo urbano, descuidan todas las formas de conexión entre ambos mundos. Y en ninguna otra situación están más vinculadas las áreas rurales y urbanas que en el sistema de alimentación.

La expansión de las ciudades y su creciente demanda de alimentos van en paralelo a los desafíos para mejorar los medios de vida rurales. El comercio y el consumo no sostenibles seguirán creciendo y, en particular, la permanente toma de control corporativo y su dominio sobre el sector agrícola y alimentario, que ha dejado a muchas familias urbanas y a sus comunidades sin acceso a alimentos económicos, nutritivos, seguros y frescos. Al mismo tiempo, estas prácticas despojan de sus derechos a los productores de alimentos de pequeña escala y a la población rural, ya que reducen sus oportunidades de subsistencia y exacerbaban la pobreza rural. Esto nos plantea la siguiente pregunta: ¿cómo podemos tomar mejores decisiones de desarrollo basadas en un marco de trabajo más inclusivo?

Vínculos urbano-rurales en el sistema alimentario

Los vínculos urbano-rurales se pueden impulsar mejor con cambios reales en el sistema alimentario. El propio sistema de alimentación es complejo y posee muchos estratos, incluyendo flujos, intercambios e impactos –transversales entre zonas rurales y urbanas– desde la producción de alimentos, su distribución, procesamiento, comercialización, consumo y generación de residuos, hasta la infraestructura de apoyo. Un cambio revolucionario en el sistema alimentario no es global, es a pequeña escala y basado en lo local.

Los gobiernos y la sociedad civil analizan muchos temas y formas de intervención buscando conectar mejor las zonas a través de enfoques territoriales de gobernanza a nivel local. La mejora de las relaciones entre productores y consumidores es

vital y también sirve de apoyo a las poblaciones vulnerables de zonas rurales y urbanas. Para muchas comunidades esto implica la preservación de espacios de mercado tradicionales y públicos para mejorar la protección social y los programas de apoyo alimentario, modificando las políticas de compras públicas y apoyando esquemas de compra directa y agricultura sustentada en la comunidad, como algunas de las muchas intervenciones que son necesarias.

Las autoridades y los gobiernos locales

La descentralización del poder y una orientación clara para las autoridades locales son clave para cumplir los compromisos de política internacional y las obligaciones en derechos humanos de apoyar la planificación rural-urbana integrada. Los sistemas de alimentación son particularmente importantes en este sentido, así como la legislación y la política sobre residuos de alimentos, condiciones laborales y mejora de los medios de vida, compras públicas, disposición de tierra para producir alimentos (incluyendo terrenos públicos), zonificación urbana y periurbana para el cultivo y producción de comida, y ubicación de minoristas de alimentos. Estos y otros temas se encuentran a menudo en manos de las autoridades de la ciudad, municipales o regionales.

Hay algunos actores clave que actualmente aprovechan esta clase de cambios. Desde hace muchos años hay redes de gobiernos locales, incluyendo a Gobiernos Locales por la Sostenibilidad (ICLEI por sus siglas en inglés) y su Foro Anual de Ciudades Resilientes, así como Ciudades y Gobiernos Lo-

cales Unidos (UCLG), que vinculan un conjunto de gobiernos locales y regionales de ciudades de todos los tamaños. Estas redes buscan introducir las necesidades y experiencias de nivel local en procesos de política internacional, así como de desarrollo de capacidades a nivel local para interactuar directamente con los habitantes, incluyendo los que están en zonas periurbanas y rurales, alejadas de los centros urbanos.

De ciudad a ciudad región

Los vínculos urbano-rurales son también un tema de moda en el discurso de la política internacional. Se discuten en procesos internacionales tales como los preparativos para la Tercera Conferencia de las Naciones Unidas sobre Vivienda y Desarrollo Urbano Sostenible, Hábitat III, que tendrá lugar en Quito, Ecuador, en octubre de 2016. Del mismo modo, el desarrollo de la Agenda Post-2015 y las Metas de Desarrollo Sostenible, la controversial Expo Mundial de Milán, predominantemente corporativa, e iniciativas de gobierno local, incluyendo la Declaración de Seúl y el Pacto de Política Alimentaria Urbana, todas buscan enfrentar los retos que plantean las zonas urbanas mediante la creación de estructuras locales y regionales más fuertes.

Aunque existen muchas dudas y complicaciones sobre el proceso y sus resultados (como la falta de inclusión significativa de la sociedad civil), la Agenda Post-2015 y las Metas de Desarrollo Sostenible han tenido importantes efectos relacionados con los vínculos urbano-rurales. Es importante destacar que condujeron a la simplificación de los enfoques territoriales para la gobernabilidad, también conocidos como *ciudades región*. El trabajo de la Meta de Desarrollo Sostenible 11, para lograr “ciudades y asentamientos humanos inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles” y el trabajo en grupos colaborativos como la Coalición de Communitas y los Sistemas de Alimentación Región Ciudad, han modificado realmente la forma en que pensamos acerca de lo que es urbano. Ellos instituyeron la nueva concepción de *ciudad región* en reemplazo de la *ciudad* como marco de referencia cuando se discute el desarrollo urbano sostenible. Las ciudades no existen en el vacío y esta concepción deja en claro que los vínculos urbanos y rurales deben estar presentes en cualquier meta o plan de desarrollo urbano.

Democratización de la política alimentaria local

El desarrollo actual del Pacto de Política Alimentaria Urbana liderado por la ciudad de Milán, ha comprometido a unas 50 ciudades de todo el mundo para compartir sus experiencias, retos y necesidades en la implementación de una política local de alimentos. El pacto pretende crear un marco de trabajo de gobernabilidad para los enfoques ciudad región, así como para la toma participativa de decisiones directamente con la sociedad civil y los productores de alimentos a pequeña escala, abarcando temas como gobernabilidad, reducción de la pobreza, dietas sostenibles y nutrición, producción de alimentos, suministro y distribución, desperdicio y pérdida de alimentos. Este es un paso importante para responder a la pregunta de cómo pueden los gobiernos locales mejorar la gobernabilidad y la gestión de las zonas rurales. También plantea la necesidad de sistemas de gobernabilidad alimentaria que sean democráticos y participativos para abordar el papel fundamental de la sociedad civil en la toma de esas decisiones en órganos de gobierno con múltiples partes interesadas a nivel local. Los consejos de política alimentaria, la colaboración entre ciudadanos y funcionarios del gobierno, proporcionan un foro para la promoción y desarrollo de políticas para, por ejemplo, crear sistemas alimentarios sustentables y justos.

El grupo colaborativo Sistemas de Alimentación Ciudad Región está trabajando con diferentes ciudades, sociedad civil, organismos y procesos internacionales, para abogar por la planificación integral de sistemas de alimentación o sistemas alimentarios ciudad región. Las áreas urbanas no son dominio

exclusivo de ningún conjunto único de actores o habitantes; las comunidades rurales tienen derecho a beneficiarse del desarrollo urbano y viceversa. Soluciones técnicas para alimentar a las áreas urbanas así como el cambio climático, el trabajo y la inversión deben integrar a las zonas rurales, además de administrar los servicios ecosistémicos.

Cambios significativos

Aunque hay un resurgimiento del interés en el tema, los enlaces más fuertes entre lo rural y lo urbano no son nuevos. Los compromisos originales en la Declaración de Vancouver de 1976, en la primera Conferencia de Naciones Unidas sobre Asentamientos Humanos (Hábitat I) y la Declaración de Estambul firmada en 1996 en Hábitat II, reconocen los vínculos críticos entre zonas rurales y urbanas y la necesidad de enfoques de desarrollo equilibrados e integrales. Hábitat II fue más allá al declarar que las autoridades locales y la descentralización general de estructuras de poder son fundamentales para implementar y apoyar estos vínculos. Sin embargo, las preparatorias iniciales de Hábitat III y la dirección permanente del proceso ONU-Hábitat dejan en claro que estos compromisos pasados han sido olvidados a medida que se avanza con una agenda exclusivamente urbanista. La presión de actores de la sociedad civil ha dado como resultado un grupo de trabajo sobre los vínculos rural urbanos como parte del proceso Hábitat para seguir de cerca los problemas de los sistemas alimentarios ciudad región y el uso del suelo. Queda por verse si esto dará como resultado cambios significativos hacia un desarrollo urbano-rural más equilibrado e integrado.

Mirando hacia adelante

Mirando hacia Hábitat III y las otras discusiones emergentes sobre políticas, el marco de trabajo del derecho a la ciudad se ha convertido en un enfoque importante de la sociedad civil y del gobierno local para la gestión de la ciudad y sus zonas rurales. El derecho a la ciudad defiende el uso equitativo del espacio urbano de acuerdo a los principios de sostenibilidad, democracia, equidad y justicia social. Es un derecho colectivo de los habitantes de las ciudades y las áreas circundantes, dando prioridad a los grupos vulnerables y desfavorecidos. Es un marco de trabajo y enfoque que en esencia busca promover la realización de los derechos humanos y la protección de las comunidades marginadas a través de la participación, el respeto por la función social de la tierra, la propiedad, el enfoque ciudad región y el manejo sostenible de los bienes comunes. Este marco de trabajo también reconoce el rol que juega la economía social solidaria en el apoyo de muchas comunidades y es imperativo que estos aportes sean reconocidos en la política internacional.

Mientras continuemos completando y ampliando los espacios urbanos, es fundamental reconfigurar la forma en que entendemos estos espacios y cómo son gobernados, cómo interactúan y afectan a otros territorios, y cómo los pueblos dentro y alrededor de ellos pueden llevar vidas dignas. Existen muchas oportunidades interesantes, pero cada una tiene también muchos retos y riesgos. La sociedad civil, desde habitantes urbanos hasta productores rurales, debe jugar roles significativos en el establecimiento de la agenda a nivel global y local, y una vez establecida, les corresponde a los actores locales implementar políticas y crear un verdadero cambio. ■

Emily Mattheisen

Coalición Hábitat Internacional, Red de Vivienda y Derechos a la Tierra

Coordinadora de la circunscripción urbana de alimentos y nutrición del Mecanismo de la Sociedad Civil del Comité de las Naciones Unidas sobre Seguridad Alimentaria Mundial.
emattheisen@hic-mena.org



Un día del Ecomercado en plena actividad.  Autores

El Ecomercado de Granada

Organizaciones, **productores y consumidores** **construyendo** un proceso agroecológico

CÉSAR DE LA CRUZ ABARCA, ÁNGEL CALLE COLLADO

Productores y consumidores dependen cada vez más de un sistema agroalimentario globalizado que controla corporativamente la producción y el consumo, lo que Van der Ploeg (2010) define como un imperio agroalimentario más pendiente de su conexiones económicas y financieras internacionales que de estrategias de desarrollo endógeno.

Este sistema genera numerosos impactos negativos sociales y ambientales que van desde la pérdida de diversidad cultural, vegetal, animal, etc., hasta el cambio climático debido al transporte kilométrico o al uso de insumos dependientes del petróleo, pasando por el exceso de producción y la falta de alimentos para una gran parte de la población pobre (Cuéllar y otros, 2013). Todo ello es causa de sucesivas crisis alimentarias que provocan rebeliones alimentarias: resistencias públicas o estrategias alternativas basadas en sistemas agroalimentarios agroecológicos (Holt-Gimenez, y otros, 2010).

En el caso de los consumidores, los sucesivos escándalos alimentarios (“vacas locas”, dioxinas, uso excesivo de antibióticos y hormonas, transgénicos, etc.) generan una gran preocupación o *desafección alimentaria*. Ante esta situación los consumidores generan respuestas o reacciones que pueden ser individuales o colectivas. Al buscar productos con atributos de calidad y seguridad –naturales, locales, artesanales, ecológicos, sanos– se generan nuevos hábitos de compra y consumo que tienen poca

influencia en el cambio del sistema agroalimentario dominante, por lo que estos consumidores se vuelven clientes de los nichos de mercado del “capitalismo verde”. Mientras, otro sector de consumidores ha optado por acciones colectivas que se presentan como vías alternativas, sea en la forma de producir, distribuir o comercializar. Se generan redes que rediseñan parcial o totalmente las formas de relación entre producción y consumo y construyen nuevos criterios de calidad y confianza. Así tenemos las cooperativas integrales, las asociaciones de productores y consumidores, los grupos de producción-consumo, los sistemas participativos de garantía (SGP), etc.

En el caso de los productores, agricultores y ganaderos, el sistema agroalimentario vigente ejerce un doble estrangulamiento a través de precios de compra cada vez más bajos y una tecnología cara y dependiente del petróleo. Ante esta situación los productores reaccionan de manera individual o colectiva. La resistencia de carácter individual se basa en la multifuncionalidad agraria (Van der Ploeg, 2008) con estrategias que les permitan



En el Ecomercado de Granada. Autores

seguir viviendo del campo, como son la pluriactividad, los sistemas de bajos insumos, la diferenciación de sus productos (locales, orgánicos y artesanales), y la venta directa o en canales cortos, entre otras. La respuesta de carácter colectivo pasa generalmente por aliarse con otros productores o consumidores y, por tanto, redefinir parcial o totalmente los mecanismos de relación e intercambio del sistema agroalimentario (Soler y Calle, 2010). El Ecomercado de Granada, por las características que describimos, se puede ubicar como una respuesta de carácter colectivo.

La experiencia

El Ecomercado de Granada surge de un proceso participativo entre varias personas y organizaciones vinculadas a la agroecología. Pequeños agricultores, consumidores, organizaciones de productores, asociaciones de producción y consumo, ecotiendas con tradición agroecológica, técnicos y artesanos se decidieron colectivamente por un mercado al aire libre porque permitía superar las dificultades planteadas en el proceso de facilitación: a) coordinación entre productores, b) visibilidad y posibilidad de informar y sensibilizar a los consumidores, y c) suministro variado de productos. Es importante señalar que en la facilitación el SPG quedó al mismo nivel que el mercado al aire libre.

Frente a las reacciones individuales ante el sistema agroalimentario, la apuesta ha sido por un trabajo colectivo, participativo y altamente organizado. Como producto de las primeras reuniones se decidió constituir la Red Agroecológica de Granada (RAG) como entidad que aglutine, facilite y represente a las personas y organizaciones que confluyen en esta experiencia. En la fase de organización y preparación previa al desarrollo del Ecomercado, compartimos y aprendimos de varias experiencias: la Bioferia de Miraflores en Perú, los mercados de campesinos en Cataluña y los mercadillos de Guadalhorce Ecológico en Málaga. Se elaboró conjuntamente un reglamento interno del Ecomercado que se ha seguido adaptando y mejorando con el desarrollo del proyecto.

La participación es fundamental en la experiencia y para ello se han constituido instancias, estructuras y prácticas que la permiten. Se debe asistir como mínimo al 50% de las asambleas mensuales que se realizan alternadamente en la mañana y en la tarde para que, por cuestiones de horario o tipo de trabajo, todos puedan cumplir con ese requisito. Además hay una o dos jornadas obligatorias al año. También se han creado dos comisiones permanentes: de seguimiento (constituida por

cinco representantes, vela porque los acuerdos se cumplan) y de actividades y admisión (constituida por tres representantes, gestiona y organiza las actividades formativas y de difusión, y evalúa y propone nuevos participantes a la asamblea). El día del Ecomercado dos participantes, que rotan en cada edición, se encargan de ver puesto por puesto diferentes puntos operativos (correspondencia entre productos anunciados y ofrecidos, precios de acuerdo a la lista de referencia y lo señalado por cada organización, etc.) y de cobrar la cuota de participación. Es importante señalar, que todo el proceso es autofinanciado y no se han recibido ayudas económicas. El Ecomercado demanda mucha dedicación y compromiso, es por ello que se prefiere trabajar con organizaciones y no con productores individuales. Al momento de redactar este artículo hay 28 puestos de participantes de toda la provincia de Granada, desde la costa hasta el altiplano o zonas de montaña.

Los productos que se ofrecen en el Ecomercado son un tema central. Uno de los grandes riesgos de experiencias de este tipo es que se conviertan en mercadillos de intermediarios y desvirtúen los objetivos (Mauleon, 2010). Por ello solo se permite a las organizaciones de productores de hortalizas y frutas participantes traer un 10% de productos de terceros. Las listas se envían una semana antes del día de Ecomercado; se consolidan en una hoja de cálculo y luego, si faltaran productos, las ecotiendas pueden complementar esa oferta de productos frescos. El productor siempre tiene la prioridad, tanto en frescos como en transformados. Respecto a los productos transformados que pueden llevar las Ecotiendas hay dos criterios básicos: procedencia y fabricante. El producto debe venir de la provincia de Granada, si no hubiera, de Andalucía y si no hubiera, del estado español. Ese criterio se cruza con el del fabricante: debe provenir de un pequeño elaborador o una organización de pequeños productores (asociaciones, cooperativas, etc.). No se aceptan productos ecológicos de grandes empresas ni multinacionales, pues su modelo de empresa y desarrollo es diferente al que propone la RAG.

La normativa española de transformación no promueve ni es favorable a los pequeños productores ecológicos y artesanales. Las exigencias implican trámites y costes altos que no se justifican para microelaboraciones, pero que sí son un complemento a la economía de una agricultura familiar (Binimelis y otros, 2012). Por ese motivo, internamente se han creado unas pautas para los Elaborados de Baja Escala (EBE),

en las que se tienen que describir y documentar los procesos de transformación que, por otro lado, están sujetos a visitas o análisis por socios de la RAG.

El precio en el sistema agroalimentario de mercados competitivos es un factor crítico para los pequeños productores. En el Ecomercado de Granada, por acuerdo de todos, está totalmente prohibida la guerra de precios entre los participantes. Para cada producto se trabaja con un rango de precios de referencia que ha sido elaborado con los productores y está sujeto a revisión periódica a demanda de los propios participantes. En general hay una estabilidad en los precios muy distante de la especulación y la competencia que empobrece a los pequeños productores; esto es entendido y valorado por los consumidores. Los participantes vienen desde diferentes zonas de la provincia de Granada, algunas bastante alejadas del Ecomercado, lo cual influye en sus costes y es una desventaja con respecto a otros productores que están mucho más cerca. A través de la coordinación, la colaboración y el rango de precios de referencia, este factor se minimiza.

Un punto importante es el funcionamiento bajo los principios de una economía social-solidaria, en lugar de la adaptación a las lógicas del mercado convencional; la rentabilidad económica es un medio y no un fin, existiendo criterios de desarrollo endógeno y cooperación social como estrategia de funcionamiento del proyecto (Askunze, 2014). Se rechaza, por tanto, competir agresivamente entre diferentes entidades que comercializan. La RAG trabaja para no afectar por precios a ninguna de las estrategias de comercialización que tienen sus socios, que van desde grupos de producción-consumo, asociaciones de consumidores y productores con tienda, asociaciones de productores, hasta reparto de cestas y ecotiendas con visión agroecológica. Es más, en su trabajo difunde y promueve estas estrategias de comercialización y a través de su labor ha facilitado una mayor interacción del sector agroecológico en Granada, tejiendo redes.

Si bien es cierto que la mayor participación en el Ecomercado y la RAG corresponde a los productores, también hay presencia importante de consumidores, que participan intensamente en las organizaciones socias (asociaciones de productores consumidores como El Encinar u organizaciones de producción-consumo como el Como de Graná y a través de ellas hacen llegar sus puntos de vista en las asambleas de la RAG. Asimismo intervienen en los SPG de organizaciones como Ecovalle, Como de Graná, Como del Norte, EcoRed Norte y El Encinar. En otras palabras, son coautores de esta experiencia.

Mientras que la Unión Europea solo reconoce como ecológicos los productos certificados por tercera parte, los SPG son altamente valorados por las organizaciones andaluzas de productores y consumidores. Varias de las organizaciones socias de la RAG se organizan a través de los SPG y otras aceptan estos productos en sus sistemas de comercialización, por ejemplo: El Vergel de la Vega en sus cestas o la Ecotienda Consumo Cuidado, que responden a una necesidad de los pequeños productores y al interés de los consumidores por participar y conocer el origen de sus alimentos, cuestionando así la certificación por tercera parte como la única vía de garantizar un producto ecológico. Al hacer visibles los productos con SPG, los consumidores los valoran igual o más que los productos ecológicos certificados y se entablan nuevas relaciones entre la producción y el consumo que, entre otras cosas, rompen con el distanciamiento y la despersonalización de los vínculos entre producción y consumo.

