



colección

ANDAMIO

LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN DEBATE

Notas de clases



Libro
Universitario
Argentino



REUN
RED DE EDITORIALES
DE UNIVERSIDADES
NACIONALES

UADER
Universidad Autónoma de Entre Ríos

EDITORIAL  UADER



colección

ANDAMIO

LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN DEBATE

Notas de clases



EDITORIAL
UADER

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ENTRE RÍOS

Abog. Luciano Filipuzzi | RECTOR

Ing. Esp. Rossana Sosa Zitto | VICERRECTORA

Lic. Antonella D. Canozza | RESPONSABLE DE EDITORIAL UADER



colección

ANDAMIO

LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN DEBATE

Notas de clases



EDITORIAL
UADER

La soberanía alimentaria en debate : notas de clases / Damián Verzeñassi... [et al.]; compilado por Silvina Basgall; María Laura Visintini. - 1a ed. - Paraná: Editorial Uader, 2021.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-9581-64-7

I. Agronomía. 2. Agricultura. 3. Agricultura Alternativa. I. Verzeñassi, Damián. II. Basgall, Silvina, comp. III. Visintini, María Laura, comp.

CDD 630.71

©Silvina Basgall, María Laura Visintini, 2021.

©EDITORIAL UADER

Imagen de tapa: Manuel del Rey Rodriguez

Diseño Gráfico: Alfredo Molina

Edición y corrección: Sebastián Galizzi


EDITORIAL UADER

Razón social: UADER/Editorial UADER

Avda. Ramírez 1143, E3100FGA

Paraná, Entre Ríos, Argentina

editorial@uader.edu.ar

www.uader.edu.ar

Hecho el depósito que marca la ley 11.723

Prohibida su reproducción total o parcial

Derechos reservados

ISBN 978-950-9581-64-7



Índice

Prólogo	7
Introducción	14
CAPÍTULO 1	
Alimentación y Salud	22
CAPÍTULO 2	
Soberanía Alimentaria vs Seguridad alimentaria	40
CAPÍTULO 3	
Reflexiones y caminos desde la agroecología	50
CAPÍTULO 4	
Economía social y solidaria	60
CAPÍTULO 5	
Mujeres y Alimentos	85
CAPÍTULO 6	
Derecho y alimentación	103
CAPÍTULO 7	
Debates y conflictividades	122

Este libro le debe su germinación y desarrollo a cada uno de los que pasaron y conformaron la Cátedra Abierta de Soberanía Alimentaria (CASA), especialmente a Belén Kranewitter, Carolina Cisneros, Soledad Rivero, Sabrina Stang, Joaquín Martínez y Marilín Rausch.

Prólogo

Volvemos a la Tierra cuando cuidamos el suelo y la biodiversidad. Recordamos que somos humanos porque somos del "humus", del suelo. Solo nuestras mentes, corazones y manos trabajando junto con la Tierra, como parte integral de su creatividad, pueden sanar la Tierra, proveyéndonos a nosotros y a todas las demás especies de alimentos saludables.

Vandana Shiva en Comunicado del Día de la Tierra - 22 de abril de 2020

La soberanía alimentaria así como la económica y la política, a las cuales se encuentra indisolublemente ligada, se sustenta a partir de un pueblo informado, consciente de sus necesidades e intereses y movilizado en su defensa. No se llega a ella a través de alianzas con los poderosos del mundo para obtener una aparente seguridad cuyo precio es la sumisión.

Por eso, es necesario que sepamos quiénes y cómo se producen y comercializan nuestros alimentos, si se violan derechos en ese proceso, si transcurre en armonía con la naturaleza o destruyéndola, si está en consonancia con nuestra identidad cultural o apunta a suprimirla, si lo hace contaminando suelo, agua y aire y afectando la salud humana, si el modelo de producción menoscaba nuestra independencia económica. Si se trata de alimentos saludables, nutritivos y accesibles para todos, o que nos enferman, o inaccesibles, solo para las élites.

A partir de estos interrogantes es crucial que indagemos qué alternativas existen, nos preguntemos sobre nuestra propia responsabilidad en el tema, investiguemos sobre los espacios que debemos ocupar para asegurar para todos el derecho a una alimentación sana, segura y soberana y, sobre todo, actuemos en consecuencia.

Es en ese terreno del conocimiento y la acción, en esa cantera abierta para descubrir, conocer y hacer, en el que ingresa el accionar de las diferentes cátedras libres y abiertas de Soberanía Alimentaria existentes en Argentina, integradas en la Red de Cátedras Libres de Soberanía Alimentaria (CALISAS), de la cual la Cátedra Abierta de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Humanidades, Artes y

Ciencias Sociales (FHAyCS) de UADER es integrante, llevando vida a las universidades del país en una temática que la ortodoxia académica tarda en reconocer.

La cuestión a resolver es cómo articular desde lo individual y lo colectivo, desde lo local, regional y global estas loables intenciones para generar alternativas que no solo vayan dándole forma a “otro mundo posible” desde algo tan fundamental y abarcador como la alimentación, sino que también signifiquen un factor de presión en las decisiones políticas a distintos niveles. Alternativas que apunten a revalorizar los saberes ancestrales sumándolos a un diálogo en equidad con los conocimientos científicos, a reconocernos como parte de la naturaleza y no como sus dueños, a asumir el aprendizaje del arte de cultivar y de preparar nuestros alimentos como funciones esenciales en la cotidianeidad del cuidado de la vida, el que practicamos acá, en nuestra comarca y a asegurar que la selección y producción de nuestros alimentos estén en nuestras manos y no en manos de lejanos poderosos.

Un magnífico ejemplo de ello a nivel global es La Vía Campesina (LVC) que, organizada democráticamente, representa a campesinos de más de 80 países de todos los continentes. LVC es vocera respetada en los más altos organismos internacionales como la FAO cada vez que estos temas son tratados. Ella fue la que fundamentó, propuso e impuso el concepto de ‘Soberanía Alimentaria’ en la Cumbre de la Alimentación del año 1996 en Roma, ante las limitaciones de su predecesor la ‘Seguridad Alimentaria’, generado años antes en la FAO con la idea de mitigar el avance del hambre en el mundo, pero que apuntaba a combatirlo sin cuestionar las bases del sistema que, en realidad, constituyen su propia causa.

Para LVC la discusión sobre la alimentación incluye tanto cuestiones sociales, sanitarias, culturales, de género, como también políticas. Su fundamento es construir a partir de la conciencia de los pueblos organizados y de la búsqueda de una forma de vida digna, recuperando los fundamentos del “buen vivir” de los pueblos originarios y asegurando su soberanía política, económica y cultural. Su Declaración de Nyéléni, realizada en 2007, expresa: “La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones”.

También a nivel nacional tenemos ejemplos dignos de estudiar, imitar y acompañar. Entre muchos otros:

La Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), organizando a horticultores y pequeños campesinos de todo el país y compartiendo saberes a través de los Consultorios Técnicos Populares (CoTePo).

La Red Nacional de Municipios y Comunidades que Fomentan la Agroecología (RENAMA), intercambiando experiencias y conocimientos en la transición hacia la agroecología de más de 100.000 hectáreas de agricultura extensiva y demostrando su rentabilidad.

La Red Regional de Agroecología del Noreste Argentino, creada para contribuir “[...] a la construcción solidaria y colectiva de una verdadera red de intercambio de información, opinión y contenidos”.

Consumidores organizados en redes de comercio justo, en algunos casos directamente integrados con productores, gestando nuevas formas no capitalistas de relacionarse, como lo explica Violeta Pagani en su capítulo.

El Foro Nacional por un Programa Agrario Soberano y Popular, desarrollado durante dos días en 2019, en el cual 4.000 representantes de 80 organizaciones de campesinos, pueblos originarios, trabajadores rurales, agricultores familiares, redes de comercialización, científicos, etc., plantearon los elementos centrales para otro modelo agropecuario en la Argentina.

Emprendimientos que se han constituido en faros nacionales e internacionales de la agroecología, como Naturaleza Viva de Guadalupe Norte, provincia de Santa Fe, y La Aurora, de Benito Juárez, Buenos Aires.

Pero también en nuestra zona la toma de conciencia paulatina ha ido generando iniciativas muy interesantes como, por ejemplo, los movimientos de resistencia al modelo de agronegocio, como la Coordinadora por una vida sin agrotóxicos en Entre Ríos: Basta es Basta o la ya célebre Ronda de los martes.

El Plan de Alimentación sana, segura y soberana (PASSS), del municipio de Gualeguaychú, un enorme ejemplo de cómo desde lo local se puede sentar precedentes de transformación social.

Entre sus principales definiciones se encuentran la justicia distributiva de bienes y servicios ecosistémicos y productivos, a la participación democrática de todos los sectores y organizaciones de la sociedad, a la conservación y restauración de los sistemas ecológicos que sustentan la diversidad de la vida y a la rentabilidad del sector productivo para su sostenibilidad, diversificación y desarrollo. Siendo los principios de precaución, prevención y de cuidado de las condiciones de vida de las actuales y futuras generaciones los pilares sobre los que se sostiene el Programa. (<https://gualeguaychu.gov.ar/passs>)

La Red de Técnicos en Agroecología del Litoral, trabajando en la difusión de la Agroecología y asesorando a productores en las provincias de Santa Fe y Entre Ríos.

Ferias de alimentos sanos como la de AGMER, la de las Ecoaldeas, etc. y compañeros lanzados a comercializarlos ofreciendo incluso la posibilidad de la entrega a domicilio.

Propietarios de pequeños campos que están decididos a dar batalla emprendiendo la transición hacia la agroecología.

Intentos de huertas barriales a puro pulmón de vecinos y organizaciones sociales.

La Huerta comunitaria sostenida por el Municipio de Oro Verde para capacitar a todos los interesados en arrancar con la huerta propia.

¿Cómo podemos fortalecer y profundizar este movimiento en nuestra comarca?

Veamos primero algunos datos que nos brinda Andrea Graciano en su aporte a este libro.

Argentina, que supuestamente produce alimentos para una cantidad diez veces superior a su población, dispone de 193 g de verdura y menos de 200 g de frutas por

día y por persona, cuando la cantidad recomendable es de 400 y 300 g respectivamente para una alimentación sana y nutritiva. Lo que sí producimos en cantidades superiores a nuestras necesidades y por lo tanto exportamos, son kilocalorías.

Nos dice Andrea:

La alimentación debería provenir de sistemas alimentarios que sean social y ambientalmente sostenibles, porque lo que se encuentra hoy es que están perdiendo fuerzas los sistemas alimentarios centrados en la agricultura familiar, las técnicas tradicionales, el uso intensivo de la mano de obra, la red de distribución formada por los pequeños mercados.

Por otro lado, en Entre Ríos se ha producido a partir de la llamada revolución verde (década de 1950) un abandono sostenido del campo y éxodo a las ciudades de muchos campesinos. Una comparación entre los censos nacionales de 1960 y 2010 nos muestra que la población rural entrerriana bajó en ese período del 50 al 14 % del total de habitantes de la provincia. El Censo Nacional Agropecuario de 2018 informa que en las EAP (Explotaciones Agropecuarias) de Entre Ríos residen nada más que 34.612 personas.

Se ha producido en gran medida una interrupción de la transmisión de saberes a las nuevas generaciones. El crecimiento de las ciudades y el avance del monocultivo han hecho casi desaparecer los otrora exuberantes cinturones frutihortícolas alrededor de los centros urbanos.

Entonces, si como vimos más arriba producimos a nivel país menos de la mitad de las verduras aconsejadas y además, como afirman productores y autoridades, Paraná produce nada más que el 20 % de las verduras que consume (¿cuántas de ellas con agrotóxicos?), para abastecer localmente a los mercados de cercanía tendríamos que producir en la zona diez veces más que en la actualidad.

¿Cómo vamos a responder a la necesidad de producir y consumir local y sano y a la validación del alimento por el reconocimiento cara a cara entre productor y

consumidor? Y todo ello además con una forma de producción como aquella a la que aspiramos, que será mano de obra intensiva.

Debemos asumir que el momento nos interpela y nos incita a actuar. Con creatividad y colectivamente. Y también es imperioso reactivar y potenciar la población y saberes campesinos que aún perduran en nuestras áreas rurales y que han sido invisibilizados.

Para ello, el Estado debe volver a poner en marcha con todo su potencial la Secretaría de Agricultura Familiar, devastada en los últimos cuatro años. Debe apoyar también a organizaciones campesinas de base como la UTT y otras, que ya ofrecen gran despliegue a nivel nacional y están tratando de hacer pie en nuestra provincia. Y debe incrementarse, con fuerza de ley, el fomento a la transición agroecológica en todo el territorio provincial, al arraigo y la vuelta al campo.

Los municipios, por su parte, tienen una gran responsabilidad que aún no están asumiendo en su plenitud. Es necesario que generen y apoyen iniciativas de huertas urbanas y de emprendimientos agroecológicos en el periurbano.

Pero además de reclamar y exigir, debemos organizarnos, capacitarnos y poner cada uno lo que pueda al servicio de esa transformación de la realidad que anhelamos. Algunos pondrán conocimientos, otros experiencia, muchos deberán poner tiempo (¡un poquito cada uno sumal!), algunos pocos dinero y, quienes las tengan, parcelas de tierra. Todo aporta. Exigir alimentos sanos es necesario, pensar qué podemos aportar nosotros a su producción, también.

Les invito a que en esta marcha por una alimentación sana, segura y soberana, carguemos positivamente nuestras mochilas leyendo con atención y postura crítica los jugosísimos y variados aportes a la temática planteada, estos regalos de saberes, ideas, experiencias e historias de vida traídas por quienes en los más distintos ámbitos están poniendo literalmente cuerpo y alma en este movimiento, reunidos en esta obra imprescindible de la Cátedra Abierta de Soberanía Alimentaria de la UADER.

Tincho Martinez

Introducción

Un día un niño de diez años visitó por primera vez un campo y se encontró con que allí había gallinas. Y que las gallinas ponían huevos. La idea y experiencia que él tenía, era que los huevos se compraban en el supermercado. ¿Realmente no sabía que los huevos vienen de las gallinas? No es que no lo sabía, es que nunca había comprobado o visto cómo es que los huevos (que salen de las gallinas), llegan a las góndolas de un supermercado. Entonces, este niño tuvo por primera vez la posibilidad de experimentar *in situ* el preciso momento en que la gallina puso su huevo. No solo lo vio. Cuando el ave se fue y dejó su huevo, este niño lo recogió y pudo sentir que aún estaba tibio. No se puede transferir aquí la emoción con la que vivió ese momento. Por supuesto, quiso llevárselo y atesorarlo en su casa. El mayor premio y satisfacción que obtuvo ¡fue comérselo! Sus palabras ahora sí pudieron expresar lo que le había pasado: “Comí un huevo de verdad... ¡de gallina de verdad!”.

De esta anécdota, que realmente ocurrió no hace mucho tiempo, podríamos derivar muchas cuestiones: la enajenación de las personas con la materia prima, ¿cuándo nos enajenamos del origen de la materia prima?; la industrialización de los alimentos, ¿qué pasa en el medio entre que la gallina pone el huevo y la góndola del supermercado?; los sistemas de producción de alimentos y los costos que conlleva, ¿es lo mismo una gallina en el campo con su gallinero espaciado que una gallina confinada y medicada en una jaula de un gran galpón?; ¿Por qué en la actualidad no todos podemos tener la experiencia de comer un “huevo de verdad”? ¿Desde cuándo los hogares delegaron su confianza a la industria alimenticia para dar de comer a nuestras familias? ¿Cuándo fue que la etiqueta de un paquete de algo comestible bastó para convencernos de que es seguro y nutritivo para nuestra salud? Tenemos derecho a recibir alimento ¿a cualquier precio y de cualquier modo?

La convicción de que la vida puede ser mejor para todos y todas, es la premisa con la que hemos caminado en este tiempo y la que nos moviliza a seguir inventando el futuro. Pero la transformación de la vida social es una tarea necesariamente colectiva y, en este sentido, precisamos de las distintas miradas para poder conocer

y analizar con mayor profundidad la complejidad de la situación que queremos transformar. En este caso, nuestra lupa se ubica en la realidad de la alimentación de nuestro pueblo, más precisamente, en la temática de la soberanía alimentaria.

El creciente interés en torno a las problemáticas que surgen a partir de los modos de producción y consumo de alimentos en nuestras sociedades, ha congregado en la Argentina a más de 40 universidades¹, y dado lugar al surgimiento de espacios afines como movimientos sociales, asociaciones de productores, entre otros, que visibilizan y ponen en agenda política las consecuencias que trae el sistema agrícola moderno. Ciertos factores, como el aumento de la obesidad y otras enfermedades crónicas como la diabetes (sobre todo en niños) y el hambre que persiste y afecta a más de 800.000.000 de personas en el mundo en contraposición a la concentración de la producción de alimentos en poquísimas manos ponen en evidencia, a nivel mundial, la gravedad de estos asuntos y la necesidad de ser tratado urgentemente, dado que afecta directamente la salud y la preservación de la vida de las personas y su hábitat. Somos testigos de una gran contradicción histórica: se produce más alimento que nunca y nunca antes tantas personas se vieron privadas de ese derecho humano.

En este sentido, las consecuencias del modelo productivo que instauró la revolución verde² alcanzó para ofrecer seguridad alimentaria a algunos países, pero a un coste muy alto: el de la salud y la soberanía de los pueblos. La situación de expulsión de miles de campesinos en todo el mundo, la amenaza constante del fin de la agricultura familiar, hicieron que surjan fuerzas desde abajo organizadas

1 La primer Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria surge en la Universidad Nacional de La Plata en el año 2003, lo que representó un verdadero paso en la lucha por los derechos al acceso por una alimentación sana, segura y soberana

2 A partir de la década de 1950 en muchos países del mundo se incorporaron nuevas tecnologías a la actividad agraria en gran escala: variedades híbridas de vegetales y animales de alto rendimiento (VAR), insumos como fertilizantes inorgánicos, insecticidas, herbicidas y agua para riego, puesto que se pretendía solucionar la problemática del hambre a la que se consideraba ligada a un problema de baja productividad. Lejos de cumplir con el objetivo inicial, entre las principales consecuencias –invisibilizadas por la hegemonía de un modelo productivo basado en la insumo-dependencia– se destacan la progresiva reducción de la mano de obra y de población rural, el aumento del empleo temporario, el control de las tecnologías por parte de los grandes complejos agroindustriales. Para ampliar sobre este tema, se recomienda Cox de Brito (2018), Molinero, F. (1990) y García Ramón, M.D. (1995).

y unidas por buscar modelos alternativos para producir y consumir alimentos, y pelear políticamente por ellos, a partir del concepto de soberanía alimentaria. Allí anida la resistencia de pensar un modo diferente de intervenir sobre la alimentación, de establecer las políticas públicas necesarias para que cada pueblo, municipio, región, país, pueda garantizar la producción de alimentos necesarios para su subsistencia. Porque el hambre, la salud y la vida son políticos.

En Paraná el compromiso por la soberanía alimentaria y su consecuente conformación del espacio de cátedra libre, surge a partir del interés de un grupo de estudiantes de la carrera del Profesorado y Licenciatura en Geografía (FHA-yCS - UADER) que visibilizan y comparten fuertemente la preocupación por temas como la contaminación por el uso de agrotóxicos, la industrialización de los alimentos y su impacto en la salud, el reconocimiento de circuitos productivos alternativos, entre otros. Desde allí se pretende promover diferentes áreas de la cultura y producción del conocimiento que no son parte específica de los contenidos curriculares de las carreras, y que exigen un abordaje interdisciplinar, y el reconocimiento de saberes no académicos.

Actualmente, se torna impostergable el debate epistemológico en el corpus de conocimientos formales que se brindan en las universidades, dado que urge la necesidad de un análisis acerca de la relevancia y la correspondencia de los mismos con las realidades latinoamericanas. En este sentido, la existencia de la figura de “cátedra libre” (inspirada en los principios de la Reforma Universitaria de 1918) plantea la necesidad de espacios que aborden contenidos que no tienen lugar en las cátedras formales y específicas de las diferentes carreras de cada facultad, pero que son considerados como tópicos a desarrollar y abordar en los espacios académicos. En este sentido, existen infinidad de saberes provenientes de las diversas comunidades latinoamericanas, que han sido relevados y transmitidos desde la construcción de una identidad cultural. Gran parte de esos conocimientos ancestrales han sido víctimas de un epistemicidio, derivados de años de genocidio a comunidades nativas y criollas. Al mismo tiempo, las transformaciones de diferentes modelos económicos han ido posicionando las políticas de la producción de alimentos en un proceso de desmedida industrialización y enajenación. Por consiguiente, las metas y desafíos de la presente obra es recuperar

estos conocimientos en conjunto con sectores populares (ya sea del periurbano, o de zonas rurales, principalmente pequeños productores y de la agricultura familiar) para que de este modo se dé lugar a un proceso de revalorización y empoderamiento de estos grupos.

La idea de reunir las palabras de quienes en su momento nos regalaron sus experiencias y saberes sobre la vida, se vuelve un respiro ante un mundo que se pronostica incierto y amenazante. Un respiro y un empeño en la creencia colectiva de ordenar lo prioritario, lo primitivamente humano que es repensar lo establecido, lo naturalizado, lo que el capitalismo ha demostrado no poder generar: alimentos sanos, soberanos y accesibles para todos y todas.

Este es un libro necesario y esperanzador. No traerá recetas ni respuestas precisas, pero sí abonará el sueño de otros mundos posibles, y generará preguntas que abrirán diálogos. Aquí encontrarán el discurso de personas dedicadas a juntar evidencia suficiente para mostrar que estamos frente a un problema que nos está llevando a un progresivo deterioro de la salud; que desmitifican que la solución del mismo esté en vivir cerca de la naturaleza, como si esta estuviese ajena al problema. La gente en los pueblos cercana a los “campos” se enferma tanto o más que la que está en las ciudades. Esta denuncia es el termómetro para empezar a pensar en el modo de nutrirnos: ¿qué significa nutrirnos? Tenemos el compromiso de mirar las diversas prácticas culturales en torno a la alimentación como un legado histórico, para luego entender que no hay una sola forma de producir alimentos y que, muchas de esas formas, utilizadas en el pasado, nos muestran caminos más saludables en muchos sentidos: nos reúnen en comunidad, nos invitan a armar cooperativas, a generar ideas colectivas, economías solidarias y sociales que apuntan a una verdadera distribución de la riqueza. Esta herencia que sentimos debemos tomar es la de las minorías, pueblos originarios y mujeres que forjaron durante tanto tiempo un modo de vida que respeta, valga la redundancia, la propia vida. La invisibilización histórica de estas comunidades solo ha fortalecido la reproducción de lo injusto. Por eso, lo que recopilamos en esta obra tiene que ver con el recorrido de atajos dentro de un sistema que prioriza la mercantilización de bienes humanos; atajos creados por ideas que buscan legitimar esas prácticas

ancestrales y darles un espacio en el orden legal vigente, para reunir la fuerza, el coraje y la valentía de seguir adelante.

La organización del libro sigue el orden en el cual se sucedieron los encuentros desarrollados durante el año 2017 y han sido transcritos, corregidos y reelaborados por sus autores. La modalidad de trabajo de los encuentros fue de seminarios abiertos, con la presencia de expositores y un coordinador. La selección de los ejes temáticos fue una tarea debatida por el colectivo de integrantes de la cátedra a partir de los conocimientos, contactos y posibilidades. A continuación, presentaremos brevemente cada uno de ellos.

Alimentación y Salud

El primero se desglosa en tres trabajos que nos invitan a pensar, por un lado, en el compromiso y la responsabilidad de las universidades en tanto productoras de conocimiento respecto a la salud de las personas y, por consiguiente, en su alimentación. Por el otro, una mirada desde las estadísticas que evidencian la vulneración del derecho a la salud, como así también las contradictorias políticas de estado que promueven una alimentación saludable y al mismo tiempo avanzan sobre la mercantilización de productos industrializados. Las autoras del tercer trabajo, nos acercan al universo de exploración de sabores e historias culinarias recuperando el valor de la flora y fauna nativas.

Soberanía alimentaria vs Seguridad alimentaria

Retomando los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria, este capítulo nos acerca a prácticas agroecológicas desde una mirada técnica y profesional, desarrolladas en distintos contextos espaciales de la provincia de Santa Fe. Eduardo Spiaggi realiza un recorrido teórico y conceptual sobre el agronegocio en la Argentina y presenta dos ejemplos de experiencias agroecológicas: Naturaleza Viva y Casilda. Natalia Sosa, nos trae su recorrido como asesora en una cooperativa

de producción de arroz agroecológico en San Javier, aportando tanto elementos técnicos como operativos de la dinámica organizativa.

Agroecología

Este capítulo cuenta con dos artículos, el primero, es la experiencia de una práctica agroecológica a cargo de Leonardo Kostner, productor ganadero de María Grande que resume su elección productiva agroecológica como un “modo de vida”. El segundo, se trata del relato de Nicolás Indelángelo, en el que desarrolla el concepto y paradigma de la agroecología como práctica política y presenta algunas herramientas técnicas que justifican la posibilidad de producir de manera rentable y saludable. Ambos relatos ejemplifican el camino alternativo pero también posible, real y práctico de la agroecología.

Economía Social y Solidaria

Aquí encontraremos dos relatos sobre las alternativas al sistema de intercambios y de relaciones entre productores y consumidores, es decir, sobre las búsquedas de formas de comercio justo y soberano. En primer lugar Lucas Cardozo realiza una aproximación conceptual y teórica acerca de la Economía Social y Solidaria en Latinoamérica y en Argentina y su relación con los movimientos sociales campesinos y vinculados a las luchas por la soberanía alimentaria.

Violeta Pagani, reflexiona en torno al esquema productivo de corte extractivista y la necesidad de repensar las lógicas del vínculo producción-consumo, planteando las alternativas posibles a partir de su experiencia en la red de comercio justo del litoral, las particularidades de su funcionamiento y la relación con la soberanía alimentaria. Karina Kasprzyk, nos acerca desde su experiencia como trabajadora del Estado en la agricultura familiar, sobre la situación del pequeño productor, familiar o campesino como sujeto político.

Mujeres y Alimentos

En este capítulo las mujeres en primera persona contaron, desde diversos ángulos, el aporte femenino a la construcción de la Soberanía Alimentaria. Jesús Contreras trabajó sobre el papel de las mujeres como productoras de alimentos. Viviana Quaranta quien trabajó con las mujeres rurales de Entre Ríos y Santa Fe desde la Secretaría de Agricultura familiar, presenta una reseña y reflexiones en torno a las situaciones de la mujeres rurales en el mundo y en América Latina. Por su parte, Pamela Oliva, vinculada a la cosmética natural comparte la experiencia de participación en la producción de alimentos en una granja agroecológica. Jorgelina Welsch trabajó sobre las relaciones de género en el ámbito rural entrerriano, destacando procesos como la invisibilidad del trabajo femenino en las explotaciones agropecuarias.

Derechos y Alimentación

María Eugenia Marichal presenta los debates legales en torno a la idea de soberanía alimentaria, en un recorrido que abarca desde lo legal como una parte del derecho, como una parte del fenómeno jurídico, y la legalidad como una política de estado. Marcos Filardi, por su parte, desarrolla los aspectos constitucionales y jurídicos en torno al derecho a la alimentación en nuestro país como así también de los incumplimientos y transgresiones por parte de la industria alimentaria y del sistema productivo.

Debates y conflictividades

Este capítulo de cierre cuenta con dos trabajos que plantean problemáticas y tensiones en términos sociales, políticos y económicos para la transformación hacia la soberanía alimentaria. Por un lado, Julia Colla nos muestra el impacto del agonegocio en las comunidades indígenas wichis y qom del Chaco, y las resistencias y conflictos que las comunidades tienen en la lucha por la tierra como parte de la lucha por la soberanía alimentaria. Por otra parte, Juan Manuel Villulla analiza

aspectos de la estructura agraria pampeana bajo el paradigma agroindustrial y particulariza el análisis en la situación y condiciones sociales de los trabajadores agrícolas que participan.

María Silvina Basgall
María Laura Visintini

Alimentación y Salud

Universidad, construcción de conocimientos y soberanía alimentaria

*Damián Verzeñassi**

*Será que la necedad parió conmigo,
la necedad de lo que hoy resulta necio,
la necedad de asumir al enemigo,
la necedad de vivir sin tener precio.*

El necio - Silvio Rodríguez

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), “La salud es un estado de perfecto (completo) bienestar físico, mental y social, y no solo la ausencia de enfermedad”. No obstante, si se piensa en el ejercicio de señalar en el cuerpo solamente aquella parte que es exclusivamente biológica, psicológica o social es posible encontrarse en una encrucijada sin salida. Según la definición de salud de la OMS, la misma es ese estado de equilibrio biopsicosocial pero de difícil materialización en el propio cuerpo.

Estas construcciones conceptuales no son, en términos médicos, inocuas. Por el contrario, son construcciones que sostienen sistemas de conocimientos que se expresan en sistemas de lenguajes y en modos de vinculación social y con los territorios que permiten construir la idea del mundo en un sentido o en otro. Es decir, si salud es algo a lo que difícilmente se puede acceder –por su carácter de oxímoron, algo que en su propia definición se niega– está claro que para poder tener salud se necesita sí o sí que alguien la entregue. Desde esta concepción y en el contexto actual quién entrega la salud son los servicios asistenciales, las farmacias y laboratorios.

De esta manera, este tipo de construcciones epistemológicas, lo que hacen es alzar sociedades a partir de la dependencia asimétrica en la que, quien tiene el poder les da a los otros lo que él tiene, en la medida en que él quiere darle.

La alternativa es poder pensar que quizás estas formas de construir conceptos que el sistema universitario tradicionalmente sostiene, garantiza y reproduce, no son las únicas. Cuestionar, si aquella forma de pensar que se ha querido instalar, es realmente la única posible. En otras palabras, cuestionar cuál es el rol que tienen estas estructuras, estos espacios en la construcción de una sociedad que pueda ser más o menos saludables.

No hay soberanía alimentaria si no hay una sociedad capaz de pensar críticamente sus propias prácticas y sus propios principios epistemológicos, si no existen universidades que estén dispuestas a romper los muros de los claustros que se han construido durante los últimos quinientos años, para empezar a plantear espacios de integración, de transdisciplinariedad dentro de las mismas universidades, pero esta vez, en contacto con la comunidad porque a fin de cuentas la razón de ser de la universidad es el pueblo.

Una sociedad que sostiene universidades públicas –como la de nuestro país– y que no está en condiciones de poner en discusión lo que se está enseñando en ellas, para saber si es lo que en realidad los pueblos están necesitando para poder mejorar sus condiciones objetivas de existencia, es una universidad bastante alejada de la universidad reformista que soñaron hace más de cien años algunos jóvenes. Pensar esto es parte del proceso de recuperación de la soberanía alimentaria, es parte de un proceso de recuperación de una capacidad de análisis crítico sobre lo que somos.

Si se piensa nuestro vínculo con lo que hemos comido y nos ha nutrido desde hace 10 o 15 mil años hasta la actualidad, se puede entender por qué para pensar en salud necesariamente se tiene que pensar en qué es lo que estamos comiendo. Y qué es lo que estamos comiendo, no es solamente la estructura química de eso que ingerimos. Es cómo fue el proceso de producción de eso que llega a las mesas y de la manera en que llega, quiénes fueron los que participaron en la construcción

de los territorios que hicieron posible que en las mesas haya una ensalada o una milanesa con papas fritas.

Soberanía Alimentaria tiene que ver fundamentalmente con la capacidad de discutir epistemológicamente qué somos nosotros. Y en ese sentido, entender que es ineludible discutir qué hacemos quienes transitamos y formamos parte de los territorios. Tiene que ver con poder poner en discusión desde los espacios de construcción de conocimiento universitario (que no es el único saber), justamente la duda respecto a cómo podemos construir conocimiento además de las formas que hemos aprendido.

Un escrito de Mario Benedetti dice “Defendamos la alegría también de la alegría”. En ese sentido es posible pensar en la analogía de defender la ciencia de la ciencia, las universidades de la universidad, el conocimiento científico del conocimiento científico instalado como el único posible.

Y entonces pensar la soberanía alimentaria, implica pensar nuevas estrategias de vinculación, nuevas formas de relacionarse los seres humanos, y fundamentalmente entre la sociedad y los territorios en los que se transita durante los ciclos vitales. Independiente de la disciplina o de la profesión, pensar en la soberanía alimentaria implica pensar en espacios que nos habiliten a poner en discusión cómo se dan los procesos de tránsito y de, en estos últimos años, usurpación de los territorios para pensar cómo recuperar los territorios arrasados de hoy, en pos de su transformación en territorios en transición, y camino a territorios saludables, porque un territorio que requiere de veneno para poder generar una rentabilidad no es de ninguna manera un territorio sano. Un territorio sometido a la explotación y al extractivismo que lo destruye, de ninguna manera puede ser saludable. Y en territorios arrasados, es muy poco probable que trabajadores de la educación, de la salud y demás, puedan llevar adelante prácticas saludables.

El derecho a la alimentación

Andrea Graciano*

¿Seguridad o Soberanía Alimentaria?

El Derecho a la Alimentación Adecuada se encuentra íntimamente ligado a los conceptos de Seguridad y Soberanía Alimentaria, aunque existan marcadas diferencias entre ellos.