Una visión parcial y economicista se centraría en la redistribución del valor a lo largo de la cadena o la red (Dicken, 2007), que de hecho se da en el Ecomercado pero es insuficiente, ya que, como se ha descrito, hay un conjunto y entramado de valores, relaciones y acciones que configuran su carácter alternativo ante el sistema agroalimentario dominante.

Desafección alimentaria: Proceso social de desconfianza hacia el sistema agroalimentario y las instituciones que lo sustentan (políticas públicas, controles sanitarios) de quienes no producen su propia comida y dependen de este sistema globalizado.

Los retos

La experiencia presenta aún varias debilidades y amenazas. Por citar algunas, todavía se depende de la autorización de la municipalidad para el uso del suelo público; contar solo con autofinanciación para cubrir lo básico nos impide tener personal pagado que se centre en promover el fortalecimiento y crecimiento del Ecomercado y la Red Agroecológica de Granada. Asimismo, hoy surgen empresas que se presentan a las municipalidades para hacer "ferias verdes", con nula participación de los productores en su desarrollo –la cual se limita a tener un puesto de venta–, y con poco control de los productos. Lo más negativo es que sin generar procesos de organización social son solamente una oportunidad de negocio para sus promotores.

Tanto el Ecomercado como los SPG son proyectos orientados a una transición social agroecológica en la que los consumidores y los productores, implícita o explícitamente, aportan a la construcción de una nueva sociedad. Es fundamental un trabajo en red que recoja las necesidades –materiales y afectivas– y articule las experiencias y proyectos de pequeños productores, consumidores, organizaciones y entidades que apuestan y luchan por ofrecer alternativas al sistema agroalimentario imperante. Es necesario tejer redes multinivel donde los acuerdos y la cooperación estén por encima de la competencia que enfrenta, aleja, divide y debilita. ■

César de la Cruz Abarca

Red Agroecológica de Granada
cdecruza@yahoo.com

Ángel Calle Collado

Universidad de Córdoba

Referencias

- Askunze, C., 2013. **Más allá del capitalismo. Alternativas desde la Economía solidaria.** Documentación Social No. 138. *Revista de Estudios Sociales y de Sociología Aplicada.* Madrid.
- Binimelis, R., Ecurriol, V. y Rivera-Ferre, M., 2012. **Soberanía Alimentaria, Transformación Artesanal y Equidad de Género.** Bilbao: Mundubat.
- Cuéllar, M., Calle, A. y Gallar, D., 2013. **Procesos hacia la soberanía alimentaria. Perspectivas y prácticas desde la agroecología política.** Barcelona: Icaria.
- Dicken, P., 2007. **Global Shift: mapping the changing contours of the world economy.** Londres: Sage Publications.
- Holt-Gimenez y otros, 2010. **Rebeliones alimentarias. Crisis y hambre de justicia.** Madrid: El Viejo Topo.
- Mauleon, J. R., 2010. **Mercados de agricultores en España: diagnóstico y propuesta de actuación.** En: *Documentos de trabajo del Centro de Estudios sobre la Despoblación y Desarrollo de Áreas Rurales (CEDDAR)*, 23.
- Van der Ploeg, J. D., 2008. **The New Peasantries. Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization.** Londres: Earthscan.
- Soler, M. y Calle, A., 2010. **Rearticulando desde la alimentación: Canales cortos de comercialización en Andalucía.** En: *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad Andaluza.* Serie PH Cuadernos del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, No. 27.

Búsqueda de la seguridad alimentaria en la continuidad rural-urbana



PABLO TITTONELL

Recientemente me di cuenta de que cuando era niño, mi abuelo practicaba una forma de agricultura urbana en nuestro jardín, en las afueras de Buenos Aires. Pero él no lo veía así. Desde su visión, él estaba simplemente produciendo hortalizas para la familia, al igual que su padre lo había hecho en Piedemonte en los Alpes italianos, antes de emigrar a Argentina. La mayoría de personas que vivía alrededor nuestro también hacían lo mismo.

Después de todo, solo unas cuantas décadas antes, nuestro barrio había sido un cinturón verde de producción comercial de hortalizas. Durante esta transición, vivíamos en un paisaje abierto con algunas reliquias de vegetación en suelos de baja productividad, pantanos o en las márgenes del río y nuevos indicios de urbanización –infraestructura, transporte público, escuelas, parques y tiendas–. Cada vez que escucho sobre proyectos para “nuevas ciudades verdes” en Europa, pienso en ese mosaico.

También me recuerda otros lugares. Cuando visité por primera vez el distrito de Vihiga, en Kenia occidental, en 2002, la densidad de población era ya increíblemente alta, con hasta

1 000 personas viviendo en cada kilómetro cuadrado. Con la familia promedio de cinco miembros cultivando menos de media hectárea, cerca del 60% de los jefes de hogares ganaban parte o la mayor proporción de sus ingresos trabajando fuera de su propiedad. La vida no hubiera sido posible sin una conectividad rural-urbana fluida y fuerte. Los miembros de la familia que vivían en las ciudades podían enviar dinero a sus hogares rurales. Y especialmente en tiempos de crisis económica, las familias rurales enviaban alimentos para ayudar a quienes vivían en zonas urbanas. Al visitar otra vez el área en 2012, encontramos que la conectividad rural-urbana había llegado a ser aún más fuerte con la proliferación de teléfonos móviles.

Las pequeñas explotaciones agrícolas en estas regiones periurbanas vienen siendo subvencionadas de manera privada, a través de las remesas de dinero y actividades no agrícolas. Lo cual es lógico, ya que ¡nunca se podría vivir de media hectárea de maíz, incluso si se obtienen los mejores rendimientos!

Tal vez es hora de repensar el papel de estas fincas que ensamblan la

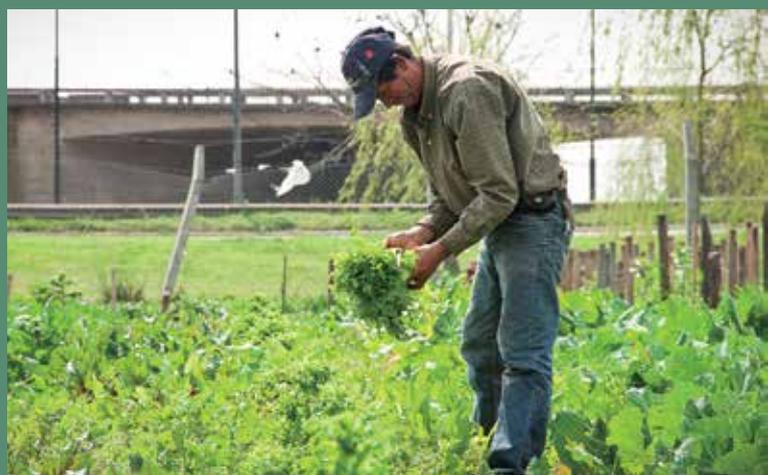
continuidad rural-urbana. La agricultura periurbana está desapareciendo como una opción de vida, pero no como una fuente de alimentación tradicional y variada que no siempre se encuentra en el mercado. La producción puede amortiguar el golpe en tiempos de escasez, contribuir sustancialmente a las dietas tanto rurales como urbanas, proporcionar servicios ecosistémicos y mantener la agrobiodiversidad.

Esto era real en la década de 1970 en el jardín de mi abuelo y es válido para Vihiga hoy y podría convertirse en realidad en las futuras ciudades verdes de Europa. Tal vez puede ser una alternativa para el enfoque actual de investigación y desarrollo para la seguridad alimentaria, que continúa apoyando la estrecha idea de que aumentar los rendimientos de cultivos alimenticios básicos es la solución. ■

Pablo Tittonnell

Grupo de Ecología de Sistemas Agrícolas de la Universidad y Centro de Investigación de Wageningen, Holanda. Miembro del directorio de la Red Africana de Agricultura de Conservación y del punto focal europeo de la Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología (SOCLA) pablo.tittonell@wur.nl

Agricultores urbanos miembros de Huerteras y Huerteros de Rosario (Argentina). 📷 Alumnos del taller de Fotografía de Nano Pruzzo



Relaciones entre lo urbano y lo rural en América Latina

ENTREVISTA A EDUARDO ZEGARRA



LEISA: ¿Cómo se puede describir la evolución de las relaciones entre lo urbano y lo rural en América Latina?

Eduardo Zegarra: Pienso que en el último siglo, en América Latina la relación entre lo urbano y lo rural ha sido muy desfavorable para lo rural. Y creo que ese es un rasgo central del capitalismo industrial. Lo urbano tiene enormes ventajas económicas en un sistema capitalista, en comparación con lo rural. Cualquier actividad en un sector urbano tiene mucho más facilidades logísticas, de crédito, de movilización, de marketing, de mercado. Entonces, por definición son dos ámbitos que tienen asimetrías muy fuertes. Por lo tanto, si dejamos que esto lo dirija solo el mercado, la tendencia más clara es que lo rural va a estar deprimido, y lo urbano va a crecer mucho más rápido y va a atraer los recursos más valiosos de la sociedad. Por eso es que los jóvenes se van de las zonas rurales, porque ahí no ven oportunidades. En ese contexto, el tema de la comercialización es aún más dramático porque con esta profunda debilidad de lo rural, los canales de comercialización tienden otra vez a favorecer mucho más lo urbano que lo rural. Los comerciantes, toda la cadena de intermediarios, terminan llevándose la mayor parte del precio del producto agroalimentario. Y eso es natural en un sistema capitalista, así funciona.

LEISA: Hay investigadores que sostienen que con el aumento de la interrelación urbano-rural han aumentado significativamente los ingresos rurales.

EZ: Desde el punto de vista económico, uno podría decir que la tendencia es ir a una mayor articulación. De alguna forma, el avance en la infraestructura de carreteras, de comunicaciones, la transición demográfica, la menor tasa de fertilidad y natalidad en las mujeres rurales, están llevando a tener un sector rural que está en mayor capacidad de llegar a mercados urbanos. Entonces, si se compara con la situación de hace cincuenta años, obviamente al mirar el largo plazo, hay más relación. El problema es que la relación es profundamente asimétrica y desventajosa. Entonces no termina de generar los impactos y los incentivos adecuados para que el campo se recapitalice, genere dinámica y retenga población valiosa. Para mí lo más grave de la depresión rural es que expulsa a los jóvenes y descapitaliza al sector de productores rurales y lo hace inviable. Mientras podemos decir que ha aumentado la relación urbano-rural, también han aumentado las asimetrías y las desventajas para los pobladores rurales y eso es una fuente de problemas bastante complicados, especialmente en países con población rural grande como

los de América Latina. Estas condiciones estructurales no se resuelven con el libre mercado sino que, más bien, el libre mercado agudiza la situación. Esa es una fuente de inestabilidad y de grandes problemas sociales. Pero más grave que eso es que las potencialidades que tiene lo rural no las aprovechamos. Lo rural tiene mucho que darle a la sociedad, una alimentación más saludable que la que ofrece la dieta industrializada, un manejo ambiental más favorable y una variedad y diversidad que no está en capacidad de ofrecer la agricultura ultra industrializada.

LEISA: Para la seguridad alimentaria de la población urbana, ¿cuál es el grado de importancia de la producción agrícola en las zonas rurales cercanas a las ciudades?

EZ: Primero quisiera hablar de los cambios que se están dando en los patrones de consumo porque eso es lo que marca un poco la pauta. Creo que en Latinoamérica podemos distinguir algunos países que han entrado mucho más fuerte a la dieta de alta industrialización, como México, Brasil, Chile y Argentina. Países que han adoptado con mucha más fuerza la dieta de productos de alto procesamiento industrial, alto contenido de azúcar y de insumos ultra procesados. Y justamente esos países están teniendo serios problemas de salud pública: obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares. Ese patrón de consumo ultra industrializado ha sido en parte importado de los Estados Unidos, que tiene mucha influencia en la industria alimentaria. Luego diría que hay países que, aunque siguen una tendencia similar, han mantenido una dieta que todavía se apoya mucho más en la alimentación natural, en la producción de la agricultura familiar, de la pequeña agricultura. Creo que eso tiene algunas ventajas, pero también hay que ver que la tendencia es ir hacia la dieta de industrialización. En ese contexto, yo creo que todavía tenemos un espacio muy importante para fortalecer y ampliar el rol de la agricultura familiar y de las alternativas naturales, ecológicas. No solo para exportar, sino para mejorar la alimentación interna de la población.

LEISA: ¿Cómo reacciona el consumidor ante estas tendencias en el consumo de alimentos?

EZ: El consumidor tiene poca información, porque la alimentación es un proceso muy complejo y porque le ha dicho la industria que si él tiene obesidad, es su culpa. La industria no asume la culpa de lo gravísimo que ha pasado, por ejemplo, de que ya tengamos bebés obesos. No es un tema solo de



BioFeria del parque Reducto de Miraflores, Lima, Perú. 📷 Brenda Ugaz

responsabilidad de las personas. La industria ha montado un modelo de negocio de penetración en los hogares, de penetración en el consumo de la gente, sumamente poderoso y no deja que nadie lo toque, que está generando gravísimos problemas de salud. Entonces el consumidor no tiene ninguna soberanía, puesto que está sometido a enormes presiones publicitarias; los padres no tienen tiempo para que sus hijos se eduquen adecuadamente y la escuela no educa en estos temas. Así nuestros consumidores están inermes, no tienen información, no tienen las capacidades, no tienen mecanismos para enfrentar algo tan poderoso como la industria de alimentos.

Al mismo tiempo, la clase media empieza a darse cuenta de los graves problemas de salud de la dieta hiper industrializada. Y de que la oferta orgánica, natural, la producción ecológica, tiene enormes ventajas alimenticias y de salud. Y eso es un proceso. Ahí hay que trabajar en más información.

LEISA: ¿Qué rol puede jugar la organización de los agricultores familiares?

EZ: Evidentemente parte de la desventaja que enfrenta lo rural, los agricultores, es la fragmentación, la pequeña escala y los grandes costos de transporte. Además su producción es estacional, perecible. Lo que les puede dar posibilidades es organizarse, asociarse y competir, eso les daría mayor capacidad de colocar sus productos. Y también certificar y hablar de origen. En los países desarrollados los certificados de origen les dan poder a los productores agropecuarios.

Por otro lado, en muchos países de América Latina la representación de lo rural en la política es casi nula. Generalmente lo rural ha sido captado por ideologías clientelistas o extremistas. Así, lo rural no está representado políticamente. Lo rural necesita de la ciudad pero sería mejor tener ciudades intermedias, porque generan un nivel de demanda adecuado para los agricultores de su entorno y los costos de transporte no son tan brutales como cuando se trae todo a las grandes ciudades o cuando se exporta. Entonces, un buen sistema de ciudades intermedias es una manera de enfrentar el desafío de lo rural.

LEISA: En el caso peruano existen varias experiencias de ferias ecológicas, pero quienes acceden a esos productos saludables, con precios altos, son personas de mayores recursos, mientras la población de menores recursos come productos de bajo precio que no son certificados como orgánicos o ecológicos.

EZ: Hay que buscar formas más creativas de llegar a la gente en los sectores populares. No se trata solo de que vayan a comprar a la feria orgánica, sino que la gente sepa distinguir y apreciar por qué lo natural, lo no procesado, la va a alimentar mejor. Además, dada la pobreza de nuestros agricultores, la mayoría de lo que producen es prácticamente orgánico porque no tienen dinero para comprar agroquímicos. Entonces lo que tiene que aprender la persona que cocina, es la capacidad nutricional, la riqueza, la diversidad de los alimentos y encontrar los lugares donde puede adquirirlos. Uno de los problemas más graves que han tenido los países industrializados es que la gente dejó de cocinar, con lo cual perdió totalmente el control de su alimentación. Y ha delegado ese control de la alimentación a la industria. Esa es una falla gravísima. En América Latina todavía la gente cocina, las mujeres cocinan, las abuelas cocinan, aunque cada vez menos. Y hay que trabajar sobre esa base.

LEISA: ¿Cómo se podrían revertir los efectos de la relación urbano-rural en favor de los productores rurales desde las políticas públicas?

EZ: Es una cuestión de decisión para revertir políticas nefastas que hemos tenido por muchos años, no solo del modelo neoliberal, también de los modelos basados en la industrialización o en las exportaciones. Son muchos años de descapitalizar a las zonas rurales y eso se ha exacerbado con la globalización, la liberalización extrema de la economía, los tratados de libre comercio, el abandono de toda especie de soberanía para enfrentar los problemas. Y esas son situaciones parecidas en nuestros países. En donde he podido conocer, los países de la región enfrentan dilemas similares: poblaciones rurales grandes, abandonadas, reciben algunas dádivas de la política económica, como programas sociales asistencialistas, pero realmente sin entender al poblador rural como un agente económico y político pleno. Aún estamos lejos.

Tendríamos que repensar esa relación y la ciudad tiene, en mi opinión, que subsidiar a lo rural, transferir recursos, porque si eso se deja al libre mercado, esos recursos nunca van a ir al sector rural. Si aceptamos el sistema tal y como está, lo rural va a ser siempre algo marginal. Son generaciones enteras que pueden ser sacrificadas y a las cuales no les ofrecemos nada. ■

Eduardo Zegarra

Economista, investigador principal en el Grupo de Análisis para el Desarrollo (GRADE), Lima, Perú.
ezegarra@grade.org.pe

Valorización de productos con **identidad local**

La Fiesta del **Vino** de la **Costa de Berisso** y la Feria del **Quesillo** de **Oaxaca**

GEMA BENDAÑA VALDIVIA, ANGÉLICA ESPINOZA ORTEGA, IRENE VELARDE

“Para ambas ferias los consumidores han sido aliados en la reactivación de los productos típicos de su región, en tiempos en que las políticas públicas brindan apoyos significativos para su emergencia”

Las cadenas largas del sistema agroalimentario convencional han distanciado a los productores de los consumidores y reducido fuertemente la participación de los productores en el precio final de los alimentos (Lacroix y otros, 2014). En las ferias de alimentos locales los productores rurales pueden incrementar sus ingresos a partir de una mayor participación en el precio final de los productos. La importancia de estas iniciativas radica en que representan una alternativa productiva para la mejora de su calidad de vida, lo que incluye vínculos con los consumidores, con sus expectativas y con la cultura de las sociedades locales (Miller y Banaszak-Holl, 2005).

Blanco y Masís (2010) mencionan que estos eventos tienen resultados positivos sobre la generación de empleo, ingresos, capacidades, sinergias en la producción y distribución, así como vínculos sociales entre los productores, las comunidades rurales, los visitantes.

Para considerar estas estrategias como alternativa es necesario repensar el concepto de lo rural y lo territorial, y a

partir de ahí, impulsar políticas orientadas a un modelo de desarrollo territorial que conjugue la multifuncionalidad del espacio rural, el rescate de los activos territoriales, la construcción de instituciones y redes sociales como fundamento de la identidad de los productos y como base para la retención de la población en los territorios (Torres Salcido y otros, 2010). El presente trabajo da cuenta de dos ejemplos de ferias agroalimentarias en dos regiones distantes de América Latina: una en Argentina y otra en México.

La Fiesta del Vino de la Costa de Berisso, Argentina

El vino de la Costa de Berisso es un producto que se elabora en pequeña escala en el municipio del mismo nombre, ubicado al este de la provincia de Buenos Aires. Es una tradición que tiene más de 100 años, producto de la herencia de inmigrantes llegados de Italia, España y Portugal. Actualmente, la superficie plantada de vid de la cepa Isabella (*Vitis labrusca*) es de 20 hectáreas y la producción de vino no supera los

Viñedos de Berisso.  Mariana Marasas, Irene Velarde, Juan Garat





Stand de productores de vino de la costa de Berisso. Gema Bendaña

50 000 litros anuales, pues el 50% de la uva cosechada se vende durante el verano como uva de mesa en el mercado local.

La Fiesta del Vino surge como iniciativa del secretario de la producción del municipio de Berisso, quien convocó a los productores de una cooperativa de reciente formación, que contaban con el apoyo del equipo de docencia e investigación de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata.

El proyecto tenía múltiples objetivos pero lo más importante era afrontar el problema futuro de la diversificación de los canales de comercialización cuando se lograra una mayor producción de vino. Para ello se consideró necesario desarrollar un canal alternativo de venta, además de generar alianzas estratégicas con las autoridades gubernamentales, productores y universidad para otras iniciativas.