El concepto de Seguridad Alimentaria es definido por la FAO (siglas en inglés de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) en la década del 70, plantea que “existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a alimentos inocuos, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable”¹.

Por otro lado, el concepto de Soberanía Alimentaria es más reciente y lo propone la Vía Campesina en el Foro paralelo a la Cumbre Mundial de Alimentación (CMA) que se realizó en Roma en 1996. Plantea que para poder garantizar la Seguridad Alimentaria es necesaria la Soberanía Alimentaria, la cual se define como “el derecho de todos los pueblos a poder definir sus propias políticas y estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos, a fin de garantizar una alimentación cultural y nutricionalmente apropiada y suficiente para toda la población”². Es decir, este concepto va más allá de la Seguridad Alimentaria, ya que no se restringe a asegurar el alimento para toda la población, aunque este sea uno de sus objetivos.

1 Seguridad Alimentaria Nutricional, Conceptos Básicos 3ra Edición, febrero de 2011. Componente de Coordinación Regional Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en Centroamérica Proyecto Food Facility Honduras <http://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>

2 *Ut supra.*

¿Cómo se ejerce el Derecho a la Alimentación Adecuada?

Se puede ejercer plenamente cuando las personas producen sus propios alimentos o cuando los adquieren, o por ambas. Es importante tener en cuenta que para poder adquirirlos es necesario tener una actividad que genere ingresos. Muchas veces el problema no está en que los alimentos estén disponibles, sino que se plantean dificultades en el acceso relacionadas con otras variables, tal como planteaba Amartya Sen: que la población tenga empleo, cuál es el poder adquisitivo de sus ingresos y qué precio tienen los alimentos en el mercado, entre otros aspectos. En la Argentina, donde más de 90 % de la población es urbana y no tiene acceso a la tierra, es fundamental analizar el rol del Estado para garantizar el ejercicio pleno de este derecho básico.

Siendo, como se mencionó anteriormente, la alimentación un derecho reconocido como tal por el Estado argentino, es este quien debe garantizar que los alimentos estén disponibles, que haya accesibilidad física y económica, que sean adecuados y sobre todo que se produzcan de manera sustentable. Es decir, es una obligación del Estado, que es quien tiene que garantizar que este derecho no sea transgredido.

Cuando el derecho es vulnerado. Algunos números que lo evidencian

De forma conjunta con el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) y las direcciones provinciales de estadísticas, el Ministerio de Salud de la Nación realizó (a la fecha) cuatro ediciones de la **Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR)**. El objetivo de la encuesta es evaluar el impacto de las políticas sanitarias sobre las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT), a la vez que sirven de directriz para nuevas estrategias de prevención de enfermedades y de promoción de la salud. Se ha realizado en la Argentina en los años 2005, 2009, 2013 y 2018. La población encuestada comprende a las personas mayores de 18 años, que habitan localidades urbanas de 5000 habitantes o más.

De la comparación de los resultados de las cuatro encuestas se observa cómo ciertas variables han ido cambiando a lo largo del tiempo mientras otras se han mantenido estables o con variaciones no significativas.

En lo que respecta al bajo consumo de frutas y verduras, la tercera edición de la ENFR encontró que el consumo promedio no se modificó en las distintas provincias, ni siquiera por niveles de ingreso. Esto muestra que el consumo fue bajo independientemente del lugar donde vivieran las personas o de los ingresos que tuvieran. El consumo observado ascendía a 2 porciones por día, menos de la mitad de las 5 porciones diarias recomendadas por las Guías Alimentarias para la Población Argentina.

En esa misma edición (3ª ENFR), se vio que el porcentaje de personas que utilizan sal luego de la cocción o al sentarse a la mesa, disminuyó significativamente respecto a las dos ediciones previas y esto podría estar relacionado –si bien no se estudió en términos asociativos– a campañas que se llevaron a cabo desde el Estado Nacional sobre la reducción del uso de sodio como la campaña “Menos sal, más vida”³.

En relación a la prevalencia de obesidad, lo que se vio es que aumentó significativamente en cada una de estas ediciones. Si se comparan los resultados de 2013 con los de 2005, la diferencia supera el 40 %, mientras que al comparar 2018 con 2005, se observa que la obesidad aumentó más del 70 %, siendo mayor a menor nivel de instrucción y a menor nivel de ingresos (no observándose diferencias significativas según sexo y cobertura de salud).

Sumado a lo anterior, refuerzan estos datos el hecho de que aproximadamente la mitad de la población mayor a 18 años tiene una actividad física baja. Cuando se analizan estos resultados por distintas variables, lo que encontramos es que la prevalencia de actividad física baja es mayor en las mujeres, los adultos mayores y los grupos en mayor situación de vulnerabilidad social.

Concomitantemente el Ministerio de Salud de la Nación, a través de la Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles y con la colaboración del Ministerio de Educación de la Nación, realizó a la fecha tres

3 Tercera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles. Primera Edición. Buenos Aires. Ministerio de Salud de la Nación, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2015 Impreso en Argentina.

ediciones de la Encuesta Mundial de Salud Escolar, Capítulo Argentina (EMSE); la primera se realizó en el año 2007 con representatividad nacional; la segunda se llevó a cabo en el año 2012 y la última en 2018, contando estas dos últimas con representatividad nacional y provincial. Esta Encuesta fue desarrollada en 2001 por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en colaboración con UNICEF, UNESCO y ONUSIDA, contando con la asistencia técnica de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC), habiendo sido replicada en distintos países del mundo.

En las dos primeras ediciones, la encuesta se realizó en adolescentes escolarizados de 1º a 3º año que tuvieran entre 13 y 15 años, mientras la tercera edición comprendió a adolescentes escolarizados de entre 13 y 17 años (es decir, ampliando la franja etaria). Si bien esta encuesta releva varias áreas temáticas, la más interesante para traer a mención aquí es aquella vinculada al peso corporal, ya que la EMSE evidencia la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad en este grupo etario. La última edición mostró que casi el 40 % de los adolescentes presentaba exceso de peso (30,3 % sobrepeso y 7,4 % obesidad, respectivamente). A lo largo de las tres ediciones de la EMSE, se observó un aumento progresivo y sostenido tanto del sobrepeso como de la obesidad en los adolescentes y con predominio en los varones.

La segunda edición indagó también en el consumo mensual de bebidas azucaradas y encontró que casi la mitad de los adolescentes consumieron dos o más bebidas azucaradas al día en los últimos 30 días. Además, se realizó una observación en los establecimientos educativos y se encontró que 8 de cada 10 establecimientos educativos ofrecían bebidas azucaradas. En la tercera edición (cuyos resultados para bebidas azucaradas no pueden compararse dado que en la EMSE 2012 se analizó el consumo mensual y en la edición 2018 se analizó el consumo semanal), resulta muy alarmante el hecho de que un tercio de los adolescentes toma bebidas con azúcar diariamente. El aumento del consumo de ultraprocesados en cadenas de comida rápida –respecto de la edición 2012 de la EMSE– en chicos de 13 a 15 años (cuyo consumo fue mayor respecto de los de 16 a 17 años), resulta consistente con múltiples fuentes de información que muestran el empeoramiento

de los patrones alimentarios en la población argentina. Además, se observó un bajo consumo de frutas y verduras en los adolescentes en general.

En 2018, el Ministerio de Salud de la Nación Argentina llevó adelante la segunda edición de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNYSS2), que también mostró que el sobrepeso y la obesidad resultaron ser las formas más frecuentes de malnutrición en niños, niñas y adolescentes (NNyA) y que, a diferencia del bajo peso y la baja talla, los resultados son similares para todos los niveles de ingreso.

Los resultados a nivel nacional por grupos de edad muestran que:

En niños y niñas menores de 5 años:

- La prevalencia de bajo peso y emaciación es del 1,7 % y 1,6 %, respectivamente.
- La baja talla afecta al 7,9 % de este grupo, con diferencias significativas por nivel de ingreso (primer quintil 11,5 % vs. quinto quintil 4 %).
- El exceso de peso se observa en el 13,6 % de los casos.

En niños, niñas y adolescentes (NNyA) de entre 5 y 17 años:

- La delgadez comprende al 1,4 % de NNyA.
- La baja talla involucra al 3,7 %, con diferencias significativas por nivel de ingreso (primer quintil 3,8 % vs. quinto quintil 1,3 %).
- El exceso de peso es del 41,1 % (siendo el sobrepeso y la obesidad del 20,7 % y 20,4 % respectivamente).

En concordancia con otras encuestas, como la EMSE 2018, el sobrepeso y obesidad en NNyA se confirman en aumento declarándose epidemia nacional. Otros datos proporcionados por la ENNyS2 son sobre el patrón alimentario de NNyA, el cual es significativamente menos saludable en comparación con el de los adultos, hallando que:

- consumen un 40 % más de bebidas azucaradas,
- consumen el doble de productos de pastelería o productos de copetín y
- consumen el triple de golosinas.

Este peor patrón alimentario entre los NNyA obedece probablemente a múltiples causas, como por ejemplo estrategias de marketing dirigidas específicamente a este grupo etario, entornos escolares obesogénicos, entre otros.

En relación al etiquetado de alimentos, la ENNyS2 señala que “solo un tercio de la población lee las etiquetas y, de ellos, solo la mitad las entiende, lo cual implica que menos del 15 % de la población estaría comprendiendo la información nutricional del envase. Esto demuestra que el sistema de información nutricional vigente en nuestro país no funciona adecuadamente para informar a la mayoría de los consumidores, siendo consistente con la evidencia internacional. La población con menor nivel educativo e ingresos más bajos, lee aún menos las etiquetas de los productos, evidenciándose que los sistemas complejos de información nutricional vigentes son menos accesibles para la población en situación de mayor vulnerabilidad”⁴.

¿Qué alimentos consumir?

Para poder orientar respecto a qué alimentos consumir, el Ministerio de Salud de la Nación Argentina publicó las “Guías Alimentarias para la Población Argentina” (GAPA), considerándolas una herramienta fundamental para favorecer la aprehensión de conocimientos que contribuyan a generar comportamientos

4 *Ut supra.*

alimentarios y nutricionales más saludables por parte de la población. Las primeras GAPA se publicaron en el año 2000 y se trataban de una serie de 10 mensajes principales, que se acompañaban de una gráfica con forma de óvalo, de ahí que fuera conocida como “el óvalo alimentario”. En abril de 2016 se presentaron las nuevas Guías (que surgieron luego de un proceso de actualización que llevó varios años), que consisten en 10 (nuevos) mensajes principales (más 38 mensajes secundarios) acompañados por una representación gráfica (que en este caso es un círculo, al que en ocasiones erróneamente se lo denomina “plato”) que muestra a los distintos grupos de alimentos a consumir a lo largo del día. En esta imagen también están representadas las porciones (a través del tamaño que ocupa cada uno de los grupos de alimentos), y se incluyen también al agua, a la actividad física y a la sal (acompañados estos dos últimos por signos que intentan promover o desalentar, respectivamente).

Cuando se analizan los alimentos que tenemos disponibles en nuestro país, lo que encontramos es que si tenemos en cuenta solamente el aporte energético (es decir, las kilocalorías que aportan), la disponibilidad supera ampliamente lo que necesitamos consumir a lo largo del día y, de hecho, nuestro país tiene una producción ampliamente excedentaria (exportando gran cantidad de alimentos, en este caso de kilocalorías). Pero cuando se analiza en detalle qué alimentos están disponibles para el consumo humano y se lo compara con las recomendaciones de las Guías Alimentarias, lo que se encuentra es que, por ejemplo, mientras las GAPA recomiendan un consumo de dos porciones de vegetales al día (lo que sería el equivalente a 400 g de verduras al día), la cantidad de verduras disponibles es de 193 g por persona por día. Algo similar sucede con las frutas: las guías recomiendan 3 frutas diarias (equivalente a 300 g), pero si se analiza la disponibilidad a nivel país se encuentra que hay menos de 200 g por persona por día.

Sin embargo, hay otros grupos de alimentos cuya disponibilidad supera ampliamente la cantidad diaria recomendada, como pasa con las carnes y con el grupo de opcionales (que incluye productos alimenticios con exceso de azúcares, grasas y sal). Del análisis de este último grupo surge que existe una disponibilidad de 130 g por día de azúcar y dulcificantes, cuando las recomendaciones de los organismos internacionales (como la OMS) establecen un consumo máximo diario de 50 g por día (e idealmente, de 25 g).

Se observa entonces que en cuanto a energía (kcal) y macronutrientes (es decir, Hidratos de Carbono, Proteínas, Grasas) en general existe disponibilidad plena; no obstante, el problema es qué variedad de alimentos están disponibles, notándose déficits en algunos grupos (como por ejemplo frutas y verduras) y excesos en otros (como por ejemplo opcionales).

Soberanía nuestra de cada día

En otro orden de cosas, se ha observado que en estos últimos años se han producido una serie de cambios en los patrones alimentarios donde se pasó del consumo de alimentos mínimamente procesados a un consumo cada vez mayor de alimentos industrializados y listos para consumir (que los organismos internacionales como la Organización Panamericana de la Salud denominan productos ultraprocesados). A esto se le suman cambios culturales, como la ruptura en la transmisión intergeneracional de saberes especialmente en lo concerniente a la crianza y la alimentación, actividades tradicionalmente “asignadas” a las mujeres o vinculadas a su rol (tradicional) en el hogar, el cual sufrió un fuerte cambio al incorporarse esta al mercado laboral (con la consiguiente aparición de la doble carga laboral de la mujer).

Los cambios en los patrones alimentarios han estado fuertemente condicionados por las nuevas formas de producir y procesar los alimentos. En este sentido, algunos países como Brasil y Uruguay han incorporado en sus Guías Alimentarias una clasificación de los alimentos según el tipo de procesamiento industrial (que se denomina *sistema nova*). Este sistema propone cuatro grandes grupos: los alimentos “*naturales*” o *mínimamente procesados* (aquellos que se obtienen de la naturaleza sin demasiada intervención del hombre o con procesamientos mínimos como los tratamientos térmicos, por ejemplo la pasteurización de la leche); los *ingredientes culinarios* (como por ejemplo azúcar, sal, aceites, manteca, etc); los alimentos *procesados* (donde existe un procesamiento mínimo y se hacen agregados de ingredientes culinarios por ejemplo sal o azúcar a fin de hacerlos más gustosos o lograr una mayor conservación en el tiempo); y los *productos ultraprocesados* (que están diseñados para ser consumidos en cualquier lugar, prácticamente sin ningún tipo de preparación culinaria; sin necesidad de mesas, platos y cubiertos; mientras realizamos otras actividades; suelen ser ofrecidos en envases atractivos

como por ejemplo galletitas, gaseosas, aguas saborizadas, snacks o productos de copetín, etc.). Podríamos decir que los productos de este último grupo se encuentran fielmente descritos por el concepto de OCNI –Objetos Comestibles No Identificados–, desarrollado por el sociólogo francés Claude Fischler, que la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires (CaLiSA-Nutrición) ha adoptado.

Alimentos buenos para vender

La publicidad y las distintas estrategias de marketing ganan lugar progresivamente en la industria alimentaria, estando cada vez más dirigidas a ciertos nichos de mercado y particularmente a niños y niñas, ya que muchas veces son la puerta de entrada de los productos en el hogar. Además de introducir ciertos productos (y, especialmente, los ultraprocesados) al consumo familiar, al tener mayor penetrancia a través de ellos, se avanza en el logro de otro de los objetivos buscados por la industria: la fidelización de los clientes.

Frente a esta avalancha publicitaria que complejiza aún más el desafío de “elegir lo que comemos” (y a la ausencia en la mayor parte de los países, de políticas que regulen, entre otros aspectos, las estrategias de marketing), algunos países como Chile han avanzado en la implementación de un etiquetado frontal en los envases de alimentos y bebidas, donde se le colocó una figura octogonal de color negro que identifica el contenido excesivo de azúcar, grasas, sal y calorías (energía) –cada envase puede tener entre 1 a 4 “sellos” negros–. El Ministerio de Salud chileno promueve que, al momento de comprar alimentos industrializados, el consumidor pueda elegir aquellos que no tienen sellos o bien los que tengan la menor cantidad de octágonos negros. Además, esta Ley de Etiquetado de Alimentos N° 20.060 (vigente desde 2016) también regula otros aspectos como la publicidad y las distintas estrategias de marketing: por ejemplo, si el producto tiene (aunque sea) un sello ya no puede ser expendido, comercializado, promocionado y/o publicitado dentro de establecimientos educativos (de todos los niveles), ni se pueden utilizar “ganchos” publicitarios (ejemplo regalos o juguetes), etc.

Por otro lado, es importante tener en cuenta que cuando hablamos de “industria alimentaria” en realidad nos referimos a unas pocas empresas que son las

dueñas del comercio al concentrar y monopolizar la mayoría de los productos alimenticios que se comercializan. A nivel nacional, el 90 % de la producción de ciertos productos está en manos de una o dos empresas. Esta hiperconcentración deviene en que sean estas quienes dominan el mercado y terminen definiendo los precios de los alimentos, juntos con los supermercadistas que son los que concentran la mayor parte de las ventas.

Por estos motivos, cuando se habla de alimentación adecuada, no se debe olvidar de dónde provienen los alimentos. La alimentación debería provenir de sistemas alimentarios que sean social y ambientalmente sostenibles, porque lo que se encuentra hoy es que están perdiendo fuerzas los sistemas alimentarios centrados en la agricultura familiar, las técnicas tradicionales, el uso intensivo de la mano de obra, la red de distribución formada por los pequeños mercados de cercanía y basados en la economía social y solidaria. Al contrario, cada vez hay mayor concentración en menos manos –tanto en lo que concierne a la producción como a la comercialización de productos alimenticios–, y una gran parte de los sistemas alimentarios actuales operan sobre la base de monocultivos que proporcionan materias primas para la elaboración de productos ultraprocesados, que dependen de grandes extensiones de tierra, del uso extensivo de la mecanización, que van de la mano de altos consumos de agua y combustibles, de agrotóxicos, fertilizantes químicos, semillas transgénicas, antibióticos, entre otros.

La producción de alimentos mundial es más que suficiente (ya que se cultivan alimentos que permitirían darle de comer a todo el mundo): el problema es en manos de quién están esos alimentos, es decir el principal problema es la accesibilidad.

Como diría Marvin Harris, “[...] con la aparición de las empresas transnacionales dedicadas a la producción y venta de comestibles en el mercado mundial, nuestros hábitos dietéticos se ven constreñidos por una forma de cómputo de costes y beneficios cada vez más precisa, pero también más parcial. En grado cada vez mayor, **lo que es bueno para comer es lo que es bueno para vender**”; [...] en economías de mercado como la de los Estados Unidos, bueno para comer puede significar bueno para vender, **independientemente de las consecuencias nutritivas**”⁵.

5 Harris, M. (2009). *Bueno para comer*. Alianza.

Saboreando sabores de nuestra tierra...

saboreando saberes en el patio de la Escuela

Emiliana Götte; Verónica Fernández**

Cuando me convidó a probar la torta de algarroba, no sabía que me estaba invitando a compartir un mundo de saberes ancestrales que hacen lazo en un territorio, en sus árboles, sus plantas, la corteza y las semillas, abrigando la continuidad de la existencia natural. Palabra que tiembla cuando socialmente se produce.

Y las preguntas arremolinaron, recuerdos de infancias y de escuela... ¡qué sabores nuevos estaban conectándose con otros! Una grieta cultural estaba haciendo puente en modos de relación con la tierra, la producción, la alimentación, la salud; que por un imaginario occidental basado en una formación hegemónica escolar y capitalista de producción, quedaron silenciados.

Caminamos con un grupo por el patio de la Escuela Almafuerte, parte de un área natural protegida entrerriana, un espacio social rural que propone conservar los montes nativos. Nos detenemos junto a un algarrobo imponente, abrazado por una enredadera de flores muy vistosas, *Mburukujá*, escuché que la llamaban. Alguien explica que así es nombrada por los guaraníes, en tanto que los jesuitas la denominaron pasionaria o flor de la pasión, al ver una semejanza entre los elementos de la flor y la pasión cristiana⁶. “Esta flor se cierra como si se marchitara al ponerse el sol y se abre mostrando toda su belleza cuando amanece”, aporta un hombre del lugar, y continúa: “muy buena para calmar los nervios”.

Sigue el diálogo y me pierdo... O más bien me encuentro, en torno a mi niñez, cuando acompañaba a mi papá en algunas de sus tareas de apicultura en el monte, y sí, ¡allí estaba la pasionaria! Poblada de flores en primavera, entremezclada

6 <http://www.ecoportel.net/Eco-Noticias/La-Leyenda-de-la-Flor-del-Mburucuya>

“[...] la corola floral representaría la corona de espinas, los cinco estambres recuerdan a las cinco heridas en su cuerpo, el pistilo la cruz, los tres estilos a los tres clavos con los que fue clavado en la cruz y los pétalos representan a los apóstoles”.

con sus frutos anaranjados en el verano. Varias aves la visitaban, ¡si parecía que conversaban, que se contaban historias!

Y así, despacito, sigo mi viaje de recuerdos y saboreo el dulce de mi abuela, ese manjar tan especial de mburucuyá. ¿Dónde estaban estos sabores de mi infancia? ¿Los preparados de la abuela, los saberes del abuelo? Mi papá algo me contó hace tiempo... Había un momento especial para cosechar la planta, en relación con la fase de la luna, y había que tener ciertos cuidados en las partes que utilizaba y en las cantidades decía la abuela, “cuidado mi´ jita, siempre con cuidado y con respeto”.

De pronto, me invitan con una bebida caliente, un sabor extraño para mi paladar, un sabor nuevo, exótico diría. Me cuentan que es café de algarroba y retorno al grupo, quiero saber sobre ese sabor. Escucho con atención que esta bebida se hace con los frutos del algarrobo, y que el algarrobo no es una especie sino varias. Se usan los de aquellas especies que dan las chauchas más dulces; se tuestan y se muelen. Me maravillo de todas sus propiedades: “sin cafeína, energizante, con minerales, calcio, hierro, fósforo...”.

Vuelvo al árbol, vuelvo a mirar a ese árbol centenario del patio de la escuela, de más de diez metros de altura, de copa globosa y redondeada, como una sombrilla gigante; ese algarrobo blanco tan generoso, alojando en sus ramas y recovecos a una diversidad de aves de la zona. Escucho que explican sobre su nombre, resulta que los españoles de la conquista lo llamaron así por su parecido a la especie mediterránea de ese nombre, *Ceratonia siliqua*, que significa “El Árbol” por antonomasia, y que curiosamente, los indígenas del noroeste argentino lo denominaron “Takku”, voz quechua que también significa “El Árbol”⁷.

Y así entro en la historia, me encuentro saboreando saberes ancestrales, recordando la relación íntima de los pueblos originarios de Argentina con los algarrobos, entendiendo el gran valor otorgado por los antiguos, en su categoría de divino por la cantidad de usos y aplicaciones: el follaje procura sombra, su fruto

7 P. DEMAIO, U. O. KARLIN y M. MEDINA (2002), “Árboles nativos del centro de Argentina”, Bs.As., Edit. Lola.

comida –dulces, bebidas–; su madera, excelente abrigo y calor; su corteza tintes para colorear tejidos, curtir y curar algunas afecciones del cuerpo. Y claro... ¡ahora recuerdo más todavía! Si, ese árbol era tan querido en mi familia, porque también nos proveía de una miel exquisita, nutritiva y cargada de medicina.

Regreso al patio de la escuela, regreso con preguntas. ¿Qué saberes circulan en un aula de escuela primaria, secundaria o del ámbito universitario al respecto? ¿Qué nos convoca a pensar el ambiente y las relaciones que sostenemos allí? ¿En qué prácticas nos reconocemos y nos configuramos identitariamente con este territorio? ¿Qué historias nos enlazan? ¿Qué significaciones y sentidos se conjugan al recorrer el patio de la escuela? ¿Qué pasa cuando ese patio escolar, cuando ese territorio de escuelas, se transforma en conocimiento que nos atraviesa, que nos encuentra en diálogos, en relatos de historias vividas? ¿Qué acontece cuando saboreamos sabores de nuestra tierra? ¿Qué sucede cuando nos conectamos en íntima relación con la tierra que caminamos? ¿Qué historias tenemos para compartir?

Comiendo la torta de algarroba conocí la harina de algarroba y miré de nuevo ese árbol inmenso que habíamos dibujado con tanto detalle en una escuela rural, al que una niña abrazó sin poder darle una vuelta al tronco. Me encontré en ese patio de escuela con la posibilidad de generar espacios de estudio, de transmisión cultural, de conocimientos sociales que habiliten relaciones identitarias y otros horizontes para la humanidad planetaria.

Damián Verzeñassi

Es director de la carrera de Medicina en la Universidad Nacional del Chaco Austral. En la Facultad de Ciencias Médicas de Rosario es director del Instituto de Salud Socio Ambiental y responsable académico del ciclo Práctica Final, en los que coordina los campamentos sanitarios, realizando ya más de treinta y cuatro relevamientos de salud en treinta y cuatro pueblos de Santa Fe, Entre Ríos y Córdoba.

Ha participado en el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de las Naciones Unidas junto a Juan Ignacio Pereyra, de la Red de Abogados de Pueblos Fumigados. Habló también en el Parlamento Europeo y brindó veintiuna conferencias. Es miembro fundador de la Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad y la Naturaleza (UCCSNAL). Participa y lucha en diversos ámbitos comprometidos en denunciar las reiteradas violaciones a los derechos humanos vulnerados por el agronegocio.

Andrea Graciano

Andrea Graciano es licenciada en Nutrición por la Universidad de Buenos Aires (UBA), egresada con diploma de honor en 1999, docente adscripta e investigadora categorizada de la Facultad de Medicina de la UBA y maestrando en Salud Pública por la Universidad Nacional de Rosario (UNR). Se desempeña como JTP de la cátedra Educación en Nutrición en la carrera Lic. en Nutrición y como docente de la cátedra libre de Soberanía Alimentaria, ambas dependientes de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Medicina de dicha Universidad. Además, trabaja en el Centro de Salud y Acción Comunitaria N° 41, perteneciente al sistema público de salud de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y, desde mayo de 2018, es presidenta de la Federación Argentina de Graduados en Nutrición, entidad que nuclea a las Asociaciones y Colegios de Nutricionistas de todo el país.

Emiliana Götte

Profesora y Licenciada en Ciencias de la Educación, Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER). Especialización en Ciencias Sociales con mención en currículum y prácticas escolares, por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO). Profesora para la enseñanza primaria Instituto de Enseñanza Superior de Paraná. Actualmente se desempeña en la docencia universitaria en el campo de las prácticas docentes en la Facultad de Humanidades Artes y Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Entre Ríos. Es coordinadora de Prácticas en el Instituto Técnico Superior de Cerrito y profesora en cátedras de prácticas docentes en el mismo. Tiene antecedentes profesionales de docencia en los niveles de Educación Primaria, Secundaria y Superior. Se ha desempeñado en cargos técnicos del Consejo General de Educación de la provincia de Entre Ríos. Ha coordinado y participado en proyectos de formación docente, en extensión universitaria e investigación.

Verónica Fernández

Bióloga y profesora de Ciencias Biológicas, egresada de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC). Especialista en Educación en Ambiente para el Desarrollo Sustentable, egresada de la Universidad Nacional de Comahue (UNCOMA). Auxiliar docente de la cátedra de Prácticas Docentes I y JTP de Educación para la Salud, de las carreras del Profesorado de Educación Primaria e Inicial de la FHaYCS, UADER. Recorrido en docencia secundaria rural y en ámbitos de educación ambiental no formal. Coordinación de tres años en el área de educación ambiental de una ONG ambientalista de Paraná. Coautora de proyectos educativo-ambientales, declarado de interés educativo por el CGE. Coordinación y participación en propuestas de formación docente para los distintos niveles, así como presentación de producciones académicas en educación en ciencias, educación para la salud, y educación ambiental en congresos, talleres, encuentros y jornadas. Participación en publicaciones de revistas educativas locales. Participación y coordinación en proyectos de extensión universitaria.

Soberanía Alimentaria vs Seguridad alimentaria

**Seguridad y soberanía alimentaria.
Conceptualización y diferencias.
Breve recorrido por la historia del agronegocio
en Argentina**

*Eduardo Spiaggi**

Para comenzar a comprender cómo aparecen estos conceptos cotidianamente, es interesante retomar algunos datos. En primer lugar, la Argentina es el tercer productor mundial y el segundo exportador mundial de soja. He aquí un primer obstáculo para la soberanía alimentaria: la soja que se produce no es consumida por nuestra población. Si se amplía la escala, los países vecinos tienen una situación similar. Paraguay está teniendo consecuencias serias en torno al agronegocio, como Brasil –consecuencias ya conocidas, afectaciones en la salud, impactos negativos al ambiente, pérdida de territorios etc.–.

Un caso interesante es Bolivia, ya que existe la creencia de que en ese país están prohibidos los transgénicos, de hecho es así por Ley. Pero esta normativa establece la prohibición de transgénicos de los cuales Bolivia es el centro de origen, es decir, está prohibida la papa transgénica, el maíz transgénico, pero no la soja. Esta realidad brevemente descripta nos convierte, tristemente, en la “república unida de la soja”. Este proceso de sojización en nuestro país ha ido evolucionando de forma exponencial, tal es así que en el año 1997 aumenta un 48 % hasta 2015. El rendimiento promedio también ha aumentado: de la soja un 11 %, del maíz un 22 %. Ahora bien si se cruzan estos datos con el uso de agrotóxicos, la realidad se

torna más alarmante: ha aumentado un 244 % el empleo de estos insumos químicos. El glifosato solo mueve mil millones de dólares al año. Además ha aumentado el uso de productos más fuertes que el glifosato, porque hay resistencia de muchas especies, por lo que hay que usar cada vez más, y combinado. Es decir, hay un aumento permanente del uso de agrotóxicos porque ya sin ellos no se puede sostener esta forma producción. Según datos del mercado de productores de Buenos Aires, de las muestras analizadas, el 47 % de la lechuga tiene restos de agroquímicos. Recientemente la ONG Naturaleza de Derechos realizó un informe con datos del SENASA –recurso de amparo en la justicia de por medio para acceder a la información– que arrojó que el 98 % de las muestras de peras tienen restos de agroquímicos. Es decir, ha aumentado la productividad, Argentina produce más, pero esta producción, este modelo no puede sostenerse sin el uso de agrotóxicos. Es decir, hay una construcción de la normalidad basada en que la producción de alimentos debe estar basada en el uso de venenos. Contradicción enorme si las hay.

Ahora bien ¿cómo es que la soja ingresa y se transforma en el producto estrella de la agricultura argentina? Para responder este interrogante hay que remontarse al año 1996 –la soja había ingresado a fines de la década del setenta– donde se aprueba la soja transgénica. Esta entrada triunfal de la leguminosa se produce mediante un trámite exprés que duró veinte días, con un expediente con argumentaciones en inglés hechas por Monsanto. Esto trajo aparejadas consecuencias que no son tan fáciles de percibir, por ejemplo, del 100 % de la producción sojera, el 93 % viaja en camiones. En un mes toda la soja viaja hacia los grandes puertos y exportadoras cerealeras, ubicadas en 50 kilómetros de largo en el borde de Rosario. Esto genera una especie de embudo que concentra la producción, ocasionando consecuencias ambientales, a la salud, problemas de accesibilidad en zona de puertos, etc. En el sur de Santa Fe, en los últimos dos años se inundaron varios pueblos. Hay argumentos que relacionan esta situación con el cambio climático. Ahora bien, ¿Quién produce el cambio climático? ¿Cómo se produce? Si se calculan las emisiones de todos los camiones que transitan cientos de kilómetros para transportar la producción, más la deforestación que se hace en todo el país para avanzar con la frontera agropecuaria, se está contribuyendo de forma significativa al cambio climático. A esto hay que agregarle la compactación de los

suelos, con veinte años de agricultura continua, de siembra directa con una maquinaria muy pesada. Es decir este sistema tiene costos ocultos que los transfiere a la sociedad.

Agroecología, un modelo alternativo para alcanzar la soberanía alimentaria

Paradójicamente, en el mismo año en que se abren las puertas a la soja transgénica, 1996, se lleva adelante la cumbre de alimentación en Roma, de donde surge el término *soberanía alimentaria*. Es interesante ver cómo este concepto y el de agroecología, que surge en la década del setenta, caminaron separados; por ejemplo en las primeras tomas de tierra que hace el Movimiento Sin Tierra de Brasil, se producía con el paquete de la revolución verde. Respecto a esto, se debatió mucho y actualmente el Movimiento Sin Tierra tiene como política la defensa de la agroecología. En relación a esta, hay quienes aseguran que no es solo una técnica de producción sin agroquímicos, si no que apunta a otros enfoques y dimensiones: la económica-productiva, la social-cultural, la y la ambiental. El equilibrio entre esas tres dimensiones nos indicaría que estamos ante una producción agroecológica. Para muchos productores, adoptar taxativamente un diseño agroecológico propiamente dicho presenta dificultades, por lo que resulta conveniente realizar una transición, es decir, emplear algunos elementos del modelo convencional. Algunas de las características son el manejo ecológico, es decir ir hacia el no uso de agrotóxicos. La acción social colectiva, en general los pequeños productores si se quedan solos están desguarnecidos, en cambio, el asociativismo en cualquiera de sus formas permite avanzar con pasos más firmes. El desarrollo de tecnologías, lo que implica salir de los esquemas oficiales de trasladar estos elementos y saberes a quienes no la tienen y dialogar con los productores, para la construcción de conocimientos y elementos necesarios. La dimensión local, los circuitos cortos de comercialización. Lo ideal es que la comida viaje lo menos posible, que se produzcan para autoconsumo y que después se intercambie con otros productores cercanos. Esto reduce el uso de combustible y permite la conservación de la calidad de los alimentos. Es decir que el manejo agroecológico plantea múltiples dimensiones que se enlazan profundamente con la soberanía

alimentaria. Sin dudas este modelo propone importantes mecanismos para revertir numerosas problemáticas ambientales, por tanto no es menor revisar cómo fue su surgimiento.