La primera fiesta se realizó en 2004. Asistieron aproximadamente 10 000 personas y los costos fueron asumidos por el municipio aunque hubo participación de la universidad. Se han llevado a cabo once ediciones de la fiesta. La fecha en que se realiza coincide con el momento del invierno en que el vino del año está listo para ser consumido por la población de Berisso. Se realizan diferentes actividades culturales y exhibición de productos locales, además de la

degustación y concurso del Vino de la Costa. También participan productores de vinos caseros de otras zonas del país. Las perspectivas y proyectos para la fiesta se enfocan en seguir fortaleciendo la asociación y, en lo referente al vino, en mejorar su calidad e incrementar la superficie sembrada para aumentar la escala de producción. En el corto plazo los productores apuntan a diversificar la fiesta con nuevos atractivos y actividades para darle una imagen diferente pero sin perder la finalidad solidaria de ayudar a los emprendedores de la economía social.

La Feria del Queso y del Quesillo de Oaxaca de Reyes Etlá, Oaxaca, México

El quesillo es un queso de pasta hilada que se elabora en pequeñas queserías artesanales de la región de los Valles Centrales de Oaxaca, al sur de México; su origen data de finales del siglo XIX. Se estima que existen alrededor de 600 queserías y el 16% de ellas se localiza en la comunidad de los Reyes Etlá. La producción es artesanal y realizada principalmente por mujeres; diariamente cada quesería transforma, aproximadamente, 250 a 1 500 litros. Al ser un producto de mucha demanda es víctima de la competencia desleal de quesos introducidos a la región, provenientes de otros estados y que se venden a menor

Cuadro 1. **La Fiesta del Vino de Berisso y la Feria del Queso y el Quesillo: similitudes y diferencias**

| Fiesta del Vino de la Costa de Berisso | Feria del Queso y del Quesillo |
|---|--|
| Similitudes | |
| Nacieron como proyectos municipales | |
| Tienen apoyo de universidades | |
| Tienen como eje un producto con anclaje territorial y fabricado en pequeña escala | |
| Cercanía a ciudades turísticas que les permite aprovechar mercados cautivos | |
| Diferencias | |
| Mayor magnitud | Menor magnitud |
| Menos protagonismo de los productores en la organización general | Mayor protagonismo de los productores en la organización general |
| Se encuentra en un punto de saturación, por lo tanto es necesario replantearse las actividades actuales | No ha llegado a un punto de saturación, se requiere diversificar las actividades |
| Escasa participación de las mujeres en la gestión y organización | Activa participación de las mujeres en la gestión y organización |

Fuente: Autoras.



Productora elaborando quesillo. 📍 Gema Bendaña

precio. Como una estrategia para enfrentar esa situación surgió el proyecto de la Feria del Queso y el Quesillo que es una iniciativa de la municipalidad y de los productores queseros. Su objetivo fue rescatar y preservar esta actividad quesera artesanal tradicional, considerada una fuente de desarrollo para la comunidad.

La feria se realiza en la comunidad de Reyes ETLA, a 22 kilómetros de la ciudad de Oaxaca, capital del estado y ciudad eminentemente turística. Cabe mencionar que el 69% de la superficie potencial de la tierra no es apta para la agricultura, por lo que el sector de mayor importancia es el turismo.

Se han llevado a cabo cuatro ferias, la primera en 2011. Las fechas en que se realizan coinciden con una de las festividades más importantes de Oaxaca: la Guelaguetza, una palabra zapoteca que denota el acto de participar cooperando y constituye la ofrenda que hacen grupos representativos de las ocho regiones tradicionales a la ciudad de Oaxaca. En las ferias se integran otras actividades de tipo cultural y conferencias sobre productos locales.

En la primera feria participaron nueve productores y en los años siguientes se integraron instituciones gubernamentales y la Universidad de Chapingo. La Universidad Autónoma del Estado de México está estudiando la posibilidad de un sello de calidad para el quesillo.

Las perspectivas y proyectos que tienen los productores son lograr la participación de otras instituciones educativas de la zona y elaborar una ruta turística del queso y el quesillo.

Consideraciones finales

Los casos anteriores representan estrategias de revalorización de los productos locales y tradicionales a través de dispositivos de comercialización directa que están dirigidos a estrechar el vínculo con los consumidores que buscan productos locales, reconocen su valor simbólico y están dispuestos a pagar un precio justo. Pero estas acciones no solo son impulsadas por productores sino que, para su desarrollo, son apoyadas por instituciones gubernamentales.

En ambos casos el papel de las instituciones gubernamentales, especialmente las de carácter local, ha sido clave, pero eso puede limitar la sostenibilidad de ambas iniciativas pues, al no contar con este apoyo, pueden tener dificultades; algo que también influye en el protagonismo de los productores en estas iniciativas ya que algunas veces se ven afectados por el cambiante contexto político. ■



Productoras en su stand en la Feria del Quesillo. 📍 Gema Bendaña

Gema Bendaña Valdivia

Universidad Autónoma del Estado de México
gema.bendana88@yahoo.com

Angélica Espinoza Ortega

Universidad Autónoma del Estado de México
angelica.cihuatl@gmail.com

Irene Velarde

Universidad Nacional de la Plata, Argentina
velarde@agro.unlp.edu.ar

Referencias

- Busso, M., 2011. **Las ferias: también un espacio de trabajo y socialización. Aporte para su estudio.** Revista Trabajo y Sociedad. No. 16. Vol. 15. En: www.unse.edu.ar/trabajosociedad/16%20BUSSO%20Ferias%20Comerciales.pdf [consultado: 2/09/2014].
- Blanco, M. y Masís, G., 2010. **Las Ferias Agroalimentarias de Costa Rica: espacios para promocionar la agroindustria, los productos típicos y el turismo en los territorios rurales.** Artículo preparado para el 116th EAAE Seminar Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for sustainability and consumer welfare. Parma, Italia, 27-30 de octubre de 2010. En: ageconsearch.umn.edu/bitstream/95335/2/paper%20complete%20099.pdf [consultado: 15/06/2013].
- Lacroix, P., Proaño, V., Rigaud, M., 2014. **Análisis de la dinámica de la Feria Ciudadana Macaji de la provincia de Chimborazo, Ecuador. Aportes al desarrollo territorial y limitaciones para el empoderamiento de la agricultura campesina.** En: *Ferias y Mercados de Productores: Hacia nuevas relaciones campo-ciudad.* Lima: Centro Peruano de Estudios Sociales. En: www.avsf.org/public/posts/1663/libro_regional_andino_ferias_mercados_productores_avsf_cepes_2014.pdf [consultado: 20/12/2014].
- Miller, E. y Banaszak-Holl, J., 2005. **Cognitive and Normative Determinants of State Policymaking Behavior.** En: *Lessons from the Sociological Institutionalism.* No. 2. Vol. 35., pp. 191-216.
- Torres, G., Sanz, J., Muchnik, J., 2010. **Territorios rurales: pobreza, acción colectiva y multifuncionalidad. Claves e interrogantes sobre los sistemas agroalimentarios localizados.** Universidad Nacional Autónoma de México.

La agricultura familiar campesina llega a la ciudad

Valor del conocimiento local de las comunidades indígenas de la Araucanía chilena

CARLA MARCHANT SANTIAGO

Hoy en día existe en el mundo un mayor consenso sobre el importante rol que la pequeña agricultura campesina posee como fuente de producción de alimentos y como mecanismo justo para alcanzar la seguridad alimentaria de una gran parte de la población, especialmente de aquellas familias de menores recursos económicos.

En América Latina la agricultura familiar genera entre el 30 y 40% del PIB agrícola y representa más de 60% del empleo rural, lo que significa que casi 100 millones de personas dependen de ella. Sin embargo, esta cifra se incrementa si se considera a los habitantes urbanos que consumen los productos provenientes de la agricultura familiar. Asimismo, a su importancia como fuente de alimentos sanos y de alta calidad, se añade su función desde la perspectiva cultural, dada la fuerte carga simbólica que una actividad como la agricultura posee, al ser referente de los modos de vida y tradiciones de las comunidades campesinas e indígenas.

En el sur de Chile, la Araucanía andina es reconocida como parte del territorio ancestral o *Walmapu*, del pueblo mapuche, principal grupo indígena del país. En la cosmovisión de las comunidades mapuches, la tierra y la naturaleza poseen un carácter sagrado; la tierra no es vista solo como un recurso económico sino que es uno de los pilares de la vida, núcleo de la cultura y origen de la identidad étnica. Por ello, en el centro de la agricultura familiar mapuche, la gestión sostenible de los recursos naturales y la revalorización de los conocimientos ancestrales son fundamentales.

En la zona cordillerana de la Araucanía existen importantes recursos biológicos endémicos que han sido fuente principal de la agricultura familiar, tales como el árbol conífero araucaria o *pewen* (*Araucaria araucana*), del cual desde épocas ancestrales se ha recolectado su fruto, el piñón, para su consumo directo o para la elaboración de harina y otros productos. A ello se añaden otros frutos del bosque, como el maqui (*Aristotelia chilensis*) y hongos silvestres tales como el digüeño (*Cyttaria spinosae*) y el changle (*Ramaria flava*), los cuales, junto al cultivo de cereales como el trigo, constituyen parte importante de la dieta y forman parte del acervo cultural de estas comunidades.

En la actualidad, estos productos y el conocimiento ecológico local asociado a su forma de producción, como también a los modos de vida de las familias que desarrollan estas actividades, han ganado importancia y visibilidad más allá de las fronteras regionales, concitando el interés de grupos específicos de consumidores en las principales urbes chilenas. Destacan entre ellos grupos de personas jóvenes entre 18 y 41 años, pertenecientes a clases medias y medias altas, por lo general consumidores educados, informados y comprometidos con la sostenibilidad ecológica (Fernández y otros,

2013), a quienes se puede atribuir el desarrollo de una racionalidad ambiental (Leff, 2000), que a su vez es crítica de las actuales formas de producción y comercialización que la globalización agroalimentaria neoliberal promueve. Asimismo, estos grupos y movimientos están en la búsqueda de formas de vida que apunten a un desarrollo ambientalmente más amigable y sostenible, revalorizando los conocimientos locales de los productores. Este tipo de grupos son parte de una nueva forma de articulación entre agroecología y ciudadanía medioambiental, la cual se ha organizado principalmente en torno al consumo a través de la ética ambiental y el derecho a "comer bien" (Cid, 2011).

Lo anterior es posible gracias al auge que en las ciudades han tenido no sólo los locales de venta de productos agroecológicos u orgánicos, tales como emporios o ecotiendas, sino también restaurantes que han apostado a ser parte del movimiento internacional Slow Food (comida lenta) que promueve la difusión y salvaguarda de las tradiciones gastronómicas regionales fomentando sus prácticas de producción y sus productos. A ello se añade el desarrollo de actividades de difusión masiva como las ferias campesinas, los mercados ecológicos urbanos y los festivales gastronómicos de carácter internacional como, por ejemplo, la feria ÑAM que se desarrolla en Santiago de Chile desde hace cinco años y que cuenta con apoyo estatal a través del Ministerio de Agricultura y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP).

A estas actividades se añade la revitalización de formas de asociación tales como las cooperativas de producción y consumo responsable, que han permitido revalorizar, en los contextos urbanos, la importancia del trabajo de los campesinos y otros pobladores del mundo rural. En este ámbito, en Chile destaca el trabajo realizado por la Unión Nacional de la Agricultura Familiar (UNAF), organización que busca la difusión del trabajo asociativo entre distintas organizaciones campesinas y cooperativas para apoyar a la agricultura familiar en su desarrollo productivo y abrir nuevas vías de comercialización de los productos, por ejemplo a través del desarrollo de catálogos de productos para su difusión en internet.

Un ejemplo de organización asociada a la UNAF que ha desarrollado un exitoso trabajo de vinculación entre el mundo campesino mapuche, proveniente de la Araucanía andina y los mercados urbanos es la Sociedad de Gastronomía y Cultivos Rayen Kimey Ltda. perteneciente a la comunidad



La araucaria o pewen, fuente principal de la alimentación del pueblo mapuche. ■ Autora

indígena Francisco Cumiquir, en la comuna de Curarrehue, la cual fue formalizada en 2002 como una alternativa de generación de ingresos para el grupo familiar. La sociedad dirigida por Edith Cumiquir y sus cinco socias produce de manera agroecológica en pequeños huertos distintas hortalizas y hierbas medicinales; además posee frutales y aves para la producción de huevos. Las socias son también recolectoras de semillas y frutos del bosque nativo, a los cuales se añade valor a través del procesamiento, como son los hongos en conserva y las mermeladas. Estos productos se comercializan en su restaurante de comida típica, donde la mayoría de las materias primas son producidas por las socias. Aquí, además de la gastronomía tradicional, comparten con visitantes nacionales y extranjeros sus conocimientos ancestrales sobre la cosmovisión mapuche, lo cual es fundamental para ellas. Por otro lado, la sociedad ha encontrado una vitrina importante para la difusión de sus productos en los mercados y ferias urbanas en la capital. Al respecto Edith Cumiquir nos relata sobre la experiencia en la feria internacional ÑAM: “Participamos en el mercado ÑAM el 2014, llevamos nuestros productos de conservas de frutos del bosque y superamos nuestras expectativas porque vendimos todo”. Para la versión 2015, la sociedad estará nuevamente presente. Si bien Edith considera esta una experiencia positiva y destaca la importancia de asociarse para poder alcanzar un rango de visibilidad que trascienda lo local y llegue a un mercado mayor como es Santiago, recalca la necesidad de contar con mayor financiamiento para producir de manera constante y asegurar un stock y el crecimiento del restaurante.

Reflexiones finales

Para llegar a mercados urbanos y alcanzar un nicho de consumidores que estén dispuestos a pagar un precio justo por los productos, la agricultura familiar campesina requiere, en primera instancia, de un alto grado de interacción entre distintos actores territoriales, tanto públicos como privados, que actúen como facilitadores y vinculen de mejor manera ambos

mundos. Las iniciativas como la desarrollada por la Sociedad Rayen Quimey requieren tanto de apoyo de programas estatales, por ejemplo los de emprendimiento del Servicio de Cooperación Técnica (SERCOTEC), como de espacios de difusión que permitan el desarrollo de redes y nuevas oportunidades de negocio. Instancias como las ferias y festivales gastronómicos en las ciudades, donde se produzcan relaciones de intercambio de productos y conocimientos basados en precios justos, en el reconocimiento recíproco del valor del trabajo de los pequeños productores y en el rol de los consumidores como agentes de difusión del valor de estos alimentos y productos en los circuitos urbanos, son fundamentales para consolidar el lazo entre campo y ciudad. ■

Carla Marchant Santiago

Instituto de Ciencias Ambientales y Evolutivas,
Universidad Austral de Chile
carla.marchant@uach.cl

La autora agradece el apoyo de CONICYT a través del financiamiento del proyecto FONDECYT No. 11140493 para el desarrollo de este trabajo.

Referencias

- Cid, B., 2011. **Agroecología y agricultura orgánica en Chile: entre convencionalización y ciudadanía ambiental.** *Agroalimentaria*, Vol. 17, No. 32, enero-junio de 2011, pp. 15–27.
- Fernández, C., Cea, J., Santander, P. y Núñez, K., 2013. **Consumo verde en Chile: estudio exploratorio sobre consumidor de productos ecológicos.** *wobi.com/magazine*, mayo de 2013.
- Leff, E., 2000. **Espacio, lugar y tiempo: la reapropiación social de la naturaleza y la construcción local de la racionalidad ambiental.** *Desarrollo e Medio Ambiente*, No. 1, enero-junio de 2000, pp. 57-69.



Campesino de la región maya.  Autores

Resiliencia, **alimentación** **y agricultura** familiar en la **región maya** de México

HÉCTOR CÁLIX DE DIOS, ZALMA NACIRA CAUICH UCÁN

A pesar del impacto de la publicidad de alimentos procesados que llega a las comunidades, y pese a la necesidad económica de la gente y las épocas de sequía (que traen menor cantidad de alimentos), la resiliencia de la agricultura tradicional en la zona maya de México ha sido tan fuerte que los campesinos están saliendo de la pobreza y siguen innovando y adecuando sus prácticas agroecológicas en forma intercultural. Los saberes acumulados a través de los siglos confrontan los problemas mencionados y aportan elementos para la seguridad y la soberanía alimentarias en la región maya, trazando el camino para salir de la pobreza.

En este trabajo –parte del Proyecto sobre Seguridad y Soberanía Alimentaria que se lleva a cabo entre Community Agroecology Network (CAN) y la Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo (UIMQRoo) en la península de Yucatán, financiado por Kellogg Foundation– se demuestra cómo y en qué grado la diversidad de especies en los campos de cultivo tradicional y la riqueza de su uso en la cocina maya han ido sacando de la marginalidad y la pobreza a los agricultores

y ayudándolos a superar retos políticos, económicos, sociales y ecológicos.

Los productos de la agricultura campesina proveen de alimentación al núcleo familiar; las fuentes principales de alimentos provienen de sus áreas de cultivo: huertos familiares, parcelas y milpas. Existe una producción diversa que se concentra en maíz (*Zea mays* L.), calabaza (*Cucurbita moschata* (Duchesne ex Lam.) Britt.), chile (*Capsicum* spp.), frijol (*Phaseolus*

vulgaris L.), ibes (*Phaseolus lunatus* L.); x-pelón (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.), aves, cerdos y algunos frutales. Meléndez (1996) y Chi Quej (2009) reportan que más del 20% de la alimentación familiar en las zonas rurales proviene de los huertos familiares, de donde además obtienen hojas, medicinas, condimentos, materiales de construcción y plantas ornamentales.

Con el fin de conocer con detalle la relación entre la alimentación, la agricultura campesina y la pobreza, entre 2011 y 2013 se realizó una serie de trabajos de investigación participativa en la región maya de la península de Yucatán, en la que se encontró que más de la mitad (64%) tiene una dieta balanceada y que hay una alta diversidad de especies (más de 50) que se producen en el huerto y en la milpa, lo que ayuda a superar la pobreza en la región.

El estudio

El estudio se realizó en el centro de la región maya de la península de Yucatán, con 22 comunidades del estado de Yucatán y nueve comunidades del estado de Quintana Roo. Se utilizó una metodología de investigación-acción-participativa (IAP) que incluyó: a) recorridos preliminares de campo, b) entrevistas no estructuradas, c) encuestas para hombres y mujeres, d) entrevistas a profundidad para estudios de caso, e) talleres participativos, y f) acompañamiento en las labores de cultivo. A los talleres asistieron señores, señoras, jóvenes y niños.

Se obtuvo un diagnóstico de la alimentación, la agricultura campesina y la economía de estas comunidades y se profundizó con los talleres participativos sobre este conocimiento y sobre la cosmovisión en torno a la agricultura tradicional, la resiliencia, la nutrición y los ingresos.

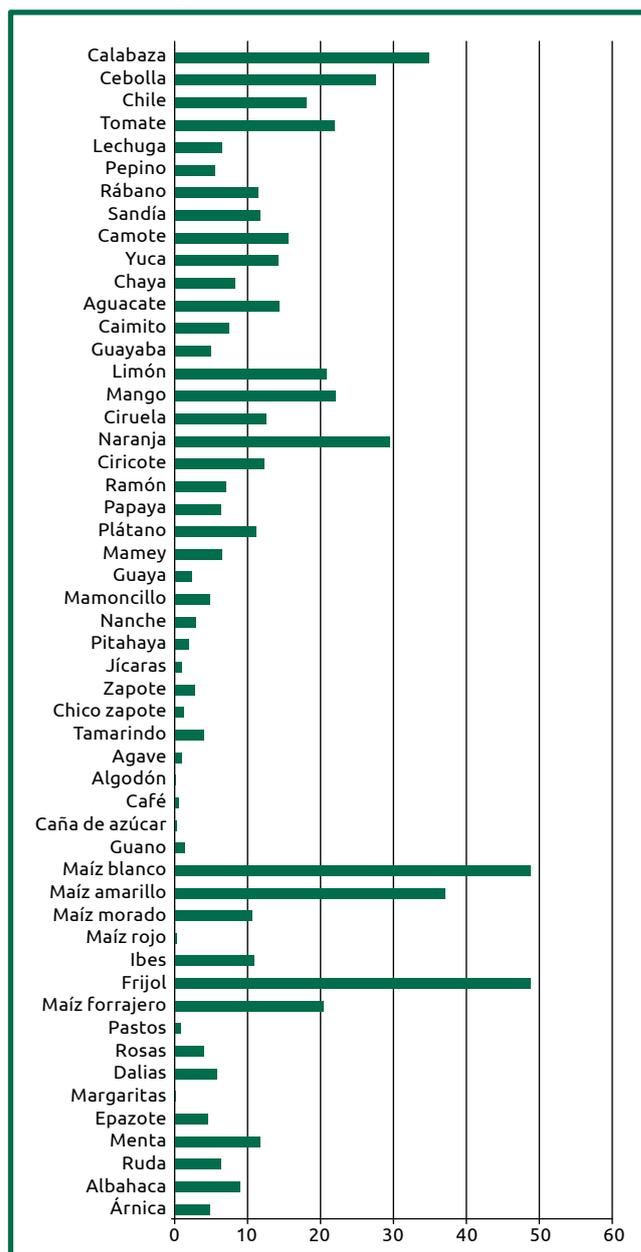
Diversidad y abastecimiento

La agricultura de la región tiene una enorme diversidad (figura 1) y es la principal fuente abastecedora de alimentos para los hogares; la milpa sigue siendo la principal actividad económica y la base para el sustento de las familias y el maíz, el frijol y la calabaza son los productos principales de su dieta. Se practica la agricultura tradicional con el sistema de roza-tumba-quema, que tiene sus raíces en la antigua cultura maya y en la vida diaria, social y ritual de las comunidades. Este sistema agroecológico genera una alta diversidad de productos alimenticios que, aunada a la enorme diversidad de uso producto de la experiencia de siglos, los lleva a mantener el ciclo completo de siembra, cosecha, consumo, venta y abastecimiento; suficiente para esperar el siguiente ciclo. Todo ello soportado con una eficiente organización social y familiar, que es precisamente el motor de la resiliencia de las comunidades, lo que los ha ido sacando de la pobreza.

El jefe o la jefa del hogar, con base en su experiencia, estima el producto necesario para abastecer de alimentos a la familia durante el año. Conforme a su estimación decide la superficie de milpa trabajar durante la época lluviosa. Para contar con alimentos y tener semillas para la siguiente siembra, los productos cosechados de las parcelas o de la milpa son almacenados en bodegas (trojes) para conservarlos por largo tiempo y, si hay una disminución significativa de alimentos de reserva, la gente todavía tiene alternativas de emergencia: ya sea que acuda a pedir dinero prestado (44 a 58%), comprar alimento a crédito (37 a 40 %) o recurrir al trueque o intercambio de alimentos (entre 6 y 16%). Lo escaso del trueque se debe a que las personas venden muy poco de lo que producen, la mayor parte de los productos son para el autoconsumo (figura 2).

A lo largo de todo el ciclo productivo, tanto en la milpa como en los huertos familiares, el uso de agroquímicos es muy limitado. En los casos en que se aplican –agroquímicos o subsidios para acceder a ellos–, generalmente proceden de

Figura 1. Porcentaje de personas que cultivan las diferentes especies



Fuente: Elaboración propia.

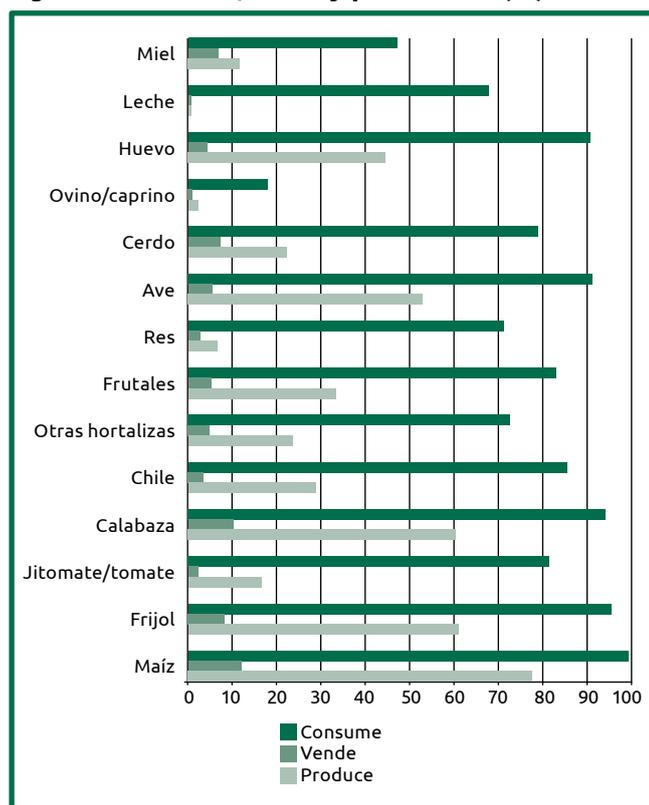
programas gubernamentales que los proporcionan en el afán de buscar un mayor rendimiento económico. El más frecuente de esos programas es PROCAMPO (Programa de Apoyos Directos al Campo), que beneficia a nivel federal a productores de maíz con la adquisición de fertilizantes y pesticidas. Sin embargo, los datos recabados en este trabajo indican que en realidad el “apoyo en efectivo” (en dinero) se destina principalmente a otros usos, por lo que finalmente el uso de químicos sigue siendo bajo y prevalece la agricultura tradicional.

La agricultura familiar campesina tiene muchas aristas, no solamente es una cuestión productiva o alimenticia. En la región maya se practica la roza-tumba-quema, se observan los ciclos de lluvia y se utilizan estos conocimientos para la agricultura de temporal, se conservan ceremonias agrícolas, se utilizan bajos o nulos insumos externos, se integran cultivos, apicultura, ganadería incipiente y de bajo impacto, y el uso holístico del huerto familiar. La agricultura familiar campesina se alimenta y a la vez nutre a la organización social, la cultura, el lenguaje, la etnobiología, la ecología, la economía, la seguridad alimentaria, la educación, la migración, la relación



Maíz, ibes y calabaza. Autores

Figura 2. Consumo, venta y producción (%)



Fuente: Elaboración propia.

estado-grupos de producción, el proceso de aprendizaje en las zonas campesinas y, sobre todo, fundamenta su nivel de estabilidad económica apartándose de los niveles de pobreza.

Se encontró una gran diversidad de productos y alimentos disponibles. Los productos de las parcelas y los animales de traspatio son principalmente para el autoconsumo. El 66% de la gente tiene una dieta basada en frutas y verduras; el 64% tiene una dieta balanceada y el 98% consume cereales.

El producto más utilizado y más común en las comunidades es el maíz. Se hacen tortillas, tamales, panuchos, *pibinales*, *is-hua*, *joroche*s, atole nuevo, pozoles, *salbutes*, *papadzules*, *chanchamitos*, etc. Otros productos altamente nutritivos como la pepita de calabaza y el frijol, combinados, presentan un índice proteínico alto. La manera en que las personas de estas comunidades preparan la comida maximiza su valor nutritivo. Un ejemplo es el *nixtamal*, proceso de cocimiento del maíz en agua con cal que se deja reposar una noche antes de molerlo, lo que facilita la absorción de minerales y aumenta la disponibilidad de aminoácidos esenciales, fósforo y calcio. En la zona estudiada dentro de la región maya de México se fomenta una reevaluación de la comida tradicional y los diversos modos de prepararla.

Transformación

La agricultura campesina en la región maya está viviendo una situación de transformación acelerada en sus configuraciones económicas y culturales, producto de la interacción de diversos actores al interior y exterior de las comunidades. Las organizaciones gubernamentales y los agentes del mercado de insumos han estado impulsando la agricultura basada en el uso de agroquímicos y, aunque hay una emigración importante de jóvenes hacia los polos turísticos de la zona (Cancún, Tulum y Playa del Carmen) que deja vacíos en el tejido social de las unidades familiares, los datos de este estudio señalan que la mayoría de las personas que llevan comida a la mesa de la familia están entre los 30 y los 50 años.

Pese a todos esos impactos, en la región maya la producción de alimentos logra atender el autoconsumo y la gran diversidad de productos de la agricultura tradicional aporta los macro y micronutrientes necesarios para una alimentación saludable. ■

Héctor Cáliz de Dios

Coordinador de la carrera de Agroecología de la Universidad Inter-cultural Maya de Quintana Roo (UIMQRoo), México.

Zalma Nacira Cauich Ucán

Estudiante de Agroecología de la UIMQRoo.

Referencias

- Altieri, M. A. y Koohafkan, P., 2008. **Enduring Farms: Climate Change, Smallholders and Traditional Farming Communities.** *Environment and Development Series 6.* Malasia: Third World Network.
- Altieri, M. A. y Nicholls, C. I., 2010. **Agroecología: potenciando la agricultura campesina para revertir el hambre y la inseguridad alimentaria en el mundo.** *Revista de Economía Crítica* 10: 62-74.
- Chi Quej, J. A., 2009. **Caracterización y manejo de los huertos caseros familiares en tres grupos étnicos (mayas peninsulares, choles y mestizos) del estado de Campeche, México.** Tesis de grado. Escuela de Posgrado. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE). Turrialba, Costa Rica.
- Meléndez, L., 1996. **Estrategias para el establecimiento de huertos caseros en asentamientos campesinos en el área de conservación de Tortuguero, Costa Rica.** *Agroforestería en las Américas.* 3(9): 25-28.
- Van der Ploeg, J. D., 2013. **Peasant-driven Agricultural Growth and Food Sovereignty.** En: *Food Sovereignty: A Critical Dialogue* (International conference Yale University; September 14-15, 2013). Disponible en <http://www.yale.edu/agrarianstudies/> [consultado el 23 de noviembre de 2013].



SAQ Chalatenango. 📷 Edwin García

Pequeños productores superan la crisis alimentaria-ambiental y satisfacen la demanda de la merienda escolar

EDWIN GARCÍA, DIEGO VALBUENA, ARACELY CASTRO, PABLO SILES

La zona occidental de Honduras, a mediados de los años 80, enfrentó una crisis alimentaria debida al deterioro de los recursos naturales causado por prácticas agrícolas inapropiadas, la que a su vez fue acentuada por la sequía. En los últimos 20 años los productores, con el apoyo de organizaciones locales, nacionales e internacionales, han mejorado la producción agrícola, los recursos naturales y su interacción con los cascos urbanos.

Candelaria es un pequeño municipio en la zona fronteriza entre Honduras y El Salvador. Es una zona subhúmeda baja con laderas de fuerte pendiente, donde un 80% de los productores tiene fincas de menos de cinco hectáreas con agricultura de secano. La crisis alimentaria de los 80 fue provocada por la degradación de la tierra producto de la deforestación, la quema y la falta de protección del suelo. Esto demandó la colaboración de organismos internacionales y organizaciones locales para impulsar cambios en la forma de

hacer agricultura. Se erradicaron las quemas y se inició el manejo de la cobertura vegetal y del suelo para la regeneración de la vegetación y la consolidación del Sistema Agroforestal Quesungual (SAQ) a finales de los años 90. El mejoramiento de los sistemas agrícolas generó excedentes de producción e ingresos adicionales que fueron invertidos en la adquisición de ganado bovino. Los agricultores con ganado dispusieron áreas para pastoreo, pero la especie de pasto difundida no soportaba sombra y requería de la quema para su cultivo. En



Por la alta densidad de árboles en los potreros, son un sistema silvopastoril. ■ Edwin García

2001, instituciones locales probaron y diseminaron especies de pasto mejorado (*Brachiaria decumbens*, *B. brizantha*, *Panicum maximum*) con mayor producción de biomasa, resistentes a la sequía y capaces de soportar sombra, lo que permitió conservar una importante cobertura de árboles en los potreros y evitar la quema.

En 2010 el gobierno de Honduras puso en marcha un programa nacional para que los agricultores locales provean productos para la merienda escolar. Apoyados por las autoridades locales, los pequeños ganaderos de Candelaria se organizaron para proveer leche fresca a las escuelas de su territorio a un precio preferencial. Las escuelas requieren un litro de leche diario por cada cinco niños. Esta iniciativa ha fortalecido la interacción entre los productores rurales y las escuelas consumidoras en los cascos urbanos y ha mejorado la nutrición de los niños e impulsado la intensificación de la producción lechera con la mejora genética del ganado y de las pasturas.

Sin embargo el mal manejo de los forrajes limitaba la eficiencia y sostenibilidad de los sistemas productivos. En 2013, el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) y la Asociación de Ganaderos de Candelaria iniciaron con los productores el diseño de pequeñas fincas ganaderas para aumentar su productividad y sostenibilidad. Participativamente se definieron cuatro elementos básicos para el diseño:

- Cobertura arbórea o sistema silvopastoril.
- Pastos mejorados adaptados a la zona.
- Pastoreo rotativo: mejor protección y producción del forraje.
- Accesibilidad del ganado a los potreros incluyendo áreas de descanso.

Según la percepción de los productores, el diseño de los potreros triplicó la eficiencia de las pasturas, lográndose un mayor número de rotaciones por año y un incremento en la producción de leche de uno a dos litros por vaca al día. Esto les ha permitido aumentar el volumen de leche que se entrega para la merienda escolar. De hecho, Candelaria es el único municipio a nivel nacional que mantiene este programa. Además, los productores aseguran que el manejo del ganado es más fácil, como dice Don Mártir Callejas, un pequeño ganadero local: “Ya no tengo que andar detrás de las vacas, solo es mantener la puerta del potrero abierta y cuando voy a verlas están todas en un solo lugar”.

Las autoridades locales han tomado esta experiencia como ejemplo para impulsar la ganadería en el municipio, para mejorar la producción de leche y fortalecer la interacción entre lo urbano y lo rural en Candelaria, donde los productores pasaron de una crisis alimentaria a la provisión de un vaso de leche para cada niño y niña de las escuelas en los cascos urbanos. ■

Edwin García

CIAT, Honduras
e.d.garcia@cgiar.org

Diego Valbuena

CIAT, Nicaragua
d.valbuena@cgiar.org

Aracely Castro

FAO, Roma
Aracely.CastroZuniga@fao.org

Pablo Siles

CIAT, Nicaragua
p.siles@cgiar.org

Referencias

- FAO, 2005. **El Sistema Agroforestal Quesungual: Una opción para el manejo de suelos en zonas secas de ladera**. Tegucigalpa: Sistema de Extensión Lempira (SEL).
- García, E., 2011. **Evaluación del impacto del uso ganadero sobre suelo y vegetación en el Sistema Agroforestal Quesungual (SAQ) en el sur de Lempira**. Honduras: CATIE.
- Hellin, J., Welchez, L. A., Cherrett, I., 1999. **The Quesungual system: an indigenous agroforestry system from western Honduras**. *Agroforestry Systems* 46: 229-237.
- Sepúlveda, R. B., Nieuwenhuys, A., 2011. **Influence of topographic and edaphic factors on vulnerability to soil degradation due to cattle grazing in humid tropical mountains in northern Honduras**. *Catena* 86: 130-137.
- Steinfeld, H., 2002. **Ganadería y medio ambiente en Centroamérica. Intensificación de la Ganadería en Centroamérica**. FAO.

Familia campesina que produce para consumidores urbanos

EUDALDO RAFAEL ACOSTA CISNERO, NIDIA ROSA TENRERO SILVA, LIRKA ESTELA AGUILAR ESTRADA

La agricultura familiar en Cuba ha sido durante muchos años la principal fuerza impulsora de la producción agrícola del país. En los últimos años se ha potenciado con la implementación de regulaciones estatales para la entrega de tierras en usufructo a familias interesadas en la producción de alimentos, un factor fundamental para el retorno de los agricultores al campo.

Como consecuencia de la falta de recursos ocasionada por la contracción económica ocurrida en nuestro país a inicios de los años 90, se redujo el uso de insumos químicos en grandes áreas, lo que propició la introducción de la agricultura orgánica en diversos territorios. Otro factor importante para el despliegue de estas técnicas fue motivado por la ineficiencia del sistema agropecuario nacional para satisfacer las necesidades alimentarias de la población, así como la búsqueda de sistemas agroecológicos capaces de garantizar una mejor interacción entre el hombre y los recursos naturales ante los límites ambientales que presenta la agricultura convencional.

Limonés es una comunidad rural del municipio Buey Arriba, al sur de la provincia oriental de Granma, en la Sierra Maestra de Cuba. En esta comunidad viven Agustín Vega Ramírez y su hijo Leiter Vega Corrales, una pequeña familia beneficiada con la entrega de tierras a través de la resolución No. 419, emitida el 6 de septiembre de 1994 por el Ministerio de la Agricultura de Cuba, que establece el reglamento para la entrega de tierras en usufructo y el mayor aprovechamiento de las áreas de las Cooperativas de Producción Agropecuarias y de agricultores pequeños destinadas al cultivo del café.

En 2007 esta familia recibió en usufructo 2,68 hectáreas de tierra para la producción de café, hortalizas y crianza de animales domésticos. La familia utiliza un sistema basado en las prácticas agroecológicas: el empleo de abonos orgánicos que les permite aprovechar el estiércol de los animales de la finca, lo que aumenta la capacidad del suelo para absorber los distintos nutrientes y evitar costos de transporte; y el uso de organismos vivos para el control biológico de plagas, enfermedades y malezas.

Para realizar sus producciones han tenido que enfrentar dificultades relacionadas con la creación de las condiciones necesarias para la producción de hortalizas y vegetales frescos, entre ellas la poca disponibilidad del agua en el lugar.



Leiter Vega Corrales con su carretón cargado de acelgas para entregarlas al Círculo Infantil y al seminternado Alfredo Marrero.  Autores

En su pequeña parcela la familia Vega produce, entre otras, las siguientes hortalizas:

- acelga (*Beta vulgaris* var. *cycla*)
- ajíes (*Capsicum* spp.)
- ajo porro o puerro (*Allium ampeloprasum* var. *porrum*)
- berenjena (*Solanum melongena*)
- espinaca (*Spinacia oleracea*)
- lechuga (*Lactuca sativa*)
- rábano/rabanito (*Raphanus sativus*)



Leiter Vega Corrales cosechando acelgas para su distribución a los consumidores. 📷 Autores

Una de sus particularidades es que sus producciones están dirigidas fundamentalmente a los consumidores localizados en la zona urbana de la cabecera municipal, distante unos 2,5 kilómetros y en la que hacen entregas personales de productos frescos y con la calidad requerida en los almacenes del Hogar de Ancianos, el Hogar Materno, el Círculo Infantil, el seminternado Alfredo Marrero, el policlínico Faustino Pérez y el hospital Antonio Prieto.

Las entregas se realizan dos veces por semana. Sin embargo, las producciones no satisfacen las demandas de estos centros.

La familia produce para más de 1 000 consumidores agrupados en esas instituciones. Sin embargo aún existen

dificultades para satisfacer dichos mercados que por lo general requieren de una dieta balanceada y diversificada y para lo cual los productores necesitan financiamiento.

En los estudios para satisfacer la demanda de hortalizas y vegetales destinados al consumo social de estas instituciones, trabajan los profesores de la Filial Universitaria Municipal (FUM) perteneciente a la Universidad de Granma, quienes gestionan la búsqueda de financiamiento que contribuya al mejoramiento de las condiciones de trabajo de esta y otras familias que se han iniciado en esta experiencia y ya muestran resultados alentadores.

Es meritorio destacar el asesoramiento y apoyo que Agustín Vega Ramírez y su hijo Leiter brindan a otras familias de la misma localidad que se han iniciado en la producción de hortalizas frescas para los mismos consumidores.