Nace como una ciencia en Latinoamérica, del contacto de técnicos con distintas universidades. Uno de estos técnicos fue Efraím Hernández Xolocotzi. Hijo de padre criollo, madre indígena, se recibe de ingeniero agrónomo y consigue una beca para ir a estudiar a Estados Unidos. De allí vuelve impregnado de las ideas del extensionismo, la tecnología y cree saber lo mal que hacían las cosas en su comunidad. Cuando se pone a trabajar sobre el maíz empieza a ver que esa comunidad (y el resto de los pueblos originarios) tenían diez mil años de manejo, “domesticación y mejoramiento” del maíz (obteniendo más de cien variedades, adaptadas a distintos microclimas, alturas, regiones, etc.) y además no pretendían cobrar “patentes” o “derechos” por ese mejoramiento. Es entonces cuando se da cuenta de que hay que poner en diálogo el saber científico con el saber campesino, no imponer uno sobre otro. Por esto la agroecología se basa en un diálogo de saberes, y de ahí su importancia, ya que es en el propio territorio donde contribuye a la soberanía alimentaria, devolviendo el derecho a cada pueblo, comunidad, región o nación a decidir soberanamente qué produce, cómo lo hace, cómo se alimenta y de qué manera comercializa sus excedentes. Para que esto suceda debe garantizarse el acceso a la tierra, al agua, y a las semillas.

La seguridad alimentaria, tiene otra concepción, es un proyecto mucho más chico, acotado y sin el contenido político que plantea la soberanía alimentaria; garantizar que cada habitante del mundo tenga acceso a la comida sana y saludable, lo que incluye que contenga una dieta particular, de las que enumeran: tanto de proteínas, estos otros nutrientes y carbohidratos, también un jarabe... Eso no es soberanía alimentaria, tampoco es seguridad alimentaria. Como cuando se quiso hacer la soja solidaria, que implicaba regalarles soja a los barrios pobres.

Experiencias en terreno

Naturaleza Viva, en el norte de Santa Fe, ha sido y es aún hoy, uno de los faros de la agroecología en la Argentina. Hace veinte años que trabajan de esta forma. Son exitosos, les va bien, ganan plata, generan empleo. De donde se lo mire está clarísimo que se puede. Son 170 hectáreas donde no había un solo árbol y ahora hay más de diez mil, producen parte de su energía con un biodigestor un tanto precario, que se alimenta de los efluentes del tambo y de los cerdos y produce el equivalente a dos garrafas de diez kilos por día. No hay tecnología de punta, hay uso de la inteligencia para solucionar problemas. Por supuesto a veces se compran elementos, pero no tienen que ser los más caros, no tiene que ser la cosechadora ni el tractor de quinientos mil dólares. La diversificación (agricultura, ganadería, frutales, huerta, elaboración de harinas y aceites) es el principio básico de este sistema, y su corazón productivo un tambo y su industria láctea, que se encuentra pegada al mismo (por lo que la leche no viaja ni se mezcla con otra de distintas calidades) y es directamente procesada, para la elaboración de lácteos de primera calidad. El establecimiento cuenta con trabajo familiar y doce empleos permanentes y registrados.

Otra experiencia es un campo en Casilda: el Proyecto Agroecológico Casilda (PACA). Aquí el productor, al que acompañamos desde 2010, con un equipo de la Fac. de Cs. Veterinarias (UNR), hace aproximadamente siete años no emplea agroquímicos, y con mucho esfuerzo se consiguió producir soja no transgénica, por lo que produce para consumo humano, comercializándola para elaboradores de “milanesas” de soja. Con el tiempo se sumaron cultivos agroecológicos de maíz y trigo, la huerta, frutales y animales ya existentes. Hoy una de las fortalezas del sistema está dada por la demanda creciente de harina de trigo agroecológica (blanca 000 e integral). La finca cuenta con 10 ha y al día de hoy ya ha quedado chica. Por esto, en convenio con productores vecinos, se suman 16 ha para el cultivo de trigo. La huerta es el núcleo productivo del establecimiento, que genera ingresos casi diarios, contando con un grupo de más de 100 consumidores directos de la ciudad de Casilda, inclusive existe un grupo de consumidores de la localidad de Chabas. Se producen hoy en el emprendimiento unos 6000 kg mensuales de alimentos saludables, y se generan cuatro puestos de trabajo.

Hoy funciona, también en la finca, la Escuela Popular de Agroecología (EPA) en la que se realizan actividades de capacitación abiertas a la comunidad de Casilda y la región.

Por supuesto que siempre pueden existir problemas, una plaga por ejemplo, o disturbios climáticos, pero a lo que hay que apuntar es a lograr el equilibrio del sistema, que se consigue con diversificación (espacial y temporal) de subsistemas productivos (vegetales y animales) y al incremento planificado de la biodiversidad; no hay otra manera. Esto se sostiene con diversificación, integración productiva y valor agregado.

Para cerrar es importante destacar que la comercialización se realiza mediante el trabajo con otras organizaciones, asociándose entre productores, generando circuitos cortos de comercialización donde el productor y el consumidor se conozcan. De esta manera, se generan lazos, vínculos de confianza y en caso de ser necesario, es más fácil avanzar hacia un proceso de certificación participativa.

Producciones alternativas con enfoque agroecológico. El caso de la producción de arroz en San Javier

Natalia Sosa*

La producción de arroz con enfoque agroecológico se lleva adelante en la zona de San Javier, a unos 156 km al norte sobre la costa del Río San Javier, en la Provincia de Santa Fe. Para comprender de qué se trata el enfoque agroecológico, resulta necesario diferenciarlo del orgánico. Hay dimensiones sociales, culturales, económicas que son realmente diferentes a lo que es un modelo orgánico. Los campesinos y productores de subsistencia, feriantes, etc., en general son agroecológicos y no orgánicos. La característica fundamental de la producción orgánica es que está normada (SENASA) y por lo tanto exige *certificación orgánica*, a cargo de certificadoras privadas que brindan asesoramiento técnico y hacen las auditorías para solicitar el sello de Orgánico Argentino. Esto tiene un costo para el productor, el Estado a través de SENASA hace las auditorías oficiales. Otra diferencia importante de la producción orgánica respecto a la agroecológica, es que más de un 90 % de aquella se exporta. Finalmente, la certificación orgánica apunta a ciertos atributos de los productos. Se basa en cinco grandes principios normativos:

- mejora y/o mantiene la fertilidad de los suelos (química, física, biológica);
- promueve la biodiversidad;
- prohíbe el uso de sustancias de síntesis química y de OGM (agroquímicos, fertilizantes químicos, ingredientes, ayudas de proceso o aditivos de síntesis química u OGM);
- posee trazabilidad;
- promueve el bienestar animal (por ejemplo no permite el feed lot en ganado bovino o galpones intensivos de gallinas ponedoras o pollos parrilleros).

Ahora bien, por su parte, la agroecología es un cambio de paradigma en la producción, comercialización y consumo de los alimentos. Emerge como una disciplina que provee los principios ecológicos básicos de cómo estudiar, diseñar y

manejar agroecosistemas para que sean productivos y a su vez que conserven los recursos naturales y que además sean culturalmente sensibles y social y económicamente viables¹. El ejemplo aquí presentado, refiere a prácticas en transición agroecológicas, puesto que a mi juicio, aún no se han desarrollado todas las dimensiones que estas requieren.

En este sentido, se acerca más a un modelo familiar que a uno agroindustrial, como se conocen actualmente. El primero, artesanal, de pequeña escala, prescinde de tecnologías e insumos externos, ya que los productores fabrican sus herramientas, no emplean insumos químicos –aun cuando la escala aumenta– y producen sus propias semillas; es decir que funcionan de forma independiente al sistema convencional. En este caso, de la producción sanjavierina de arroz con enfoque agroecológico, al aumentar la escala, aparecen dificultades vinculadas específicamente a las herramientas, las cuales se adecuan según las necesidades –como por ejemplo la puesta en marcha de un molino, adecuación de una sembradora para usarla como taipero, etc.– y se continúa sin usar agrotóxicos. El hecho de que la escala aumente hace que se mezclen elementos del modelo convencional, tal es el caso del empleo de una cosechadora del INTA Reconquista, y un tractor prestado por el municipio de San Javier.

En el año 2008 se comienza con el proyecto de cultivo de arroz con enfoque agroecológico con productores del centro y norte de Santa Fe. En ese momento la finalidad era el autoconsumo y venta de excedentes. Actualmente el objetivo principal es la comercialización en redes de economía social y solidaria. Esto es muy importante ya que los productores y consumidores se conocen, generan lazos de confianza y valoración de los productos y productores, quienes han viajado a Buenos Aires y otras ciudades y provincias a reunirse con colectivos solidarios, como “puente del Sur”, la “red de comercio justo” de Rosario, entre otros. Relacionado a esto, surge el planteo: ¿sistema participativo de garantía? Es decir ¿se necesita un sistema de garantía cuando los productores y consumidores se conocen tanto? Es una pregunta que invita a delimitar el rol del Estado y la importancia de realizar un trabajo en conjunto entre las organizaciones de productores, organizaciones

1 Definición de Miguel Altieri que delimita claramente qué se espera con la agroecología, por eso no es tan sencilla.

de consumidores como eslabón clave para un Sistema Participativo de Garantía (SPG): la Secretaría de Agricultura Familiar y la municipalidad estableciendo un protocolo y acompañamiento técnico y un aval de todas estas cosas, es decir se podría generar un sistema que permita una producción certificada, pero sin costos.

Un aspecto más a destacar de la producción que se lleva adelante en estas parcelas –las cuales son de los productores, o bien están bajo un sistema de arrendamiento– es que incorpora actores sociales que no son campesinos sino que se trata de personas que se interesan por el modelo y deciden probar.

Para finalizar, es importante retomar la definición de agroecología de Altieri quien plantea que para considerar agroecológica a una determinada labor agraria, deben darse por satisfechas las siguientes dimensiones: la ambiental, la económica-productiva y la socio-cultural. Para el caso de la producción de arroz agroecológico en San Javier, en lo que respecta a lo ambiental, sí podría considerársele un modelo sustentable, aunque falte trabajar sobre algunas cuestiones técnicas puntuales propias de un diseño agroecológico. En lo que respecta a lo económico, la comercialización se realiza por fuera de los medios convencionales, en redes de economía social y solidaria. Por otra parte, desde la dimensión social, los trabajadores laboran de acuerdo a sus propias motivaciones: qué quieren hacer, cómo lo quieren hacer, qué semillas tienen. Por último a nivel productivo, es un modelo rentable y viable, económica y productivamente.

El caso de la producción de arroz agroecológico en San Javier, es un caso más que pone en evidencia la profunda relación entre la construcción de un modelo productivo alternativo, respetuoso de las distintas aristas que componen la producción de alimentos, y el derecho a una alimentación sana.

Eduardo Spiaggi

Egresado de la Facultad de Cs. Veterinarias (UNR). Durante su formación estuvo fuertemente interesado en los problemas socioambientales. En 1984 con un grupo de estudiantes, docentes y graduados llevan adelante un proyecto (con la Universidad en proceso de normalización y democratización posdictadura) para la inclusión de una nueva disciplina en el plan de estudios de la carrera: Ecología y Ecodesarrollo. Aprobado por unanimidad y de la cual se crea el Centro de Estudios Ambientales de Veterinaria (CEAV), en 1986. Luego, junto con este colectivo, se propuso que hubiera en la UNR formación de Posgrado y trabajaron para la creación de la Maestría en Sistemas Ambientales Humanos (SAH), de la cual egresó en 2005. De los problemas socioambientales, su foco está puesto en la agroecología como disciplina científica y en la soberanía alimentaria como abordaje político. En el 2003 se incorporó la cátedra de Biología y Ecología al plan de estudios de Cs. Veterinarias, de la cual es responsable. En 2010, cursó una Maestría en Agroecología en España. Doctorado también por la Universidad de Córdoba (UCO-España). Desde hace unos años acompaña a productores familiares agroecológicos de la región de Casilda y forma parte del Proyecto Agroecológico Casilda (PACA). Desde 2007 integra el equipo humedales del Taller Ecologista (Rosario), desde el cual abordan la problemática del desarrollo sustentable del Delta del Paraná.

Natalia Sosa

Médica Veterinaria, técnica de Terreno del Equipo Costa. Desempeña sus funciones en los departamentos San Javier, Garay y parte del departamento San Justo, acompañando y asesorando a pequeños productores organizados e independientes desde la Subsecretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Territorial, delegación Santa Fe, perteneciente a la Secretaría de Agroindustria del Ministerio de la Producción y Trabajo de la Nación.

Reflexiones y caminos desde la agroecología

La producción agroecológica como modo de vida

*Leonardo Kostner**

El concepto de agroecología dinamiza, da la posibilidad de involucrarse cada vez más, de realizar una transición propia, adecuada a cada lugar.

Particularmente considero que la palabra transición es la que define más claramente mi proceso de producción, ya que este concepto no representa límites a priori, siempre es posible ser creativo y abrir a nuevos saberes y experiencias, no es un paquete estanco, es un proceso continuo.

Este interés particular sobre esta forma de producir surge a raíz de que actualmente tengo la oportunidad de trabajar en el campo, en la tierra que heredé de mis abuelos y mis padres. Y es así que empecé a involucrarme, a preguntarme y observar, a aprender, a darme cuenta de algunas cuestiones sobre el modo de producir, pero sin abordar el término agroecología porque no era una palabra que conocía, ni tenía incorporada. Nunca había leído ni investigado sobre el tema.

Todo ello, sumado al nacimiento de mi primer hijo, comenzó a despertar gratitud en mí, vinculada a la tierra, a esta historia y a sus procesos, y a buscar la manera de abordar este emprendimiento desde ese agradecimiento. Fui dándome cuenta que los aprendizajes son cíclicos, a comprender que todo tiene su momento en cada época del año, y que en algunas actividades estos procesos son largos, por lo que el aprendizaje es lento (y los errores muchos...). No se trata tanto de una especulación económica, sino de una mayor conexión para acoplarse a estos ritmos de la naturaleza.

Comencé a redescubrir palabras que empezaban a tomar otro sentido, otro significado. Por ejemplo, la palabra Humus, que conocí de la antigua cultura Monástica, la cual está relacionada con humildad, que es la capa viva del suelo.

Otras palabras claves para este proceso, que me resultaron inspiradoras le pertenecen a Yupanqui: “Para el que mira sin ver, la tierra es tierra nomas”, que si bien las había leído, ponerlas en juego en este proceso tuvo otro significado. El suelo ya no era la superficie que impedía que mis vacas cayeran al vacío, sino un organismo tan vivo como las vacas, como nosotros, con memoria, que respira y se manifiesta según cómo se lo trate.

Otro giro en mi modo de pensar esta ruralidad fue gracias a José Kentenich, en relación a lo que él llama “organismo de vinculaciones”, concibiendo todos nuestros vínculos como algo vivo: el trabajo, la tierra, los vecinos, compañeros de trabajo, animales, la propia historia, el terruño; y cómo cada uno repercute en el otro. De modo que cada “órgano” está vinculado e integrado en nuestra vida y ya no somos meros administradores-explotadores de recursos, sino servidores de esta vida.

La encíclica “Laudato Sí” del Papa Francisco sin dudas alumbró esta búsqueda, inspirada en San Francisco de Asís y bregando por el cuidado de nuestra Casa Común.

Poco a poco mi interés por la soberanía alimentaria fue creciendo de forma sostenida. Comencé a considerar como un derecho el producir en base a intereses y procesos propios, no necesariamente relacionados con la agricultura moderna y su tipo de mercado. Pero para ello hay que pensar en el tipo de soberanía con la que cuenta cada productor, considerando los procesos naturales propios de la luna, la tierra, la lluvia, visibilizando además, la manera en que cada productor se sostiene, y como a su vez sostiene cada producto que intenta obtener.

Pero en relación a ello, se debe considerar también que el proceso de aceleración de los tiempos, la técnica y los negocios no están equiparados a los procesos biológicos y a los ciclos vitales. Ello se evidencia en la aceleración del proceso productivo vinculado con determinados intereses económicos, políticas que

desentienden todo proceso vital, por lo que al hablar de soberanía alimentaria no solamente estamos mencionando al consumidor, sino también al productor.

Mediante la lectura de algunos libros, entrevistas, entre otros, comencé a interiorizarme con respecto a lo que es la agroecología en sí. Pero fue en el estreno de la película *La agricultura negada*, referida a esta temática que comencé a indagar más, a ponerme en contacto con otros productores. Fue ahí donde entendí que este era un camino largo por recorrer.

De esta manera, me uní a un grupo de Cambio Rural II de transición agroecológica. Este fue el espacio más formal dentro de esta búsqueda, lo que me permitió dar una mayor profundización en el ámbito de la agroecología, a partir de material bibliográfico y sobre todo conociendo experiencias y problemáticas concretas. Una de estas ocurrió en la Estancia “El Mate”, en Adelia María, Córdoba, donde encontré las palabras que decían: "Vive esta vida como si fueras a morir mañana, pero cuida esta tierra como si fueras a vivir eternamente".

Agroecología en Entre Ríos. Desafíos y posibilidades a partir de experiencias productivas

Nicolás Indelángelo*

“Si hacemos *más de lo mismo* no vamos a salir adelante”. Una conclusión, más que una reflexión, dio inicio a la charla. Una de las tantas que en este tiempo muestra una búsqueda común. Productores buscando un modo diferente de trabajar. Productores que empiezan a sentir que lo que hacen no es lo que imaginaron como agricultura, el cultivo de la Tierra, cultura que surge del vínculo hombre-Tierra. Y es que en este tiempo se ha perdido la agricultura.

El agronegocio, expresión profunda del capitalismo extractivista, ha impregnado gran parte de nuestro territorio, mostrándose hegemónico, postulándose como único modo posible. Así, se han sobresimplificado los sistemas agroalimentarios. Grandes extensiones de monocultivos insumodependientes, pocas y grandes agroindustrias vinculadas a pocas y grandes empresas de distribución y venta. Muchas góndolas, poco alimento, mucha enfermedad, y el hambre que sigue estando. Al denominado “productor” se le ha arrebatado su historia, su posibilidad de reconocerse campesino, agricultor, humano, se lo ha ubicado en la cola del banco, lugar asignado a partir de la imposición de la insumo dependencia.

Y todo esto con unas consecuencias ambientales, sociales y económicas que obligan al debate, del cual este texto es parte. Necesitamos como sociedad, como humanidad, otros modos. Otros modos de urbanizar, otros modos de garantizar los derechos humanos de esas urbes y sus habitantes (y dentro de estos, el derecho a la alimentación). Otros modos de producir, intercambiar y consumir alimentos. Otros modos de vivir, donde la dignidad, la equidad y la igualdad sean parte de lo común.

De esa búsqueda surge lo que hoy denominamos *agroecología*. Una disciplina científica que provee los conocimientos para la utilización de principios ecológicos básicos que permiten estudiar, diseñar y manejar agroecosistemas. Asimismo,

estos están pensados a diferentes escalas, que van desde la chacra hasta la región, localizada en el globo. Y así la agroecología aborda la producción, la distribución e intercambio de alimentos, tanto en su dimensión ecológica como social y política.

Con el aporte de estos conocimientos y principios ecológicos podemos imaginar cómo sería una *situación deseada*, tanto a nivel de chacra como de pueblo o región, y dimensionar qué aspectos de los agroecosistemas debemos potenciar para alcanzar esa situación.

Vuelvo a insistir en las diferentes escalas de abordaje (chacra, establecimiento, pueblo o región), y en las diferentes dimensiones de la tarea (ecológica, social y política), ya que la experiencia que da lugar a este aporte surge fundamentalmente al acompañar a estos productores que andan buscando un modo de practicar la agricultura que sueñan.

Esta experiencia tiene además la limitación de sufrir una profunda *entrerrianía*. Y les propongo superarla con un enfoque agroecológico. Superar el ejemplo de la práctica descrita para detenerse en su principio, en su fundamento, ya que esto es lo importante. Solo así podremos compartir estas líneas en otras latitudes, y es un hermoso desafío instrumentar esos fundamentos con prácticas necesariamente diferentes, necesariamente locales. Hechas estas aclaraciones, vamos al grano.

Una primera ronda de mates es necesaria para dar lugar al *tiempo*. Sí, va a transcurrir un tiempo para que alcancemos una situación deseada, diferente a nuestra situación inicial. Si hoy cultivamos pocos cultivos (dos o tres), nos va a llevar un tiempo aprender a cultivar seis o siete. Si abandonamos la ganadería nos va a llevar un tiempo volver a un planteo mixto. Si usamos agrotóxicos y fertilizantes, nos va a llevar un tiempo dejarlos.

Un tiempo que es variable, que en cada caso es diferente, que depende de muchos factores (propios y ajenos), pero que existe, y saber qué es necesario nos permite no desesperarnos. Lo que va a suceder en ese tiempo podemos ordenarlo en etapas. Los ecólogos expertos en la materia proponen tres etapas. Una *etapa inicial* donde se disminuye el uso de insumos externos (sobre todo se disminuye el uso

de agrotóxicos) a los efectos de desintoxicar nuestros campos; una *segunda etapa* donde se sustituyen estos insumos de origen químico por otros de origen biológico y mineral; y una *tercera etapa* donde se rediseña el sistema para potenciar procesos biológicos que permitirán producir reduciendo al máximo la necesidad de usar insumos externos de cualquier tipo.

Un caso interesante para ejemplificar esta transición en etapas es la chacra “Pos-Vill” de Damián Posadas, hoy dedicada a la producción de cítricos (limón, mandarina y naranja), jugos y huevos pastoriles en la zona rural de Villa Libertador General San Martín, en el Departamento Diamante.

La situación inicial, la foto marco de la primer mateada, era la de una chacra citrícola en la cual, a pesar de la intención de hacer las cosas *de manera natural* (como manifestó el productor enseguida de comenzada la charla), se usaban agrotóxicos para controlar malezas, insectos y hongos.

Entonces ahí, una primera acción fue pensar juntos una suerte de botiquín biológico y mineral para responder a los insectos y hongos que Damián venía detectando como problemáticos. Es que ya existe una importante batería de productos biológicos y minerales, fabricados por laboratorios o caseros, para todo tipo de bicho o microorganismo que pueda ser un problema.

Así se pudo pensar las etapas de disminución de uso de insumos químicos, y la de sustitución de insumos con bastante facilidad. Solo a los efectos de nombrar algunos de estos productos, y sin pretender profundizar sobre la temática, podemos mencionar que se reemplazó con decocción de cola de caballo y caldo sulfocálcico a la batería de fungicidas químicos, y con tierra de diatomeas por alguno de los insecticidas usados anteriormente. El uso de herbicidas totales para controlar las malezas debajo de las copas de los árboles se reemplazó por el uso de un mulch de paja de lino, la cual es bastante fácil de conseguir en la zona. Este mulch, de unos 10 cm de espesor, impide el paso de la luz inhibiendo así el crecimiento de las harbenses no deseadas. También se prepararon diferentes biofertilizantes líquidos elaborados fundamentalmente a partir de la fermentación de la bosta de vaca.

Si bien el relato es sintético y breve, las charlas fueron unas cuantas. Son estos sucesivos encuentros y no el mate lo que permite a un productor cambiar su modo productivo y empezar a ver en la bosta de un rumiante la fuente de sus biofertilizantes o resignificar plantas que naturalmente crecen en las lagunas de nuestra zona para comprender que no solo son parte del paisaje, sino que están en nuestro paisaje porque quizá ofrecen algo que necesitamos: frente a nuestra condición de humedad, la espontaneidad de la cola de caballo, y así... quizá (probablemente por un montón de cosas) en algún instante nos damos cuenta de que somos parte de ese paisaje, y que si empezamos a mirarlo con atención, podemos producir a partir de las diferentes relaciones que se van generando en él y con él.

El tiempo fue pasando, las charlas siguieron, y así llegó un momento en el que se empezó a pensar el rediseño del sistema, en la tercera etapa. Había que complejizarlo para que empiecen a funcionar mecanismos y procesos naturales que permitan ir reduciendo el uso de insumos aun los que ahora se elaboraban en la Chacra Pos-Vill. Y sucede que un insumo se usa para corregir una situación no deseada. Un fungicida se usa para controlar un hongo que por alguna razón venció las defensas de la planta. Lo mismo un insecticida. Se usa cuando la población de un insecto crece tanto que pone en riesgo la producción y la salud de la planta.

Si bien intervenimos para ese control, es importante mencionar que esa situación no deseada está indicando un desequilibrio en nuestro agroecosistema (la no expresión de los mecanismos de equilibrio). Entonces la búsqueda es ese equilibrio, esas condiciones generadas por infinitos y misteriosos procesos físicoquímicos y biológicos. Potenciar esos procesos, generar esas condiciones, es nuestra tarea.

Entonces, se introdujo la participación de las gallinas en la chacra. Claro, solo se estaba usando el estrato arbóreo (los cítricos) y todo el pasto que crecía debajo de esas copas no solo que no se aprovechaba, sino que era considerado un problema. Las gallinas pueden pastar, abaratando así sus raciones, comer insectos y huevos de insectos manteniendo sus poblaciones a raya, y lo que es más importante: transformar los granos que comen en un excelente abono para la Tierra, espacio donde se nutren los árboles de los cuales se cosechan los frutos.

También se comenzó a implantar un número importante de ejemplares de Timbó dentro del cuadro de los cítricos, a los efectos de que este árbol de gran porte proteja a los cítricos de alguna pedrada primaveral, del fuerte sol de enero y aporte nitrógeno biodisponible ya que como es una leguminosa, establece mecanismos simbióticos con bacterias. A partir de estos mecanismos el Timbó recibe el nitrógeno que es fijado de la atmósfera por bacterias, a las que retribuye con exudados ricos en carbohidratos que él fabrica a partir de la fijación de carbono atmosférico, en el maravilloso proceso que denominamos fotosíntesis, ya que la energía que utiliza es la del Sol.

Se trata de rediseñar el sistema, agregar, modificar los elementos que lo componen para potenciar relaciones entre estos componentes, poner en marcha mecanismos de regulación biótica, etc... Si entendemos, por ejemplo, que el nitrógeno que necesitamos lo podemos obtener directamente de la atmósfera, gratuitamente, y que a algunos insectos los pueden controlar otras especies, como la gallina que de paso, nos da huevos entonces el tiempo que antes insumía la compra y uso de insumos químicos –dolarizados–, hoy se dedica al reparto de frutas, jugos y huevos en los pueblos cercanos a la “Chacra Pos Vill”. Probablemente esto es más parecido a lo que Damián imaginaba cuando arrancó su emprendimiento.

De todo esto, se puede observar que las estrategias de rediseño del sistema ponen énfasis en aumentar la diversidad (o biodiversidad) y en abonar la Tierra. Sucede que en el suelo, y en las relaciones que se dan entre los componentes de nuestros sistemas, encontramos esos procesos que necesitamos para producir: almacenamiento de agua, solubilización de nutrientes, antagonismos, mutualismos, sinergismos, alelopatismos, ciclado de elementos minerales, protección de algunas especies por otras, y podríamos seguir mencionando un montón de mecanismos sorprendentes y maravillosos.

Para poner en valor estos procesos, tenemos que entender que el suelo es un complejo y hermoso sistema vivo, un ecosistema integrante de nuestro agroecosistema. También debemos intentar entender la funcionalidad de la biodiversidad. Cada elemento de nuestro sistema debe cumplir una función clave, que a la vez interactúe con los demás elementos de forma singérgica: si plantamos una cortina forestal,

que esté ubicada para que efectivamente nos proteja de los vientos fuertes, si agregamos una zona de flores en una huerta, que estas alojen insectos benéficos.

Así lo entienden muchos productores que han podido mantener sus niveles productivos reemplazando insumos por procesos, rediseñando sus sistemas para que sean más biodiversos, reasignando sus tiempos, ya no tanta cola en el banco, ya no tanta deuda en dólares. Alguna feria local también puede ser parte de la vida de un agricultor.

De ninguna manera el proceso de transición –que es un proceso social, no meramente técnico– puede ser encarado de manera individual por cada productor: debe haber un acompañamiento de cada establecimiento que se propone el cambio, y un reconocimiento de que se trata de una problemática social, que debe resolverse en la esfera pública y en instancias colectivas.

Deben generarse instancias colectivas, donde participen los distintos actores de la comunidad vinculados a la problemática. Instancias donde deberán aparecer planes de trabajo que orienten el proceso de cambio tecnológico. Cada situación es distinta y las características que los procesos de este tipo adquieren en cada lugar son particulares, dada la diversidad de los actores que intervienen en esas situaciones específicas.

Y quizá esta sea la escala ideal para pensar y construir sistemas agroalimentarios con estas tecnologías: lo local. La comuna, el municipio. Debemos pensar a los productores como proveedores de alimentos de las comunidades a las cuales pertenecen. Así estaremos sosteniendo el necesario vínculo agroecología-soberanía alimentaria, el cual también es parte de la tarea.

Las experiencias sobre las cuales reflexionan estas líneas dan cuenta de que es posible otro modo productivo. Y sabemos que es necesario. Como sostiene algún cartel que observé en alguna manifestación: “...hay alternativa, agroecología!”.

Leonardo Köstner

Desde 2008 se dedica a la actividad rural en un campo de su propiedad ubicado en María Grande, Entre Ríos, realizando producción vacuna, ovina y apicultura. Ha participado de varias instancias de formación en agricultura orgánica, pastoreo racional y biodinámica. En el período 2015-2017 participó como miembro del grupo Cambio Rural de transición agroecológica.

Se ha desarrollado también en el rubro artístico como iluminador de espectáculos musicales y culturales, guitarrista de varios grupos de música y escritor (tiene editado dos libros de poesía).

Nicolás Indelángelo

Ingeniero Agrónomo. Cursó estudios de posgrado en Educación y Desarrollo rural, y en Agroecología. Actualmente acompaña numerosas experiencias de producción agroecológica de alimentos en la provincia de Entre Ríos, donde también colabora con diferentes organizaciones socioambientales. Ejerce la docencia en la escuela agrotécnica Juan Bautista Alberdi, de Oro Verde, y se desempeña como apicultor.

Colabora también con diferentes planes y programas gubernamentales referidos a la Soberanía Alimentaria. Ha participado como docente capacitador en diferentes instancias de formación vinculadas a la agroecología, y ha participado de numerosos paneles compartiendo sus experiencias y reflexiones.

Economía social y solidaria

Introducción a la economía social en el contexto latinoamericano y nacional

*Lucas Cardozo**

La economía social emerge en Argentina con mayor fuerza en el año 2001, en respuesta a la crisis que atravesaba nuestro país. Desde esta perspectiva, se han visibilizado y promovido procesos de producción, distribución, comercialización y consumo de formas alternativas en los diferentes territorios del país, especialmente en las ciudades.

Esta economía ha sido predominantemente de carácter urbano, sin embargo, en los últimos años ha cobrado mayor notoriedad en los espacios rurales. Es decir, las diferentes formas de organización de pequeños productores rurales, campesinos e indígenas, las organizaciones de bases sociales y técnicos estatales que acompañan a la reconversión productiva y la promoción de la agroecología a los campesinos son algunas de las iniciativas que plantean una clara disrupción de la forma de producción capitalista (del agronegocio), priorizando la reproducción ampliada de la vida.

Estas experiencias de economía social que toman cuerpo en el campo latinoamericano se manifiestan en contra del abuso de personas que trabajan en grandes explotaciones, frente a las empresas transnacionales, al uso de agroquímicos, a favor de la soberanía alimentaria y por el territorio. Como ejemplos de repertorio de luchas podemos mencionar el Movimiento Sin Tierra (-MST) en Brasil y en nuestro país el Movimiento Campesino de Santiago del Estero (MOCASE).

Considero importante destacar de las experiencias de economías sociales y solidarias rurales las relaciones que han instaurado con actores de otras economías

sociales, tanto en sectores urbanos como rurales, a diferentes distancias. Hoy estamos ante la presencia de circuitos de comercialización cortos y largos, es decir ante otras formas de circulación de producción campesina no solo material sino también simbólica. En este sentido, cuando tenemos un producto en nuestras manos realizado por los pequeños productores tenemos una clara identificación de lo que estamos por consumir, por lo tanto, ese reconocimiento se lo debemos a la lucha que han sostenido los campesinos e indígenas en agregarles un valor a sus productos. Pero no un valor de mercado, sino un valor justo que reconoce el trabajo de los colectivos rurales.

Sobre estos asuntos, nos narrará su experiencia Violeta Pagani, miembro de la Red de Comercio Justo del Litoral, una red que une a distintos productores y consumidores de la región del Litoral. Una red que tiene nodos muy bien organizados y donde realizan encuentros para discutir la situación de la economía social y solidaria y donde proyectan y concretan espacios de colaboración entre los productores y productoras que la conforman.

En cuanto a estos circuitos de comercialización, podemos observar la operatividad de los “cortos” en muchas de las ciudades, especialmente plazas donde los productores rurales exponen y venden su producción. En estas ferias podemos disfrutar el contacto cara a cara entre productor y consumidor y entablar conversaciones y conocer cómo fue elaborado, qué ingredientes utilizaron, de dónde provienen y muchas otras cuestiones que pueden surgir de una charla con un pequeño productor que conoce lo que está vendiendo. Hay otras experiencias que tienen otro recorrido que las podemos llamar “largos”. En realidad, son las redes de comercialización, es decir cómo se van conectando productores de diferentes puntos del país y conforman nodos para la comercialización. Particularmente, analizaremos la experiencia de la Red de Comercio Justo del Litoral, un claro ejemplo de cómo se organizan para abastecer de productos alternativos, con contenido político anticapitalista.

Estas experiencias de economía social que realizan circuitos de comercialización cortos y largos, conforman una red, unen diferentes puntos en el país donde se comercializan productos alternativos de los que podemos saber, entre otras cosas,

cuál es su forma de producción, quién lo produce y demás. Esta situación muchas veces en compañías grandes no es posible rastrear. En estos productos no solamente hay una etiqueta de identificación, sino que también sabemos todo el valor que tiene en función de los saberes populares y locales. En los pequeños productores, especialmente con las políticas que se dan a partir de la secretaria de agricultura familiar (que lamentablemente han sido diezmadas) han empezado a realizar su circuito de comercialización corta. Es decir, el acercamiento del productor al consumidor sin la figura del mediador. Esto es posible mediante la conformación de ferias en plazas de pueblos y diferentes ciudades, donde existe la plena confianza de comprar productos sanos, libres de agroquímicos y que sabemos lo que estamos consumiendo.

Algo importante para destacar es la asistencia del Estado, la “especialización del Estado” como lo menciona Luisina Perelmiter en su libro *Burocracia plebeya*, es decir, un establecimiento de la burocracia cercana a las personas a partir del 2004 y hasta el 2017 –con el desmantelamiento de la Subsecretaría de Agricultura Familiar (SAF) –. Por especialización del Estado nos referimos al rol que tuvieron los técnicos y técnicas de la SAF en la promoción, fortalecimiento y sostenimiento de las experiencias de economía social en ámbitos rurales y periurbanos.

En ese sentido, Karina Kasprzyk nos acerca con su lectura las dificultades, los desafíos y el trabajo específico con agricultores familiares. Vale destacar la puesta en valor de los saberes populares y el entramado institucional que lograron los técnicos de la SAF junto con técnicos del INTA y también de otras escalas estatales (comunales, municipales, provinciales). También remarcar que no solo asistieron acercando herramientas, sino que acompañaron las luchas por la reivindicación territorial como es el caso de las comunidades indígenas, como la Comunidad Mocoví Com-Cai en Campo San José en Recreo, Santa Fe.

Para concluir, destaco el trabajo de la Cátedra Abierta de Soberanía Alimentaria (CASA). Se necesitan más espacios de reflexión desde las universidades, en este caso una universidad nueva, provincial, que apuesta a la construcción de *espacios otros* sobre esta temática que hoy nos convoca: la economía social y solidaria y la soberanía alimentaria y su encuentro en nuestros territorios litoraleños.

Miradas al extractivismo

*Violeta Pagani**

Esta nueva fase más moderna del capitalismo que llamamos “extractivismo”, se puede percibir en una gran diversidad de espacios en los que transitamos. Es aguzar la mirada para detectar su presencia. Por ejemplo, quien vive más en el espacio rural, inmerso en el modelo de producción agropecuaria, puede percibir la contaminación y degradación del suelo, del agua, fundamentalmente para la producción de commodities, que cotizan en bolsa. Es decir, que ni siquiera es un alimento lo que se produce, sino un bien de especulación financiera. Podemos reconocer el extractivismo en los conflictos de las mineras, en las zonas metalíferas, en las zonas petroleras, por ejemplo con la desaparición de Santiago Maldonado, en la protesta por la defensa de un territorio en disputa por minerales.

En el mismo sentido, tienen lugar las disputas por el agua en nuestro país, en la zona de Mendoza y San Juan, donde la vida se sustenta a base de irrigación, y más aún en otros países de Latinoamérica, como Bolivia o Perú, donde las movilizaciones en defensa del agua han tomado gran magnitud. También podemos descubrir el extractivismo en las consecuencias que ocasiona en las urbes, como el narcotráfico, la trata de mujeres, la inseguridad, entre otros. Si uno viaja, por ejemplo, por la autopista de Rosario a Santa Fe, puede observar kilómetros y kilómetros de camiones uno atrás del otro, parados en la banquina ocupando un carril de la autopista, esperando para entrar a los puertos de San Lorenzo, Fray Luis Beltrán, por donde se va el maíz, la soja, el agua y todos los nutrientes que se extraen de nuestros suelos. Parecen un tren de camiones, kilómetros de cada uno de esos “vagones” transformados en camiones.

Es importante poder reflexionar acerca de las distintas caras que tiene un mismo sistema, un mismo modelo, cómo y cuánto nos impacta según donde estemos parados, y según qué pedacito vemos de ese “todo”. Pero también es muy necesario identificar sus partes y sus interacciones y definir dónde son más estratégicas nuestras acciones. Cuando incidimos en un pequeño espacio, también de forma indirecta podemos estar actuando sobre otros, tanto en los aspectos negativos,

que son los que tenemos que afrontar, como cuando activamos y generamos algún mecanismo de transformación de nuestra realidad inmediata.

Red de Comercio Justo del Litoral

El Almacén Ambulante es un colectivo, que su vez forma parte de la Red de Comercio Justo del Litoral (RCJL). Podemos decir que nos fuimos conformando como tal a partir de algunos compañeros que venimos de la agronomía, y que en la búsqueda de resolver las carencias y tendencias de la formación profesional hegemónica nos movilizamos hacia formas de producción de alimentos sanos. Si bien en el ámbito universitario la mirada hacia el modelo productivo fue siempre muy uniforme, creemos que todos, desde cada uno de nuestros espacios, podemos hacer aportes. En ese camino nos fuimos encontrando, sensibilizando, a tal punto de movilizarnos para cuestionar, indagar y reflexionar colectivamente.

En los inicios, durante la militancia universitaria, la agroecología marcó nuestro rumbo y en el encuentro con otros compañeros, nos fuimos acercando al espacio de la RCJL, como forma de vincularnos directamente con productores de alimentos. En esos primeros momentos ya vislumbrábamos el concepto de agroecología por su gran contenido político, además de técnico y económico.

La organización de la red, surge inicialmente a partir de la crisis del 2001, en los espacios de trueque e intercambio entre los que estaban desocupados y no tenían mecanismos de subsistencia más que producir algo a partir de sus saberes, y transformar esa producción en otros bienes, en el intercambio en los clubes de trueque y en las primeras ferias. En ese contexto muchos de esos emprendedores y productores se fueron organizando alrededor de la producción y la comercialización colectiva. Una gran problemática dentro de los espacios de trueque e intercambio, fue la aparición de intermediarios, a veces genuinos por la necesidad de hacer llegar los productos de un lugar a otro, y muchas otras oportunistas, volviendo a repetir instancias de especulación de precios y explotación que el capitalismo propicia. En este contexto y por aquellas épocas, empezaron a diferenciarse dos grandes grupos: aquellos que se dedicaban a la distribución o

comercialización únicamente y aquellos que eran productores, pero tenían que encontrar formas de hacer llegar sus producciones a otros para poder conseguir el sustento diario.

La RCJL se caracteriza por ser una red de productores, todos los que formamos parte del espacio somos productores de innumerables cosas. Dentro de lo que circula como mercancía dentro de la red, hay un montón de objetos y bienes que no son solo alimentos, sino también muebles, artesanías, editoriales, textiles e incluso servicios.

Repensando las lógicas del vínculo producción-consumo

Desde la Red creemos que el desafío está en pensar cómo podemos apropiarnos, como productores organizados colectivamente, de toda la cadena de producción, entendiendo que la cadena empieza desde que uno adquiere o gestiona las materias primas para la producción del objeto, bien o servicio que quiero generar, hasta que eso que generó le llega a quien lo necesita. Si producimos un dulce y lo almacenamos en nuestra casa, no tiene mucho sentido esa producción si no va a resolverle la necesidad a un otro que requiere el bien que elaboramos. Entonces, el pensar en esa secuencia productiva y buscar alternativas para acceder a la autonomía en cada eslabón, también nos obliga a preguntarnos: ¿qué es lo que producimos?, ¿qué necesidad satisface ese bien o servicio?, ¿es una necesidad real?, ¿es una necesidad superflua? Y ahí es donde el capitalismo entra a proponer su juego claramente, construyendo artificialmente el consumo de bienes y servicios para satisfacer ganancias del mercado y no nuestras propias necesidades como individuos y como comunidad. La necesidad es algo muy abstracto, ¿qué necesita quién según su condición social y su poder adquisitivo?, etc. En fin, nos fuerza en última instancia también a replantearnos todo el tiempo nuestro propio consumo, a pensar desde ese lugar, somos productores pero también somos consumidores, y ¿de qué somos consumidores?

Una particularidad que percibimos en este sentido es que en las organizaciones campesinas o movimientos rurales, que normalmente están más anclados en la producción a demanda de las grandes urbes, el consumo de los mismos bienes producidos no es frecuente. Históricamente el productor campesino, vivía su territorio, producía en su tierra y se alimentaba casi exclusivamente de los bienes que dentro de esa comunidad se elaboraban. En la medida que el modelo de producción extractivista avanza sobre esas tierras, proceso que eufemísticamente se dio en llamar “expansión de la frontera agropecuaria”, esas comunidades van quedando arrinconadas. La superficie de tierra en manos campesinas se reduce, la capacidad de cría de animales en áreas marginales y degradadas es cada vez menor, la satisfacción de las necesidades alimentarias se ve cada vez más reducida.

El hecho de entender (como productores) que esos bienes que antes eran para el autoconsumo y nos proveían de una dieta nutritiva y balanceada, pueden llegar a manos de otros que los pagan con dinero y ese dinero sirve para comprar aquello que nos falta genera una ruptura, primeramente simbólica en la concepción en torno a ese bien de producción propia, y posteriormente material. En consecuencia, ya no se produce para alimentarnos, para consumir, sino para vender mercancías a un consumidor urbano que va a pagar más dinero por ese producto, por sus cualidades de “regional”, “sano”, “orgánico”, etc. Allí entendemos que es donde se produce el primer quiebre: si no logro vender ese producto, por ser más caro, ya no tiene sentido producirlo. Lo que nos lleva a la segunda fractura: productores o consumidores. Dejamos de entender que eso que producimos puede y debe ser también para nuestro propio consumo, y no solo para producir dinero, olvidamos que aquello que producimos no solo tiene como fin una ganancia para adquirir otro bien, si no que en definitiva es un bien de consumo final que puede ser utilizado por nosotros mismos.

Este quiebre entre producir y consumir aquello que producimos, es uno de los grandes éxitos de la fragmentación a la que nos lleva el sistema capitalista. La ruptura en la capacidad organizativa de las comunidades, el aislamiento material y simbólico nos limita en nuestra capacidad cultural de entendernos y nos obliga a pensarnos exclusivamente como actores en un cierto rubro, espacio o nicho, sin comprendernos como seres más íntegros, articulándonos y transitando diferentes espacios.

Esta relación entre producción y consumo está siempre tensionándonos dentro de la organización de la Red. Intentamos ampliar la diversidad de productores que la componemos, ya que articulándonos con otros productores también ampliamos nuestra satisfacción de consumo en la comercialización intra red. En el caso de los que somos, por ejemplo, productores de cereales (centeno, trigo, maíz), estos se transforman luego en harinas, y nosotros no comemos solo harina, trigo o polenta; consumimos yerba, dulce, vino, panes, ropa, etc. Si hay otros productores que producen esas otras cosas y podemos encontrar mecanismos para articularnos, entonces podemos satisfacer esas necesidades diversas de vestido, alimentación, cultura, libros, dentro de espacios autónomos y autogestivos. Este nivel de organización es difícil de lograr, pero hacemos el intento. Nosotros decimos siempre que estamos transitando una “experimentación económica anti-capitalista”, aunque suene un poco pomposo el título, pero lo que pretende (esta experiencia, con ese nombre) es poner en tensión esa conflictividad.

Funcionamiento de la RCJL

La RCJL hoy por hoy, es una organización de organizaciones, conformada por ocho grandes grupos que están distribuidos entre la zona de Rosario y su área de influencia; la zona de Capital Federal; Buenos Aires provincia y sus alrededores; Santa Fe –la granja “La Verdecita”– y Córdoba. Cada una de estas ocho organizaciones tiene vínculos de producción propia y de articulación con otros productores, con muchos grupos que elaboran alimentos, textiles, editoriales y demás. Por ejemplo en el Almacén Ambulante, que es una de estas ocho organizaciones, somos productores de panificados (de la mano de una compañera, que usa las harinas que son de mi propia producción) y otro compañero hace producción de conservas y escabeches de verduras, legumbres y otros insumos hortícolas. Nuestras producciones van a cada una de esas otras organizaciones que en distintos lugares del país son productores de otras cosas (muebles, libros, dulces, textiles, etc.), nosotros mandamos nuestras producciones a cada una de las otras siete, es decir, multiplicamos nuestro espacio de comercialización automáticamente por ocho. Al mismo tiempo, cada uno de ellos nos manda, como a cada uno de los otros, las producciones que ellos hacen, entonces automáticamente la harina que produjimos aquí se transformó en

dulces, polenta, textil, muebles, libros, etc. Entonces cuando salimos a vender, no vendemos solo harina, sino que solidariamente vendemos las producciones de todos. ¿Por qué solidariamente? Porque cuando vamos vendiendo las producciones de todos, ganamos por nuestra harina, ganamos por nuestro trabajo puesto en la producción de harina por ejemplo en este caso. Y los otros compañeros de distintos lugares que venden mi harina, ganan por lo que ellos produjeron, no por nuestra harina. ¿Por qué digo “no por nuestra harina”? Porque eliminamos ese excedente, que las comercializadoras muchas veces recargan.

Es importante la multiplicación de productos con los que se puede llegar a un consumidor sensible, o que se encuentra en la búsqueda de alimentos sanos. No es lo mismo que salgamos, como personas individuales, a vender únicamente harina, a que salgamos como el “almacén ambulante” a vender un bolsón de productos agroecológicos, donde llevamos harina, panes, pastas, legumbres, dulces, vino, yerba, arroz. Generamos un canal de comercialización directo, acortamos los intermediarios y el único gasto agregado es el de los fletes. Es el caso de los compañeros yerbateros de Misiones, en esos casos es necesario el flete para distribuir el producto. Entonces esos costos de comercialización y traslado están incluidos.

Concretamente, el espacio de la red está conformado por estas ocho organizaciones con las que tratamos de coordinar acciones en tres grandes esferas: *la esfera de la producción, la esfera de la comercialización y la esfera del consumo*, entendiendo esos tres sectores de modo integrado. Dentro de la esfera de la producción priorizamos las agroecológicas, aunque no todo lo que comercializamos lo sea. Por ejemplo un dulce con azúcar mascabo necesariamente va a tener mucho mayor costo que uno con azúcar blanca refinada, que no es una azúcar agroecológica, pero produce un alimento casero. Y hasta si fuéramos a hilar finito en relación a los insumos utilizados en la elaboración de muchos productos, por ejemplo los envases de vidrio tienen muy pocos productores a nivel país, con lo cual el monopolio de este insumo es elevado y no podemos escapar a la especulación en los precios ni a la manipulación del mercado respecto a formatos y tamaños accesibles. En este sentido, mecanismos de reutilización y reciclado se hacen imprescindibles. Necesariamente siempre caeremos en contradicciones. Sin embargo, indagar sobre los diferentes eslabones de una cadena productiva y preguntarnos sobre esas contradicciones nos obliga a buscar mecanismos alternativos.

Con el colectivo Almacén Ambulante repartimos mensualmente un bolsón de productos fijos, de modo que le podamos garantizar al consumidor todos los meses esa compra y que pueda avisar con anticipación en el caso que no pueda o no desee recibir algún producto, para que el productor pueda organizar su stock, su demanda y la elaboración, entre los pequeños productores de la agricultura familiar y los encargados de elaborar a partir de esas materias primas. Esto es muy importante ya que los márgenes de producción son muy pequeños, si se cierra un canal de comercialización es prioritario encontrar otro mecanismo para colocar la producción de modo de poder sostener los ingresos familiares. El bolsón del Almacén Ambulante se entrega en una bolsa de tela que al mes siguiente vuelve con los envases vacíos retornables, entre ellos los frascos y botellas que comentábamos anteriormente, lo que ofrece la posibilidad de que las familias den salida a estos elementos que muchas veces empiezan a acumularse en los hogares. Se trata de buscar herramientas para que funcionen estos mecanismos. Logramos que los consumidores no lleven tantas bolsas de nylon, nosotros mismos les llevamos bolsas de tela, con el mensaje: “¡acordate de devolvémosla!”, que en muchos casos no pasa y tenemos que hacer o conseguir más bolsas de tela. En todos los casos es necesario el compromiso del consumidor, el *adquiriente* –le llamamos–, el que adquiere un alimento. ¿Qué compromiso tenemos como consumidores de estos alimentos? Debemos garantizar la compra, debemos devolver la bolsa de tela, debemos devolver el envase vacío. Pero para lograr ese compromiso en todos y cada uno de los adquirientes, tenemos que inventar mecanismos que nos acerquen, que acerquen los imaginarios de “productor” y “consumidor”, que ayuden a zanzar esa brecha simbólica que el capitalismo ha sido tan eficaz en construir. Y ese acercamiento, seguramente fortalece organizaciones como la red.

Volviendo a las tres grandes esferas, de producción, de distribución y de consumo: dentro de la primera pretendemos que la producción sea agroecológica en su mayoría, en la medida de las posibilidades, sin explotación de mano de obra, todos los productores somos autogestivos, gestionamos nuestros insumos, no tenemos empleados, no somos una empresa que contrata empleados. Fomentamos la producción autogestiva, e incorporamos a la red productos de fábricas recuperadas, como por ejemplo la Jabonera La Perdiz, de Cañada Rosquin.

Dentro de lo que es la distribución, una de las premisas centrales, como ya dijimos, es la de “no a la reventa”, no revendemos producciones de nadie, todos distribuimos solidariamente las producciones de todos. Dentro del precio final del producto hay un porcentaje que le llamamos el porcentaje de comercialización, que eso incluye algunos valores del flete, e incluye un valor mínimo que sirve para financiar cuestiones del propio colectivo, por ejemplo comprar un poco más de algunas producciones para poder ofrecer, pero ese margen de comercialización nunca es para un compañero individualmente, si no que se reparte colectivamente con la organización. En el caso del Almacén Ambulante, alguna vez hemos intentado que ese margen funcione como una especie de “mini banco” de préstamo entre quienes formamos parte. Nos encontramos con productores por ejemplo, que necesitan cinco mil pesos para comprar una máquina por ejemplo, entonces, podemos brindarles esa ayuda económica y plantear un plan de pago con producción en cinco meses.

En cuanto a la esfera del consumo, ya lo he mencionado anteriormente, implica fundamentalmente la politización del consumo de alimentos, y de todo lo que consumimos; cómo ponemos en tensión eso que consumimos. Hay un librito que es de una de las organizaciones de la red llamada “Eloísa Cartonera”, una editorial cartonera de la provincia de Buenos Aires, que elaboró un material que habla sobre el posicionamiento político de la RCJL y que se llama “Todo consumo es político”, con la idea de poner en discusión cómo, de algún modo, estamos eligiendo algo más que un bien u objeto cuando vamos a consumir algo.

Modos de distribución y comercialización

Dentro de la RCJL funcionamos con lo que llamamos *nodos de venta fijos*. En algunas de las organizaciones estos nodos de venta son espacios físicos, tipo almacén, donde se comercializan todas las producciones. En otros casos, tenemos *nodos de venta ambulante*, como es el caso del Almacén Ambulante, con el cual hacemos la distribución de los productos mediante un bolsón, con la modalidad de reparto fijo. Otra modalidad que aparece es el *nodo de consumo organizado*, en el cual un grupo de vecinos (amigos, familiares, etc.) de un barrio, de un sector de una localidad,

se organizan para hacer una compra mensual de x cantidad de productos, a partir de una lista de todos los productos que circulan dentro de la red. Y el contacto con ese nodo de consumo será la organización de la red más cercana a ese nodo, por geografía, por cercanía de parientes, de logística, etc.

Decimos que la metodología de la Red es una constante experimentación en la cual se ponen en juego numerosas variables, donde no hay un cómo hacer las cosas, no existe una receta. La forma de descubrir los mejores mecanismos es poniéndolos en juego, en el pensar y en el hacer: “¿está bueno esta forma de articular o no?”. Y ocurre que en algunos nodos de consumo organizado, uno o más integrantes de ese nodo son productores de algún bien, entonces existe la posibilidad de intercambiar esa producción por parte o todo el consumo del nodo, de modo que ese bien se incorpora al espacio de la red.

Un caso puntual, a modo de ejemplo, es el de un grupo de consumo de Hersilia (un pueblo en la provincia de Santa Fe, que está a 20 kilómetros de Ceres), quienes sostienen una lucha ambiental, de vecinos autoconvocados por el tema de las fumigaciones y demás problemáticas sociales de su comunidad. Ellos se organizaron para hacer compras mensuales de producciones de la red, y a su vez utilizan esas producciones, fundamentalmente las agroecológicas, cuando van a dar charlas o actividades dentro de su propia lucha, en ferias que permiten acercar estos alimentos en localidades que generalmente tienen mucho menos acceso a este tipo de productos. Pero a su vez, dentro de ese grupo de vecinos hay dos compañeros, uno que es productor de quesos y otro productor de mieles. Entonces parte de esos quesos y esas mieles llegan a nosotros mediante el intercambio. Con Nicolás Indelángelo que es otro compañero de la granja agroecológica La Porota (La Picada, Entre Ríos) que también es productor de miel, también hacemos lo mismo: él manda su miel a los espacios de distribución de la red, y nosotros mandamos algunas de estas producciones a Paraná.

Podemos decir que “se va inventando en el andar” y por eso es un espacio de gran experimentación. ¿Resuelve las necesidades económicas de muchos compañeros de la red? Sí, ¿en su totalidad? Más o menos. Muchos de nosotros tenemos otros trabajos también, sería deseable que pudiéramos resolver (o en la medida

que cada uno lo desee) nuestras economías familiares a través de la producción, para lo cual debemos necesariamente juntarnos más, traccionar más, articularnos más, y también flexibilizarnos más en el “cómo” hacemos esa logística. Una postura que tenemos claramente definida dentro del espacio de la red es la de “no a la reventa”. Pretendemos que ninguna de nuestras producciones sea revendida por otros. O sea que nadie la compre para agregarle un valor extra, y de ese modo gane con el solo hecho de venderla, encareciendo el producto. Entendemos que esa definición es la que nos lleva a intentar desarticular esta problemática inicial de fragmentarnos en consumidores o productores.

Preguntarse y cuestionarse: poniendo en tensión nuestra alimentación

Preguntarnos sobre nuestra alimentación es también recuperar la ancestralidad del vínculo con la tierra, que tenían quizás nuestros antepasados más claramente que nosotros, y que en el traslado a las urbes hemos ido perdiendo. Es cuestionar qué es lo que consumimos y de dónde viene. Muchas veces el discurso de la alimentación saludable se orienta a plantear *‘compra la verdura orgánica que vale tres veces más, en la verdulería del centro de la ciudad en la que vivís’*; ¿quién consume eso? ¿Y qué productor hizo eso? ¿Y de dónde vino? ¿Cuántos kilómetros se traslada esa lechuga para que valga lo que vale? Y a lo mejor quien produjo esa verdura orgánica que se vende en la verdulería del barrio es una multinacional que tiene miles y miles de hectáreas de producción en invernadero orgánico con todos los insumos orgánicos que hay, ¿es bueno eso? ¿Quién se enriquece con eso? No sé si esta bueno o no, quizás sea lo único que tenemos accesible para consumir saludable, y no es cuestionable tampoco, pero entendemos que es deseable ponerlo en tensión, en discusión.

Discursos en torno a la producción de alimentos

Creemos que existe la necesidad de hacer un análisis crítico, de replantearnos por dónde transitamos, porque el sistema todo el tiempo se apropia de palabras y de discursos. Una charla reciente acá en Paraná, sobre agroecología, se dio en la Bolsa de Cereales de Entre Ríos; ¿será que eso es bueno o malo? No lo sabemos. En Rosario, se realizó el congreso de AAPRESID (Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa) que fueron los promotores del modelo actual de producción agropecuaria; el tema de este congreso fue la producción sustentable, la agroecología. En estas charlas, la apropiación de las palabras es cada vez más evidente. Palabras y conceptos, que con mucho esfuerzo y lucha a lo largo del tiempo, las organizaciones sociales han puesto en discusión y han visibilizado, ahora de un momento a otro, un poco de publicidad y la palabra *agroecología* quiere decir lo que AAPRESID quiera que signifique. Es interesante ponernos a hacer un análisis más crítico, sin dejar de pensar que siempre estamos viendo alguna faceta de ese todo y, en la medida que ampliamos la mirada y vemos más aspectos, podemos tener una imagen más cabal de la situación y de la problemática, que es compleja y angustiante. Por ejemplo cuando se visibilizan las realidades de las escuelas fumigadas en el interior de las provincias, como en la provincia de Entre Ríos, donde AGMER (Asociación Gremial del Magisterio de Entre Ríos) viene dando una batalla muy importante. En este mismo sentido, la provincia de Santa Fe, está sumida en cierta quietud; el movimiento y las disputas sobre esta situación se encuentran aplacados, por lo menos dentro de lo que son los espacios docentes, y se visibiliza más a partir de la lucha de los vecinos de distintos pueblos.

El veneno y la salud en los pueblos fumigados

Otro aspecto importante tiene que ver con el impacto del modelo productivo en la salud de las poblaciones del interior, por ejemplo de la provincia de Santa Fe. En ese sentido, la cátedra de Salud Socioambiental de la Facultad de Ciencias Médicas de Rosario, viene haciendo campamentos sanitarios, midiendo las problemáticas sanitarias de cada comunidad, detectando una elevación en el nivel

de cáncer de los pueblos del interior de la provincia –de entre tres y cuatro veces la media nacional–, así como problemas de malformaciones en niños, abortos no deseados, entre otros muchos problemas de salud. ¿Qué cambió en estos últimos treinta años? Se pasó de usar tres litros por hectárea de glifosato a usar diez litros. Todo ese agroquímico cae sobre nuestras cabezas cada vez que llueve, son venenos. Ningún político habla de eso, por supuesto que no, porque ¿de dónde viene el ingreso de divisas que tiene Argentina hoy? Si sustentamos nuestro modelo de desarrollo en un modelo extractivo, si dependemos de eso, necesariamente hay que callarse la boca, no importa quién sea el político de turno, ya que a los intereses económicos no les interesa, o les interesa que se mire para otro lado.

La organización en el medio rural y su fuerza

*Karina Kasprzyk**

La agricultura familiar como sujeto político

Como trabajadoras y trabajadores del Estado que trabajamos junto al sector de la agricultura familiar se nos plantean muchos desafíos: la tenencia de la tierra, el cuidado del ambiente, los sistemas productivos, la comercialización y las semillas. También lo organizativo surge con fuerza como otro gran desafío en el territorio. Y tal vez porque el sector de la agricultura familiar, de la familia campesina históricamente estuvo invisibilizada, y lo sigue estando. Aun cuando a diferentes niveles del Estado se hayan creado organismos para el trabajo con este sector. Incluso la ley Nacional de Reparación Histórica n° 27118 que reconoce y se propone reparar al sector que históricamente no se lo vio como un sujeto político, económico. Gran parte de su invisibilidad actual radica en los cuadros técnicos de los diferentes organismos que frente a una política pública creada para el sector se trabaja metodológicamente dividiendo el territorio, encasillando familias, producciones y no desde la mirada compleja e interdisciplinaria que amerita la problemática, que incluya tanto lo cultural, histórico, como lo técnico y la gestión de recursos.

Organizarse, ¿para qué?

Cuando aparece con claridad el para qué organizarse, surgen entonces las posibilidades de fortalecer los vínculos territoriales, lo que termina convirtiéndose en un círculo virtuoso. El para qué puede ser realizar compras comunitarias que permitan bajar costos, para comercializar en conjunto, para tener una marca colectiva de productos, gestionar una propuesta de fortalecimiento productivo. El desarrollo rural siempre es y será con otros, otras familias que tengan las mismas realidades independientemente de la producción que realice. Es difícil pensar el desarrollo rural de la agricultura familiar en solitario. Además las diferentes herramientas que se implementan para este sector siempre se hacen a través de una organización y lo ideal es que esa organización sea propia. Hubo casos en que comunas y municipios hicieron lugar a estos proyectos porque no hay

organización propia del sector y las experiencias en general no fueron satisfactorias para las familias rurales.

Cuando se trabaja en desarrollo rural, también se trabaja en desarrollo humano potenciando lo vincular de modo que se habiliten aprendizajes comunes.

Un ejemplo de ello fue el Monotributo Social Agropecuario (MSA)¹ que vino a reconocer al trabajo de la familia agricultora que hasta ese entonces no había sido visibilizada por su labor económica, cultural. En reiteradas oportunidades la familia desconfiaba de la herramienta hasta que surgía algún testimonio que efectivamente seguían cobrando la Asignación Universal por Hijo (AUH) o que habían accedido a consultas clínicas, a alguna intervención para mejorar su salud. Con el tiempo también pudieron jubilarse a partir de los aportes que el Estado les había hecho entonces llegaban los agradecimientos por haber confiado en el MSA. Otro es cómo comienzan a aparecer las ideas, sugerencias sobre algo que producen, las ayudas, el trabajo cooperativo.

Trabajar en el fortalecimiento de las organizaciones campesinas es recuperar las prácticas de su cultura que el capitalismo vino a borrar, instaurando valores de competitividad y productividad, mezclados con egoísmos.

A sacar el DNI

El caso que les voy a comentar es parte del trabajo conjunto que venimos desarrollando en la región centro de la Provincia de Santa Fe.

Existe dentro de la Secretaría de Agricultura Familiar de Nación (donde trabajo) un lineamiento para fortalecimiento de las organizaciones. Y hace varios años se acompaña al Foro provincial de la agricultura familiar, que a su vez se sostiene

¹ Creado en el año 2009 MSA fue una categoría tributaria permanente, para quienes registraban un monto de venta y/o facturación. Formaliza la venta de productos y servicios de la Agricultura Familiar, sin costo para productores y productoras. Además, los agricultores y agricultoras familiares inscriptos en el programa obtenían derecho a jubilación y cobertura de salud para ellos y su familia.

con diferentes mesas territoriales donde confluyen grupos de familias, organizaciones de hecho. Llegó un tiempo donde se desvanecía la gestión por no tener formalizada al menos una organización en el territorio que trabajo. Y fue así que comenzamos a pensar juntos y juntas la necesidad de sacarle el DNI a la organización que había nacido hace tiempo. Es ahí donde se inicia todo el proceso de comprender qué significa esto de formalizar, tener DNI. Surgen las dudas, “somos productores, productoras y no entendemos nada de papeles, de leyes. Sabemos producir y estamos aprendiendo que lo que producimos tiene un valor”. Entonces acá es donde el Estado debe cumplir su rol junto a las organizaciones. Primero porque es un derecho del sector, organizarse y después porque es responsabilidad del Estado acompañar esos procesos organizativos en la gestión de respuestas a las diferentes necesidades que tengan como sector. Y para eso, los organismos estatales tienen sus cuadros técnicos que son la herramienta territorial que traccionan los procesos organizativos como un proceso de aprendizaje en conjunto utilizando la metodología de la educación popular.

En el caso que les comentaba, la organización decide dar ese paso de formalización con el desafío de encontrar el para qué común, aun cuando la composición de la misma desde lo productivo es tan diversificada: huerta, pesca, tambo, cría de ganado, chivos, ovejas, apicultura; más el agregado de valor de los dulces, encurtidos, panificados enriquecidos, verduras lavadas y cortadas, quesos.

El para qué apareció: poner en valor todo lo que se produce y generar diferentes canales de comercialización utilizando el MSA, generar capacitaciones. Fue así que nace Surcando desde la memoria Campesina que nuclea alrededor de 70 familias agricultoras distribuidas a lo largo del departamento San Jerónimo en Santa Fe.

Ley de agricultura familiar

En Argentina existe una Ley Nacional de Reparación Histórica al sector de la Agricultura Familiar n° 27.118, creada en 2015 y aún no está reglamentada, por lo tanto no cuenta con presupuesto. Es una ley que repara y reconoce al sector campesino más postergado de la Argentina, el que produce el 70 % de los alimentos que consumimos. Es una Ley que contempla la diversidad del sector, tierra, agua, semillas,

financiamiento, el hogar campesino, los sistemas productivos, etc. El Estado nacional sigue estando en deuda porque no concreta la puesta en marcha de dicha Ley.