En la interacción entre estos productores y los consumidores se han podido corroborar las ventajas que la vinculación entre ambos ofrece. Los productores saben qué producir, tienen mercado seguro y reciben una remuneración por sus productos y servicios; mientras que los consumidores reciben en sus propios almacenes un producto fresco, saludable y de buena calidad, acorde a sus exigencias y en las variedades que soliciten. ■

Eudaldo Rafael Acosta Cisnero

Universidad de Granma
eacostac@udg.co.cu

Nidia Rosa Tenrero Silva

Universidad de Granma
ntenreros@udg.co.cu

Lirka Estela Aguilar Estrada

Universidad de Granma
laguilare@udg.co.cu

Visite la red AgriCulturas

leisa

revista de agroecología
www.leisa-al.org

Farming Matters

www.agriculturesnetwork.org

Leisa China

www.sus-farming.com



Agriculturas
aspta.org.br

Agridape
www.iedafrique.org

Leisa India
leisaindia.org

**agri
culturas**
NETWORK

Transición hacia la agroecología en el valle del Aconcagua

JEAN ARRIAGADA, ISABEL GONZÁLEZ

Ángel Galarze, campesino.  Isabel González

En la región de Valparaíso se encuentra el valle del Aconcagua, cruzado por el río del mismo nombre, uno de los más importantes de Chile central debido a las actividades agrícolas e industriales que allí se desarrollan. El programa PDT orgánico ha buscado la transición hacia la producción sostenible a partir de la organización de los productores y el establecimiento de canales de comercialización.

El Valle de Quillota (128 msnm, 32° 54' latitud sur y 71° 16' longitud oeste), sobre la cuenca del río Aconcagua, es amplio y fértil, rodeado por un cordón montañoso de la cordillera de la costa. Durante la primera mitad del siglo XV los incas dominaron gran parte del territorio chileno, otorgándole especial importancia a este valle dado su potencial agrícola. Este sector fue el primer centro de asentamiento importante durante la conquista española en Chile por sus buenas características naturales, la fertilidad del suelo, el clima templado mediterráneo y la extensión misma del valle.

Hoy en día el crecimiento económico del valle de Quillota está basado en la expansión urbana debido al creciente número de trabajadores de la industria y la minería que se han ido asentando ahí, y a que los principales rubros agrícolas –producción de paltos en ladera y tomates bajo invernadero– utilizan gran cantidad de pesticidas químicos y fertilizantes altamente solubles, agotando los recursos naturales y la fertilidad de los suelos.

El programa PDT orgánico

En Quillota la Universidad de Valparaíso, junto a INNOVA CORFO desarrolló durante en el período 2013-2014 el Programa de Difusión y Transferencia para la Producción de Hortalizas Orgánicas en la Provincia de Quillota (PDT orgánico), que reunió a un grupo de pequeños agricultores. El objetivo del programa fue generar el primer grupo asociativo de pequeños agricultores orgánicos de la región. Para ello el proyecto consideró capacitarlos en técnicas de producción orgánica con los objetivos de elaboración de bioinsumos y

abonos orgánicos, control biológico, manejo de suelos, comercialización directa y certificación orgánica, entre otros, y posteriormente lograr su asociatividad de forma legal y con esto acceder a la certificación orgánica grupal.

El grupo de agricultores participantes en el proyecto estuvo constituido por 35 personas de entre 24 y 70 años de edad. El grupo estaba conformado por agricultores de origen campesino y otros del sector urbano con vocación de agricultor. Un pequeño porcentaje de los agricultores participantes tenían conocimientos o practicaban la agricultura limpia, pero la mayoría usaba insumos químicos comprados en casas comerciales; sin embargo, tenía la inquietud de practicar una agricultura limpia y saludable. Los rubros más frecuentes entre los agricultores eran las hortalizas al aire libre como lechuga, acelga, brócoli, coliflor, tomate, pimentón, zapallito italiano y perejil, entre otras. También había apicultores, ganaderos y productores de hierbas medicinales y frutales.

El mayor desafío del proyecto fue, sin duda, la asociatividad, ya que constituía un concepto nuevo para ellos, acostumbrados a trabajar de manera independiente, sin mucho contacto con sus pares. Para esto se realizaron reuniones con un grupo técnico asesor que guiaba a los agricultores.

Una dificultad técnica fue conseguir semillas de calidad con características limpias, pero se logró encontrar en el mercado semillas de polinización abierta no recubiertas con pesticidas. Actualmente la tendencia es hacia la autoproducción de las semillas, especializándose cada agricultor en algunas especies para luego intercambiarlas entre ellos y así solucionar la dificultad.

Resultados

Gracias al entusiasmo de los agricultores y el apoyo del equipo técnico, al finalizar el proyecto la totalidad de los agricultores trabajaba de manera agroecológica, sin aplicar fertilizantes de síntesis química, que han sido reemplazados por compost, y apoyándose también en las excelentes características del suelo del valle. Para sustituir plaguicidas y herbicidas prepararon fermentados de plantas y también comienzan a usar y elaborar insumos basados en microorganismos benéficos.

En la actualidad, la comercialización de los productos es principalmente a través de intermediarios y por medio de ferias limpias realizadas en la plaza de Quillota, con lo que los agricultores han logrado llegar directamente al consumidor, duplicando los precios de venta en comparación a las ventas a intermediarios.

El PDT orgánico constituye la primera piedra en la conversión de la agricultura del valle de Quillota hacia un horizonte más saludable, e incide también en la conciencia local ya que los productos se comercializan en ferias mensuales en el centro de la ciudad, donde las personas compran y se informan sobre los métodos productivos y los riesgos de consumir alimentos producidos mediante el uso de agroquímicos.

Testimonios de los participantes

Eugenio Urzúa, apicultor y productor de plantas aromáticas para elaboración de aceites esenciales, nos cuenta que haber participado en el proyecto fue “absolutamente positivo, todo lo que se recopiló fue de gran valor. Aprendí mucho, conceptualizando cosas que hacía de forma intuitiva, sabiendo poco”.

Ángel Galarze, agricultor con 30 años de experiencia en el cultivo de hortalizas al aire libre, entró a participar en el proyecto ya que no estaba contento con el sistema de producción basado en insumos químicos externos al predio, por lo que opina: “por salud, cada vez que usábamos los productos tóxicos, me sentía mal después de aplicar. Ya hace más de cinco años que vengo con la inquietud de entregar un producto más sano a la comunidad, con la idea de cambiar de sistema sin usar químicos, por esto fui uno de los primeros en inscribirme en el proyecto”.

Francisco Menay, campesino y agricultor de origen diáspora, productor de hortalizas, nos cuenta: “sí se ha logrado a vender a mejores precios pero a una escala muy reducida (cuando se vende directo al consumidor), por eso insisto que lo primero es tener un lugar de comercialización masiva a la comunidad, para que Quillota sea el lugar de donde salgan

los productos orgánicos al país. Se debería tener la primera feria a nivel nacional de productos orgánicos o limpios”. Francisco hace referencia a la importancia de este proyecto como el primer paso para crear una masiva conciencia de alimentación, estableciendo patrones de producción y consumo no tóxicos, amigables con las personas y el medio ambiente.

Para él, “falta un centro de comercialización permanente de los productos, para convertir a Quillota en un referente nacional en agricultura orgánica y, a su vez, dar salud a sus ciudadanos. Las políticas públicas reales y eficientes para solucionar el problema del agua para los agricultores de la región es un punto fundamental para poder seguir trabajando”. Lo anterior se debe complementar con políticas públicas en los sectores agricultura, industria, minería, educación, salud y economía.

El permacultor y codirector de la Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Carlos Álvarez, nos cuenta: “fue un gran aprendizaje, nunca había participado en una certificación orgánica; encontraba que era algo que jugaba casi en contra de los agricultores por lo caro que cuesta, pero aprendimos que hay varias formas de certificación y no solo se debe optar por un mercado internacional, definitivamente la experiencia sirvió”.

Reflexiones finales

Sin duda, la experiencia de este grupo de agricultores marcará un antes y un después en la forma de producción de la agricultura familiar campesina de la zona. Los agricultores se organizaron y formaron la Cooperativa campesina de producción orgánica Valle del Aconcagua (COORGANICA). Actualmente se encuentran en proceso de certificación asociativa por la entidad estatal chilena Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Junto con un ingeniero agrónomo asesor, estos agricultores están trabajando para consolidar un sistema de producción orgánica sostenible y un sistema de comercialización para llegar directamente al consumidor final en el valle de Quillota. ■

Jean Arriagada

jarriagada@centrocere.cl

Isabel González

igonza@centrocere.cl

Centro de innovación hortofrutícola CERES, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile. <http://www.centrocere.cl/>

Los agricultores de COORGANICA comercializan su producción

Los agricultores organizados como cooperativa campesina de producción orgánica comercializan directamente sus productos a consumidores urbanos de Quillota y Quilpué, en los eventos denominados Bioferias, ferias privadas que se realizan cada 15 días en el centro de las ciudades y que se caracterizan por comercializar productos agroecológicos locales. En ellas los agricultores interactúan directamente con el consumidor cumpliendo, además del rol de proveedores de alimentos limpios, un rol de educadores en alimentación saludable y en la importancia de la producción agroecológica. Este tipo de venta permite a los agricultores duplicar el precio de venta de los productos respecto a la venta de productos tradicionales a intermediarios (por ejemplo, la lechuga que se vendía a un precio de entre 100 y 120 pesos a intermediarios de productos tradicionales, se vende a un precio de entre 300 y 350 pesos en la bioferia).

Otra forma de comercialización directa y de agregación de valor que ha utilizado COORGANICA es la venta de comida típica en un parque de la ciudad de Quillota, elaborada solo con sus productos.

Los consumidores de este tipo de productos son ciudadanos interesados por una alimentación sana, que poseen cierto conocimiento e interés en los productos agroecológicos.

Los agricultores organizados como cooperativa campesina de producción orgánica también comercializan indirectamente sus productos a los consumidores finales por medio de intermediarios que ofrecen canastas agroecológicas a domicilio, como Zaqui (que distribuye en Quilpué y Viña del Mar), Newen Mapu (que distribuye en Zapallar, Limache, Con Cón y Viña del Mar), Andrea Brito (en Santiago) y una cooperativa de consumidores de Santiago. Los precios a estos intermediarios suelen ser un 30 a 40% menores que los precios de venta directa, pero aun así son precios considerablemente mejores para los productores agroecológicos que los que recibirían de los intermediarios convencionales, estableciéndose un sistema de comercio justo.



“Alguito para ganar”

Productoras en la feria. Autores

Mercadeo con **productoras agroecológicas** en la Sierra Centro del Ecuador

ROSS MARY BORJA, GUADALUPE ELIZABETH PADILLA, PEDRO OYARZÚN

En Ecuador, como en muchos otros países de la región, los agricultores son desconocidos para los consumidores urbanos que compran sus alimentos en los mercados mayoristas, supermercados o en pequeñas tiendas de barrio. Cada vez más los hábitos y demandas de consumidores urbanos, influenciados por estrategias de marketing de las empresas de alimentos, comunican a los agricultores qué, cuándo y cómo cultivar. En esta dinámica ni el contexto ambiental ni la cultura tradicional aparecen como los principales determinantes de los sistemas de producción. Así, los pequeños productores, a pesar de su importante contribución a la seguridad alimentaria, acceden al mercado en condiciones desfavorables.

Durante los últimos años varios grupos organizados de agricultoras de las parroquias de Mulalillo y Cusubamba, en la provincia de Cotopaxi, región centro del Ecuador, se han involucrado en un proceso de intensificación de la producción agroecológica y de desarrollo de mercados para sus excedentes a través del establecimiento de relaciones directas. Las asociaciones La Delicia, de la comunidad de Unalagua Quevedo; Semilla y Vida, de Compañía Baja, y Chacras Comunitarias, han mejorado sus prácticas agroecológicas impulsando iniciativas para mejorar la diversidad de los productos hortícolas y el uso del espacio en sus propiedades, o también el manejo eficiente de plagas y enfermedades y la fertilidad de sus suelos haciendo uso de bioles, téis orgánicos y materia orgánica.

Las lógicas campesinas para insertarse en mercados

Examinando el significado del mercado para las mujeres campesinas de los Andes peruanos, Mayer y Glave (1999)

adoptaron la frase “alguito para ganar” con la que destacan la importancia que tiene el acceso a pequeñísimas cantidades de dinero en efectivo para ellas. Esta experiencia trata de pequeñas producciones agroecológicas hortícolas en huertos familiares de 1 000 a 2 000 m² de extensión. Un proceso precedente de permanente comunicación y visitas mutuas les ha permitido comparar e intercambiar resultados mientras afianzan el vínculo organizacional. La dinámica organizativa y productiva llevó a las familias a explorar oportunidades de mercado aun cuando sus excedentes son relativamente modestos.

Al ser diseñadas individualmente, las chacras varían mucho entre sí. Algunas agricultoras tienen huertas con gran diversidad de especies y variedades, lo que denota su interés por experimentar. Las parcelas resultantes son un mosaico de plantas medicinales, árboles frutales y cultivos, donde algunas llegan a tener de 30 a 40 especies.

Testimonios de agricultoras de la Asociación La Delicia

"Las mujeres están en todo, a cargo de la casa y de todo lo relacionado a la agricultura, de nosotras dependen las chacras, la producción es un papel importante, los jóvenes también participan ayudando a cultivar, sin mujeres y jóvenes la comunidad se viene abajo".

"Me siento orgullosa de ser productora agroecológica, antes dependía mucho del trabajo de mi esposo, la mayoría de las compañeras dependían de sus esposos, con las chacras ya no esperan las mensualidades, son un poco más independientes, gastan menos en compras, ya no son muy tímidas, participan en ferias, reuniones, dan opiniones..."

"Ninguna de nosotras tenía suficientes productos para venderlos por nosotras mismas cada semana en Salcedo. Sola, tú puedes ganar cinco dólares en un buen día, ¡pero el transporte ya cuesta tres dólares!".

Sra. Rocío Quingaluía, presidenta

"En el mayorista nadie quiere mis productos y la gente ofrece precios muy bajos. ¡No vale la pena!".

"Es mucho mejor vender aquí que en el mayorista. La gente viene porque nos conocen. Ellos valoran nuestros productos; valoran el hecho de que son orgánicos".

Doña Rosa

"Antes los mayores consumían más granos y hortalizas y ahora la gente se dedica más a la comida chatarra, a las papas fritas, fideos y no a consumir las hortalizas, que son alimento para nosotros".

Doña Hermelinda

Debido a que los hombres generalmente migran, las mujeres son las que aran, siembran, cosechan, cuidan a los animales, cocinan, limpian y se hacen cargo de los niños. La salida a mercados, aunque sea con pequeñas cantidades, les ha permitido ganar algo de dinero por cuenta propia, una fuente de ingresos importante mientras dura la ausencia de sus esposos y la falta del aporte efectivo de sus salarios. Por ello las mujeres están motivadas a producir y comercializar cuando "hay alquilo para ganar". Les importa el efectivo que reciben ya que les permite tomar sus propias decisiones para hacer pequeñas compras, como arroz, carne, pan y otros, pero también tener dinero para el gas de cocina, el transporte cuando los niños van a la escuela, cuadernos y más (Beberdick, 2014).

Emergencia de nuevos mercados: construyendo vínculos productor-consumidor

A la búsqueda de aspectos clave

Con la facilitación de algunas organizaciones de desarrollo, inicialmente las productoras identificaron como relevante la relación entre productos agroecológicos y salud humana, ambiente, alimentación y autonomía. En 2010 el proceso se relacionó con una organización de salud comunitaria en la ciudad de Salcedo, acordándose la organización de una canasta comunitaria y el establecimiento de un puesto de venta directa para la atención al público asistente al centro de salud. La iniciativa buscó hacer evidente para el consumidor la relación entre productos sanos, salud y nutrición, mientras las agricultoras vendían parte de su producción y ganaban experiencia en aspectos de venta directa al público.

Desde entonces, en el centro de salud se lleva a cabo semanalmente una feria de agricultoras que es una oportunidad para que los consumidores urbanos puedan encontrarse

directamente con productores rurales y conocer un poco más sobre agricultura y la vida rural. Esta feria se ha constituido en un espacio de reunión donde no solo se adquieren alimentos sino que también se puede intercambiar información, creencias y opiniones (Beberdick, 2014).

La feria-canasta ha permitido transitar por varias fases de aprendizaje. Cooperación y flexibilidad, planificación y compromiso entre las socias son importantísimos factores al acopiar el producto y evaluar internamente su calidad. Se hizo imperiosa la necesidad de elaborar planes de entrega con base en los requerimientos de los consumidores. Sin embargo, por cuestiones de principios, la promoción de prácticas agroecológicas y mercados hizo evidente la necesidad de incursionar en temas como el establecimiento de precios, en particular de precios justos, y la trazabilidad de la calidad alegada frente al consumidor.

El significado de los negocios

El balance muestra que la relación costo-beneficio en venta directa ha sido muy favorable para estas productoras campesinas. Un análisis comparativo de oportunidades de mercado muestra que las tasas de retorno, al evitar la intermediación, son altas (ver cuadro 1 para el caso de la Asociación La Delicia de Unalagua durante 2013).

Como en el caso de Unalagua, las productoras de Compañía Baja y Chacras Comunitarias vendieron numerosos productos en condiciones similares. Al analizar los tres escenarios de mercado es claro que los retornos son altos, de una a dos veces, y que estos mismos productos pudieron ser comercializados en precios hasta cinco veces más altos en las tiendas de detalle en la ciudad.

Opiniones de productoras y consumidores tras el período de encuentro

Existe un sentimiento de orgullo entre las productoras por ser agroecológicas y contribuir a una vida saludable. Sin embargo, algunas ven con preocupación cómo los hábitos de los consumidores están siendo influenciados por el acceso a mercados modernos. Las mujeres dijeron que, antes, ellas no podían vender porque se sentían socialmente solas o aisladas y su participación en este proceso no solo ha significado cambios en su forma de producir sino también en su empoderamiento. La venta en grupo representa un proceso de aprendizaje social.

Interactuar con consumidores urbanos es algo nuevo para estos grupos de productoras, y los consumidores de las ferias tampoco están acostumbrados a reunirse con la gente que produce sus alimentos. Los consumidores que han visitado las ferias y canastas tienen diferentes motivaciones y opiniones sobre los alimentos y lo que les gustaría que fuera su comida. Cuando son consultados destacan la frescura, el sabor y lo saludable de los productos como razones de interés para comprar en las ferias agroecológicas en lugar de en los mercados mayoristas.

Muchos estuvieron interesados en productos que no contengan químicos por sus implicaciones para la salud, percibiéndose que hay más conciencia entre consumidores y productores sobre la importancia de una alimentación sana. Pero en la feria, la calidad y los precios de los productos también son discutidos. La fijación del precio es controversial y aparece como un tema sobre el que aún se debe profundizar, particularmente para las agricultoras que no ven un plus económico por la venta de productos sanos.

En conclusión, parece que las prácticas de consumo de alimentos en la ciudad han empezado a ser influenciadas por estas agricultoras. Los consumidores destacan el carácter local y el bajo uso de agrotóxicos en la producción, y que están comiendo más saludablemente, más sabroso y con mejor calidad.

Cuadro 1. **Valores de venta de algunos productos de la Asociación La Delicia de Unalagua**

| Productos | VDCF | MPProd | PVMay | VMIN | VPOfic | CostPyC |
|-----------------|-------|--------|-------|-------|--------|---------|
| Arveja | 31,0 | 11,8 | 14,6 | 22,1 | 14,8 | 5,3 |
| Brócoli | 10,8 | 4,6 | 5,9 | 15,6 | 9,6 | 1,8 |
| Cebolla paiteña | 13,4 | 6,4 | 8,7 | 22,5 | 11,3 | 4,7 |
| Cilantro | 4,9 | 7,2 | 8,3 | 9,4 | 7,3 | 0,5 |
| Coliflor | 6,8 | 4,4 | 5,2 | 10,5 | 5,8 | 1,9 |
| Haba | 62,0 | 15,5 | 24,1 | 83,2 | 29,0 | 15,1 |
| Lechuga | 11,1 | 4,4 | 5,8 | 12,5 | 5,0 | 2,3 |
| Papa | 14,0 | 7,9 | 9,8 | 17,3 | 9,2 | 5,0 |
| Papa blanca | 35,0 | 21,4 | 25,7 | 42,8 | 24,4 | 12,6 |
| Remolacha | 7,0 | 3,6 | 4,4 | 11,0 | 3,8 | 1,3 |
| Zanahoria | 24,0 | 10,3 | 12,8 | 31,3 | 12,8 | 4,1 |
| Total | 226,1 | 100,2 | 128,8 | 285,7 | 135,3 | 55,6 |
| Tasa C/B | 4,1 | 1,8 | 2,3 | 5,1 | 1,0 | 2,4 |
| Renta (%) | 306,3 | 80,1 | 131,6 | 413,5 | - | 143,2 |

Se muestran tres escenarios de venta: al mayorista (MPProd), al minorista (VMIN) y según el precio oficial (VPOfic) comparado con el valor de ventas en canasta o feria para un conjunto de 10 productos (VDCF). Al acercarse a 80%, las tasas de retorno a la inversión en el mayorista para estos productos pueden ser consideradas favorables. Se entregan los valores totales (USD) para venta directa en ferias o canastas (VDCF); en venta al mayorista (MPProd) el monto al que el mayorista vende la misma producción; PVMay, el monto promedio o de venta por minoristas y el valor del producto al precio oficial. La última columna presenta el valor del costo de producción y comercialización para la cantidad de producto comercializada. Fuente: autores.

Diversificación de oportunidades de mercado para productos agroecológicos

Con base en la experiencia, las productoras han explorado otros espacios de comercialización a través de convenios con cooperativas campesinas y con los gobiernos locales. Esto es muy importante porque les permite la salida periódica de sus productos y su posicionamiento como vendedoras de productos sanos y agroecológicos. Las negociaciones y la organización de estas formas de acceso al mercado son estimulantes para la organización y el surgimiento del liderazgo local. La creación de estos nuevos mercados ha permitido que las mujeres se organicen para superar algunas barreras a la comercialización.

Otras experiencias exitosas de apoyo a la producción agroecológica han sido impulsadas desde las instancias gubernamentales, como la feria ciudadana Yo Prefiero Latacunga o Canastas del Buen Vivir, una feria impulsada por el Ministerio de Agricultura y Ganadería con la participación de pequeños productores que hacen agricultura limpia de diferentes parroquias, y donde se comercializa todo tipo de productos como hortalizas, lácteos, miel y productos procesados. Otra iniciativa es el punto de venta agroecológico Pacha y Quilla que funciona como un espacio privado de intermediación con productores agroecológicos para la promoción de canastas comunitarias. A través de visitas a las chacras y diálogos con los productores, se han logrado identificar los temas a fortalecer y desarrollar para lograr relaciones de mutuo beneficio. Esto muestra el interés por los temas de alimentos y la necesidad de promover fuertemente estos espacios de encuentro urbano-rural.

Algunas reflexiones

Desarrollar los sistemas locales de alimentos sanos implica una constante exploración de las innovaciones en las relaciones urbano-rurales, impactadas por la creciente urbanización, y de las políticas de los Gobiernos Autónomos Descen-

tralizados. Es imprescindible enfocar qué es relevante para productores y consumidores y dilucidar sus lógicas, sus discursos y prácticas: qué está funcionando y de qué forma; qué actores están provocando cambios innovadores en las redes de alimentos.

La experiencia lleva a pensar que los mecanismos cortos de mercado son sin lugar a duda favorables al productor y que, a fin de aumentar el peso de estas iniciativas de mercado, es necesario identificar y promover espacios de encuentro campo-ciudad. La participación de mujeres abre una ventana de oportunidades para trabajar los temas de equidad de género y empoderamiento, mejorando su autoestima, liderazgo, independencia económica, y desencadenando cambios en la familia, la organización, la producción y la alimentación. ■

Ross Mary Borja

rborja@ekorural.org

Guadalupe Elizabeth Padilla

guadaely@hotmail.com

Pedro Oyarzún

poyarzun@ekorural.org

Referencias

- Beberdick, C., 2014. **The Feria –a food counter-movement in Salcedo, Ecuador. Reducing Distances in times of Modern Food.** *International Development Studies*. MSc Thesis. Knowledge, Technology and Innovation. Wageningen University and Research Center.
- Mayer, E., Glave, M., 1999. **“Alguito para ganar” (A Little Something to Earn): Profits and Losses in Peasant Economies.** *American Ethnologist*, 26:2 (mayo, 1999). Blackwell Publishing on behalf of the American Anthropological Association. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/647290>

Consumo consciente: la Canasta Solidaria del Qosqo

PATRICIA ORTEGA

La Canasta Solidaria del Qosqo, “Mihullan Kachun” (que significa algo así como “a comer nomás”) comienza su andadura hace más de un año, en febrero de 2014, como una línea de acción del “Colectivo El Muro”, que ha venido realizando una labor de contrainformación durante más de cinco años mediante la denuncia y visibilización de las terribles consecuencias medioambientales de la minería y otras actividades extractivas en el Perú, y la corrupción imperante en el sistema que destruye y anula a una población, en su mayoría nativa, con pocos medios de expresión y denuncia pública.



Una canasta lista para entregar. Autora

28 de marzo de 2015. Bajo un sol abrasador, el taxista va subiendo por las empinadas cuestas del barrio de San Blas, Cusco, hasta la urbanización Lucrepata F 19, punto de encuentro y recojo de la Canasta del Qosqo. Al ingresar nos sorprende un hermoso jardín escolar; en uno de los espacios, los encargados del mes han habilitado sus pesas y canastas. Los encontramos inmersos en una abundancia de sacos y cajas con una rica variedad de hortalizas, frutas, verduras, cereales. Nos saludamos y amablemente nos explican que están pesando y contando los productos de acuerdo a la lista de pedidos del mes.

La Canasta Solidaria del Qosqo nace a raíz de la propuesta de un nuevo miembro del colectivo, José Luis Ricapa, que viene de Lima y comparte con los compañeros la experiencia de un grupo de consumo de la capital peruana, la Canasta Allin Mikuy Ayllu (Comunidad del buen comer), animando a organizar una nueva iniciativa, bajo preceptos similares, en Cusco. Claudia Palomino, una compañera de la organización, la define así: “Generar formas de economía solidaria tomando el he-

cho de que en Cusco aún se produce natural. Lamentablemente, muchas veces este producto no es valorado ni en calidad ni en precio por la mayoría de consumidores cusqueños, por lo que se apuesta por crear una red de productores orgánicos con consumidores comprometidos con un comercio justo, una vida saludable y respeto a nuestra Pacha Mama”.

Comenzaron 13 consumidores que han llegado hasta 20, y hoy, en la recogida, esperan a 10 “canasteros”. En Cusco todo se mueve y esta es una de las razones por las que oscila la participación, personas que están de paso, gente que se muda, todo va y viene, aunque solo con los miembros del colectivo se asegura una buena parte de los pedidos mensuales.

La Canasta Solidaria del Qosqo propone una cesta básica cada mes con verduras, hortalizas, granos y frutas de temporada a un precio de 25 nuevos soles que incluye el transporte. A esta cesta básica se pueden añadir productos como miel, queso y arroz integral. También se puede optar por pedir una canasta opcional con productos extra y se debería pagar un 10% más por el costo del transporte. Las tareas principales que requiere la organización colectiva (recopilar y enviar los pedidos a los productores, recoger los productos, brindar atención y distribuir el día del recojo, así como hacer cuentas) son asumidas rotativamente, en un espíritu de comunidad, solidaridad y apoyo mutuo.

Las razones de los canasteros y canasteras para participar en esta iniciativa son variadas: “Somos lo que comemos”, “es muy importante comer sano y conocer la procedencia de nuestros alimentos”, “para apoyar a pequeños productores locales con sus cosechas”, “también es una forma de conocer y crear redes de personas que vivamos bajo las mismas afinidades”. Casi todos se reafirman en que es un gran modo de alimentarse de una manera sana y consciente, coherente con nuestras convicciones sociales, además de que se abaratan los costos por comprar de una manera colectiva y sin intermediarios y se viabilizan los sistemas agrícolas campesinos familiares.

Los campesinos que proveen los productos a la Canasta del Qosqo, pertenecen a diversas localidades de la zona:

- Oca, Pantipata, Sumaro, Chinchaypujio, Urinsaya Parcotica; cinco comunidades del distrito de Chinchaypujio,

provincia de Anta. Su paisaje incluye muchas montañas, tiene tres pisos ecológicos, el piso alto de puna, los valles y quebradas del piso medio y el piso bajo en la desembocadura de los ríos. Esa diversidad propicia una variada producción agrícola. Los productos más cultivados son trigo, cebada, maíz y papa, incluyendo variedades de papa nativa, olluco, oca, añu, habas, arverjas, frejol, tarwi, quinua, kiwicha, calabaza en variedades como k'usi, yerbas medicinales y frutas como manzana, palta, lúcuma, chirimoya, lima, tuna, blanquillo, níspero, tum-bos, pacay, etc.

- Al sur del Cusco está la población de Lucre, donde dos decidas hermanas lideran una pequeña explotación agrícola de cereales y granos (quinua, maíz), además de dedicarse a la crianza de cuyes y cultivar su huerto familiar.
- Al noroeste de la provincia de Cusco, en el corazón del Valle Sagrado, Urubamba, en la comunidad de Palqaraki encontramos una cooperativa familiar formada mayoritariamente por mujeres; trabajan una rica y variada huerta (col de Bruselas, tomate *cherry*, plantas aromáticas y medicinales, etc.), cuidada con la sabiduría ancestral y conocimientos biodinámicos aprendidos desde la experiencia y la capacitación.
- Al norte se encuentra una familia productora de ceja de selva, en Echarati, Quillabamba, que además de ofertar una gran variedad de frutas tropicales (zapote, maracuyá, masasamba, anona), también ofrece un excelente y cuidado grano de cacao “Chuncho”, un superalimento rico en magnesio y calcio, el cual transforman en pasta pura de cacao con calidad *gourmet*, con un aroma y acidez exquisitos, que demuestran el cuidado y saber hacer de esta familia de cacaoaleros.

Todos estos sistemas agrícolas familiares son ejemplo de gestión de tierras, agua y biodiversidad, y se trata de propuestas que apuestan por circuitos cortos de comercialización (grupos de consumo, canastas solidarias, ferias, ventas directas en las explotaciones) y ayudan a que los campesinos, preserven y aprecien su riqueza cultural y natural, revalorizando sus saberes, fortaleciendo sus recursos y conquistando la autonomía en el mercado y la soberanía alimentaria.

“En muchos países del mundo se está elitizando la producción orgánica; los productos solo son consumidos por sectores que pueden pagar precios a menudo desorbitados”. Así lo explica Caroline Weill, una compañera francesa del colectivo que señala el oportunismo que impera en el sistema capitalista: “los grandes grupos de producción agroindustrial y de distribución se dieron cuenta de la creciente importancia acordada a lo orgánico y supieron aprovechar el nuevo mercado para aumentar sus márgenes, desviando la producción de principios fundamentales como la no monocultura y el respeto a los ritmos naturales”.

Los grupos de consumo son movimientos sociales autogestionados que presentan una alternativa para comer sano a precios justos para todos (consumidores y productores). Por ello consideramos a los grupos de consumo como un instrumento de transformación política y social, con voluntad de oponerse a un determinado modelo de producción y distribución en manos de la industria agroalimentaria. En casos como el de Cusco, el grupo toma dimensiones culturales y políticas, dado que impulsa formas de organización alternativas a aquellas representadas por la minería y otras actividades extractivas. ■

Patricia Ortega

Productora orgánica. Distrito de Echarati, provincia de La Convención, región Cusco.
patriciaortegamarcos@yahoo.es



Preparando canastas. Autora

¿Qué son los grupos de consumo?

Son iniciativas ciudadanas que surgen como alternativas al sistema agroalimentario actual. Ante los alimentos industriales y artificiales, la fast food y la comida chatarra, la publicidad engañosa, la acumulación de poder en manos de pocas empresas agroalimentarias, los transgénicos y el individualismo, en varios países del mundo se ha ido difundiendo y extendiendo este nuevo modelo alimentario.

Su objetivo principal es un consumo saludable, ecológico y alternativo, solidario con el mundo rural, relocalizando la alimentación y estableciendo relaciones directas entre el consumidor y el productor a partir de circuitos cortos de comercialización. Así, tanto consumidores como productores se benefician de precios más justos para la producción orgánica. El objetivo de promover los circuitos cortos de comercialización es evitar el lucro excesivo e injusto de los intermediarios.

Cuando formamos grupos de consumo conscientes estamos también gestando comunidad, espacios de intercambio y de organización conjunta donde las relaciones se establecen de igual a igual, con base en la confianza y el conocimiento mutuos, lo cual rompe con la lógica mercantil.

Por qué consumir alimentos orgánicos

Los alimentos orgánicos se producen respetando los tiempos de crecimiento natural y sin ser expuestos a fertilizantes, herbicidas o pesticidas químicos. Sus ventajas son:

- Son más nutritivos, conservan todas sus propiedades benéficas.
- Su sabor, color y aroma son de la mayor calidad.
- Mejoran nuestra salud. Fortalecen nuestro sistema inmunológico.
- Son sostenibles. Conservan la fertilidad de los suelos, preservan la biodiversidad y el medio ambiente para nosotros y las generaciones futuras.
- La agricultura orgánica respeta el equilibrio de la naturaleza contribuyendo a la preservación de los ecosistemas y ayudando a prevenir el calentamiento global.
- Dignifican el trabajo de los agricultores retribuyéndoles pagos justos y reconociendo su valerosa labor como protectores de la Pachamama, de las semillas y del agua.

Allin Mikuy Ayllu

La experiencia limeña que sirvió de modelo a la **Canasta Solidaria del Qosco**

JOSÉ LUIS RICAPA

"La canasta de Lima *Allin Mikuy Ayllu* se inició en 2013 con cinco amigos, compañeros de otras iniciativas sociales, culturales y políticas, al ver que con respecto a lo ambiental había que pasar de la demanda y la crítica a las propuestas, a responsabilizarnos para efectuar el cambio que deseábamos que ocurra en la sociedad"



Productos y canastas de AllinMikuyAyllu. 📷 Tomadas de la página Facebook de Allin Mikuy Ayllu

Habíamos oído hablar de los grupos y cooperativas de consumo, canastas familiares y solidarias, y dos compañeras venían de participar en experiencias así en Ecuador, Colombia e Italia. Empezamos difundiendo nuestra propuesta; sabíamos que había mucha gente buscando alternativas pero no aterrizábamos en el tema del consumo solidario. La propuesta de la canasta implicaba la accesibilidad a los productos y también algo muy importante para nosotros: el trato directo con los productores, algo que en las tiendas y ferias ecológicas no siempre se puede hacer.

Comenzamos a establecer contacto con productores que ya participaban en ferias orgánicas; los visitamos, les contamos la iniciativa. Algunos de nosotros también teníamos experiencias de autoproducción –somos hijos de familias migrantes a la capital–. Contábamos con familiares que producían orgánico en sus lugares de origen. La gente que se iba incorporando a la canasta nos sugería nuevos productores, nuevos productos y, así, poco a poco, nuestra lista de productores se fue diversificando. Ahora la variedad de productos que se ofrecen en la canasta de Lima es muy atractiva, hemos llegado al punto de no poder recibir más productores, pues tenemos una limitación en la cantidad de consumidores con los que contamos: aproximadamente 80. Aunque los que participan mensualmente y de manera activa son unos 30 consumidores o familias.

Debemos ser los consumidores quienes conectemos a los agricultores con redes de modo que, desde la realidad de los otros, puedan ver los beneficios. Hay que buscar estrategias de conocimiento en los que ellos puedan crear canales que

los vinculen con las nuevas tendencias de consumo responsable en la ciudad y que perciban esta demanda. Pasa ahora con la Canasta Solidaria de Qosco: algunos de sus productores están abasteciendo también a la canasta de Lima, así que van sintiendo que su esfuerzo está siendo apreciado por gente de las ciudades, por consumidores que pagan precios más justos y equitativos por su esfuerzo.

A los jóvenes hay que decirles que sean comprometidos, solidarios con el entorno y consigo mismos, pues es por la salud. Es importante fortalecer esos nexos con los productores. Ahora mismo en el Perú existe más oferta de productos orgánicos que demanda, creo que algunos sectores del Estado y el trabajo de las ONG, han hecho bastante por aumentar la conciencia de los productores, fortaleciendo su forma natural de cultivar, y evitando que opten por la producción química. Así que le toca a la gente de la ciudad jugar ese rol de responsabilidad solidaria y de consumidores activos, salir a buscar lo que realmente queremos vivir, organizarnos en ese sentido. Un ejemplo de rol activo son los integrantes de grupos y cooperativas de consumo, algo que no es tan difícil de lograr. ■

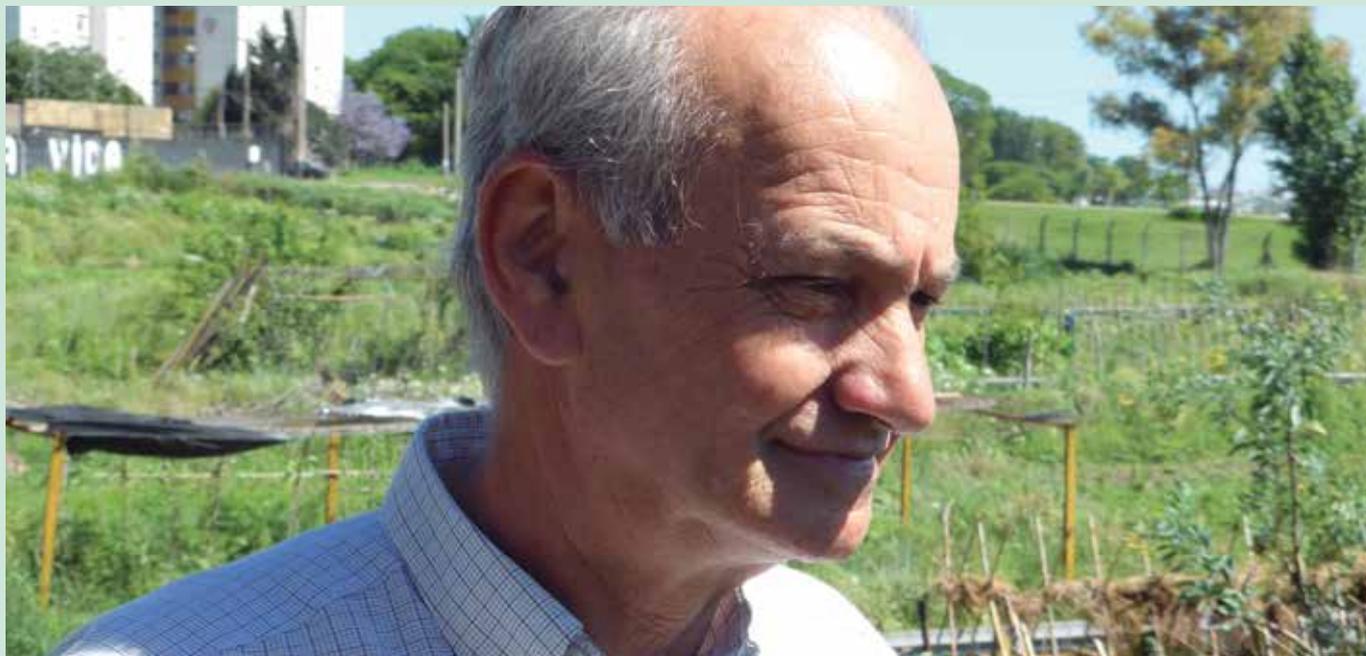
José Luis Ricapa

Egresado de Ingeniería Industrial con estudios sobre cambio climático, economía solidaria y comunidades sostenibles. Ha sido parte de diversas iniciativas activistas vinculadas a temas sociales, de transporte sostenible y ecológicas. Actualmente forma parte del Movimiento Ciudadano frente al Cambio Climático y de Comunidad Amalai.

jlricapa@gmail.com

Agroecología urbana: una herramienta para la transformación social

ENTREVISTA A ANTONIO LATTUCA



Antonio Lattuca. 📍 Programa de Agricultura Urbana de Rosario

Antonio Lattuca es el director del Programa de Agricultura Urbana de Rosario, ciudad ubicada 300 km al noroeste de Buenos Aires. Este programa comenzó como una respuesta a la crisis económica de 2002 en Argentina, construyendo sobre iniciativas existentes que promovían el cultivo de hortalizas entre familias y con escuelas. Es hoy una de las iniciativas más exitosas de agricultura urbana en Sudamérica, conectada a grupos de consumidores, instituciones educativas, políticas públicas y al movimiento gastronómico, y ofrece un grandioso modelo del cual muchos están aprendiendo.

LEISA: ¿Cuál fue la principal motivación detrás del programa de agricultura urbana?