Agricultores familiares, entre el Estado y el mercado

Como decíamos, la agricultura familiar fue y es la generadora histórica del 70 % de los alimentos argentinos: leche, carnes, verduras, frutas, yerba, quesos, vinos, cereales que la mayoría son comprados por grandes mercados a bajo costo y luego remarcados a costosos precios finales para quienes los adquieren mercantilizando el alimento. ¡Alimento igual a mercancía!

La posibilidad de transformar esa realidad se puede dar gracias a la organización para la comercialización de venta directa, donde el Estado puede cumplir su rol fundamental a partir de sus diferentes organismos, regulando esos espacios de comercialización. Para que así, el alimento sea un derecho a un precio justo tanto para quien lo produce como para quien lo adquiere. También es posible la organización para el consumo, de hecho existen muchas compras comunitarias para bajar costos por cantidad.

La vida de la familia tambora

La realidad para los tambos a pequeña escala debe ser igual en diferentes provincias. En general acceden a MSA para facturar la leche que entregan pero no son reconocidos por la industria. El acuerdo de pago es desigual con respecto a los grandes productores. Y un ejemplo de ello es el precio diferenciado que le paga a cada agricultor familiar por litro de leche sujeto vaya una a saber a qué. Pero logra que en general quienes producen a pequeña escala no se organicen ya que la industria prioriza el trato individual que todos los días les retira la leche del tambo porque la familia campesina no tiene medios para llevar su producción. Y también es común que les dejen de comprar o los amenacen con dejarles de comprar si la familia exige un pago igualitario o un comprobante de compra de esa producción para gestionar un crédito, como pasa desde hace tantos años en el lugar donde trabajo. Para esto, la única salida es la organización, el agregado de valor a pequeña escala y la venta directa.

Cuando producís diez mil litros por día, ni hace falta que te organices con otros porque te vienen a buscar, con un solo camión yendo a un solo lugar, se lleva diez mil litros.

Asistente: Quería comentar que el tema acá en los tambos-quesería, es que tampoco pueden sacar la producción, hay veces que no pueden salir, y entonces el intermediario al llegar al tambo les facilita esa parte y es parte de esa solución, a diferencia de lo que pasa allá. Y también lo que sé respecto a la leche es que le pagan un precio muy bajo (sobre todo en Feliciano, en Tala, en Nogoyá) a ese intermediario que es el que lleva, porque a veces no tienen vehículos ni siquiera para salir.

Claro en este caso tampoco tienen vehículo, van a buscar la leche al lugar, el tambero tiene únicamente sus vacas y con suerte una enfriadora. En el caso de la localidad de Díaz que son siete familias, una de ellas tiene una enfriadora y las otras seis la llevan ahí. Esta misma familia tiene la posibilidad de ordeñar mecánicamente, las otras a mano. Entonces en las madrugadas se ordeña todo, se lleva todo al sitio de esta familia y el camión pasa a las 8 de la mañana y se lleva la leche. Esta situación los hace más dependiente, entonces ahora le hicimos una propuesta de elaboración de quesos artesanales a estas siete familias, y elaboración de dulce de leche. Cuando hicimos el análisis de costos de lo que le pagan a ellos hoy el litro de leche, y lo que cobrarían si elaboran y ellos venden, se multiplicaba por siete el precio según lo que habíamos hecho, estaban maravillados.

La tierra y los agrotóxicos

Esta organización Surcando desde la Memoria campesina nuclea a 70 familias. Entre las 70, si hacemos un análisis de quiénes son y qué cantidades de tierras poseen, solo tres familias son dueñas de sus tierras: dos familias tienen una hectárea cada una y otra tiene cinco. El resto de las familias alquilan o producen en caminos rurales, veras de rutas, pequeñas parcelas en calidad de préstamo. Esa es la realidad, la tierra es central en la agricultura familiar porque sin tierra no hay producción.

En Santa Fe está la ley II.273, que plantea la no fumigación de espacios periurbanos de la ciudad. Pero hay un gris ahí, porque en realidad el glifosato es verde (banda verde), es decir, yo lo puedo aplicar en cualquier lado. Hay una lucha hace bastante tiempo, de que el SENASA recategorice los agrotóxicos para que no sean banda verde.

También hace bastante tiempo anda dando vuelta un proyecto de ley de producciones agroecológicas para los periurbanos pensando en que estas tierras que quedan alrededor de las ciudades y los pueblos, puedan ser espacios y territorios de producción de alimentos sanos, y volvamos a pensarnos como pueblos autosustentables, en pensar que las personas que producen ahí puedan vender y comercializar su producción como alguna vez fue. Lo que pasa es que quienes son dueños de la tierra, por ejemplo donde trabaja Violeta en San Genaro, los dueños de la tierra prefieren no producir y dejarla como tierra ociosa argumentando en contra de la normativa ya que se ven obligados a no producir. Tampoco la quieren alquilar para que otras familias lo hagan de modo agroecológico.

Violeta Pagani: Es la problemática de pensar que, como la tierra es tuya vos puedes hacer lo que quieras con la tierra, la tierra es un bien de todos que casualmente hoy, por una cuestión de la propiedad privada está en tus manos, pero casualmente hoy, entonces como es un bien de todos, debería el Estado legislar sobre la utilización y el uso de ese bien de todos. Si no pasa esto, por ejemplo en San Genaro, hay tierra que el productor dice “a mí me resulta mucho más complicado producirla agroecológicamente que dejarla ahí, total yo tengo otras hectáreas y en esas no me genera perjuicios no producir”, y bueno a lo mejor son 2 hectáreas que son útiles para que otro productor las puedas utilizar.

Esa lucha sigue estando presente y cuesta mucho, para hacer presión en la legislatura cuando se trata la ley, la modificatoria de la ley, los aerofumigadores en Santa Fe presionan. Y sabemos que deciden quienes se postulan a ocupar un lugar en la Cámara, los ministros, que terminan beneficiándolos. Y aunque estamos organizados con las familias campesinas en diferentes gremios aún no logramos incidir en el tratamiento de la ley y sus modificatorias en bien de la salud socioambiental.

Consumir a conciencia

Y para consumir, ¿cómo nos organizamos hacia adentro de nuestras familias, con otras familias? ¿Qué alimentos podemos comprarles a las familias productoras? ¿Qué alimentos que compramos en grandes supermercados podemos dejar de comprarlos, qué pasaría? ¿Vamos a las ferias? ¿Cuál es el paradigma de consumo que tenemos y cómo tenemos que desaprender? Es necesario desaprender las prácticas de consumo que tenemos tan instaladas y que están relacionadas a la comodidad. Pensémoslo. ¿Cuándo es que pasamos de cazar, producir nuestra comida a cruzar la calle para ir al supermercado a comprar lo que necesito? ¿Necesito todo lo que compro? Un ejercicio: ¿cómo pensamos nuestra salud, nuestra alimentación? Y también la necesidad del precio justo a su trabajo, a su producción y no para quienes especulan con la oferta y la demanda según lo dicta el capitalismo. Son todos interrogantes que debemos como consumidores preguntarnos a cada momento.

Desmercantilizando los alimentos

En general las normas bromatológicas y las buenas prácticas de manufactura están pensadas para grandes industrias e, implícitamente, para que no accedan a habilitaciones las pequeñas industrias familiares. En Santa Fe, bromatología se llama ASSAL (Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria), y luego de muchas luchas a lo largo del tiempo, hace más de diez años existe una normativa dentro de ASSAL que se llama Replo, Registro de producciones locales, que depende de cada comuna o municipio y puede hacerse a través de un decreto del ejecutivo. El Replo habilita a pequeñas producciones locales con exigencias mínimas, seguras para la elaboración de alimentos, pequeñas industrias de venta solo local, venta directa a consumidor final, como las ferias. Así los espacios de feria de venta directa se van fortaleciendo para lograr el acceso a los alimentos a precios justos.

Camino a la soberanía alimentaria, organización en colectivo y construcción en conjunto

En Santa Fe hace un tiempo se generó una organización de organizaciones que reúne a 35 organizaciones y que una vez al año se juntan, hacen asamblea e invitan a funcionarios, reclaman, solicitan ayuda. Aunque todavía falta mucho, es un caminar que se sigue construyendo todos los días: es el Movimiento de pequeños productores de Santa Fe (Moprofe) y el Surcando participa de este espacio. Isabel Sanchez, su presidenta, en la apertura de la asamblea de este año señalaba: “Estamos convencidos de que tenemos que producir alimentos sanos para pueblos sanos, aunque cada vez se nos haga más difícil seguir produciendo de esta forma, porque es lo único que sabemos hacer. Por eso también estamos seguros, seguras que nuestra organización tiene que ser más que nunca nuestra mejor herramienta y necesitamos de muchas familias para manejarla o cuidarla. Sabemos que no estamos solos como familias campesinas, somos muchas organizaciones en la provincia luchando por lo mismo, seguir produciendo y comercializando a precio justo”.

Lucas Cardozo

Es Licenciado en Geografía por la UNL. Cursado completo de la Maestría en Economía Social (UNGS), actualmente se encuentra realizando su tesis. Integrante del Programa de Economía Social de la Secretaría de Extensión Social y Cultural de la UNL, donde también es secretario de +E, revista de extensión universitaria. Docente del seminario Territorio y Economía Social y Ambiente y Sociedad de la Licenciatura en Trabajo Social de la FCJS de la UNL. Becario de investigación del Instituto de Humanidades y Ciencias Sociales (IHuCSO, UNL-CONICET). Sus líneas de investigación se centran en las políticas públicas de promoción de la economía social y solidaria; territorialidades indígenas y nuevas ruralidades. Ha dirigido y codirigido tesinas de grado de las carreras de Ciencias Políticas, Sociología, Geografía y Trabajo Social. Actualmente dirige el proyecto de extensión de interés social Nuevas Ruralidades Solidarias en el periurbano norte de Santa Fe, y participa de proyectos de investigación de la UNGS, UNR y UNL. Ha publicado artículos en las revistas *Cardinalis*, *Scientae Interfluvius*, *Revista de la FAVE*, *Cooperativismo y Desarrollo*, *Sociología del Trabajo* y *Saberes y Redes*.

Violeta Pagani

Transitó la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNR intentando encontrar respuestas a las problemáticas ambientales que la inquietaron desde su adolescencia. En esa búsqueda encontró la agroecología, como herramienta de transformación social, como construcción de un modelo agroalimentario que verdaderamente produzca alimentos, sanos y de distribución justa. Paradójicamente, o quizás no tanto, si bien fue en la academia donde se acercó al concepto de agroecología, fue al calor de las organizaciones y los movimientos sociales donde su formación echó raíces. Hoy intenta transitar el doble rol de técnica y productora de alimentos. Es parte de La Porfía, un colectivo dedicado a la producción agroecológica, e integrante de la Red de Técnicos en Agroecología del Litoral.

Karina Kasprzyk

Estudió la carrera Docente en Comunicación Social en Saenz Peña, Chaco. Con su familia vivió en diferentes provincias por el trabajo de su compañero. En el 2009 ingresó a trabajar en la Secretaria de Agricultura Familiar, en Reconquista Santa Fe, donde actualmente es la sede provincial de ese organismo, como referente de comunicación institucional por dos años. En 2011 se trasladó a Gálvez, Santa Fe, y desde entonces su trabajo es con las familias campesinas para su fortalecimiento y organización. Todos los días encara el desafío junto a tantas familias campesinas de permanecer en el medio rural, producir, sostener y mantener la lucha por periurbanos libres de agrotóxicos, generando alimentos y trabajo como también haciendo valer la plena vigencia de la Ley Nacional N° 27.118 de la agricultura familiar que prevé herramientas concretas para garantizar los alimentos de las familias en nuestro país.

MUJERES Y ALIMENTOS

*Jesús Contreras**

Desde la línea de pensamiento agroecológico, trabajamos también para disminuir las desigualdades entre hombres y mujeres. Lo hacemos desde el concepto de desarrollo que se concentra y sustenta en la satisfacción de las necesidades humanas fundamentales, la creciente autodeterminación y en la articulación orgánica de los seres humanos entre sí, con el Estado, y con la naturaleza.

Desde el Movimiento Agroecológico de América Latina y el Caribe (MAELA) y como movimiento político (no partidario), identificamos las desigualdades, injusticias e inequidades que sufre la mujer en toda la sociedad, las visibilizamos y denunciemos. Pero siempre que hablamos de género, vemos que en la misma sociedad, hay una gran confusión acerca del feminismo. Nos encontramos con preguntas como ¿qué es el feminismo?, ¿por qué las mujeres luchan contra los hombres? O confusiones, tales como que el feminismo es lo contrario del machismo o que género y feminismo es lo mismo. Es importante partir de éstos interrogantes para poder profundizar y comprender estos temas.

Por ejemplo, ¿qué es el feminismo? En el feminismo se inicia un humanismo profundo. El feminismo siempre plantea la superación del antagonismo que hay entre los seres humanos basados en ciertas conceptualizaciones sobre los géneros. Y por sobre todas las cosas denuncia la intolerancia a la diversidad cultural y sexual impuesta por el modelo capitalista imperante. A su vez, desde el feminismo, se critica la imposición inmediateista, simplista y contaminante de esa cultura capitalista-neoliberal, que crea falsas necesidades. Lo que plantea el feminismo, específicamente, es volver a nuestras raíces, volver a nuestra cultura de reciprocidades amorosas, construyendo permanentemente redes solidarias, visibilizando los valores de conocimiento de las mujeres acerca de cómo vivir con la naturaleza, cuidando y compartiendo. Se presenta así, como una teoría y práctica política,

articulada por mujeres que intentan analizar el porqué de la discriminación. Se decide empezar a cambiar la historia desde esta realidad, analizándola con espíritu crítico y con capacidad de discernir. El feminismo se articula como filosofía política y como movimiento social donde precisamente se cuestiona el modelo patriarcal. Si el feminismo no controla a este último y no hay una propuesta, entonces sí estaríamos en lo contrario, en el machismo. El machismo es la forma o el modo con que la dominación masculina se hace visible. El feminismo propone precisamente cambiar esas formas y modos que tiene la dominación masculina. El feminismo no lucha contra el hombre, sino que lo considera su complemento. Desde aquí parten las relaciones y articulaciones de trabajo en conjunto. El feminismo toma como punto de partida la superación de la división entre hombres y mujeres y se propone como desafío, una nueva cultura donde vivamos con los mismos derechos, en igualdad de condiciones.

El otro malentendido planteado, que impide profundizar sobre el tema género, es la supuesta similitud entre género y feminismo. No son lo mismo. *Género* es una categoría de análisis que permite comprender y analizar las desigualdades y la discriminación de las mujeres en distintos aspectos. Entonces, dicho concepto es una variable socioeconómica que nos permite analizar funciones, responsabilidades, limitaciones, oportunidades, necesidades, de hombres y mujeres en cualquier contexto (laboral, rural, urbano, zonas desérticas, zonas tropicales, etc.). Por eso decimos, que hay dos sexos y miles de géneros. A partir de ahí, empezamos a trabajar y ver el tema de la mujer en el mundo laboral. Las mujeres campesinas y productoras son responsables, precisamente, de la producción de alimento, fruto de su conocimiento de la naturaleza. Desde su labor de cuidado y de compartir, además de aportar a las economías familiares, fortalecen las economías regionales y de sus propias comunidades campesinas. Son fuente laboral y generan capital circulante dentro de la región.

Vinculado a lo anterior, es fundamental revisar el concepto de división del trabajo. Sabemos que la mujer se encarga del cuidado de la casa, crianza y cuidado de los hijos, lavar los platos, etc. Es trabajo y está tan naturalizado que “es lo que tiene que hacer la mujer”, que está invisibilizado como tal. Lo cierto es que, retomando la división del trabajo, las mujeres rurales, tienen otros roles importantísimos.

No se dedican únicamente a la producción de su huerta o jardín, a la producción de alimentos, al cuidado de los animales, al cuidado de los chicos, a la alimentación, sino que también van a la chacra a cosechar y en muchos casos también participan en la comercialización. También las mujeres participan en espacios organizativos y tejiendo redes sociales. No son roles menores los que desempeña la mujer, pero no son visibles como ejes valiosos de las economías regionales. Esta falta de valoración por parte de la sociedad y del poder político, conduce a la mujer rural a que no acceda a tecnologías apropiadas, a ser dueñas de la tierra, a capacitaciones, tampoco puede participar en las tomas de decisiones y está limitada a participar en equipos donde se toman decisiones políticas. Pero a la vez, está limitada dentro de sus propias organizaciones, precisamente por esa cultura machista y patriarcal. En muchos de los casos, de acuerdo a las experiencias, algunas mujeres que han ocupado espacios de decisión, también han tomado actitudes machistas y patriarcales, reproduciendo la cultura dominante. Es por ello, que resulta importante, urgente y necesario, hablar en libertad, “perder el miedo que paraliza el diálogo”, para poner de relieve estas cuestiones.

Desde los movimientos sociales feministas con perspectiva de género y desde la propuesta del MAELA, se cuestiona fuertemente al sistema capitalista neoliberal, sus formas y planteos económicos que generan pobreza, enfermedades y exclusión. Son consecuencias socioculturales que padecen las familias rurales y con ello, las mujeres y los hombres. La lucha de las mujeres y la agroecología, se encuentran con un horizonte en común: la construcción permanente de Soberanía Alimentaria en el marco de un desarrollo sustentable.

Las vinculaciones entre las mujeres y la agroecología están marcadas, como ya se dijo, por la lucha contra el sistema dominante. En este punto en común, la Soberanía Alimentaria –entendida como el derecho de los pueblos a decidir y construir su propia forma de producir los alimentos, decidir llevar a cabo políticas de desarrollo que favorezcan a las oportunidades y la producción y distribución sostenible de los alimentos– sostiene la necesidad de replantear conductas y actitudes hacia las mujeres, entre ellas, cuál es el sistema de distribución o producción de beneficios, para generar estrategias que en lo local, impidan el uso de agrotóxicos, transgénicas, desmontes, minería a cielo abierto, etc., que generan

racismo y exclusión. Es decir, apuntar hacia aquellas estrategias que impiden la soberanía, para que los pueblos decidan cómo y qué producir y aportar a la salud de todos.

Las mujeres producen más de la mitad de todos los alimentos cultivados en el mundo, sus conocimientos con relación al cultivo de los alimentos las transforman en cuidadoras de la diversidad biológica y cultural, y con ello guardianas de semillas nativas y criollas. La mujer realiza entre el 25 y más del 45 % de las tareas agrícolas, pero en su gran mayoría, no poseen tierras, en muchas regiones las mujeres dedican hasta 5 horas para buscar leña, por ejemplo, y más horas preparando los alimentos. Más del 70 % de los millones de personas pobres en el mundo, según Naciones Unidas, son mujeres y niñas, y las mujeres generalmente no reciben más del 5 % de recursos.

En este marco, las estrategias para lograr este desafío de achicar las distancias entre hombres y mujeres, tienen que ser vistas y reconocidas primero desde los hogares. Y con ello, incidir en políticas públicas para que las decisiones políticas a favor de mujeres y hombres, sean políticas de Estado. Esta es la perspectiva compartida desde MAELA.

MUJERES RURALES Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Viviana Quaranta*

La división sexual del trabajo se instala con el modelo de familia patriarcal, con una valoración diferenciada de géneros y la supremacía de un sexo sobre otro. Esto determina, entre otras cosas, qué tareas tienen que hacer las mujeres, atribuyéndoseles el ámbito privado, y qué tareas tienen que hacer los varones, en el ámbito público.

El *trabajo productivo* de las mujeres campesinas consiste en actividades de producción de alimentos, huerta, granja, para autoconsumo familiar y venta de excedentes. A veces complementan el ingreso trabajando como jornaleras o empleadas domésticas –trabajo extrapredial informal–. Por lo general, las familias campesinas disponen de poco tiempo para la comercialización, dedican casi todo el tiempo a la producción, y tienen dificultades para acceder a transportes. Buscan un modo accesible para comercializar como es la venta directa puerta a puerta o en ferias locales y, generalmente, es una tarea que realizan las mujeres. Al trabajo productivo de las mujeres rurales se agrega el *trabajo reproductivo*: la fuerza cotidiana que las mujeres dedican a las tareas domésticas, la cuestión de la reproducción social que tiene que ver con la crianza y cuidado de los hijos, la educación, la transmisión de valores, como ser guardianas de la biodiversidad; los conocimientos sobre las variedades biológicas de plantas y sus usos tanto nutritivos como de especies medicinales, corresponden a saberes que custodian y transmiten las mujeres. Se suma la participación en las actividades comunitarias, como la cooperadora de la escuela, las actividades escolares, la iglesia, formar parte de alguna organización, etc. Es decir que, además, se toman el tiempo para participar en estas actividades.

Sobre el trabajo reproductivo, generalmente las mujeres son las encargadas de los niños, de su cuidado y, aún las mujeres que no son madres biológicas, asumen tareas de cuidado de enfermos, de parientes, de esposos. La tarea de *cuidar* se asigna y asumen las mujeres.

Si nos referimos a las condiciones de vida de las mujeres campesinas, de derechos, de acceso a servicios básicos como energía, agua, etc., estas labores las pueden ilustrar bien: el acarreo de leña y de agua, en la mayoría de los casos, es tarea de las mujeres y de los niños, son tareas que llevan mucho tiempo, lo mismo que lavar ropa de toda la familia cuando, además de acarrear agua, no se dispone de equipamiento como lavarropas, por ejemplo. Son muchas las horas de trabajo y de desgaste físico las que insumen.

Referirnos al trabajo de las mujeres rurales implica considerar la sobrecarga de trabajo, con rutinas que implican 16 a 18 horas al día, y de su invisibilización, porque hablamos de un trabajo no remunerado. Lo mismo ocurre con el trabajo productivo para autoconsumo familiar, como esos alimentos no se traducen en dinero, no hay que comprarlos, generalmente no es valorado.

No hay valoración externa ni tampoco lo valoran las mismas mujeres campesinas.

No hay autovaloración de estas tareas sin trabajo de autovisibilización y autoreconocimiento.

Estas son algunas condiciones que exponen cómo viven las mujeres rurales. El rol reproductivo es asignado y asumido tanto por mujeres rurales como por mujeres urbanas generando la doble y triple jornada laboral. En las mujeres rurales se agrava por las cuestiones mencionadas, las condiciones precarias de vida y de trabajo.

Cabe preguntarnos ¿por qué la pobreza no afecta de igual manera a los hombres que a las mujeres? La respuesta está en la división sexual de trabajo.

La Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación –FAO– determinó, en el año 1979, el 16 de octubre Día Mundial de la Alimentación. En 2008, un día antes, el 15 de octubre lo decretó Día Internacional de las Mujeres Rurales porque se considera que son quienes aportan el mayor porcentaje de alimentos entre gestación, amamantamiento, producción de alimentos para autoabastecimiento familiar y venta y preparación de la comida.

Son las mujeres las que más alimentos aportan al mundo, alcanzando el 50 %. En países como África y Asia, llegan al 60 %.

Sobre el trabajo invisible de las mujeres el capitalismo incrementa sus ganancias, porque el trabajo de las mujeres, en el mundo, representa entre el 35 y el 55 % del producto bruto interno. Este es el aporte que las mujeres hacen a la economía familiar y nacional.

A pesar de la importancia de los roles femeninos, hasta que no existió el Monotributo Social Agropecuario –año 2009–, las mujeres rurales no accedieron a beneficios sociales. Desde mediados del 2018 está dado de baja.

¿Quién reconoce a las mujeres ese aporte a la economía familiar y nacional? ¿La cantidad de horas no remuneradas? ¿Qué significaría pensar políticas públicas desde la perspectiva de género?

¿Cuándo se empezó a incorporar a las mujeres rurales en programas del Estado y políticas públicas?

Hará unos 30 años atrás, a través de programas que les enseñaban cómo preparar los alimentos, cuestiones que relacionadas a la nutrición, a la salud, reforzando los roles tradicionales. Más tarde, se comienza a considerar a las mujeres en el desarrollo rural, incorporando el rol productivo pero sin contemplar las otras dimensiones.

Por otra parte, algunos proyectos y programas que existieron en ciertos momentos históricos de nuestro país como el Programa Social Agropecuario antecedente de la Subsecretaría de Agricultura Familiar, han aportado a aliviar el trabajo de las mujeres a través del financiamiento de infraestructura de acceso a energía, a agua apta para consumo humano y productivo, compra de equipamiento básico como cocinas, lavarropas, etc., favoreciendo mejores condiciones de trabajo y vida de las mujeres rurales. También se ha tenido en cuenta y trabajado sobre cuestiones de salud que afectan directamente la vida de las mujeres rurales, como por ejemplo, que una ginecóloga pueda ir a un centro de salud rural, una vez al mes.

Para cerrar, resulta interesante leer un escrito de Eduardo Galeano, que sintetiza la carga laboral de las mujeres, la división sexual del trabajo, los roles tradicionales y su implicancia en el desarrollo personal y social.

Sí él hubiera nacido mujer

1778, Philadelphia. De los 16 hermanos de Benjamín Franklin, Jane es la que más se le parece en talento y fuerza de voluntad.

Pero a la edad en que Benjamín se marchó de casa para abrirse camino, Jane se casó con un talabartero pobre que la aceptó sin dote, y 10 meses después dio a luz a su primer hijo. Desde entonces durante un cuarto de siglo Jane, tuvo un hijo cada dos años, algunos niños murieron y cada muerte le abrió un tajo en el pecho. Los que vivieron exigieron comida, abrigo y consuelo. Jane pasó noches enteras, acunando a los que lloraban, lavó montañas de ropa, bañó montoneras de niños, corrió del mercado a la cocina, fregó torres de platos, enseñó abecedarios y oficios, trabajó codo a codo con su marido en el taller y atendió a los huéspedes cuyo alquiler ayudaba a llenar la olla. Jane, esposa devota y viuda ejemplar, y cuando ya estuvieron crecidos los hijos, se hizo cargo de sus propios padres achacosos y de sus hijas solteronas, y de sus nietos sin amparo. Jane jamás conoció el placer de dejarse flotar en un lago, llevada a la deriva por un hilo de cometa como suele hacer Benjamín, a pesar de sus años. Jane, nunca tuvo tiempo de pensar ni se permitió dudar, Benjamín sigue siendo un amante fervoroso, pero Jane ignora que el sexo pueda producir algo más que hijos.

Benjamín, fundador de una nación de inventores es un gran hombre de todos los tiempos. Jane es una mujer de su tiempo igual a casi todas las mujeres de todos los tiempos que ha cumplido su deber en la tierra, y ha expiado su parte de culpa en la mansión bíblica. Ella ha hecho lo posible por no volverse loca y ha buscado, en vano, un poco de silencio.

Su caso carecerá de interés para los historiadores.

LA “AYUDA” DE ELLAS

Jorgelina Welsch*

Provengo de una zona rural, y por esa razón, cuando me vine a estudiar y estaba terminando la carrera de la licenciatura debía decidirme sobre alguna temática, quería especializarme en algo que tuviera que ver con el campo. Quería hacer mi tesis sobre algo que tuviera que ver con lo rural.

Un día hablando con María Laura (coordinadora de este encuentro y profesora de Geografía Rural de la carrera de Geografía), que iba a ser mi directora de tesis, se me cruzaban un montón de cosas de que me interesaba investigar. Como me ve muy entusiasmada, pero con nada particularmente definido, comienza a preguntarme sobre cuestiones de la colonia, de cómo era, qué hacían, cómo se vivía, y en ese momento, empecé a contarle mi experiencia personal, lo que había vivido y lo que estaba viviendo en ese momento (año 2013) como una habitante de un espacio rural, mujer, estudiante y descendiente de alemanes Volga. ¿Por qué aclaro esto? porque la organización que tienen este tipo de comunidades es bastante particular, son comunidades muy tradicionales, conservadoras, bastante cerradas, el hecho ya de salir y estudiar es todo un logro, y la verdad es que es un privilegio para nosotras como mujeres.

Durante varios años los hijos debían quedarse en el campo para continuar con el legado de los padres: el trabajo en el campo; tiempo después, la mujer era la que podía ir a la ciudad (a Crespo) a terminar la secundaria, y luego, si quería y se podía, continuar estudios terciarios o universitarios. En muy pocos casos, el varón tiene la oportunidad de *salir a* estudiar, debido a que se tiene que quedar en la casa, a seguir con el trabajo que hacen los padres, es un mandato. Y lo digo porque a mí me pasó, yo pude estudiar, y mi hermano no. Además, también lo sigo viendo hasta hoy en día con los chicos a los que les doy clases en la escuela secundaria de allá.

Entonces, a partir de ahí me di cuenta de que encontré algo que realmente interesa y algo para comenzar a investigar, porque me llega, porque es un tema que me

llevó a darme cerca de la naturalización de muchas acciones, y que, al empezar a leer, a tener contacto con la geografía con perspectiva de género, es cuando comencé a desnaturalizar muchas cuestiones.

Para contarlo brevemente, provengo de una colonia súper chiquitita, que queda más o menos a unos 20 kilómetros de Crespo y a unos 40 kilómetros de Paraná, al norte de la Ruta Nacional N° 12.

En realidad, de lo que venía hablando hasta ahora son cuestiones generales, aunque necesarias para enmarcar mi tema.

Ahora sí, vamos a lo central. Una cuestión que me llamó mucho la atención es el tema de la tenencia de la tierra, porque lo que se da muy a menudo, retomando lo que ya había dicho, es esta cuestión de que, si bien la mujer en muy pocos casos es propietaria, puede recibir esas tierras por herencia, pero las decisiones sobre qué se hace, cómo se produce en su tierra, en su propiedad legalmente hablando, no la tiene ella, sino que en el caso de que sea una mujer que haya contraído matrimonio, es el hombre, el marido, el que toma estas decisiones. También cabe aclarar que en su mayoría son pequeños productores, unidades de producción muy chicas. Esto se relaciona directamente con que a la colonia llegaron alemanes del Volga, trece para ser más precisa, ellos compraron aproximadamente 1600 hectáreas de campo, esas tierras se van pasando de generación en generación, por medio de la herencia de padres a hijos, por lo cual, algunas quedan como unidades mínimas de producción. Entonces las tareas, las actividades económicas que se llevan a cabo allí son, en algunos casos agrícolas, mayormente con destino a pasturas, después sí, tambo, quesería, avicultura. Aquí sucede algo de suma importancia, y es que siempre el hombre es el que figura legalmente en papeles, quedando la mujer como la que no hace nada, o en el rol de “ayuda”.

Una cuestión interesante, en relación a eso, es que cuando se tiene que llenar un formulario, por ejemplo, para la escuela, ya sean becas o hasta en el mismo censo de población, y dice profesión, las mujeres generalmente ponen “ama de casa”, entonces vos decís: después de todo lo que vos haces en el día ¿cómo podés seguir poniendo ama de casa? ¿Por qué pones ama de casa, solamente? A partir

de ver esto, lo que hice durante mi trabajo de campo fue preguntarles acerca de las tareas que realizaban a diario, que me cuenten un día habitual, qué hacían, a qué hora se levantaban, el tiempo que dedicaban a cada una de esas labores. Una vez que empezaban a contar que se levantaban muy temprano, que preparaban el desayuno, levantaban a su marido, a sus hijos, en algunos casos si tenían campo o quesería se iban a realizar tareas en relación a ello, en una escapadita los llevaban a los chicos a la escuela, si iban de mañana, entre otras tantas actividades.

Después de hacer un recuento de las tareas productivas y las tareas reproductivas que estas mujeres llevan adelante a lo largo de todo el día, les llevaba unas 14 a 16 horas de trabajo.

¿Les parece que puede seguir diciendo que no hace nada durante el día, que es solamente ama de casa?

Doy clases en una escuela rural, para adultos, y entre las mujeres que están ahí, surgió este tema. Hace poco, una de ellas me recuerda: “no porque yo me acuerdo que vos me hiciste la entrevista, esa vez y después tuve que completar un formulario y no le puse que soy ama de casa, puse productora rural”, entonces una piensa que algo les movió, les empezó a hacer ruido, comienzan a autopercebirse como trabajadora también. Empezaron a valorarse ellas, y también a valorar su trabajo y todo lo que hacen a lo largo del día.

Me refiero a la actividad productiva, la actividad reproductiva, es decir las actividades domésticas, la aportación que hace la mujer a las actividades que hacen en esta zona, es decir que, si uno iba y les preguntaba a ellas, ellas mismas estaban invisibilizando su trabajo, ni siquiera decidían por sí solas.

En base a las entrevistas que les hice, ellas mismas manifestaron que en los últimos años hay algunas cosas que sí han cambiado y hay familias que han podido acceder a ciertas facilidades. Un ejemplo era referido a la tecnificación del tambo, es decir que, en lugar de sacar leche a mano, como lo hicieron durante mucho tiempo, pudieron a acceder a máquinas ordeñadoras. Aunque muchas decían que con la ordeñadora ocupaban una o dos horas de tiempo para esa tarea, cuando

antes eran tres o cuatro, y después podían dedicar más tiempo a la casa. Es decir, siempre con esa visión de que esto les facilitaba tal tarea, para dedicarse más a las tareas domésticas.