Antonio Lattuca: A finales de los años 90 hubo un movimiento emergente por el desarrollo territorial y, viendo los beneficios de los huertos, la municipalidad se interesó en promover el desarrollo local y en establecer una política inclusiva de agricultura urbana. Construyendo sobre experiencias de programas anteriores que se concentraron en la agroecología y apuntaron a barrios con desventajas, nosotros definimos un número de objetivos que podían contribuir a que las familias urbanas vulnerables alcanzaran la soberanía alimentaria. Queríamos mejorar el paisaje de los vecindarios produciendo comida orgánica saludable, establecer mercados que conectaran directamente a los agricultores con los consumidores, descubrir el potencial de las personas desempleadas y asegurar los derechos de tenencia. Nosotros vimos el programa de agricultura urbana como el medio más adecuado para conseguir estos objetivos.

LEISA: ¿Por qué eligieron la agroecología como enfoque de aproximación?

AL: Queríamos promover el cultivo sostenible de los campos como un medio de transformación social y para generar las condiciones necesarias para “vivir bien”. La agroecología tiene la ventaja de usar tecnología accesible a la vez que reduce la dependencia de insumos externos. Los agricultores aprenden a producir sus propios insumos y ellos mismos manejan todo el proceso de producción.

LEISA: ¿Qué tan grande es el programa?

AL: Actualmente hay 1 500 agricultores que producen comida para sus propias familias y otros 250 que además venden sus excedentes. Y existen varios tipos de agricultura urbana en Rosario. Algunos se dan en los mismos jardines de las familias, en escuelas o en parques públicos, lo mismo que en 24 hectáreas de tierras baldías. Esta tierra, que es propiedad del gobierno nacional, la municipalidad o la compañía de ferrocarriles, está dividida en terrenos que fluctúan entre 600 y 2 000 m², y la tenencia libre y segura es asignada a las familias interesadas.

LEISA: ¿Dónde se vende lo producido y a quién?

AL: Los agricultores urbanos de Rosario producen la única fruta y las únicas hortalizas agroecológicas disponibles en la ciudad. Estos alimentos pueden ser adquiridos en las mismas huertas, en los mercados “libres de agroquímicos” de los agricultores, a través de esquemas de “cajas de hortalizas” o consumidas cuando se sale a comer, en tanto algunos agricultores urbanos también le venden sus productos a restaurantes.

El mercado para la producción del programa se está expandiendo rápido y ha pasado de ser un mercado nicho a uno masivo. Mucho esfuerzo se ha hecho para asegurar que los más vulnerables puedan producir o pagar por las frutas y hortalizas estacionales. Por ejemplo, las familias del mismo vecindario pueden unirse a los “clubes de intercambio”.

Durante sus 13 años el programa ha construido una relación de confianza entre el Estado, los agricultores urbanos y los consumidores. La Red de Huerteros de Rosario ha sido muy activa. Y una red de consumidores, la Red Vida Verde, organiza visitas a los espacios de agricultura urbana, garantiza la compra de hortalizas antes de la cosecha y muchos miembros participan activamente en los “almuerzos saludables” mensuales, una idea de los agricultores.

LEISA: ¿Es solo una experiencia urbana o hay agricultores rurales involucrados?

AL: Estamos activamente involucrados en el Foro Nacional de Agricultura Familiar que ayudó a crear la Secretaría Nacional de Agricultura Familiar en julio de 2014. La experiencia positiva en Rosario fue una de las razones por las que los agricultores de pequeña escala fueron reconocidos por esta nueva institución. Esto es importante, pues les permite inscribirse en el Registro Nacional de Agricultores Familiares, lo cual después les da derecho a jubilación y a la posibilidad de emitir facturas sin costos impositivos.

Trabajamos con agricultores en la zona periurbana de Rosario pero también con aquellos ubicados en el área rural más allá de la ciudad y con varias asociaciones y técnicos en agroecología. Estamos también conectados con redes de agricultores orgánicos en Argentina y con el Movimiento Agroecológico Latinoamericano (MAELA). En los últimos años el movimiento que promueve los anillos libres de agroquímicos alrededor de los pueblos en la sierra, donde la ciudad de Rosario está situada, se ha vuelto más activo, con nuestro programa como punto focal.

Entre los participantes, aquellos con experiencia en agricultura rural han sido capaces de compartir y promover su conocimiento agroecológico, particularmente el relacionado con el mejoramiento de suelos y el control de plagas.

LEISA: ¿Cómo se involucran las mujeres y la juventud?

AL: A través de talleres y otras actividades construimos conciencia sobre la necesidad de cambiar las relaciones asimétricas de poder entre hombres y mujeres. Las mujeres lideran la red y hacen el 65% de todo lo involucrado. Ellas participan en todas las actividades: cultivar, procesar, manejar, y toman un rol de liderazgo en la comercialización en los mercados locales.

Nosotros creemos que los agricultores y los huerteros deben estar en el más alto nivel de la jerarquía social, porque sin comida no hay nada. Sin embargo, nuestra sociedad aún no aprecia adecuadamente su trabajo. Nosotros hacemos un esfuerzo para mejorar la imagen de los agricultores y huerteros

como cuidadores del medio ambiente. Esto vuelve a la agricultura urbana más atractiva para los jóvenes.

Los jóvenes son cada vez más activos dentro del programa y hoy aproximadamente 140 de ellos se están preparando para convertirse en agricultores urbanos. Algunos son miembros de cooperativas que ofrecen servicios de jardinería ecológica. Otro grupo de jóvenes imparte cursos sobre el cultivo de hortalizas, mientras otros capacitan niños de escuela en el centro de la ciudad. Este último trabajo es particularmente importante porque incentiva las interacciones entre la gente joven de los barrios más pobres y aquellos más adinerados del centro de la ciudad.

LEISA: ¿Qué puede decirnos sobre las capacitaciones y los nexos con escuelas y universidades?

AL: El entrenamiento y la construcción de capacidades a largo plazo son el núcleo de nuestro trabajo. El aprendizaje comienza en el campo y es complementado con talleres, encuentros, intercambios, excursiones, seminarios y congresos. Valoramos todo el conocimiento y la sabiduría que se asocia a las prácticas agrícolas.

Hemos creado una escuela móvil que se concentra en las prácticas relativas a la producción ecológica de cultivos. Las primeras 18 personas ya han recibido su certificado y más adelante este año las seguirá un segundo grupo. El certificado abre oportunidades para que ellos trabajen como especialistas en agricultura ecológica.

El programa está integrado en 40 escuelas que tienen jardines de hortalizas para promover la comida saludable y el cuidado del medio ambiente. También llevamos a cabo muchas actividades con diferentes facultades en la Universidad de Rosario, incluyendo las facultades de ciencias agrarias, arquitectura, medicina e ingeniería civil.

LEISA: ¿Cómo comparten su experiencia?

AL: Nuestra experiencia pionera ha inspirado otras iniciativas de agricultura urbana a través de Argentina: en Morón, Mar del Plata, Río Cuarto, Corrientes, Tucumán y Santiago de Estero. Y además hemos inspirado a otras ciudades latinoamericanas que están ahora implementando iniciativas de agricultura urbana, incluyendo Lima en Perú, Belo Horizonte y Guarulhos en Brasil, y Bogotá en Colombia.

Nos han visitado los técnicos y profesionales de otras ciudades, y también quienes toman las decisiones políticas, para aprender y adaptar nuestras experiencias a sus situaciones. Muchos vienen durante nuestra Semana de la Agricultura Urbana, evento anual llamado RAICES (Redes, Alimento, Inclusión, Cultura, Ecología y Solidaridad) que hemos realizado durante los últimos 12 años. Nuestros agricultores y miembros del equipo también participan activamente en otros eventos.

LEISA: ¿Qué hace al programa tan relevante?

AL: Aunque trabajamos principalmente en la agricultura urbana, nuestro programa está fuertemente centrado en problemas sociales como los enfoques territoriales, la agroecología, la inclusión social y la protección ambiental. El programa ha construido puentes entre lo rural y lo urbano, entre los sectores público y privado, y entre agricultores, consumidores y la sociedad civil como un todo. En particular hemos ayudado a lograr una imagen positiva de los agricultores y ahora son muy apreciados en Rosario como cuidadores de la tierra y de los paisajes. Y, quizá lo más importante, es que la juventud –los agricultores del futuro– han sido contagiados del entusiasmo por la agroecología como ocupación innovadora. ■

Para más información visite www.agriurbanarosario.com.ar o siga la cuenta de twitter @AgriUrbanaRosar

BioFerias y Mercado Saludable

El desarrollo de una iniciativa sostenible en el Perú

SILVIA WU, FERNANDO ALVARADO

En este artículo los autores dan cuenta de su experiencia pionera en el establecimiento de mecanismos sociales y comerciales para conseguir la vinculación directa de los productores orgánicos y agroecológicos con los consumidores de diversos distritos de Lima y otras ciudades del Perú. En su trayectoria no han faltado obstáculos y dificultades, lo que les permite tener un acercamiento crítico y una visión muy clara de lo que se requiere para llevar a cabo esta tarea fundamental.



Silvia y Fernando.  Andrea Ocampo Jurado

El origen de una idea

La idea de las bioferias nació en el Centro IDEAS, que fue un aglutinador de voces concordantes con la necesidad de articular esfuerzos para la comercialización ecológica local en una época –finales de los años 90– en que no se hablaba de un mercado ecológico. La motivación principal tuvo dos propósitos prácticos: brindar una alternativa estable de oferta para los productores ecológicos de pequeña escala y, con ello, mejorar su calidad de vida y evitar la venta de sus campos de cultivo, y asegurar un abastecimiento de productos ecológicos para algunos de nosotros como consumidores.

Las primeras acciones fueron las numerosas reuniones para discutir el tema de la comercialización, cuya primera consecuencia fue la conformación, en noviembre de 1998, del Grupo EcoLógica Perú, porque estábamos convencidos de que se requería una institución marco que impulsara el concepto.

La primera estrategia impulsada como equipo en EcoLógica Perú fue un sistema de *delivery*. Luego, ante las fuertes limitaciones a todo nivel y confluyendo: 1) la aprobación de un pequeño fondo por parte de ICCO, 2) el apoyo de una funcionaria en la municipalidad de Miraflores, Lima, y 3) la existencia de varios productores ecológicos, se dejó en segundo plano ese sistema y nos lanzamos, en diciembre de 1999, a la experiencia de la BioFeria de Miraflores.

Entre noviembre de 1998 y diciembre de 2010, EcoLógica Perú pasó de tener 10 integrantes a casi 30. En marzo de 2001 surgió la BioFeria de Huancayo.

El Mercado Saludable de La Molina se levantó a partir de la desaparición de la BioFeria de Surco, pues dicha municipalidad decidió no renovar el convenio en mayo de 2011. Se

confirmó que la “voluntad política” es un factor determinante pues la decisión de la municipalidad de La Molina permitió que en alrededor de 8 semanas se echara a andar el Mercado Saludable de La Molina –a fines de agosto de 2011–. En septiembre de ese año el Mercado Saludable tuvo 12 stands en el Gran Mercado de la feria gastronómica Mistura.

Todos los integrantes iniciales de esta aventura fuimos voluntarios sin remuneración. Entre 1997 y 2009 la mayoría de nosotros debía repartir tiempo entre su labor principal remunerada y el compromiso con promover el consumo ecológico. El accionar del Grupo EcoLógica y su gestión formaban parte de ese compromiso.

Los productores

Existen requisitos que los productores deben cumplir para participar en este tipo de iniciativas. Su oferta debe ser ecológica y estar garantizada por certificación de tercera parte o del Sistema de Garantía Participativo (SGP), además de ser complementaria con la variedad ya existente. Si se tratara de productos procesados, deben tener registro sanitario. Para el caso de los biogastronómicos, deben usar ingredientes ecológicos, y tanto en procesados como en biogastronómicos está prohibido el uso insumos refinados (azúcar blanca o rubia, harina blanca, margarinas, aceites comerciales) y transgénicos.

En cuanto a su persona, deben usar el mandil y gorro que les proporcionamos, así como tramitar su carné de sanidad y renovarlo cada seis meses si manipulan alimentos y cada año si ofrecen productos no alimentarios. Cada bioferiante es consciente de que debe mantener una actitud cordial, de servicio y de información permanente.

Por lo general no se aceptan “vendedores”, a lo sumo “intermediarios solidarios”. Nuestra visión es la de dar oportunidad a los pequeños productores que históricamente están maltratados, marginados y explotados. Al no aceptar vendedores nos libramos de empresas nacionales “naturistas” y de empresas transnacionales como Herbalife o Ganoderma Coffee. Los “intermediarios solidarios” son personas de confianza que han tomado contacto con productores de campo o procesadores que, por hallarse lejos de Lima, requieren de un facilitador para llegar al mercado. Estos intermediarios solidarios conocen bien el producto que ofrecen, sumándose al conjunto de bioferiantes que trascienden la venta para ser realmente promotores de un consumo saludable y responsable. La venta es consecuencia natural luego de que el usuario se informa, se sensibiliza y se convence de las ventajas del producto ecológico.

En el Mercado Saludable de La Molina existen cuatro rubros de productores:

1. Frescos (hortalizas, hierbas, frutas, huevos y carnes).
2. Procesados.
3. Biogastronómicos.
4. No alimentarios (prendas, joyería, bisutería, materiales de lectura); la mayoría son productores directos y suman 50 bioferiantes.

Cuando iniciamos la BioFeria de Miraflores sabíamos que había experiencias de agricultores que casi mueren intoxicados, lo que los convenció de alejarse de los agroquímicos y promover convencidamente una agricultura libre de tóxicos. También estaban los agricultores que habían aprendido de una agricultura ancestral, libre de por sí de las engañosas “novedades” de la agricultura “moderna”. Igualmente se encontraban agricultores pobres, sin posibilidades de adquirir insumos sintéticos. Finalmente estaban los que querían aprovechar las oportunidades de la tendencia hacia lo agroecológico. En el Mercado Saludable conviven los tres últimos tipos.

El 100% de los productos frescos y procesados tienen garantía de un manejo agroecológico y un procesamiento ecológico. La garantía que la gran mayoría posee está concedida por alguna empresa acreditada de certificación de tercera parte; algunos poseen además el SGP; dos poseen únicamente SGP. Todos los productores de biogastronómicos usan ingredientes ecológicos certificados y todos los procesados cuentan con registro sanitario.

De 10 bioferiantes con productos frescos, cinco pertenecen a asociaciones y cinco son productores individuales. Además, las seis marcas de café que se ofrecen provienen de cooperativas cafetaleras, al igual que todo el cacao que se procesa para chocolates. Luego, existe un grupo de mujeres de la comunidad de Ihuarí que producen las setas ostra (*Pleurotus ostreatus*) y que salieron de la desnutrición crónica gracias a ello.

El papel del gobierno local

El apoyo del gobierno local es imprescindible para la puesta en marcha de estrategias a favor de un mercado ecológico. Sumado a los productores, consumidores y promotores, forma parte de los cuatro pilares para la sostenibilidad de las ferias ecológicas.

Las formas de participación de los gobiernos locales son dispares. Hemos elaborado una tipología a partir de las municipalidades con las que hemos tenido coordinaciones:

1. “Dejar hacer, dejar pasar”: luego de la autorización no intervienen; por ejemplo, las municipalidades de Tambo (Junín), San Isidro y Miraflores (Lima).
2. “Apoyo vertical”: autorizan con actitud rígida aunque lejana y sin compromiso; realizan seguimiento regular, por ejemplo, San Borja (Lima) en 2008.

3. “Apoyo incondicional sin restricción”: autorizan un buen espacio, ponen infraestructura, hacen seguimiento cotidiano y comparten el compromiso del buen servicio al vecino; por ejemplo, Surco (Lima).
4. “Apoyo incondicional con restricción”: autorizan muy buen espacio, pero sin recursos para la infraestructura, hacen seguimiento cotidiano y comparten el compromiso del buen servicio al vecino; por ejemplo, La Molina (Lima).

La BioFeria de Miraflores sirvió de piloto para sistematizar la implementación de otras ferias similares. De esta experiencia se extrajo información valiosa sobre los factores de éxito. A su imagen se implementaron bioferias en Huancayo, Chiclayo, Huánuco y varias otras regiones más.

Hacia la consolidación del movimiento

En septiembre de 2014, luego de realizado el Encuentro Nacional de Ferias y Mercados Ecológicos, se conformó la Red Nacional de Ferias y Mercados Ecológicos (Red FYME) que se ha propuesto articular los esfuerzos y contribuir solidaria y conjuntamente a que las experiencias superen sus limitaciones.

Las mujeres en la vanguardia

Históricamente las bioferias, ecoferias o mercados saludables constituyen un espacio para el desarrollo de iniciativas lideradas por mujeres. Esta situación se hizo muy evidente en la BioFeria de Miraflores, en la que alrededor del 75% de las bioferiantes eran mujeres. Con el tiempo los esposos se sumaban y luego la familia completa. El Mercado Saludable refleja este mismo fenómeno de liderazgo de las mujeres con un número significativo de experiencias impulsadas por ellas; en segundo lugar, se observa el liderazgo compartido por la familia. El liderazgo de las mujeres se evidencia en la administración de sus propios negocios (como agricultoras, como criadoras, como procesadoras); igualmente como intermediarias solidarias y algunas veces como promotoras y asistentes. La coordinación general de todo el Mercado Saludable está a cargo de tres mujeres.

El papel de los consumidores

La presencia de consumidores es, naturalmente, vital para la sostenibilidad de las ferias ecológicas. Si una feria no tiene la concurrencia de consumidores, el proceso de comercialización y la promoción del consumo saludable no se redondea. Además se alienta una presencia activa y no solo de consumo pasivo, motivándolos a que exijan la garantía de los productos y a que pregunten y observen todo lo que les genere duda o inconformidad. Si bien las más de 400 encuestas aplicadas por estudiantes de la Universidad del Pacífico (investigación en el Mercado Saludable, conducida por Angie Higuchi, profesora de la Universidad del Pacífico en la Facultad de Ciencias Empresariales) dan testimonio de la satisfacción y el apoyo de la mayoría de los usuarios al Mercado Saludable, de vez en cuando atendemos las dudas en cuanto a la veracidad de la procedencia de los productos, pero hasta el momento, todas esas dudas se resuelven cuando mostramos los certificados y cuando aseguramos –lo que es verídico– que conocemos a cada uno de los productores, sus campos de producción, sus productos y las garantías que los respaldan.

En los años 2000 y 2006 se realizaron investigaciones de mercado en Lima que confirmaron que el perfil del consumidor indicaba mayor intervención femenina en la decisión sobre el tipo de productos a adquirir para la alimentación cotidiana, principalmente de 45 años en adelante, profesionales, muy preocupadas por la salud de su familia. Con la investigación del Mercado Saludable se verificó que la edad de las mujeres ahora es de 30 años en adelante, incluso, con mayor presencia de jóvenes de menos de 30 años. Los resultados



Mercado Saludable de La Molina, Lima. Andrea Ocampo Jurado

también refieren que un mayor porcentaje de hombres se hace cargo de las compras cotidianas.

En noviembre de 2002 se conformó el Comité de Consumidores Ecológicos (CCE), también con el apoyo de Centro IDEAS. El CCE buscó informar permanentemente acerca de las ventajas del consumo de productos ecológicos. Durante varios años se organizaron charlas semanales en la BioFeria de Miraflores y mensuales en un auditorio. Con frecuencia bienal se lograron organizar hasta cinco Encuentros Nacionales de Consumidores Ecológicos, dos de los cuales incluyeron Encuentros internacionales con presencia de representantes de Ecuador, Colombia y Bolivia que llegaron a la conclusión de que compartíamos las mismas inquietudes, limitaciones y tareas. El CCE ha tenido una función similar a la de un catalizador, un facilitador o un machete para abrir trocha dando a conocer las diferencias y ventajas de una nutrición saludable con productos ecológicos. Si bien no se ha destacado por ser una organización que mantenga una directiva o un organigrama activo, ha hecho más activismo efectivo que muchas asociaciones especializadas.

Para los consumidores ecológicos el vínculo semanal con los productores es vital, tal como hace años sucedía con nuestros padres y abuelos que conocían a sus caseros del mercado, con los que intercambiaban anécdotas familiares y de rutina. Tal vínculo humano es el que ha recuperado el Mercado Saludable, dándole un rostro a esa producción.

Más allá de la venta de productos

El Mercado Saludable va a cumplir cuatro años en agosto de 2015. Durante los dos primeros años se realizaron charlas sobre producción ecológica, ventajas de los productos ecológicos, certificación ecológica, obligación de tramitar el RUC y lo relacionado al pago de impuestos; en coordinación con la municipalidad, se organizaron charlas sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos e inocuidad alimentaria. Se trata de un grupo de bioferiantes muy avanzados, por lo que la capacitación en lo básico ya se ha cubierto. El Mercado Saludable mantiene una estrecha relación con profesorado y estudiantes de varias universidades. Cada semestre pasan por él decenas de estudiantes para cumplir con tareas, investigaciones y tesis. Asimismo, el Mercado Saludable es objeto de pasantías por parte de productores de otras regiones y países.

Los productores en general están muy conscientes del papel que juega un consumidor satisfecho y se esmeran

por mantenerlo así. Además, los productores del Mercado Saludable presentan una característica especial: genuinamente son amables, serviciales, generosos y amistosos. Son numerosas las personas que se nos acercan a comentarnos estas virtudes y gran parte de esos consumidores contentos prefieren ir a La Molina que a Miraflores aunque vivan en dicho distrito.

Proyección

Las bioferias han servido de eficaz vitrina para permitir el contacto con negocios de mayor envergadura. La mayoría de los productores atiende el Mercado Saludable y simultáneamente participa en otras ferias, abastece otras estrategias comerciales (restaurantes, tiendas, gimnasios, supermercados, caterings), reparte a domicilio e incluso exporta.

Las familias que cultivaban espontáneamente de manera ecológica o se asimilaron a proyectos agroecológicos, están satisfechas con la decisión y esto se revela porque se mantienen firmes con el concepto. Los aspectos de rentabilidad, seguridad y bienestar para la familia son factores que suman a la decisión de mantenerse en la propuesta agroecológica. Comentarios como “con la agricultura ecológica mi esposo y mis hijos varones ya no necesitaron irse lejos a trabajar”, “todos mis hijos pudieron seguir la carrera profesional que soñaron”, “aseguramos la salud de la familia”, “tenemos ingresos asegurados y puedo planificar mejoras para mi familia”, no son aislados sino permanentes. ■

Silvia Wu

Administradora en Negocios Agropecuarios. Directora Ejecutiva de RAE Perú del 2004 al 2010. Actualmente Presidenta del Comité de Gestión Mercado Saludable de La Molina
silviawuguin@hotmail.com

Fernando Alvarado

Economista agrario. Presidente de la Red de Agricultura Ecológica (RAE Perú). Gerente general del Centro IDEAS.
bioferdi@hotmail.com

Referencia

- Higuchi, Angie, coord., 2015. **Investigación en el Mercado Saludable**, Lima: Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad del Pacífico (no publicado).

Fomento de circuitos cortos como alternativa para la promoción de la agricultura familiar

CEPAL, FAO, IICA. 2014. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). BOLETÍN CEPAL-FAO-IICA <http://repiica.iica.int/docs/b3372e/b3372e.pdf>



Explora las nuevas tendencias en el consumo y comercialización de productos agroalimentarios. Recoge experiencias de diferentes países que han hecho de las ferias locales y el

comercio directo una herramienta para contribuir con el desarrollo socioeconómico de los territorios. Las nuevas formas de comercialización mejoran los ingresos de los pequeños productores e influyen de manera positiva en los hábitos alimenticios de las comunidades. Este boletín es un complemento de la serie Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe 2014, publicada cada dos años.

Agricultura familiar y circuitos cortos: Nuevos esquemas de producción, comercialización y nutrición. Memoria del seminario sobre circuitos cortos realizado el 2 y 3 de septiembre de 2013

Comisión Económica para América Latina y El Caribe. 2014. Serie Seminarios y Conferencias No. 77. CEPAL, FAO, OMS, OPS. Santiago de Chile. <http://www.fao.org/fsnforum/sites/default/files/resources/Agriculturafamiliarycircuitoscortos.pdf>



El auge de los circuitos de proximidad como forma de comercio se debe a la creciente demanda de los consumidores que buscan productos locales auténticos y saludables. Los circuitos

cortos ayudan a crear nuevos lazos sociales, fomentan la equidad en los intercambios comerciales, favorecen la participación social, contribuyen a la autonomía de los actores y, con ello, a una mayor sostenibilidad e integración social. En este documento se analizan experiencias de acercamiento entre productores y consumidores. De este modo se comparten enfoques, conceptos y metodologías de trabajo que han sido utilizados para diseñar, implementar y evaluar estas políticas y proyectos, para así identificar nuevas ideas que enriquezcan los actuales instrumentos de política pública.

Vínculos rural-urbanos: Cadenas cortas y sistemas alimentarios locales

Claudia Ranaboldo y Marta Arosio. 2014. Serie Documentos de Trabajo No. 129. Grupo de Trabajo Desarrollo con Cohesión Territorial. Programa Cohesión Territorial para el Desarrollo. Rimisp. Santiago, Chile. http://rimisp.org/wp-content/files_mf/1432061384129RULinkages_Cadenas_Cortas_Final_espanol_edited.pdf

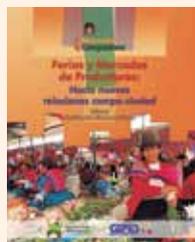


Resultado del análisis de los circuitos cortos de comercialización (CCC) e iniciativas empresariales que valoran los sistemas alimentarios locales, presenta diversas iniciativas mundiales que

buscan cambiar la cultura del abastecimiento alimentario promoviendo la producción y el consumo de productos típicos tradicionales. En América Latina y Caribe, los CCC empiezan a ser reconocidos como un fenómeno relevante y en crecimiento, caracterizados por la confianza y fortalecimiento del capital social. Permiten compartir información sobre el proceso productivo, el origen, las características distintivas relacionadas con la calidad y trazabilidad del producto, y contribuyen a generar mayor confianza entre productor y consumidor.

Ferias y mercado de productores: hacia nuevas relaciones campo-ciudad

Pierril Lacroix y Gianmarco Cheng (eds.). 2014. Centro Peruano de Estudios Sociales (CEPES). Lima, Perú. http://www.avsf.org/public/posts/1663/libro_regional_andino_ferias_mercados_productores_avsf_cepes_2014.pdf



Contiene artículos sobre experiencias de ferias y mercados de productores con grados de maduración importante. Se analizan algunas claves de éxito así como riesgos ligados al funcionamiento y evolución en el tiempo de los mercados y ferias de productores. Se destaca en particular la importancia de los consumidores y de su involucramiento en la sostenibilidad, así como la relevancia de la diferenciación de los productos y del acompañamiento externo como servicio a las diferentes iniciativas de comercialización.

Buenas prácticas para la implementación de mecanismos de compras públicas directas y locales

a la agricultura familiar para la alimentación escolar

Cecilia Ballesteros. 2015. FAO. Santiago de Chile. <http://www.fao.org/3/a-i4672s.pdf>



Presenta experiencias piloto de implementación de mecanismos de compras públicas directas y locales vinculados a programas de alimentación escolar en cuatro países. Los aprendizajes rele-

vantes se rescatan y comparten resaltándose las buenas prácticas en "Articulación institucional" en El Salvador y Nicaragua, "Participación comunitaria" en Honduras y "Fortalecimiento de políticas públicas" en Paraguay. En cada experiencia se ofrecen algunos datos que corresponden a la implementación de los programas piloto en los municipios que participaron en cada país. A partir de las experiencias analizadas aquí es posible concluir que el diseño de cuerpos normativos que respalden el proceso y garanticen un presupuesto a las compras públicas directas y locales a la Agricultura Familiar es indispensable para alcanzar la sostenibilidad que, de otro modo, no es viable.

Del productor al consumidor: una alternativa comercial para la agricultura familiar

Marc Devisscher y Bishelly Elías Argandoña (eds.). 2014. Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras, Fundación Xavier Albó. La Paz, Bolivia. https://www.avsf.org/public/posts/1706/del_productor_al_consumidor_bolivia_avsf_2014.pdf



Esta publicación forma parte de una serie de estudios e investigaciones realizados en el marco del proyecto Mercados Campesinos, en Bolivia, Perú y Ecuador. El documento da a

conocer cómo las ferias ecológicas dinamizan experiencias de agricultura sostenible. Se analiza el impacto de los circuitos cortos de comercialización en las condiciones socioeconómicas de las familias campesinas. Propone un análisis sobre las dinámicas y relaciones de actores en las ferias tradicionales de Bolivia y reflexiona sobre las ferias ecológicas desde la perspectiva del consumo. Estos artículos demuestran que existen diferentes vías para establecer relaciones de comercialización más directas y horizontales entre productores y consumidores, que sin embargo requieren de apoyos externos y políticas públicas favorables.



Slow Food

<http://www.slowfood.com/>

Slow Food es una asociación internacional sin ánimo de lucro financiada por sus socios, con un papel facilitador para toda una red mundial, concebida para cambiar la forma de producir, distribuir y consumir los alimentos. Organiza miles de eventos cada año: desde mercados de agricultores locales y cenas, hasta ferias internacionales para celebrar y promover a los productores responsables y fortalecer la relación entre ellos y sus clientes "coproductores" (término que resalta el poder que posee el consumidor de trascender un papel pasivo para fomentar interés activo en quien produce nuestra comida y cómo la produce). A través de su sitio en internet comunica su filosofía y brinda acceso a publicaciones electrónicas dirigidas a públicos diferentes. Los artículos de la web se reproducen a diario en su página en Facebook y en su perfil en Twitter.

Mercados Campesinos

<http://www.mercadoscampesinos.com/>

Este sitio brinda información del proyecto "Sistemas alternativos de comercialización asociativa para la seguridad alimentaria de las familias campesinas y la soberanía alimentaria en los territorios andinos", implementado en Bolivia, Ecuador y Perú. Proporciona información detallada sobre los circuitos cortos de comercialización campesina, su capacidad de redistribución económica y su contribución a la seguridad y soberanía alimentaria. También es posible acceder a noticias actualizadas, a publicaciones descargables en formato PDF y a una serie de videos interesantes sobre mercados campesinos.



Agrónomos y Veterinarios Sin Fronteras (AVSF)

<http://www.avsf.org/>

AVSF es una asociación de solidaridad internacional que apoya la agricultura campesina. Lleva a cabo proyectos de desarrollo con familias campesinas en 20 países de África, América y Asia. A través de su sitio en internet se puede acceder a sus últimas publicaciones en francés, inglés y español. Sus publicaciones RURALTER pretenden ser útiles en la acción de dirigentes y técnicos de las organizaciones campesinas, de profesionales del desarrollo rural tanto en instituciones públicas como privadas y en las colectividades territoriales, de responsables de formación universitaria o profesional, y de jóvenes en formación. Ofrece también acceso a herramientas multimedia (videos, sitios, blogs, etc.).



Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA)

<http://www.apega.pe/>

APEGA es una asociación civil conformada por gastronomos, nutricionistas, restaurantes, cocineros, investigadores, enólogos y periodistas; además de asociaciones de productores, centros de formación en cocina y universidades. Busca aportar al desarrollo de la identidad cultural de los peruanos a través de las diversas cocinas del país. El sitio ofrece información sobre cadenas agroalimentarias gastronómicas inclusivas cuya finalidad es el afianzamiento de la alianza cocinero-campesino. De esta manera busca implementar mecanismos de comercialización como mercados de abastos y ferias gastronómicas con el objetivo de promover la cultura gastronómica y garantizar el acceso a productos agropecuarios de calidad para las familias peruanas.

Red Agroecológica del Austro

<http://www.redagroecologicaustro.com/>

La Red Agroecológica del Austro, es un ejemplo a nivel latinoamericano de cooperación entre la empresa pública, privada y organizaciones de productores Agroecológicos en el Austro del Ecuador. La Red agrupa a organizaciones de pequeños productores agroecológicos para la gestión de los espacios de venta directa en los mercados municipales y el biocentro. El sitio provee información técnica descargable, así como el acceso a interesantes videos.

La Canasta

<http://la-canasta.org/>

La Canasta, de Barrio La Soledad en Bogotá, Colombia, es una red de confianza que se teje entre quienes producen y quienes consumen alimentos agroecológicos. Esta red hace posible un cambio en la manera de producir, comercializar y consumir alimentos al apostarle a una canasta de productos agroecológicos frescos, saludables y locales, a precios justos y competitivos. Es una apuesta política para el cambio en la concepción y la práctica de las relaciones entre el campo y la ciudad, entre la sociedad y la naturaleza. El sitio ofrece información sobre cómo pertenecer a la red a productores y consumidores. Además es posible hacer pedidos eligiendo los productos de preferencia a través de internet. También se puede acceder a artículos e interesantes entrevistas.

La Garbancita Ecológica

<http://www.lagarbancitaecologica.org/>

Ofrece información sobre esta cooperativa de consumo ecológico radicada en

el barrio de Vallecas de Madrid. Cada mes de octubre, en colaboración con diversos Grupos Autogestionados de Consumo (GAK), desarrollan una campaña de difusión de la agroecología fomentando una alimentación responsable agroecológica, autogestionada, popular y de responsabilidad compartida campo-ciudad. También es posible acceder a la Revista Tachai, publicación que informa sobre las propiedades ecológicas, sociales y culturales de nuestros alimentos.

Canastas Solidarias

<http://canastassolidarias.blogspot.com/>

Un espacio de encuentro entre quienes producen los alimentos y quienes los consumen, sin mediaciones, concretando una relación directa entre unos y otros. Se trata de la construcción de una red agroalimentaria con características propias que le permiten dar pasos hacia la concreción de la soberanía alimentaria: las relaciones solidarias entre campo y ciudad, la relación directa entre productores y consumidores, entre otras. El sitio proporciona información detallada sobre sus actividades, así como acceso a diversos enlaces de interés.



Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú (ANPEPERU)

<http://www.anpeperu.org/>

ANPEPERU es iniciativa de un conjunto de organizaciones y productores ecológicos organizados, que decidieron integrarse en una asociación nacional con la finalidad de unir esfuerzos en torno a una propuesta de agroecología nacional. El sitio se renueva continuamente con la intención de seguir informando sobre los intereses de los productores, el desarrollo de sus actividades, la promoción de sus productos y sobre políticas públicas en defensa de la agricultura familiar y ecológica.

Mercado el 100

<http://www.mercadoel100.org/>

Mercado el 100 es el primer y único mercado orgánico y ecológico de productores locales en la ciudad de México, quienes se encuentran ubicados en un perímetro no mayor a 160 km a la redonda, es decir, a 100 millas, de ahí su nombre: El 100. Mercado el 100 se realiza cada semana y se organizan participaciones y eventos especiales. Constituye un lugar de encuentro, de intercambio de experiencias y sabiduría que ofrece productos frescos a los vecinos de las diferentes zonas, así como un programa educativo que busca promover una forma de vida más responsable con el medio ambiente y las personas.

Seminario Regional sobre Agroecología en América Latina y el Caribe

Del 24 al 26 de junio se realizó en la ciudad de Brasilia, Brasil, el Seminario Regional sobre Agroecología en América Latina y el Caribe, con el objetivo de facilitar el diálogo sobre políticas y discutir pautas que conducen al desarrollo de la agroecología en la región. Participaron representantes de más de 21 países de América Latina y el Caribe, incluidas organizaciones de agricultores familiares, gobiernos nacionales, la academia y la sociedad civil organizada.

El seminario forma parte de la agenda de un ciclo de actividades surgidas del Grupo Temático de Cambio Climático de la Reunión Especializada de Agricultura Familiar (REAF) en trabajo conjunto con la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC), en el marco del Plan de Acción para la Agricultura Familiar.

La declaración final fue aprobada en la sesión de clausura e insta a los Gobiernos de la Región, a la CELAC, a la FAO, a REAF/MERCOSUR y a otros organismos intergubernamentales e internacionales relevantes, a:

Promover políticas públicas y ejecutar los marcos legales y reglamentos que fomenten el avance de la agroecología para alcanzar la soberanía alimentaria con la participación activa de los movimientos sociales y de la sociedad civil organizada, así como el desarrollo de políticas que garanticen los derechos territoriales de los pueblos indígenas y comunidades tradicionales.

Reconocer y valorizar los conocimientos tradicionales, saberes locales y las identidades culturales como fundamento de la agroecología, promoviendo la construcción de una plataforma regional de intercambio de prácticas y de información sobre agroecología que favorezca el diálogo entre academia, gobiernos y movimientos sociales.

Fomentar dinámicas territoriales de innovación social y tecnológica por medio de la creación y/o fortalecimiento de núcleos de agroecología y en instituciones de carácter interdisciplinar e intersectorial, con capacidad de articular procesos de educación, investigación y aprendizaje. Así como la creación de instrumentos que permitan la reciprocidad de los sistemas participativos de garantía entre los países de la región.

Reconocer y fomentar el rol activo de las familias y comunidades, como tutores de la biodiversidad; y garantizar que los bancos públicos de germoplasma restituyan a los movimientos sociales sus recursos genéticos conectando la discusión sobre soberanía alimentaria con la discusión de protección de las semillas.

Promover la producción de alimentos adecuados y saludables, creando condiciones para restringir las prácticas de monocultivos, uso de agrotóxicos y concentración de la tierra a fin de propiciar el escalonamiento de la producción campesina de base agroecológica.

Reconocer el papel multifuncional que la agroecología desempeña en la preservación de suelos, aguas, biodiversidad y otras funciones ecosistémicas, garantizando la preservación ambiental y asumiendo que son sistemas agroecológicos más resilientes a los cambios climáticos y solicitar que se asignen recursos para el desarrollo de la agroecología, como parte de las políticas climáticas.

La agroecología debe ser un tema permanente en la agenda del Grupo de Trabajo sobre agricultura familiar y desarrollo rural de la CELAC, con la participación de los diversos actores sociales, con el apoyo de la FAO. Así como la creación de un Grupo de Trabajo específico en la REAF sobre agroecología.

Puede leer el documento completo en www.leisa-al.org (sección: NOTICIAS).

convocatoria | leisa 31-4, diciembre 2015

Mujeres y sistemas agroalimentarios sostenibles

En el mundo hay 500 millones de familias de agricultores de pequeña escala, y el 70% del trabajo agrícola en estas fincas es hecho por mujeres. En muchos lugares, las mujeres experimentan con la asociación de cultivos, y el intercambio de semillas. Según la FAO, las mujeres podrían aumentar su productividad hasta 30% si tuvieran el mismo acceso que los hombres a la tierra, el agua, las semillas y el crédito.

Más que los hombres, las mujeres buscan una producción sostenible de cultivos para la nutrición y salud de la familia mediante la siembra de diversidad de especies alimenticias, la crianza de animales, y la recolección de hierbas y frutos silvestres para su uso como alimento o como especies aromáticas y medicinales. Además de un mayor rendimiento, trabajar con un enfoque agroecológico en términos de conservación y aumento de la biodiversidad, mejorar la nutrición de la familia, usar menos plaguicidas y otros insumos externos, genera beneficios para las mujeres. Esta preocupación de la mujer por una producción sostenible se hace evidente en muchas partes del mundo y un ejemplo de ello en América Latina son las marchas anuales de las mujeres por la agroecología, en Brasil.

Cerrar la brecha de género, reclamo insistente durante 2014, Año Internacional de la Agricultura Familiar, podría reducir de 12 a 17% el número de personas desnutridas en el mundo, la comunidad local y la sociedad en su conjunto (www.fao.org/sofa/gender/home/en/).

¿Qué papel juega la agricultura con enfoque agroecológico –vale decir integral– en la mejora de la vida de las mujeres? Poco se ha publicado sobre esta relación. Queremos difundir lo que motiva a las mujeres a avanzar positivamente en la agricultura, ¿qué hechos y circunstancias en el hogar, la comunidad, el entorno sociopolítico de la zona o del país les impiden avanzar?, y ¿qué papel juegan las organizaciones de mujeres en la construcción de un futuro mejor para ellas y sus familias?

Con esta edición, LEISA revista de agroecología busca experiencias que puedan mejorar la comprensión del papel de la mujer en lograr sistemas agroalimentarios sostenibles, y cómo la agroecología les ha ayudado a lograrlos.

Los artículos para LEISA 31-4 (diciembre 2015) deben ser enviados antes del 30 de septiembre de 2015, a Teresa Gianella: leisa-al@etcandes.com.pe