Otra cosa que surgió en las entrevistas es el tema de que cuando el hombre se va a trillar o sembrar o fumigar, ¿quién se hace cargo del trabajo de la casa? Más específicamente a la actividad productiva. Y la respuesta casi siempre es que es la mujer o los hijos quienes se hacen cargo de ese trabajo que el marido o padre hacía en la casa (tambo, quesería, alimentación de animales). No es que antes las mujeres o los hijos no lo hacían, sino que se compartían tareas o se repartían otras. Por ende, si el hombre no está en la casa, además de las labores que ya realizan ahora tienen que sumarles más actividades o más tiempo a las que ya realizan normalmente. Aclaro que esto sucede en aquellos casos en los que la familia no tenga contratada mano de obra. Esa es otra cosa que se ve en la colonia, prácticamente no hay contratación de terceros, en su mayoría son trabajadores familiares.

Un aspecto que surgió en absolutamente todas las entrevistas, es el tema de la “ayuda” del hombre en lo doméstico o el “yo lo ayudo a mi marido a trabajar afuera”. En las entrevistas realizadas se pudieron observar dos categorías muy interesantes: el afuera y el adentro. Mientras hablaban del afuera hacían mención a lo productivo, lo que les generaba ganancia, porque en el caso de la colonia, no es solo producción para el autoconsumo, sino que la mayor parte es destinada al mercado. Ese “afuera” era lo que ellas valoraban, era lo que valía. En cambio, lo de “adentro”, era lo reproductivo, y eso no era tenido en cuenta, porque lo tomaban como algo que tenían que hacer, y cuando hablaban de las tareas que tienen que hacer en el interior de la casa, siempre hablaban de que sus maridos no las ayudan, los hijos no las ayudan o las ayudan en tareas puntuales como levantar la mesa, pero no lavar platos ni el piso, ni mucho menos limpiar. Algo que manifestaron es que cuando ellas se enferman, tienen que hacer todo de igual manera, en cambio “si los hombres se enferman, hay que andar haciendo el trabajo de afuera, el tuyo y el de ellos y también el trabajo de adentro”, decía una de las entrevistadas, pero lo mismo surgía en todas las entrevistas.

Hay un caso, que me llamó mucho la atención, de una chica que era tambera, trabajaba con su madre, que decía que el hombre tenía que trabajar más duro porque trabajaba afuera y en ese trabajar afuera, no incluía solamente lo que sería tambo, quesería, avicultura, sino que incluía el trabajar en el tractor, trabajar en el campo y sembrar, y la mujer tenía que trabajar adentro y afuera, pero eso no era considerado por ella como trabajo duro, sino que señalaba que “y bueno hay que hacerlo”.

Otro caso interesante es el de una de las mujeres, que a su vez es profesora. Es la única entrevistada con estudio superior viviendo en la colonia, y que además de trabajar en la escuela del lugar, realiza tareas productivas y reproductivas en su casa. Ella se casó y se fue a vivir al campo, no era de allí. Y curiosamente es la única que mencionó el tema de la división sexual del trabajo, y en diálogo con ella se denotaba que tenía más noción del patriarcado. Ella manifestó que para la comunidad “está bien visto que andes afuera en el patio, en el campo o que le ayudes a tu marido, eso es lo que espera de vos la sociedad y cuando vos no querés colaborar con las actividades te llaman haragana o como alguien que no quiere trabajar, se espera eso de la mujer, es un mandato social y vos tenés que responder a eso”.

Yo les puedo decir que después de vivir tantos años ahí, el trabajo de campo realmente es así, se espera eso de la mujer, que se encargue del afuera, y también del adentro, porque sino, no hace nada, es una haragana, ¿cómo no le va a ayudar al marido a trabajar afuera!? ¿Cómo no va a hacer las cosas de la casa!?

Si bien yo empecé a hablar específicamente de la cuestión de género en el ámbito rural, y comenté lo que pude extraer de las entrevistas que hice, para la tesis, me estoy enfocando un poco más a lo referido a la tenencia de la tierra.

Por supuesto que me falta muchísimo por seguir investigando, pero es un tema que justamente, y por suerte gracias a la facultad y visión que tenemos hoy en día tanto en la carrera, como algunos docentes, pude empezar a desnaturalizar, desnaturalizarme a mí misma.

Lo que mínimamente pretendo es eso, ayudar a otras mujeres a desnaturalizar mandatos impuestos en ellas por la sociedad, por la comunidad en la que viven, y creo que como docente lo puedo hacer. Ayudar a esas mujeres a las que entrevisté, pero también a que las futuras generaciones vayan desnaturalizando estas cuestiones.

Por último, para ir cerrando y retomando lo que les comentaba antes sobre la tenencia de la tierra, todavía falta muchísimo para crecer como sociedad, para que se valore más la opinión de la mujer, ya que, por ejemplo, a la hora de rentar el campo del cual es propietaria la mujer, muchas veces no son decisiones compartidas, son decisiones que generalmente toma el hombre.

VIVIR LA EXPERIENCIA QUE NUTRE Y EXPANDE

*Pamela Oliva**

El alma se alimenta con el silencio consciente (estado constante de observación) El silencio crea acciones conscientes. Las acciones conscientes generan amor, despertar, sabiduría, la renovación de la vida.

Oriana Villarroel

Mujeres y alimentos me lleva directamente a la labor de nutrir. ¿De qué nos nutrimos?

Para convivir con todo lo que existe en este hogar tierra, tengo que elegir de qué me quiero nutrir. Y de allí brotará la vibración en la que voy a coexistir.

La forma en que voy viviendo esta experiencia de vida, es fruto de ese elegir y de la relación con los ciclos de la naturaleza, me reconozco parte de ella.

Hace unos años vengo sosteniendo un espacio itinerante, un almacén de alimentos agroecológicos, Isla de Miel. La semilla la sembró una amiga hermana, de otro almacén, La Semillera, así se fue materializando un gran interés por cambiar la alimentación, conocer de dónde vienen los alimentos que ingresan al cuerpo, qué recorridos realizan esos alimentos hasta llegar a la mesa, todas las energías que intervienen en ese recorrido y en el entorno.

En este andar de Isla de Miel, siento compartir lo que nos van enseñando los alimentos en lo cotidiano, y todos los movimientos que el almacén genera.

¿Cómo cuido cuidando?... observando.

Si los alimentos permanecen mucho tiempo allí en las bolsas, serán para los gorgojos. Así fuimos aprendiendo a ordenarnos para fluir.

Si ofrecemos los alimentos en bolsas y recipientes de plástico, solo estoy atendiendo mi necesidad individual de realizar el intercambio y ya. Pero como somos

la naturaleza, nos recordamos y recreamos formas saludables para que los procesos y movimientos sean sostenibles.

Lo mismo ocurre si queremos comprar y ofrecer los alimentos. Menos energía invertida, menos desechos, más aire puro y aguas limpias. Ahí nos detuvimos y vimos las ferias, mercados, juntarnos con la comunidad para hacer compras, disminuir *packaging* y más.

Así, con esta labor que realizamos, vamos estando atentas a las necesidades de nuestro entorno natural, vinculándonos.

¿Y qué es hacernos parte del ciclo natural de la vida? Es simplemente vivir tratando de dañar lo menos posible la naturaleza. Esto que llaman Inteligencia ecológica –término ideado por Daniel Goleman, psicólogo norteamericano, extraído del libro *Permacultura para niños y niñas*–.

También elegimos que esta experiencia que nos nutre, nos trascienda en educación ecológica, por ejemplo, en acciones de cuidados, en socializar la información, compartir las sabidurías. Para que la multiplicación sea priorizar y valorizar los recursos y la vida en su totalidad.

Entre todas las personas podemos generar formas consientes de vivir. Buen vivir es priorizar el bienestar de quienes integramos esa comunidad, en sincronía y complementándonos con lo que cada una desarrolla y es, en ese tejido.

Siento que para desarrollarnos como seres creativos, conectadas a la tarea que elegimos realizar, es de gran apoyo la dedicación espiritual para transitar los ciclos, re-ciclarlos para crecer en común unidad.

Jesús Contreras

Es ingeniera agrónoma, con un posgrado en Nematología Agrícola, ha trabajado en diferentes organismos públicos vinculados a la Fitopatología, y se dedica desde hace casi diez años a la producción agroecológica de plantas medicinales del monte misionero. Ha trabajado en programas y proyectos orientados a fortalecer la Agricultura Familiar y fundamentalmente a las mujeres. Participa activamente en el Movimiento Agroecológico de América Latina y el Caribe (MAELA).

Viviana Raquel Quaranta

Profesora en Ciencias Naturales. Fue docente de nivel medio y universitario. Trabajó en proyectos de promoción y desarrollo comunitario en el sur de México, con mujeres de pueblos originarios de la etnia zapoteca. Animadora de lectura y escritura, trabajó con docentes de diferentes estados de México. Fue técnica del programa Prohuerta, INTA. Integró la ONG de educación popular Acción Educativa durante más de diez años y en su representación fue parte de CEAAL. Integró la red nacional de mujeres que trabajan con mujeres campesinas Trama. Trabajó 21 años en la Subsecretaría de Agricultura Familiar de Entre Ríos, se especializó en agricultura agroecológica y perspectiva de género. Escribió diversos artículos para variados medios de comunicación.

Jorgelina Natalí Welsch

Profesora de Geografía por la Facultad de Humanidades, Artes y Ciencias Sociales (UADER). Estudiante de la Licenciatura en Geografía en la misma casa de estudios. Docente de escuelas secundarias e institutos terciarios. Asistente y expositora en numerosos congresos, jornadas, coloquios y conferencias. Becaria del CIN, convocatorias 2013 y 2014. Miembro de la Cátedra Abierta de Soberanía Alimentaria (UADER) durante el año 2017.

Pamela Oliva

Se dedica a preparar medicinas y cosmética natural y a acercar alimentos agroecológicos de los productores a las familias. Cultivadora de la tierra para el autoconsumo y comparte los saberes que van llegando y aprendiéndose en el andar. Participa desde hace unos años en el Movimiento de salud popular “LAICRIMPO SALUD”, en el que se comparten prácticas autogestivas para la salud integral y en el que se intenta vivir desde la experiencia de sentirnos pertenecientes a la trama vital. También participa y practica el Movimiento de Bio Salud, movimiento mundial para crear nuevos estilos de vida. Ha cursado el instructorado de Hatha Yoga en el Instituto Damaru en Santa fe y participado en talleres vivenciales dictados por el Dr. Atom, impulsor del movimiento de Bio Salud.

Derecho y alimentación

Seguridad alimentaria y soberanía alimentaria. Un mapeo normativo

*María Eugenia Marichal**

¿Qué relaciones existentes o posibles podemos encontrar entre “lo legal” y la “soberanía alimentaria”? ¿Qué tipo de debates provoca la noción de soberanía alimentaria en el terreno de lo legal?

Una primera aclaración que creo necesaria es que la legislación (entendida en sentido amplio) es solo una parte del campo jurídico, no lo agota¹. ¿Qué vamos a encontrar sobre soberanía alimentaria en la legislación aplicable en Argentina? Primero deberíamos definir qué entendemos por “soberanía alimentaria”, para así saber qué relevar en el ordenamiento jurídico. Estar en condiciones de saber si aparece o no esta idea, es decir, si se encuentra nombrada, protegida, invisibilizada o de alguna otra forma regulada.

Seguiremos la conceptualización de la Vía Campesina. Es allí donde se acuña y donde se encuentra la idea fuerte y el núcleo de lo que se entiende por soberanía alimentaria. Es definida precisamente como un conjunto de derechos, pero derechos de los pueblos o países. Incluye el derecho a definir la política agraria y alimentaria; el derecho de los campesinos a producir los alimentos que quieren cultivar y cómo hacerlo; el derecho de los consumidores a elegir qué comer y cómo; el derecho de los países a protegerse de las importaciones de alimentos a

¹ Desde una perspectiva tradicional, diríamos que es solo una (aunque la más importante) “fuente del derecho”, completándose el clásico cuarteto de fuentes con la jurisprudencia, la costumbre y la doctrina. Desde perspectivas más críticas, se expresaría que la legislación es SOLO una de las dimensiones o niveles del Derecho, el cual además incluye prácticas, discursos, conflictos, relaciones de poder, símbolos, ficciones, etc.

precios bajos, subsidiados; el derecho a precios justos, es decir, precios agrícolas y alimentarios ajustados a los precios reales de producción, el reclamo para que el comercio internacional sea justo; redistribución justa de la tierra para quienes la trabajan, la participación del pueblo en la toma de decisiones políticas, reconocimiento de los derechos de las campesinas y de los pueblos indígenas. En esta definición emergen varias temáticas imbricadas: reforma agraria, democracia en la definición de las políticas, la cuestión de género, la dimensión local, el conocimiento como bien común. Se trata de cuestiones esquivas y difícilmente asimilables por las racionalidades del Derecho moderno, tanto en sus versiones del Estado nacional o de la comunidad internacional clásica. ¿Qué encontramos de todo esto en el Derecho legislado?

En el plano internacional, la noción de soberanía alimentaria como tal no aparece expresamente (a excepción de algunos documentos no vinculantes, de intenciones políticas). Sin embargo, encontramos otro dispositivo jurídico muy vinculado a la protección de los derechos que agrupa la noción de soberanía alimentaria: el derecho humano a la alimentación. Este derecho se encuentra consagrado en Tratados de Derechos Humanos tales como la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) o el Pacto de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966). En estos documentos se protege el derecho de las personas a una vida digna, lo cual incluye específicamente alimentación, vestido, vivienda². Entonces, la alimentación es un elemento de la vida digna, a la que como individuos tenemos un derecho subjetivo, que tiene estatus de derecho humano.

Si continuamos indagando el ordenamiento jurídico internacional, pero saliendo del plano de los derechos humanos, vamos a encontrar una gran cantidad de normativa que refiere a los alimentos pero que tiene por objeto su control y está vinculada a la regulación del comercio internacional. Esta regulación es propuesta,

2 El derecho humano a la alimentación se encuentra reconocido en el art. 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos, como parte del derecho a un nivel de vida adecuado; y en el art. 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. También ha sido reconocido en otros instrumentos internacionales como la Convención sobre los Derechos del Niño [Art. 24(2)(c) y 27(3)], la Convención sobre la Eliminación de Todas las Formas de Discriminación contra la Mujer (Art. 12(2)), o la Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad [Art. 25(f) y 28(1)]. Para mayor ampliación recomendamos leer: <http://www.srfood.org/es/derecho-a-la-alimentacion>

aprobada, modificada y aplicada por organismos multilaterales internacionales, centralmente por la Organización Mundial del Comercio (OMC). Se trata de un conjunto de acuerdos que arbitran la circulación internacional no solo de alimentos sino también de materias primas agrícolas, de todo tipo de mercancías e incluso de cuestiones inmateriales como los derechos de propiedad intelectual. Estos acuerdos son suscritos por parte los Estados miembros de esas organizaciones internacionales y, una vez firmados y aprobados por los países, sus reglas son de cumplimiento obligatorio.

En relación al comercio internacional de los alimentos encontramos gran parte de las medidas aplicables en el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (AMSF)³. Uno de sus primeros artículos, comienza reconociendo el derecho de los Estados “a adoptar las medidas sanitarias y fitosanitarias necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales” (AMSF, art. 2). Podría pensarse que hay una cierta resonancia aquí de la idea de soberanía alimentaria, en tanto derecho de los pueblos a establecer sus propias políticas agrícolas y alimentarias. Sin embargo, si continuamos leyendo el artículo, vemos que ese derecho se reconoce “siempre que tales medidas no sean incompatibles con las disposiciones del presente Acuerdo” (AMSF, art. 2). Las limitaciones que encontramos en el resto del acuerdo están en abierta contradicción con las ideas centrales de la soberanía alimentaria.

Según el Acuerdo de OMC, las medidas sanitarias y fitosanitarias permitidas, aquellas que los Estados tienen el derecho soberano a establecer, deben ser “necesarias”. ¿Cuándo una medida sanitaria o fitosanitaria es considerada necesaria? Cuando esté “científicamente fundada”, es decir cuando exista una razón científica que justifique probadamente (por medios oficialmente aceptados por la comunidad científica internacional) que la medida en cuestión (y no cualquier otra similar menos restrictiva del comercio internacional) es necesaria para proteger la población o el ambiente. Además, esa medida necesaria según parámetros científicos consensuados, no puede representar un obstáculo al libre comercio internacional, es decir, lo que se conoce como barrera no arancelaria. Si algún

3 Otro acuerdo que incide sobre la cuestión alimentaria (seguridad, comercio y normalización) a nivel internacional, además del mencionado AMSF, es el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (AOTC).

otro Estado, parte del acuerdo, considera que esa medida le impide ingresar injustificadamente sus productos al país que la estableció, puede demandarlo por incumplimiento del acuerdo ante los tribunales arbitrales internacionales de la propia OMC, que se encargan de resolver las controversias.

Entonces, todos los Estados miembros de la OMC tienen derecho a establecer sus políticas sanitarias, agrícolas y alimentarias pero dentro del marco de lo permitido por el acuerdo, el cual establece que las medidas deberán ser “necesarias” para la protección de la salud de la población o la sanidad animal y vegetal y no pueden representar una barrera al comercio internacional. Otro requisito es que estas medidas no pueden ser discriminatorias, ya sea entre los países como entre la regulación del comercio nacional interno y el internacional.

La regulación y las políticas agroalimentarias nacionales están sujetas, en definitiva, al cumplimiento de una serie de reglas que se crean según criterios establecidos y aceptados por la ciencia hegemónica: las normas, estándares y directrices del Codex Alimentarius, organismo al que el AMSF se remite para determinar la legalidad de las medidas de los Estados (FAO y OMS)⁴. Es decir, siempre que el Estado legisle dentro de lo permitido por estos parámetros científicos internacionalmente

4 La Comisión del Codex Alimentarius es un organismo híbrido único que reúne científicos, expertos, entes reguladores gubernamentales y organizaciones, tanto de consumidores como industriales. Se organiza en comités, que pueden ser de dos tipos: comités de Asuntos Generales o de “naturaleza horizontal” (estudian una materia o materias generales para todo tipo de alimentos); y comités de Productos o de “naturaleza vertical” (estudian cuestiones específicas a los alimentos dentro de una misma clase). Estos Comités (compuestos por expertos del organismo) pueden solicitar asesoramiento de otros expertos, consultando a especialistas internacionalmente reconocidos en cada tema o recurrir a comités de expertos independientes de FAO y OMS. Entre los Comités de expertos Mixtos FAO/OMS más importantes puede mencionarse al Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), el Comité de Expertos sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y el Comité de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA). El asesoramiento científico de estos comités mixtos, así como los resultados de las consultas de expertos ad hoc, conforman la base de las normas elaboradas por los Comités del Codex. FAO, « ¿Qué es el Codex Alimentarius?» (Roma: FAO, 2006), <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>. Tanto el AMSF como el AOTC se remiten a la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) como la principal fuente de normas internacionales que se toma como referencia en materia de seguridad alimentaria, pero no es la única referencia. El Anexo A del AMSFS explicita que se aplican “en materia de inocuidad de los alimentos, las normas, directrices y recomendaciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius [...]”; en “materia de sanidad animal y zoonosis, las normas, directrices y recomendaciones elaboradas bajo los auspicios de la Oficina Internacional de Epizootias”; “en materia

estandarizados y aceptados, la medida se presume legítima. Si no respeta esos estándares, deberá probar que son necesarios y están científicamente justificados⁵.

Volviendo a las ideas centrales contenidas en la noción de soberanía alimentaria, observamos que tienen como presupuesto la diversidad cultural, el respeto a la autonomía de los pueblos y naciones (no condicionada por estándares homogenizados) y una revalorización de los saberes de las poblaciones campesinas e indígenas, que no siempre son coincidentes con el conocimiento científico hegemónico, ni necesariamente traducibles al lenguaje de la ciencia, de modo de poder entablar un debate justo ante los tribunales arbitrales en caso de ser disputados (los tribunales solo reconocen al primero)⁶.

Continuemos nuestro relevamiento legislativo descendiendo al nivel del ordenamiento jurídico argentino. En la legislación nacional, encontramos también el derecho humano a la alimentación (que, como dijimos, está muy vinculado

de preservación de los vegetales, las normas, directrices y recomendaciones internacionales elaboradas bajo los auspicios de la Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria [...]

5 Así lo determina, el artículo 3 del AMSF (Armonización): “1) Para armonizar en el mayor grado posible las medidas sanitarias y fitosanitarias, los Miembros basarán sus medidas sanitarias o fitosanitarias en normas, directrices o recomendaciones internacionales, cuando existan, salvo disposición en contrario en el presente Acuerdo y en particular en el párrafo 3. 2) Se considerará que las medidas sanitarias o fitosanitarias que estén en conformidad con normas, directrices o recomendaciones internacionales son necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales y se presumirá que son compatibles con las disposiciones pertinentes del presente Acuerdo y del GATT de 1994. 3) Los Miembros podrán establecer o mantener medidas sanitarias o fitosanitarias que representen un nivel de protección sanitaria o fitosanitaria más elevado que el que se lograría mediante medidas basadas en las normas, directrices o recomendaciones internacionales pertinentes, si existe una justificación científica o si ello es consecuencia del nivel de protección sanitaria o fitosanitaria que el Miembro de que se trate determine adecuado de conformidad con las disposiciones pertinentes de los párrafos 1 a 8 del artículo 5(2). Ello no obstante, las medidas que representen un nivel de protección sanitaria o fitosanitaria diferente del que se lograría mediante medidas basadas en normas, directrices o recomendaciones internacionales no habrán de ser incompatibles con ninguna otra disposición del presente Acuerdo [...]

6 Es por ello que organizaciones sociales campesinas se oponen a la normativa de la OMC. Ver: <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-llama-a-la-movilizacion-contr-la-omc-y-los-tratados-de-libre-comercio/>

Para ampliación de los argumentos que sustentan esta oposición, recomendamos: Vandana Shiva, «Derecho a la alimentación, libre comercio y fascismo», en La Globalización de los Derechos Humanos., de Matthew Gibney, España: Crítica, 2003.

a la noción de soberanía alimentaria) protegido en la Constitución Nacional. Algunos de los tratados y convenciones internacionales que lo incluyen tienen jerarquía constitucional en nuestro país porque están reconocidos al mismo nivel que los restantes derechos constitucionales (art. 75 inc. 12). Pero también otros derechos constitucionales se aproximan a las ideas de soberanía alimentaria. En la definición de soberanía alimentaria se incluía los derechos de los consumidores a elegir qué y cómo comer. A partir de la última reforma constitucional (1994), los derechos de los consumidores están protegidos con jerarquía constitucional en nuestro ordenamiento (art. 42). Otro dispositivo constitucional que ha demostrado ser una fuente de argumentación valiosa para llevar adelante las luchas por la soberanía alimentaria es el derecho al ambiente sano (art. 41)⁷. Existe otro artículo que (con imaginación y esfuerzo argumentativo por parte de los operadores jurídicos) se podría utilizar como una “entrada” para los derechos que hacen a la soberanía alimentaria: el artículo 33 de la Constitución Nacional, lo que se conoce como derechos implícitos (es decir, los no mencionados expresamente en el texto constitucional). Del “espíritu” de ese texto se podría interpretar que también incluye la protección de la soberanía alimentaria (el término soberanía está mencionado pero con la acepción tradicional de “soberanía del pueblo”).

Descendiendo al nivel de la legislación general, nos encontramos con una norma muy interesante sobre producción de alimentos directamente vinculada a la soberanía alimentaria: la Ley 27.118 de Agricultura Familiar, sancionada en el año 2014. Esta ley declara de interés público la agricultura familiar, campesina e indígena y crea un régimen de reparación histórica. Incluye medidas para el acceso a la tierra para estas agriculturas, considera a la tierra como un bien social, ordena la creación de un Banco de Tierras para la agricultura familiar y determina su forma de adjudicación, establece un programa para la regularización dominial de tierras, e incorpora la perspectiva de género, entre otras cuestiones. Sin embargo, esta norma no fue aún reglamentada por el Poder Ejecutivo. Es decir, tenemos un texto legal vigente (y de contenido justo, podría agregarse) pero ineficaz, pues la puesta en marcha de prácticamente todas sus medidas requieren fondos y hacia

7 En ninguno de estos dos artículos (41 y 42) se menciona expresamente a la “soberanía alimentaria” pero ambos permiten, por el tipo de protección colectiva que establecen y los intereses generales que vienen a tutelar, dar cabida a reclamos concretos que hacen a la realización de los derechos que componen la soberanía alimentaria. Así por ejemplo, los litigios judiciales emprendidos por los colectivos de los pueblos fumigados se suelen viabilizar como amparos ambientales (figura procesal del art. 41).

el final del texto se anuncia que los “recursos que demande la implementación de la presente ley serán asignados por la adecuación presupuestaria que el Poder Ejecutivo nacional disponga” (art. 33).

Si seguimos rastreando a nivel legislativo encontramos otra norma que se fundamenta en el derecho humano a la alimentación, la Ley 25.724, de diciembre de 2002, conocida como Ley de seguridad alimentaria. Se trata de una ley que se dicta en un contexto de crisis alimentaria y económica profunda, por lo cual crea un Programa Nacional de Alimentación y Nutrición destinado a la compra de alimentos para los beneficiarios⁸. Si bien, en este texto se reconoce el derecho de toda la ciudadanía a la alimentación, sus medidas se limitan a asistir a un sector de la población considerado más vulnerable: niños hasta los 14 años, embarazadas, discapacitados y ancianos desde los 70 años en situación de pobreza.

No podemos agotar en esta charla el mapa normativo vinculado a seguridad alimentaria y nutrición, pero cabe mencionar que existen también legislaciones específicas vinculadas con trastornos alimentarios (anorexia y obesidad) y con alergias alimentarias. Sin embargo, el núcleo legislativo donde está condensada la regulación de los alimentos en Argentina es el Código alimentario argentino. Se trata de un reglamento técnico que fue dictado en un espacio dominado por funcionarios bromatólogos y técnicos en alimentos. Allí es donde se establece al detalle qué es lo que podemos comer y qué no; se define qué es un alimento; quiénes, cómo y con qué pueden elaborarlo. Son normas técnicas que determinan la composición, clasificación, límites tolerados de conservantes, colorantes, etc. por cada tipo de alimento. Contiene también reglas horizontales (es decir, que se aplican a todo tipo de alimentos).

Este código es una especie de “caja negra” para los juristas, pasa desapercibido en el mapa de las grandes codificaciones (civil y comercial, penal, procesal) pero sus

8 Este Programa se creó en el marco de una declaración de emergencia alimentaria nacional (DNU N° 108 de enero de 2002) por el término de un año, el cual fue sucesivamente extendiéndose a la actualidad. La última prórroga se dictó mediante la reciente Ley 27.519 de 2019, que extiende la emergencia alimentaria hasta 2022. Bajo esta ley de 2019 se dictó la Resolución 8/2020 del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación que creó el Plan *Argentina Contra el Hambre*.

reglas, como pocas otras normas, inciden indefectiblemente en la vida de cada ciudadano, en la medida que todos nos alimentamos. A veces nos concentramos en estudiar las grandes cartas de derechos y nos olvidamos que los mayores “debates” y el terreno donde se traducen las luchas de poder sectoriales son estos espacios técnicos, “opacos” del Derecho⁹.

El Código Alimentario argentino data del año 1969, es decir, se emitió durante un gobierno de facto. Por eso se instrumentó mediante lo que se conoce como “decreto ley”, porque fue dictado por el Poder Ejecutivo¹⁰. Nuestra regulación alimentaria codificada no fue originalmente debatida en un espacio representativo democrático (como sucede con los códigos que se dictan por ley): el Congreso. Es un detalle no menor a tener en cuenta al momento de interpretar y aplicar sus normas.

En los noventa, en no casual sincronía con la suscripción de los acuerdos de la OMC y la firma del Tratado del Mercosur, se crea un engranaje administrativo dentro del Poder Ejecutivo Nacional para mantener actualizadas las normas del código alimentario siguiendo las normas estandarizadas en esos espacios supranacionales, denominado sistema nacional del control alimentario (SNCA). Desde entonces, el SNCA concentra las facultades de vigilancia de la aplicación del Código así como la potestad para modificarlo¹¹.

9 El código alimentario contaba inicialmente con algo más de tres mil artículos. Ha tenido tantas modificaciones, inclusiones de reglamentos y resoluciones del Grupo Común del Mercosur (a los fines de incorporar normativa armonizadas a nivel regional) que ya no tiene una enumeración “corrida” cierta. Es objeto de constantes modificaciones para su actualización a los “adelantos técnicos” y a los cambios en los estándares internacionales, que en la propia página de información legislativa oficial (www.infoleg.gob.ar) no se encuentra disponible el texto sino que se remite a la ANMAT (Agencia Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica) uno de los organismos directamente vinculados a la aplicación y actualización del código alimentario: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=21841>

10 Ley 18284, Poder Ejecutivo Nacional (P.E.N.), del 18 d julio de 1969.

11 El Decreto PEN 815/99 ordena la creación de un Sistema Nacional de Control Alimentario (SNCA) con el objetivo de “asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino” (art. 1°), considerado la “norma fundamental” del mismo (art. 2°). El SNCA (art. 4° Dec. 815/99) está integrado por los siguientes organismos: la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), el SENASA, y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). El decreto establece que las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de CABA serán invitadas a integrarse.

El Código alimentario no agota la legislación sobre alimentos para consumo humano. También encontramos legislación específica sobre algunos productos o materias primas, como la Ley de Policía Sanitaria Animal (una de las leyes más antiguas que todavía está vigente) o la Ley general de Vinos; y también regulaciones especiales como la ley de alimentos ecológicos, biológicos y orgánicos, por nombrar solo una.

Hacemos otra aclaración para ir cerrando el mapa normativo que a gruesas pinceladas hemos trazado y que tendría más ramificaciones por todos lados. A nivel internacional, además de la regulación global de los organismos internacionales que comentamos y que, como vimos, limita la soberanía del Estado, existe una regulación alimentaria privada. Las grandes empresas transnacionales alimentarias generan sus propias reglas para medir y controlar los alimentos que circulan en el plano internacional. Si bien no se trata, en principio, de normas vinculantes (no pueden serlo porque las empresas no tienen ese poder legisferante) por las fuerzas del mercado adquieren en los hechos cierto poder regulatorio y terminan ejerciendo presión sobre las políticas agrícolas nacionales y el comercio interno. Así por ejemplo, las certificaciones de calidad, un universo privado (paralelo a las normas estatales) de contratos y estándares técnicos que terminan teniendo virtuales efectos públicos.

En síntesis, cuando indagamos el ordenamiento jurídico buscando los derechos y libertades que promueve y a los que aspira la noción de soberanía alimentaria, encontramos que la regulación vinculada a la alimentación parece fragmentarse en dos sectores, que no dialogan entre sí. Por un lado, nos encontramos con una regulación vinculada a la protección del derecho humano a la alimentación (articulado con la prevención y combate de enfermedades, del hambre y la desnutrición, focalizada en población vulnerable o en ciertas patologías); y por otro, contamos con una vasta legislación sobre la inocuidad y el control de los alimentos, elaborada a partir de normas científicas y técnicos, dirigida a ordenar el comercio e industria de los alimentos. La fragmentación de la regulación alimentaria nacional refleja cierta segmentación que también aparecía en el mapeo normativo internacional que realizamos al inicio, replicándose los problemas vinculados a

los operadores de cada sector, los sujetos protegidos (y desprotegidos), la preeminencia del lenguaje científico de los estándares, etc.

La soberanía alimentaria, con su impronta de autonomía en las elecciones (de las personas, pueblos o Estados), en la noción de la comunalidad (para entender los bienes, las formas de vida) y el respeto a la diversidad cultural, parece no encontrar un lugar en ninguna de estas dos racionalidades modernas en las que el derecho ha delimitado, reducido y regulado este complejo objeto que es el “alimento”, tratado en todos los planos del ordenamiento como algo natural, algo “dado”, objetivo y neutral, aunque sus definiciones no son unívocas.

Desde lo que se podría (estilizadamente) encuadrar como perspectiva “asistencialista-sanitaria”, los alimentos se interpretan desde un enfoque individual liberal, vinculado al derecho subjetivo a la salud o al derecho humano a la alimentación, que se traducen en una protección estatal ante situaciones de emergencia, de vulnerabilidad. Esta forma de regulación prescinde de un razonamiento previo sobre esos alimentos que se otorgan para “paliar el hambre”: de dónde salen, quiénes los producen, bajo qué condiciones, por qué esos y no otros. Se trata, de algún modo, de una lógica paternalista según la cual las decisiones sobre la “mejor alimentación” ya fueron tomadas por expertos (médicos, nutricionistas, científicos sociales). Desde la otra perspectiva regulatoria (de la inocuidad), más “económica” podría decirse, el alimento es una mercancía, un producto más en el mercado, la tierra es entendida como un factor más de la producción, la “calidad” de los alimentos como una estrategia de marketing. También aquí el discurso experto establece la base para responder a los grandes interrogantes que determinan la legalidad de las medidas: ¿cuándo un alimento es inocuo, es decir, “no causa daño a la salud”? ¿Cuándo se configura el daño? ¿Qué entendemos por salud?

Lo que parece faltar en las regulaciones jurídicas es un enfoque integral que capte al alimento como el objeto complejo que es, incorporando sus dimensiones sociales y culturales. Algo que queda afuera de esa fragmentación de la legislación alimentaria, que no parece tener lugar en ningún “lado” del derecho (cae en el “vacío legal” o es deliberadamente obstaculizado por la reglamentación) son

los colectivos sociales. Precisamente los espacios donde se está repensando estas lógicas a partir de la noción de soberanía alimentaria.

¿Por qué al derecho le cuesta pensar lo colectivo, lo común? Puede pensar los derechos de un individuo (consumidor, por ejemplo), la categoría de persona, física o jurídica (como las empresas), pero los movimientos colectivos (al menos los que no se traducen en alguna de las formas jurídicas preestablecidas) son invisibles. Hay una gran ignorancia en la interpretación jurídica promedio sobre el valor epistémico del conocimiento que se produce en los colectivos sociales. Ese conjunto de saberes que algunos analistas llaman “epistemología cívica”, tiene problemas para ser reconocido por el Derecho y eso representa un gran obstáculo para lograr una protección jurídica de la soberanía alimentaria.

Recapitulando ¿cuáles son los problemas para esa visibilización de la soberanía alimentaria en el ordenamiento jurídico, en la legislación? Entiendo que hay varios: las dualidades en las que se presentan las categorías jurídicas modernas, tales como sujeto-objeto, público-privado, o la limitada definición de bien común (ubicado en el sector de lo público y confinado a la figura del Estado). En los esquemas normativos modernos cuesta ingresar la noción de lo colectivo, lo común. Pero, como dijimos al inicio, el derecho no es sólo legislación, también está compuesto de prácticas, símbolos, ritos, ficciones y mitos. La ley, el fetiche del positivismo jurídico, tampoco es objetiva y neutral. Contiene no solo lo que su letra “dice” sino las luchas que atravesó en su proceso de creación y las tensiones que re crea cada vez que es interpretada. Hay que desnaturalizar el derecho como un conjunto de reglas fijas, unívocas y cerradas. Vimos que si leemos entre líneas el ordenamiento jurídico, tanto a nivel internacional como nacional, aparecen nociones vinculadas a la soberanía alimentaria que pueden ser objeto de interpretaciones integrales con sentido emancipador. Existen elementos y categorías jurídicas que permiten construir argumentaciones para defender la soberanía alimentaria y abrirle paso.

Un segundo gran problema del campo jurídico, y con esto cierro, es que las concepciones tradicionales sobre el ordenamiento jurídico y las categorías modernas se reproducen en la formación de las abogadas y los abogados. Se entrena a les

profesionales mediante una acumulación de conocimientos técnicos, careciendo (salvo algunas excepciones) de espacios para la reflexión crítica sobre rol social de la abogacía en problemáticas colectivas, sobre la posibilidad de utilizar las herramientas jurídicas para desnaturalizar relaciones de poder establecidas, promoviendo un cambio social emancipador. Se atraviesan cinco, siete (o más) años en una facultad tratando de aprender la letra de legislación, parcializada en materias, y de reproducirla lo más fielmente posible, con poco margen para el cuestionamiento profundo de las grandes instituciones como los contratos o la propiedad, invisibilizando las luchas, los conflictos, las presiones e intereses que subyacen. En este sentido, hay que promover cambios en la formación jurídica. Entiendo que este es otro gran obstáculo para la soberanía alimentaria, porque necesita de voces críticas para abogar por sus causas y difícilmente la encuentre entre quienes se formaron reproduciendo las viejas estructuras. Salirse de ese esquema tradicional cuesta muchísimo y ese es el gran desafío. Pero no es imposible, lo demuestran los casos de profesionales como los que nos acompañan acá, Aldana y Marcos, que saliendo de los paradigmas reproductivos y acrílicos del derecho, trabajan incansablemente por intereses colectivos de la soberanía alimentaria¹²

12 A poco de más de un año de la realización de este encuentro, se conformaría en el Museo del Hambre (CABA) una “Red de Abogadas y Abogados por la Soberanía Alimentaria” (REDASA) de profesionales interesados en generar un espacio de revisión, generación y circulación de saberes para contribuir, desde el derecho, a la soberanía alimentaria en la región.

¿Qué implicancias tiene el reconocimiento constitucional de la alimentación adecuada como un derecho humano?

*Marcos Ezequiel Filardi**

María Eugenia nos mencionaba el artículo 75, inciso 22 de la Constitución que le da jerarquía constitucional a distintos instrumentos de derechos humanos que reconocen explícita o implícitamente el derecho humano a la alimentación adecuada.

La jerarquía constitucional de esos instrumentos es, dice la Constitución, en “las condiciones de vigencia”, lo que la Corte Suprema de Justicia de la Nación dijo en el fallo “Giroldi” que significa “tal como rigen en el ámbito internacional y teniendo principalmente en cuenta la interpretación y aplicación que de esos tratados hacen sus respectivos órganos de control y fiscalización”. Esto que parece chino básico nos lleva a decir que el artículo II del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales –uno de los tratados de los que Argentina es parte y al que le hemos dado jerarquía constitucional– es el que de manera más clara y expresa reconoce el derecho a la alimentación adecuada. Este tratado, a su vez, tiene un órgano de control y fiscalización de su cumplimiento que se llama “Comité de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales”. ¿Por qué nos sirve hablar de todo esto? Porque todo lo que este comité haya dicho nos sirve para darle contenido a este derecho a la alimentación, siguiendo la jurisprudencia de la Corte Suprema.

Pues bien, ¿Qué nos dice este Comité al respecto? Nos dice que el derecho a la alimentación se ejerce cuando toda persona tiene “acceso físico y económico a una alimentación adecuada o a los medios para obtenerla que le permita tener una vida libre de angustias, satisfactoria, saludable y digna”. Es decir, que el derecho a la alimentación adecuada descansa en cuatro pilares fundamentales: 1) disponibilidad, que en todo momento haya alimentos suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de toda la población; 2) accesibilidad, no solamente la disponibilidad, si no que tenemos que poder acceder a estos alimentos.

Que se suele desagregar en accesibilidad *física*: que los alimentos puedan ser trasladados desde donde son producidos a donde son consumidos y *económica*: es decir que las personas puedan tener acceso a los alimentos o a los medios necesarios para obtenerlos; 3) adecuación, la alimentación tiene que ser *cuantitativamente adecuada* –la cantidad suficiente de alimentos– *cualitativamente adecuada* –que los alimentos estén libres de sustancias nocivas–, y *culturalmente adecuada*, es decir, que corresponda a nuestras tradiciones como comensales; 4) sustentabilidad, que el ejercicio de este derecho por parte nuestra no ponga en riesgo el ejercicio del derecho por parte de las generaciones venideras.

Entonces, el Estado nacional, el provincial y el municipal deben garantizar la disponibilidad, la accesibilidad física y económica, la adecuación y la sustentabilidad de la alimentación. En este sentido, los invito a que pensemos colectivamente los problemas que enfrentamos en Argentina a la hora de ejercer nuestro derecho a la alimentación adecuada.

Argentina está produciendo un volumen importante de soja (60 % de territorio destinado a la soja) y si a eso se le suma el maíz, se estaría hablando del 75% del territorio argentino. El hecho de apostar a un solo producto dominante, pone en riesgo a otros cultivos y desplaza a otros cultivos como girasol, maíz, trigo que integran nuestra canasta básica. Si nosotros quisiéramos distribuir la fruta y verdura que el propio Estado argentino recomienda que hay que consumir a través de su dieta, tenemos un problema de disponibilidad de esos alimentos. De hecho la soja que se está produciendo es forrajera para el alimento del ganado, entonces nuestros estómagos terminan compitiendo con los estómagos de las vacas de otros mercados y con los tanques de nafta.

Por eso no hay que creer cuando un político dice que estamos produciendo mucho alimento, porque estamos produciendo un commodity importante de la soja de forrajera para alimentar al ganado y exportar. Eso es lo que estamos produciendo, que en realidad no es para nosotros. Volviendo un poco, tenemos serios problemas de disponibilidad alimentaria, ¿se acuerdan que antes teníamos cinturones verdes alrededor de la ciudad que producían frutas y verduras? Todo eso desapareció por el avance de la soja y ahora tenemos zonas donde producen solo

eso y luego circulan en camiones por todo el territorio nacional Este modelo de ordenamiento territorial agrava la crisis climática e incrementa los precios de los alimentos por el transporte y la logística. Además de eso, tenemos un serio problema con la accesibilidad económica a la alimentación y a los medios necesarios para obtenerla. Pensemos por ejemplo qué cosas son necesarias para producir nuestros alimentos, fíjense todo lo que nos dispara esta pregunta y las políticas de Estado que tenemos. ¿Qué política de semillas tenemos? ¿Qué políticas de agua tenemos? ¿El agua, realmente es un bien común que está a disposición de la producción de alimentos o es una mercancía privatizada? Si bien el código civil no estableció que el agua es un derecho humano, lo cierto es que lo tenemos reconocido como tal. No es un problema normativo porque tenemos muchos tratados de derechos humanos que reconocen que el agua potable es un derecho humano y tienen más peso normativo que el código civil. Entonces por más que el código civil no lo reconozca expresamente lo tenemos en la constitución que tiene superioridad. Además, el agua es un alimento esencial para la vida humana, entonces el derecho a la alimentación también se aplica al agua, aunque el derecho al agua tiene otras finalidades que hicieron que haya sido considerada como un derecho autónomo. No nos olvidemos que la Corte Suprema de la justicia de la Nación reconoció al agua potable como un derecho humano en varias sentencias.

Ahora, muchos de nosotros vivimos en la ciudad ¿Quiénes de nosotros producimos en la ciudad nuestro propio alimento? Recurrimos al mercado para alimentarnos porque vivimos en economía capitalista en la cual el alimento circula como una mercancía. Entonces todo lo que repercute en los ingresos y en los precios va a incidir en nuestro acceso económico a la alimentación, va a condicionar el ejercicio de nuestro derecho a la alimentación ¿Cómo hacemos entonces para obtener ingresos? Trabajando y por rentas. Todo lo que el Estado haga para que obtengamos más ingresos o para que podamos obtener alimentos (tierra, agua, semillas), va a repercutir en el derecho a la alimentación. Entonces surgen cuestionamientos como ¿Que políticas de empleo tenemos? Si tenemos un 30 % de nuestra población que tiene un empleo no formal, no registrado, sus posibilidades en una economía de mercado son mucho más limitadas. ¿Qué políticas sociales tiene el Estado? Por qué si no accede, tiene que salir a atender estas contingencias sociales y ahí es que tenemos que pensar ¿Cuáles son estas contingencias que

debemos atender? Por ejemplo una discusión sobre la jubilación mínima es que si el monto está por debajo de la mínima para la canasta básica de alimentos real se está condenando al jubilado a no tener una alimentación adecuada. El Estado tiene que ofrecernos ciertos tipos de reglas de juego que nos permitan accesibilidad, disponibilidad, adecuación y sustentabilidad, nuestro sistema alimentario condena a los más pobres a una alimentación rica en carbohidratos y azúcares pero no nutritiva. En tercer lugar, la adecuación significa que los alimentos sean ricos para comer, calidad suficiente y cantidad.

Aquí quiero hablar de tres problemas que ustedes seguramente han tenido. El primero tiene que ver con el uso de los agrotóxicos ¿Cuántos agrotóxicos se usan en la Argentina? Estamos hablando de cuatrocientos millones de litros como mínimo (por año) y digo la mínima porque las estadísticas que tenemos no son oficiales. ¿Saben cuántos productos comerciales agrotóxicos hay en Argentina? 4.674. En fin, tiramos más de cuatrocientos millones de litros de agrotóxicos por año de 4.674 relaciones comerciales distintas de más 400 ingredientes activos distintos. ¿Qué está generando esto? Afectaciones muy grandes en la salud, sobre todo en las poblaciones de los pueblos fumigados, donde viven catorce millones de personas en nuestro país, tanto por intoxicación aguda como por intoxicación crónica, porque los agrotóxicos están en el aire que respiran y en el agua que beben. Si bien ellos ponen el cuerpo en la fumigación a nosotros esto nos llega y afecta en el agua que bebemos, los alimentos y en algunos casos en el aire que respiramos. Llegamos a tener agrotóxicos hasta en la leche materna.

Otro problema es la carne de los animales, porque estamos consumiendo muchísima más grasa saturada y además, como tenemos muchísimos animales en un espacio reducido, corremos el riesgo que contraigan diversas enfermedades y por lo tanto consumen muchísimos más antibióticos que en la producción a pasto. Nuestros animales están siendo alimentados bajo consumo de granos transgénicos, en Argentina la soja es transgénica, el 94% del maíz es transgénico y el 10% del algodón también lo es. No solamente exportamos todos estos transgénicos sino que también están presentes en toda nuestra alimentación. En la zona del Litoral se mostró que más de 750 productos que están en los supermercados tienen transgénicos. No tenemos ninguna ley sobre esto ni derecho a saber si

efectivamente estos productos tienen transgénicos o no. El mejor complemento como alimento hasta los seis meses de manera exclusiva o dos años de vida es la lactancia materna, como transfusión de anticuerpos y de amor. En Argentina tenemos que la alimentación por lactancia materna es del 60 % y hasta los dos años del 28%. Otros alimentos que complementan la alimentación de los recién nacidos son los que nosotros llamamos los ultras procesados, empaquetados, que son todos iguales aunque veamos una apariencia de diversidad. Acá lo que vamos a encontrar es un cereal de base que puede ser maíz, trigo, arroz, soja a la que la industria le va a agregar toda la azúcar que pueda, toda la grasa que pueda, toda la sal que pueda, más aditivos.

Tenemos que pensar en los productos empaquetados en clave de adecuación y de derechos, y que en el país donde supuestamente se producen alimentos para una población de cuatrocientos millones de personas se pasa mucha hambre, si bien los porcentajes de mortandad por desnutrición son bajos (1.3%), si nos pasa esto en Argentina donde tenemos capacidad de producir, en otros lugares cuál será la situación... Si bien accedemos a los carbohidratos esenciales no podemos acceder a los nutrientes y después por el otro lado tenemos un 70 % de sobrepeso y obesidad incluso en niños y esto tiene que ver con esta alimentación con las grasas saturadas. Se habla de un 35 % (según encuesta escolar) de obesidad en niños: los pediatras están encontrando hipertensión, diabetes, entonces no estamos teniendo acceso a los nutrientes esenciales para la alimentación y sí grasas saturadas y alimentos empaquetados. Entonces si tenemos problemas de desnutrición y de obesidad tenemos problemas de adecuación y también de adecuación cultural.

En cuanto a la sustentabilidad estamos destruyendo y compactando los mejores suelos del mundo de la pampa húmeda, estamos destruyendo la fertilidad de nuestros suelos, nuestras fuentes de agua –si estamos tirando cuatrocientos millones de agrotóxicos como mínimo por año destruimos todas nuestras fuentes de agua–. Hemos avanzado a través de los bosques con la soja y esto trae otro tipo de consecuencias y es por eso que gran parte del país se ha inundado, un bosque nativo absorbe 370 milímetros de agua por hora; la soja solo 30 y encima te levanta la napa de abajo, más los agrotóxicos que te impermeabilizan el suelo, es una combinación perfecta para la inundación. ¿Con esto que les quiero decir?

Nuestro derecho a la alimentación adecuada implica sustentabilidad, accesibilidad, adecuación, disponibilidad, está seriamente comprometido, seriamente violado por parte de todo el Estado ¿y qué relación tiene esto con la soberanía alimentaria? Consideramos que la soberanía alimentaria es el verdadero paradigma contrapuesto y alternativo al modelo agroindustrial dominante basado en la exportación (agro-negocios) y los supermercados como forma dominante de distribución de los alimentos. Lo importante que la soberanía alimentaria tiene es un contenido programático político: en materia de producción la soberanía alimentaria dice que es posible producir alimentos en armonía con la naturaleza y en materia de consumo de alimentos dice que es un derecho, el consumo no es una mercancía expuesta a la ley de oferta y demanda. En realidad todo lo que dijimos sobre los derechos humanos y alimentación adecuada se aplica al paradigma. ¿Qué contribución estamos sumando o podemos sumar los abogados a la lucha por la soberanía alimentaria? Estamos armando una red de abogadas y abogados por la soberanía alimentaria. Esto por supuesto es una lucha colectiva de todos y los abogados no somos los protagonistas de la misma. Estamos queriendo implementar una nueva rama del derecho e intervenir en todo lo que tenga que ver con nuestra alimentación. Un abogado que defiende al trabajador rural de un desalojo o defiende al consumidor de la publicidad engañosa, o que defiende a un pueblo de la ley de fumigación está haciendo una contribución a la lucha por la soberanía alimentaria. Lo más importante, y esto es una tarea colectiva, es que nos tenemos que apropiarnos socialmente de nuestro derecho a la alimentación adecuada. Y a partir de ello, tejer redes para la construcción de la soberanía alimentaria como paradigma.

María Eugenia Marichal

Abogada. Es investigadora asistente de CONICET, radicada en el Centro de Investigaciones en Derecho de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la UNL. Es doctora en Derecho y abogada por la UNL, magíster en Ciencia, Tecnología y Sociedad por la UNQ. Se desempeña como docente adjunta de dedicación exclusiva en las asignaturas Filosofía del Derecho y Epistemología de las Ciencias Sociales en la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la UNL. Desarrolla una línea general de investigación que tiene por objeto la construcción de un derecho agroalimentario argentino. Se trata de generar conocimientos que aporten al desarrollo de herramientas jurídicas para una regulación integral de los agroalimentos. Ha estudiado en profundidad la conformación histórica de la regulación alimentaria argentina, especialmente el proceso de codificación alimentaria, estructura y modificaciones del Código Alimentario vigente, así como la regulación alimentaria regional del MERCOSUR, el desarrollo de un ordenamiento alimentario global estandarizado, y el modelo regulatorio de seguridad alimentaria de la UE.

Marcos Ezequiel Filardi

Abogado de derechos humanos y soberanía alimentaria (UBA). Integra la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, el Museo del Hambre, la Red de Abogadas y Abogados por la Soberanía Alimentaria (Redasa), el Colectivo de Derechos Humanos Yopoi y el Consejo Editorial del Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición.

Realizó estudios de posgrado en las universidades de Columbia Law School (Nueva York), Naciones Unidas (Tokyo) y Washington College of Law de la American University (Washington DC) y es doctorando en derechos humanos por la Universidad Nacional de Lanús.

Es docente de derechos humanos y soberanía alimentaria en distintas universidades y autor de libros y artículos sobre los temas de su especialidad.

Debates y conflictividades

Desafíos para el desarrollo de la soberanía alimentaria en el norte argentino.

Las experiencias de las comunidades campesinas indígenas

*Julia Colla**

La temática en este encuentro, como en los demás, tiene como eje central la soberanía alimentaria. Es decir, en términos generales, la capacidad y posibilidad que tienen los pueblos para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible. En relación a esto, la pregunta que nos convoca es cómo lograrlo en nuestro país, donde el avance y desarrollo del agronegocio vuelve muy difícil la producción de alimentos saludables y el desarrollo sustentable.

En esta intervención vengo a compartirles algunas reflexiones en torno a los desafíos que tienen las poblaciones de campesinos e indígenas en la provincia de Chaco para poder definir qué producir y cómo hacerlo. Sobre todo en contextos en los que el avance del actual régimen productivo hegemónico ha vuelto insostenible las posibilidades de permanencia de este sector en el ámbito rural. Por lo tanto, mi interés no es focalizarme en aspectos productivos, sino plantear en qué condiciones se encuentran las poblaciones rurales con las que trabajamos desde los movimientos sociales y las posibilidades concretas de avanzar hacia la soberanía alimentaria.

Para comenzar considero necesario plantear brevemente algunas cuestiones sobre el modelo de agronegocio vigente y lo que ha sucedido, al menos en los últimos años, en zonas extrapampeanas como la provincia de Chaco. En especial me interesa detenerme en sus consecuencias sociales y productivas.

En términos generales, el régimen de producción en los últimos veinte años consistió en inversiones para la producción a gran escala de *commodities* (principalmente soja, maíz, trigo y ganadería) con fines de exportación y la intensificación de proyectos extractivistas vinculados a la actividad forestal. Esto se tradujo en el avance de la frontera agrícola pampeana hacia áreas históricamente periféricas, una mayor concentración de la tierra, deforestación y la aparición de nuevos actores sociales relacionados con el capital financiero. En Chaco este proceso estuvo acompañado por la desarticulación de la economía agrícola regional vinculada a la producción de algodón, la cual se caracterizaba por una fuerte presencia del Estado (en la regulación de la comercialización, entrega de insumos, etc.) y la coexistencia de diferentes formas de usufructo de la tierra por parte de distintos sujetos. Entre ellos, cientos de campesinos indígenas que producían algodón o trabajaban temporalmente en la carpida y cosecha.

A escala territorial, estas transformaciones y avance de fronteras sucedieron sobre espacios que históricamente pertenecieron a campesinos y pueblos originarios, incluso con el reconocimiento legal sobre sus tierras. Esto generó a nivel social situaciones de despojo y “arriconamiento”. Es decir, la expulsión (muchas veces violenta) de las familias de sus tierras, su reubicación en suelos marginales y erosionados, con escasez de agua para consumo humano, en espacios alejados de escuelas, centros urbanos, etc. y, en ocasiones, con hacinamiento productivo en relación a la extensión de las parcelas por familia y las posibilidades de producción agrícola u hortícola.

A modo de ejemplo, en la localidad de Pampa del Indio, al norte de la provincia, todas estas transformaciones pueden graficarse en el espacio rural de una manera bastante explícita. En un paraje rural existe un alambrado que divide un predio de 40 mil hectáreas pertenecientes al empresario y terrateniente Eduardo Eurnekian en donde se realizan cultivos mixtos (principalmente soja y trigo)

junto con ganadería. Del otro lado, se encuentra la comunidad de campesinos indígenas de Campo Medina, con familias hacinadas en parcelas de 25 hectáreas, con graves condiciones de vida, principalmente por la situación habitacional y de salud. Previa a la instalación de la empresa, en aquel espacio la comunidad realizaba sus actividades de caza, recolección, pesca e incluso rituales, ya que allí se ubica un cementerio indígena actualmente destruido y cercado.

A su vez, en el año 2007 la comunidad logró una medida cautelar para que la empresa deje de fumigar con glifosato sobre las viviendas y la escuela primaria allí emplazada. Esto sucedió luego de la existencia de casos de nacimientos con malformaciones y de la muerte de obreros rurales que trabajaban en el predio de la empresa. Además, un estudio sobre el agua realizado por la Universidad de Buenos Aires había detectado arsénico, glifosato y metales pesados en los tanques y aljibes de almacenamiento. Incluso, muchas familias recolectaban agua en tarros del herbicida Randup, totalmente prohibidos para tal uso.

Por nuestra parte, en el año 2014 realizamos un trabajo de relevamiento junto con la Federación Nacional Campesina, que es un movimiento social que agrupa varias organizaciones locales y en Pampa del Indio llega a aglutinar a unas 2000 personas. El objetivo era evaluar la posibilidad de realizar proyectos productivos, para lo cual era necesario conocer las condiciones de las chacras. En 1800 hectáreas relevadas había 1400 pobladores. Es decir, la densidad demográfica era de 1,2 hectáreas por habitante. Esto se reducía mucho más en algunas zonas donde el núcleo familiar tenía unas 5 hectáreas pero con familias extendidas viviendo dentro del mismo predio (por el mismo proceso de arrinconamiento mencionado anteriormente). Por lo tanto, esta disposición de familias campesinas “sin tierras” imposibilitaba llevar adelante un proyecto productivo algodonero, por ejemplo. A estos datos se suma que el 64% de las familias vivía en condiciones de hacinamiento en viviendas de adobe, con un porcentaje muy alto de enfermedad de Chagas y Tuberculosis (TBC). Por último, el 89% de la población tenía como principal ingreso, y a veces el único, la Asignación Universal por Hijo.

Frente a este panorama tan abrumador, nos preguntamos: ¿cuáles son las opciones que tienen estas familias de elegir qué alimentos consumir y en qué

condiciones producir? Es necesario que nos cuestionemos sobre este tema porque esta es la situación de gran parte de las poblaciones pobres rurales en Argentina y quienes con mayor urgencia necesitan producir alimentos sanos y sustentables.

Estos datos que hemos expuesto son muestra de que el modelo vigente ha llevado a una crisis humanitaria a las comunidades campesinas e indígenas, quienes en la actualidad tienen limitaciones estructurales para poder producir y tener una calidad de vida digna. Ahora bien, la acción de los movimientos sociales es clave para hacer frente a esta situación. La Federación Nacional Campesina (FNC), por caso, despliega todo tipo de acciones colectivas para demandar el acceso a la tierra, la producción agrícola y hortícola, la construcción de viviendas, entre otras. En estas instancias aparece un elemento muy importante en la lucha política: lo colectivo. La necesidad de reunirse, debatir y reflexionar sobre las posibilidades de articular proyectos en conjunto. Para los indígenas Qom en Pampa del Indio, estas actitudes y lógicas comunitarias no son ajenas, más bien son parte intrínseca de sus manifestaciones culturales. Los lazos de reciprocidad, el compartir, dar y recibir son prácticas culturales abigarradas que tienen un rol muy importante al momento de pensar proyectos agrícolas que impliquen el cultivo, la producción y la comercialización de alimentos.

De aquí surge la experiencia de los semilleros comunitarios que quería compartirles, ¿por qué comunitarios? Porque este hacinamiento dentro de las parcelas hace imposible pensar en acciones que no sean comunitarias. Los semilleros son prácticas que en la actualidad están en pleno proceso. El principal problema a resolver es la alimentación de las familias que deben ir a trabajar allí, ya que son propuestas que demandan tiempo y energía para poder llevarlas a cabo. Por lo tanto, un primer tema a debatir en las asambleas que se realizan refiere a la organización de las ollas comunitarias para garantizar el almuerzo de quienes trabajan, como así también se atienden cuestiones tales como quiénes van a llevar a los chicos a la escuela, hacer las compras y todo lo que demandan las actividades domésticas. Un segundo punto es definir el espacio donde se realizará el semillero. En las experiencias que relevamos esta decisión se basaba en el “préstamo” de alguna parcela por parte de un productor solidario o las características productivas de algún predio con propiedad comunitaria (bajo legislación indígena),

por ejemplo, el acceso al agua. Por último se organizaban cuadrillas para el cultivo, el posterior cuidado y finalmente la cosecha.

En el semillero comunitario que realizó la FNC en la localidad de Castelli, por ejemplo, también fue clave la participación de técnicos de INTA en el asesoramiento. Como los compromisos en el envío de insumos, que había acordado el movimiento con el gobierno provincial, llegaban a destiempo o eran inadecuados, se articularon otras acciones. Los insumos fueron adquiridos en semilleros agroecológicos pertenecientes a campesinos guaraníes de la provincia de Misiones y el gasoil fue suministrado por convenios directos con el Estado. La cosecha se llevó a cabo de manera manual en agosto del 2017 con cuadrillas de 120 personas provenientes de los distintos parajes rurales –entre ellos, de Pampa del Indio–. Finalmente, se desgranaron y embolsaron 4.500 kilos que fueron distribuidos entre 1.400 integrantes de la FNC para la campaña agrícola 2017-2018. Lo interesante de este ejemplo es la búsqueda de insumos sin manipulación genética, el reemplazo de la maquinaria por tareas manuales de cosecha –incluso de desgrano– y la distribución equitativa de la misma entre los participantes, son actividades que podrían plantearse como pautas “anti-económicas” bajo los estándares convencionales de mercado. Pero para las familias de campesinos e indígenas estas actividades sirvieron para garantizar la próxima campaña agrícola.

Estas experiencias nos permiten hacer algunas reflexiones finales. En primer lugar, el régimen de producción hegemónico actualmente es insustentable en términos sociales y ambientales para gran parte de las poblaciones rurales en el norte argentino. En contrapartida, es la acción política de los movimientos sociales la que permite pensar otras alternativas, organizarse y plantear estos proyectos productivos.

En segundo lugar, es necesario que visibilicemos estas experiencias, a las personas que le ponen el cuerpo para enfrentar las condiciones de pobreza. Son propuestas que permiten ampliar las opciones, brindar otras oportunidades de vida y quedarse, organizarse y luchar en el campo.

La FNC junto a otros movimientos sociales que han surgido en Argentina, han logrado instaurar una agenda política de demandas. En ella existen propuestas para pensar otro modelo productivo que tenga en cuenta el respeto por la diversidad y la heterogeneidad de actores que existen en el campo. En este sentido, es interesante rescatar los estudios que se han hecho en América Latina, como los de Carlos Porto-Gonçalves¹, geógrafo brasileño que en su momento fue compañero de Chico Mendes del movimiento Seringueiro y actualmente trabaja con el Movimiento Sin Tierra de Brasil, donde propone unas conceptualizaciones sobre el territorio y su uso social e histórico para poder pensar estas otras lógicas diferentes a las del capital.

La última reflexión que quiero compartirles tiene que ver con la mirada que tiene la academia y el Estado sobre estos otros territorios. En general, hablamos de la expansión de las fronteras agroindustriales, del agronegocio, pero poco se profundiza en pensar qué es lo que hay “del otro lado”. Es decir, ¿quiénes están del otro lado de la frontera?, ¿qué relaciones sociales existen además de las asalariadas? Es importante visibilizar a estas poblaciones y sus prácticas culturales y productivas, sobre todo cuando, producto de nuestras intervenciones, se pueden pensar y diseñar políticas públicas.

En relación a esto, es común hablar de que el Estado lleva “el desarrollo” a las comunidades con proyectos turísticos, programas de trabajo, etc. Pero los pueblos indígenas plantean que, en realidad, se trata de una nueva “Conquista del Desierto”. Es decir, políticas de intervención estatal que no se adecuan a las condiciones territoriales, al uso histórico sobre el espacio, la vinculación que tienen las personas con la naturaleza, las temporalidades y manifestaciones culturales en general. Esta violencia epistémica, como podríamos denominarla a grandes rasgos, conduce a que estas políticas fracasen en sus objetivos. Menciono este tema porque considero necesario que, para plantear la soberanía alimentaria como derecho, no nos quedemos en cuestiones técnicas a resolver sino que nos cuestionemos con quiénes trabajamos y cómo nos vinculamos. En el caso de las poblaciones campesinas indígenas los sujetos no son solo productores agropecuarios,

1 Porto Gonçalves, C. W. (2002), Territorialidades y lucha por el territorio en América Latina. Instituto Venezolano de Ciencia y Tecnología. Caracas, Venezuela.

sino comunidades en lucha por su territorio, por el agua y por mejores condiciones de vida en general. Por lo tanto, es necesario que pensemos la lucha por la soberanía alimentaria de manera integral, dando lugar a los protagonistas para que diseñen sus propios programas agrícolas y hortícolas de acuerdo a sus necesidades.

Soberanía alimentaria: de utopía romántica a problema político

*Juan Manuel Villulla**

Voy a partir del supuesto de que los lectores comparten conmigo el interés y el deseo de contribuir a nuestra soberanía alimentaria. Lo voy a dar como un supuesto en el cual me incluyo: creo que como pueblo necesitamos ir en esa dirección. Dicho esto, me gustaría comentar algunas cuestiones que me parecen problemáticas en relación a cómo está planteado en general el problema de la soberanía alimentaria en la agenda de los movimientos populares en Argentina.

Hay tres grandes problemas que quería plantear. El primero, ¿cuál es el sujeto de la soberanía alimentaria? ¿Quién la encarna? ¿Quién está interesado en llevarla adelante? ¿Quién lucha por ella real o potencialmente? Esto lo pregunto en términos de clases sociales, grupos sociales o corrientes políticas: ¿quién sostiene esa bandera en la realidad y potencialmente? Desde ya esta cátedra de soberanía sería parte de los sujetos, pero veamos el cuadro en su conjunto.

Segundo, ¿contra qué o quiénes es la soberanía alimentaria? Si es que no se trata de un interés en el que estamos todos de acuerdo –y evidentemente no estamos todos de acuerdo–, ¿quiénes son aquellos que no están de acuerdo con la soberanía alimentaria? ¿Quiénes se resisten concretamente a este rumbo y por qué?

Por último, ¿qué es lo que hay que cambiar para que la soberanía alimentaria en Argentina sea una realidad? Tres preguntas básicas que nos servirán como cimiento para una reflexión abierta y continua, con una perspectiva propicia para el debate de distintos actores involucrados en estos asuntos claves para la actualidad que vivimos.

Me parece importante situar nuestra reflexión. En Argentina el 90 % de la población vive en ciudades. Eso no quiere decir necesariamente que el 90 % de la población no se dedique al agro, ya que muchos productores agropecuarios y trabajadores rurales que trabajan en el campo viven en ciudades. Pero, de todos

modos, entre la Población Económicamente Activa total del país, la proporción que trabaja en el campo no pasa tampoco del 15 %. Acá ya hay un tema. Solo con este dato tenemos una cuestión importante que remite a la primera pregunta, ¿quién es el sujeto de la soberanía alimentaria?

Si estamos hablando del derecho de los pueblos a decidir de qué alimentarse y de poder controlar las condiciones en que esos alimentos son producidos, en este caso el 85 % de la población tendría que decidir qué produce y cómo produce el otro 15 % que está verdaderamente dedicado a las tareas agropecuarias. En un sentido no estaría mal, porque es una mayoría versus una minoría. Pero cualitativamente hablando, esto es un problema. ¿Pensamos alguna vez en esto? O sea, acá hay un tema que me parece que está planteado para quienes luchamos por la soberanía alimentaria pero no tenemos ni un campo, ni nos dedicamos a la actividad agropecuaria. Y me da la impresión de que, al menos en Argentina, la causa de la soberanía alimentaria está más difundida entre la militancia urbana consumidora que entre las clases populares productoras del campo. Entiendo que esta es la raíz objetiva de que, en general, la soberanía alimentaria la consideren muchos productores y trabajadores agropecuarios como un tema ajeno, algo externo, que se les impone “desde afuera” como una agenda que no responde a las necesidades que ellos mismos tienen planteadas. Esta exterioridad de la causa de la soberanía alimentaria –y muchas otras respecto al mundo agrario real en una Argentina eminentemente urbana– me parece un problema serio y es una contradicción que se está planteando de manera práctica, particularmente acá en Entre Ríos, por ejemplo, con las movilizaciones que hubo a favor y en contra de las restricciones al uso de agrotóxicos, agroquímicos o fitosanitarios. Es uno de los pocos lugares donde empieza a haber movilizaciones desde ambas posiciones.

Volviendo al punto, me hace ruido este aparente “choque de derechos”. ¿Con qué derecho una parte de la población decide lo que tiene que producir y cómo la otra hace valer el derecho a una alimentación sustentable? Y aunque lo logran, ¿cómo lo harían? Por un lado, tenemos el derecho social y colectivo a la soberanía alimentaria. Por otro, el derecho individual a la propiedad privada sobre la tierra o sobre el producto de una tierra alquilada, que habilita a su propietario hacer con ello lo que quiera. Unos derechos fundamentados en un interés colectivo o de

mayorías; y otros basados en un interés individual o de corto plazo. En la Argentina, los segundos son reales y rigen el funcionamiento de la sociedad. Los primeros, son un proyecto. ¿Cómo se resuelve ese “choque de derechos” en la práctica?

Tengo algunas hipótesis. Pero creo que además de esta suerte de cuestión “jurídica”, es necesario desplazarnos al campo de la economía. O a la economía del campo, como ustedes prefieran. Muchas veces la conceptualización original de la soberanía alimentaria vinculada a la “Vía Campesina” parece olvidar que la mayor parte de los productores no produce para “dar de comer”, sino que producen algo que le dé dinero para sobrevivir como chacarero o campesino. Del mismo modo que quien fabrica pulóveres, no fabrica pulóveres para que la gente se abrigue, o que quien fabrica casas no lo hace para que la gente viva ahí, sino para obtener a cambio dinero con el cual comprar las demás cosas que no produce. Pueden desear, naturalmente, proveer de abrigo y vivienda a la población, pero no es eso lo que explica su supervivencia económica. Quien hizo mis anteojos no los hizo para que yo pudiera ver, sino para tener dinero a cambio de ellos. Si yo no le puedo dar el dinero que necesita –que es lo que le costó el antejo más una ganancia–, no los voy a poder comprar. No estoy seguro de cuánto le importa al vendedor de anteojos si yo veo o no veo. A la mayor parte de los productores de mercancías no le importa si lo que producen satisface las necesidades, salvo en la medida en que la satisfacción de esas necesidades les permita llegar a su verdadero fin económico, que es vender y obtener el dinero para, a su vez, satisfacer sus propias necesidades. En definitiva, hacen lo que hacen para venderlo en el marco de una economía de mercado, en un régimen mercantil. Y más exactamente, lo hacen subsumidos en el *súmmum* del régimen mercantil que es el capitalismo.

Esto quiere decir que el fundamento de la producción bajo el capitalismo agrario es en cierto modo un contrasentido: se producen alimentos, pero no para “alimentar al mundo”, sino para otra cosa. La producción de alimentos –aunque sea una posible vocación de empresarios, campesinos u obreros rurales–, no es un fin sino un medio. Se trata de un medio para conseguir otra cosa: una cantidad de dinero que permita la reproducción social de una familia campesina, la supervivencia de un hogar obrero rural, o la acumulación de capital de una empresa. En el capitalismo las relaciones humanas y con las cosas están mediadas por este

tipo de pautas instrumentales. Los fines manifiestos –como “alimentar al mundo”– en realidad son los medios, y los medios, como el dinero, terminan por ser los fines. Y así, la verdadera utilidad social de las mercancías, su valor de uso, representa solamente una base, un soporte, una condición de posibilidad para poder venderlas y transformarlas en dinero –como signo del valor de cambio–, para con él comprar, a su vez, otras cosas. En esto incluyo como mercancía a la fuerza de trabajo de asalariados y asalariadas.

En cualquier caso, el fin que moviliza a todo el universo agropecuario bajo este sistema social no es el de “alimentar al mundo” –como curiosamente postulan por igual tanto las grandes empresas del agronegocio como muchos movimientos campesinos para legitimarse socialmente cada uno a su modo–, sino que esa consigna loable es en la realidad práctica reducida a un medio, un instrumento que posibilita otra cosa. Si no está el dinero para cambiar por el alimento, nadie entrega ningún alimento para alimentar ningún mundo. De ahí que, en nuestros días, el problema del hambre en el mundo sea –por primera vez en la historia de la humanidad– un problema que tiene que ver menos con cantidades insuficientes de comida producidas, que con consumidores de alimentos que no tienen el dinero para comprar los alimentos que ya están producidos, y que a veces hasta se pudren en los campos, en las góndolas o en los restaurantes.

No quiero poner el ejemplo obvio de las grandes empresas capitalistas que mandan el desarrollo de los agronegocios en Argentina. Prefiero invitarnos a releer en esta clave una imagen que la mayoría de las veces es romantizada: por ejemplo, ¿de qué se quejan los campesinos que últimamente hacen los “verduzos” en plazas importantes de la Capital Federal y otras ciudades importantes del país? Se quejan de que no les pagan el precio justo por lo que están produciendo. Y como parte de esa protesta, salen –ahí sí, y de modo extraordinario– a regalar los alimentos. Pero ni siquiera los campesinos de la UTT, del MTE rural, la FNC o quien sea, sobrevive “regalando” la comida de modo regular. Ni siquiera los campesinos de los cinturones hortícolas –que posiblemente sean la punta de lanza de la lucha por la soberanía alimentaria y muchas otras cosas en Argentina– producen directamente para “darle de comer a la gente”, sino que necesitan a cambio de eso una cantidad de dinero que les permita comprar el resto de las

cosas que satisfaga sus propias necesidades. Necesidades que, por otra parte, no se limitan solo al mero alimento, sino que abarcan su vestido, sus medicamentos, los servicios básicos, el alquiler o los arreglos de sus viviendas, los útiles escolares de sus hijos, el transporte público o el combustible para moverse, los impuestos, y si es que su actividad les dejara tiempo, costearse un momento de esparcimiento como le dé la gana. Es decir, necesidades sociales, histórica y culturalmente constituidas, y no meras “opciones” caprichosas resueltas en el ámbito íntimo de una individualidad que en realidad no existe.

Este problema, entonces, no se origina en la voluntad individual o las convicciones de uno u otro productor aislado, sino en el conjunto del sistema social en el que este se inserta. A tal punto que, aun teniendo como fin genuino la alimentación de la población –como es el caso de gran parte de los movimientos campesinos–, no es posible hacerlo sin intercambiar esa producción por aquello otro que el productor agrario no produce, a través del dinero. A todos los productores individuales, sean chicos, medianos o grandes, se les presenta por igual el problema de sostener económicamente su unidad productiva. Obtener a cambio de lo que producen una cantidad de dinero que resuelva los costos y al mismo tiempo les dé la ganancia –en el caso de los capitalistas– o que le permita sobrevivir –en el caso de los agricultores familiares, campesinos o chacareros–.

Si el 99 % de los productores agropecuarios produce en base a estos parámetros, esto quiere decir que, aun teniendo la voluntad de ir en el rumbo de la soberanía alimentaria o de producir otra cosa, estos se van a ver constreñidos, condicionados, “apretados” (dicho en criollo) por circunstancias estructurales que los van a predisponer más a producir soja que tomate. Esta opción rara vez existe, pero la traigo para contrastar: la imagen de un *commoditie* de exportación y la de un alimento inmediatamente consumible. Esto tiene que ver con necesidades objetivas que se les presentan, insisto, a todos los productores, y sobre todo a los más insertos en el mercado, como los productores extensivos pampeanos.

Entonces, de esta encrucijada, la causa tiene que ver con el sistema social, en su carácter dinámico e interdependiente, en el que se inscribe cada productor individual sea del tipo que sea, y que hace que la encarne como un constreñimiento, que

los condiciona a la hora de decidir qué producir y cómo. Por tanto, considero que desde la lectura de estas cualidades, habría que contextualizar cuáles son los métodos productivos que se usan –destinados a ganar productividad y rentabilidad en el marco del capitalismo agrario–, y su contradicción con otro tipo de intereses de la población, como las poblaciones aledañas a campos fumigados, que pagan con su salud o con sus vidas el sostenimiento económico de un tercero, que puede ser un pequeño productor o un gran empresario. Tanto para pensar la cuestión de los agrotóxicos como la de la soberanía alimentaria, esto lo traigo para no dividir entre “la buena gente” y “la mala gente”: la mala gente que aplica agrotóxicos y la buena gente que es intoxicada. No quiero decir que no haya mala gente o buena gente. Pero para explicar y transformar esta realidad me parece que es necesario ubicar el tema de los intereses y objetivos que mueven a las dos partes y cómo resolver adecuadamente esta contradicción, que puede ser de dos sectores distintos del pueblo, apuntando a jerarquizar la vida y la salud pública por sobre intereses económicos particulares, que, según el caso, serán más o menos atendibles.

En primer lugar, entonces, ubicamos a *grosso modo* estos condicionantes externos que se les presentan a los productores del tipo que sea. Pero, además, en segundo lugar, este sistema social no solo se nos presenta a todos como un problema “exterior”, que viene desde afuera y nos impone determinado tipo de necesidades objetivas. También es un sistema social que forma nuestra subjetividad. Es decir, no solamente nos plantea determinadas necesidades para sobrevivir, también forma lo que deseamos, lo que tenemos ganas de hacer. Un ejemplo simple: el tipo de ropa que nos compramos. Cuando vamos a comprar ropa no solamente satisfacemos la necesidad de abrigo, sino que además tenemos algún tipo de criterio estético que tiene que ver con una interacción de símbolos en términos sociales. Si yo diría que todos ustedes van a tener abrigos, y les doy un overol con la franja fosforescente y demás de un operario fabril o de vialidad, ustedes van a decir “bueno sí, estoy abrigado, pero no sé si quiero vestirme así para ir a un cumpleaños”. Del mismo modo, determinado tipo de productores en determinadas zonas del país tienen una historia vinculada a producir determinado tipo de bien agropecuario y no otro. Existen localidades de colonos que saben, quieren y están acostumbrados a producir granos desde hace más de cien años, o carne vacuna, o leche, o cerdos, o lo que sea. Y en el contexto de la crisis de las PyMes agropecuarias,

ante sus quejas por la falta de rentabilidad, he escuchado muy frecuentemente cierta condena “moral” en nombre de la soberanía alimentaria: “se quejan, pero tienen doscientas hectáreas de trigo, ¡ahí sabes la cantidad de tomate que hacés!”. Sería problemático hacer doscientas hectáreas de tomate. Pero además de eso, es posible que antes de hacer tomates un chacarero deje de ser productor agropecuario. Porque ese viraje no es solo “productivo” sino que está chocando contra toda una historia interiorizada que vive a través suyo, contra su propia subjetividad. Y esto es distinto según se trate de la región del litoral argentino, de la puna, del campesinado europeo o del campesinado mexicano. Es decir, de distintos sujetos sociales que están conformados de acuerdo a una estructura y a una historia, y que no pueden cambiar así nomás de producción y menos si está decidida por otros que están afuera de ese mundo.

De modo que, así como establecimos antes que en el sistema capitalista la satisfacción de necesidades y la producción están mediadas por el dinero –o más exactamente, por la acumulación de capital–, eso no quita que coexistan con todo aquello distintas orientaciones, opciones o vocaciones productivas que no se explican solo por el dinero que se recibe a cambio de hacerlas, sino que también interviene aquí un elemento cultural e histórico. ¿No es así en el caso de los y las profesionales que han elegido una determinada disciplina? ¿Quién obligó a determinada persona a ser arquitecto y no abogado? ¿Debe ejercer gratis un arquitecto por el hecho de haber elegido su profesión? Y si en determinada coyuntura no hubiera espacio en el mercado para un solo arquitecto más, ¿es tan fácil decirle a alguien que si no consigue trabajo de lo suyo se dedique a otra cosa?

En resumen, tenemos de un lado condicionantes económicos –producción subsumida bajo el capitalismo–, y del otro, condicionantes históricos y culturales, que conectan la subjetividad de los productores y trabajadores rurales con el contenido específico de lo que hacen. De este modo, qué se produce y cómo se produce no está solamente dictado por unas situaciones de mercado de corto plazo –por ejemplo, el precio de la soja determinada temporada–, sino que además de eso, también interviene una historia larguísima, que habría que ver en qué ritmos y bajo qué condiciones se transforma –y por quiénes– para abrir una nueva etapa histórica que traerá nuevas tradiciones. En cualquier caso, lo que produce un país

no es un “problema técnico” u organizativo, ni una opción individual aislada respecto a un conjunto de estímulos y predisposiciones constituido históricamente, de modo contradictorio, como la resultante de distintas fuerzas en pugna.

En efecto, ese 10 % o 15 % que se ocupa en la producción agropecuaria, en términos sociales es extremadamente heterogéneo en su interior, y posee distintos motivos para hacer lo que hace en el campo. Por empezar, la mayor parte de la producción agropecuaria se concentra en grupos muy concentrados, propietarios de tierras y capital muy grandes. El caso de la soja es un clásico: la facturación está concentrada en un 10 % de firmas. Uno saca la conclusión de que no es necesario meterse con el otro 80 % para resolver el problema de las retenciones. Esta producción concentrada tiene como contracara una estructura social polarizada: dependiendo la provincia, entre un 60 y 70 % de los ocupados en el campo trabaja en relación de dependencia. En otras palabras, entre el 60 y el 70% de la Población Económicamente Activa agropecuaria de la zona pampeana son obreros asalariados que no deciden ni qué se produce ni cómo se produce, y que a la vez son víctimas de los métodos productivos que ellos mismos operan, expuestos como están a muy malas condiciones de trabajo. Por otro lado, estos trabajadores rurales consumen esos mismos alimentos transgénicos o expuestos a agrotóxicos que hacen otros productores o trabajadores que viven en otro lado, y así sucesivamente. Es decir, visto de conjunto, los principales productores directos del agro hoy –los trabajadores asalariados– también son consumidores de aquello a lo que pretendemos que acceda el conjunto de la población y que sea producido de otro modo. Sin embargo, en general, no conozco experiencias de algún número importante de trabajadores asalariados que participen de las movilizaciones por la soberanía alimentaria, ni como productores ni como consumidores. ¿Qué está pasando ahí en relación a este tema del sujeto?

Es más, dada la exterioridad de la causa de la soberanía alimentaria para buena parte del mundo agrario que comentábamos al principio, esos mismos trabajadores pueden intuir que si se cambian los métodos productivos y un montón de otras cosas, podría tratarse de una transformación amenazante en relación a sus condiciones de vida, sus puestos de trabajo y demás. Si se trata de una lucha desplegada solo por estudiantes, blancos, limpios, de capas medias, que se movilizan

en las ciudades, muchos trabajadores piensan “¿Qué quieren estos, que me quede sin laburo o que se funda mi patrón?”. Es un tema que vuelve sobre la pregunta inicial acerca de quién es el sujeto de la soberanía alimentaria o los sujetos de la soberanía alimentaria, y contra quiénes se dirige en términos sociales. ¿Será con o en contra de los miles de trabajadores rurales empleados en explotaciones con métodos contaminantes, o que producen *commodities* para el exterior?

Derecho a la soberanía alimentaria, derecho de los pueblos a decidir. Pero tal y como está planteada la formulación de la “Vía Campesina”, ¿cuáles son las instancias reales en las que el pueblo decide qué comer o cómo se produce lo que comemos? ¿Qué tenemos previsto en relación a eso? ¿Cómo se hace para que el 90 % de la población decida qué y cómo produce el otro 10 %? ¿Son asambleas? ¿Se decide a través de los poderes legislativos ya existentes? ¿A través de la elección de nuestros representantes? ¿De esas instancias formarían parte los productores? ¿Los productores agropecuarios pasarían a ser algo así como trabajadores asalariados de un Estado realmente soberano, que producen tal y como le dice –por ejemplo– una asamblea popular de una ciudad? ¿Hay otro tipo de opciones de corto plazo compatibles con la economía capitalista y la institucionalidad republicana? ¿Hay alguna experiencia de base para tomar ideas?

Una de las visiones más difundidas entre quienes empujamos la soberanía alimentaria, imagina una solución que parece más “realista” –porque naturaliza nuestra realidad como algo dado–, pero en realidad es mucho más ingenua en lo que hace a cómo resolver este problema y todo lo que eso implica. Esta visión cree poder transformar qué y cómo producen los que producen a través del consumo de los que no producen. Pero, además, en esta visión, el consumo es concebido como un acto eminentemente libre e individual. Por lo tanto, parece que de lo que se trata esta lucha es de sumar voluntades para comer de manera más saludable: “comprá agroecológico, no le compres al supermercado”. El derecho a la soberanía alimentaria se reduce al derecho a tener alternativas en la góndola y, por lo tanto, el único soberano aquí es el individuo. ¿Qué se espera? Que individualmente, de manera atomizada pero masiva, se transformen las pautas productivas a través de transformar primero las pautas de consumo. Entonces esta vertiente de la militancia por la soberanía alimentaria gira: ya no le habla a los

productores –a los que, en un sentido, “da por muertos”– sino que le habla a los consumidores. Ya asumió que los productores agropecuarios –en calidad de empresarios, campesinos o asalariados–, elegían libremente sin condicionamientos objetivos ni subjetivos qué y cómo producir, y que pudiendo hacer algo mejor, elegían producir comida basura con métodos basura. De ahí la “condena moral” a todo el mundo social agrario. Ahora, con el mismo esquema interpretativo, giran y asumen lo mismo respecto a los consumidores: que pueden elegir qué consumir sin otro condicionamiento social que la publicidad de las grandes marcas.

No me voy a meter a fondo en el problema de que, en el caso argentino, gran parte de la producción agropecuaria ni siquiera se consume acá, ni es humanamente consumible de inmediato, como es el caso de los granos: nada menos que el 60 % de la superficie cultivada. En ese caso, ¿la solución a nuestro problema estaría en manos de los consumidores chinos? O peor aún, a niveles absurdos, ¿está en manos de los cerdos que consumen esos granos? ¿Habrá algún consumidor en China que pregunte por los métodos con los que fueron producidos del otro lado del mundo los granos con los cuales se alimentó el animal del que le llegó sólo una feta de jamón o un litro de leche? ¿Es posible distinguir los métodos productivos con los que se producen granos que se transportan a granel, unos mezclados con otros? Todo esto parece improbable. Pero en ese caso, si el tema es modificar las pautas de consumo, ¿desde qué cuerda se tiraría para cambiar los métodos productivos de los granos o para producir otra cosa en Argentina? ¿Desde el consumo local? ¿Creemos que no hay suficiente demanda local de alimentos y por eso exportamos? ¿Qué pasaría si volcamos todas las hectáreas puestas en producción agropecuaria de nuestro país a un mercado de solo 40 millones de consumidores?

Nuestro principal problema es que vivimos en un país en donde un porcentaje enorme de la población vive sumergido en la pobreza y muy pocos pueden elegir qué comer. Estamos llenos de malnutrición a partir de la saturación de hidratos de carbono, de todo tipo de harinas, fritos y demás: comida basura y azúcar por todos lados para aguantar. Si de lo que se trata es de traccionar a partir de opciones de consumo, entonces hay una gran parte de la población que estamos dejando afuera, porque simplemente no tiene recursos para elegir. Y muchas veces lo orgánico o lo agroecológico es más caro que lo convencional y justamente por

eso predomina lo convencional sobre lo agroecológico, por lo menos hasta ahora. ¿Cómo resolver esto desde el consumo cuando hay una parte enorme de la sociedad argentina que no llega ni siquiera a consumir una canasta de alimentos convencionales porque no tiene el dinero que piden los productores –mediados por la comercialización– para cambiar por esos alimentos? Además, a estos condicionantes económicos externos, también sumo otro aspecto, como observábamos en el caso de los productores: el contenido de las pautas de consumo de la población que sí puede comprar, también están constituido histórica y culturalmente, y no puede cambiarse de modo masivo de un día para el otro, y mucho menos en términos de “condena moral” a quien toma gaseosas en vez de exprimidos frescos, o de quien come carne –nada menos que en Argentina– en vez de ser vegano. Es posible y necesario dar los debates en este sentido, pero creo que es infructuoso y hasta contraproducente plantearlo como si fuera un problema moral y en términos individuales.

Por esto me es difícil pensar el derecho a la soberanía alimentaria como un derecho de los pueblos, sin transformar las estructuras económicas, reales, que niegan esos derechos, y que condicionan la producción y el consumo. Del mismo modo que el “derecho al trabajo”, el “derecho a la vivienda”, el “derecho a la educación” o el “derecho a la salud”. Del mismo modo que el trabajo asalariado niega la igualdad y la libertad, del mismo modo que el poder en la fábrica también niega la igualdad y la libertad, si no transformamos las estructuras económicas que niegan ese derecho –que en principio es una abstracción–, la soberanía alimentaria va a ser solamente eso: un derecho formal, abstracto, deseable, que buscamos, pero no va a ser una realidad.

Será un derecho proclamado como “los derechos del hombre”, en la revolución francesa, revolución cuyo contenido real –la instauración plena del capitalismo en Francia– impide hacer realidad las consignas populares y humanistas que proclama. Por eso, en última instancia, la soberanía alimentaria supone transformar las relaciones sociales de producción y de consumo. Y en camino hacia eso, creo que es necesario cambiar los “premios y castigos” que hoy impone el mercado a productores y consumidores, a través de la lucha política, la organización productiva alternativa, y una intervención estatal con este enfoque en la

economía. No se puede obligar a los productores agropecuarios a que produzcan otra cosa, de otra manera, en base a condenas morales ni escraches, cuando toda esta trama de relaciones sociales que compone su cotidianidad y su historia les indica que vayan para otro lado. Porque no va a dar resultado. No importa si está bien o mal, no funciona así. Y no está funcionando, más allá de que hay muchísimos avances en relación a la conciencia social sobre este tema y a la difusión de nuevas prácticas productivas. Es desde esta preocupación que planteo la cuestión de la lucha colectiva, de la política y del Estado. No apuntar contra productores o consumidores aislados, supuestamente insensibles –aunque los haya–, sino contra los nodos que les imponen condicionantes económicos y culturales para comprar y vender una cosa y no otra. Creo que eso es modificable en el corto plazo desde otro tipo de intervención política en el mercado, y en el largo plazo, desde la discusión sobre nuestra propia cultura. Si lográramos cambiar las reglas del juego del conjunto de las relaciones económicas y sociales en la sociedad argentina, y si hubiera otro esquema de premios y castigos para producir una cosa u otra, y otras posibilidades para elegir qué se consume, ahí sí tal vez podríamos hacer un “juicio moral” –si fuera el caso– sobre si tal productor, a pesar de que ahora las reglas del juego cambiaron, sigue queriendo tirar veneno arriba de la escuela y los alrededores de los pueblos; o si tal consumidor sigue optando por comida basura más cara cuando tiene alimentos sanos más baratos a su disposición. Pero mientras no se transforme todo ese conjunto que condiciona desde afuera y desde adentro las decisiones de los productores y los trabajadores rurales, así como de la gran masa de consumidores de alimentos, es muy difícil hacer un “juicio moral” de buenas y malas personas.

Por todo esto, entiendo que la cuestión de la soberanía alimentaria es una cuestión profundamente política, una cuestión que hace a la transformación del todo social, y no solo a la modificación de voluntades ficticias de individuos que tampoco están aislados. Creo que la soberanía alimentaria como realidad está atada indisolublemente a un cambio revolucionario de la economía y la política en nuestras sociedades, un cambio radical en el mejor sentido de la palabra. No me imagino una soberanía alimentaria conviviendo demasiado tiempo con un ordenamiento económico capitalista librado a su propia lógica, que les imponga otro tipo de condicionamientos a los productores y consumidores, tanto en el terreno

de los estímulos y castigos económicos, como en el plano de la formación de su subjetividad.

Esto es un gran problema. Porque si, llevada hasta sus últimas consecuencias, la soberanía alimentaria está supeditada a algún tipo de revolución social enorme, que la excede por mucho, entonces estamos más lejos de lo que pensábamos. No podemos engañarnos: es así. Sin embargo, hay mojones en el camino hacia ese horizonte, de corto y mediano plazo, que dan pasos en esa dirección, y que a la vez permiten ganar fuerzas sociales que hoy no tenemos para ese cambio de mayor alcance. Me refiero a ganar conciencias, organización, experiencias preparatorias, construcción de otro sentido común, y pisos de nuevos consensos y perspectivas sobre este tema en el conjunto de la sociedad. Pero no solo a partir de una “concientización” racional individuo por individuo, hecha de palabras contra palabras. Me refiero a estimular experiencias de lucha, en base a las necesidades y demandas de los sujetos realmente existentes en la Argentina de hoy –campesinos y pequeños productores en crisis, trabajadores rurales, consumidores malnutridos, en el terreno que condensa todas las fuerzas en pugna en la sociedad: la lucha política. No me refiero al Estado ni a la política burguesa, que últimamente se asimila demasiado fácil a “la política” en general. Es más, esa no me parece ni la única ni la mejor manera de la política. Me refiero a la política en sentido amplio, lo cual incluye y excede la política en las instituciones de este Estado.

Si esto es así, si este cambio está supeditado a una transformación del conjunto de las relaciones económicas y políticas en nuestra sociedad, ya no se trata solamente del 90 % que vive en la ciudad contra el 10 % que vive y produce en el campo. Tal vez se trata de otro 90 % contra otro 10 %: el de las mayorías populares del campo y la ciudad, contra las minorías privilegiadas del campo y la ciudad. Es un cambio con el pueblo, desde adentro y como parte de él, y no contra el pueblo. Y esto incluye a la parte del pueblo argentino que trabaja en el *campo real*: chacareiros, contratistas, trabajadores rurales de distinto tipo, tamberos, medieros, campesinos, etc. La visión liberal de este tema, en su concepción de que “cada uno” elige libremente lo que es y lo que hace, a la larga nos lleva contra el pueblo vía la condena moral de las mayorías sociales “porque se equivocan”, porque “eligen

mal a sus representantes”, “porque eligen mal lo que comen”, “porque producen mal”, “porque no se dan cuenta”, etc.

Entonces, la propuesta es mayorías agrarias y mayorías urbanas en pos de algún tipo de cambio político, que no comienza por el final –si este fuera un cambio revolucionario de fondo–, sino por tratar de empujar una política económica radicalmente distinta a la que venimos teniendo por lo menos desde hace 40 años en Argentina. Estamos hablando de otra ley de arrendamientos y de garantizar el pleno acceso a la tierra de los campesinos que hoy encabezan la lucha por la soberanía alimentaria; estamos hablando de hacer que se cumplan leyes que ya existen, como las laborales agrarias y las de la agricultura familiar; estamos hablando de recuperar el comercio de los granos que vendemos al mundo, pero también resolver de otro modo el comercio de frutas, verduras y carnes en el mercado interno; estamos hablando de ir hacia la producción nacional de otro tipo de tecnología bioquímica y mecánica, y de que el conjunto del aparato productor de alimentos –las famosas cadenas de valor–, sea de base nacional y esté orientado a nuestras necesidades como país, tanto en lo que hace al abastecimiento del mercado interno como en la exportación de excedentes, ya que también necesitamos divisas y tenemos con qué conseguirlas. Pero, en cualquier caso, que no haya nadie con hambre en Argentina. Para eso hay que poner en práctica un plan económico, que tiene que pasar en algún momento por las políticas estatales, y si es así entonces, ¿cómo tendemos algún tipo de puente entre quienes peleamos por la soberanía alimentaria en las ciudades con las mayorías agrarias realmente existentes? ¿O quién va a manejar los tractores de este cambio? ¿Vamos a echar a todos los productores y trabajadores que hoy están trabajando en el campo y vamos a poner unos nuevos? Tal vez algunos no se la bancarán y se irán, y muchos de los que estamos en la ciudad iremos a trabajar al campo. Pero aspiraría a que la mayoría de los trabajadores y productores actualmente existentes vayan a ser los protagonistas de un nuevo régimen agroalimentario. Porque creo que no hay que pensarlo contra ellos, sino *con ellos y para ellos*. En definitiva, una Argentina nueva va a estar construida por hombres y mujeres de la vieja Argentina.

Vuelvo a la cuestión de los sujetos. Si realmente peleamos y queremos que la soberanía alimentaria sea una realidad, creo que es necesario pensar con qué

aliados y protagonistas cuenta el sector agropecuario realmente, en determinado lugar y circunstancias. Ha habido avances enormes en este sentido en los cinturones hortícolas de las grandes ciudades, de acá de Paraná, de Buenos Aires, de Mar del Plata, y eso lo mostró el Foro por una Agricultura Popular y Soberana en Buenos Aires en mayo de este año. Ha sido un evento inédito que reunió un montón de organizaciones campesinas de migrantes que producen horticultura y otros alimentos. Ellas han planteado un programa muy integral, de corto y largo plazo, con un proyecto de reforma agraria muy interesante. Bueno ahí hay un punto de apoyo clave. Creo que es por ahí. A la vez, parece que ese es “otro mundo” en relación a lo que es la trama social y cultural de la producción pampeana extensiva: el mundo de la estancia criolla y la chacra gringa. Aquí, en las costas del Paraná, el sujeto probablemente no sea un “campesinado ancestral” con semillas conservadas desde tiempo inmemorial. Ese “campesinado ancestral” en la zona de Entre Ríos, de la provincia de Buenos Aires o de Santa Fe, así, no existió nunca. No vivimos en los Andes. Aquí existieron colonos, gauchos y obreros rurales de otro tipo, y entre los indígenas que vivieron acá, la mayoría apenas descubrieron la agricultura hacía muy poco tiempo al momento de la llegada de los ocupantes europeos, y eran más bien nómades. De hecho, los indios que pelearon con Artigas por la tierra no agitaban la wiphala ni mucho menos. Mientras que, cien años después de aquella gesta, ya en el siglo XX, la lucha por la tierra cambió de color: fueron los gringos los que le pelearon la propiedad y las condiciones de arriendo a muchos grandes propietarios criollos. La composición étnica y de clases de la lucha agraria es cambiante en distintos territorios y en distintos momentos históricos. ¿Quiénes van a ser los protagonistas de este nuevo cambio?

Una revolución constituye la autoliberación y autoreconstrucción de las masas populares, sea una revolución anticolonial como la que tuvimos acá en 1810, o sea una revolución tipo socialista como ha habido en otros países, y hasta como han sido las revoluciones burguesas que destrabaron las transiciones al capitalismo en Europa en su momento. El hecho es que hubo masas enormes de gente cuya subjetividad se formó en las sociedades anteriores y, como parte de ese juego, entrando en crisis esa vieja sociedad, en determinadas condiciones y sin proponérselo explícitamente, transformaron su realidad y a sí mismas en otra cosa. Tengámoslo en cuenta cuando pensamos qué parte de los productores y los

trabajadores realmente existentes hoy en la pampa húmeda en la Argentina pueden ser parte de otro futuro, y qué contradicciones tienen ellos con este régimen agroalimentario que puedan ser el motivo para sumarse a un movimiento popular, urbano y agrario, que transforme esto en otra cosa.

Julia Colla

Socióloga. Es doctoranda en Estudios Sociales Agrarios (CEA/UNC) y becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET sede IHUCSO Litoral). Su tema de investigación se desarrolla en la provincia de Chaco y refiere a las estrategias de resistencia de los campesinos indígenas frente al avance del capital en sus territorios. Desde el año 2014 trabaja con estas comunidades vinculadas con el movimiento social Federación Nacional Campesina (FNC). Ha diseñado y coordinado relevamientos sobre conflictos de tierra y condiciones de vida de las poblaciones. También se desarrolla como docente en la carrera de Licenciatura en Sociología en la Universidad Nacional del Litoral (UNL).

Juan Manuel Villulla

Licenciado en Sociología por la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) y Doctor en Historia por la Universidad de Buenos Aires (UBA). Investigador asistente del CONICET en el Centro Interdisciplinario de Estudios Agrarios en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires. Profesor adjunto de Historia Económica y Social Argentina en la misma casa de estudios. Director del proyecto de investigación “El complejo agropecuario pampeano: concentración económica y políticas públicas en perspectiva comparada, 2008-2018”, financiado por la UBA. Becario posdoctoral de la Fundación Fulbright en la Iowa State University e investigador invitado por la University of Missouri, Estados Unidos. Se ha especializado en el estudio de la historia social de los obreros agrícolas pampeanos, a partir de lo cual ha dado cuerpo a diversos artículos y publicaciones.