



Compartimos un pedacito del mundo en estos confines del Sur-Sur.

NÚMERO 02

2005



CETSUR

centro de educación y tecnología
para el desarrollo del sur





BRAULIO ARENAS S/N A 1 KM. DE PEDRO DE VALDIVIA, TEMUCO
TELEFONOS: 56 - 45 - 24 87 96 Y 24 88 35
CALLE DE SERVICIOS S/N° PARQUE RESIDENCIAL BELLO HORIZONTE, PUNTA DE PARRA, TOMÉ
TELEFONOS: 56 - 41 - 65 67 56 Y 65 67 34

WWW.CETSUR.ORG

PRESENTACIÓN

Durante siglos las agricultoras y los agricultores del mundo, han elaborado y sazonado en sus cocinas: quesos, vinos, panes, carnes, pescados; combinaciones de granos, legumbres y verduras; hierbas y frutos silvestres, salsas, aderezos. Elaboradas en sencillos o complejos platos, portadores de historias, tradiciones, creatividad, emoción y significados. Dispuestos en las mesas, alrededor del fogón o en ollas, que dieron origen a las cocinas locales y regionales.

Costumbres y tradiciones, fueron originando una comida al alero de la artesanía, la vida junto al fuego, las semillas y animales domesticados en la convivencia y en la crianza. Conformaron saberes, que permitieron disfrutar de sabores y olores, y mantener la salud. Se constituyeron de esta forma en los pilares culturales de las localidades, que las compartían en fiestas y ferias, confiriendo prestigio y reconocimiento a la localidad productora.

Los pilares de tal producción local-artesanal, que encierra un saber especial, determina reglas de preparación, determinadas reglas de crianza o de cultivo de las especies que se emplean en su preparación, constituyendo las reglas no escritas, consuetudinarias de la culinaria local que distinguen a un lugar de otro.

En la actualidad se llaman baluartes, a ejes anclados en la tradición y las costumbres del saber local, que involucran la biodiversidad, la tecnología, el conocimiento y los valores de una comunidad determinada, y que además, tiene una historia que contar y que difundir.

En la actualidad, los baluartes han sido abordados por el movimiento internacional Slow Food², como la voz cultural y gastronómica de una

¹ Discusiones de parte del Colectivo CETSUR que han contribuido a generar contenidos para el trabajo del proyecto CBDC-Chile

Ver . www.cbdcprogram.org

² Ver www.slowfood.org

BALUARTE DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

región. Representan la unidad de los productores, consumidores, cocineros y artesanos del mundo, frente a los degradantes efectos de la cultura industrial y de la comida rápida, que estandariza sabores y olores homogenizando el gusto, el olfato y encierra a las personas en la velocidad de la vida diaria.

Los baluartes representan a los alimentos artesanales en un mundo industrializado, a la diversidad en un mundo que tiende a la homogenización alimentaria vía la masificación de la comida rápida y a la filosofía del placer, en un mundo agobiado por el malestar. También, representan el respeto por la naturaleza, por los productores y las culturas locales, por la producción artesanal y cuidados del medio natural.

Por otra parte, los baluartes, pueden ser considerados como uno de los caminos en que el mundo de los productores, especialmente de los agricultores, pescadores y recolectores logren la soberanía alimentaria. Aquella que reconoce el derecho de los pueblos a definir sus propios modos de producción, de elaboración y de intercambio de sus alimentos. Por ello, la definición, identificación y reconocimiento de los baluartes, expresados en los protocolos de producción y en su reconocimiento internacional, siguen la ruta de las acciones ciudadanas, de las iniciativas autónomas que los productores y consumidores del mundo se asignan como responsabilidad y como derecho.

Es en este proceso de generación de baluartes, junto a otros iniciados en la protección y defensa de la biodiversidad local y comunitaria, en la declaración de las semillas como patrimonio de los pueblos, en la lucha por la tierra y el agua en el reconocimiento de las culturas locales y los saberes campesinos. Se construye un camino autónomo de los movimientos sociales que desean restaurar vínculos con la naturaleza.

• AGRICULTURA Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Pese a su creciente disminución y cada vez más precaria situación social y económica los agricultores familiares, los campesinos y los recientemente reconocidos agricultores urbanos, son en todo el mundo

BALUARTE DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

los principales productores de alimentos básicos y los principales abastecedores de las cocinas regionales y locales.

A través de la crianza de animales y especies vegetales en las huertas, chacras, predios familiares o en los bosques, quintas frutales o arboledas, los agricultores familiares o los campesinos, desarrollaron un particular conocimiento sobre el uso y aprovechamiento de la energía solar para obtener alimentos saludables, en consonancia con la fertilidad de las tierras locales y las condiciones climáticas y geográficas de cada lugar. En la actualidad, los consumidores urbanos (y muchos de los rurales) consumimos productos elaborados mediante el empleo de derivados del petróleo más que de aprovechamiento de la luz solar. El abuso de productos químicos (derivados del petróleo) para fertilizar las plantas y alimentar a los animales de las -todavía llamadas- granjas, supera el empleo de la energía solar que las agriculturas de antaño hicieron para producir alimentos. La supuesta necesidad de ¿Asegurar el consumo? y ¿Satisfacer las necesidades? de la cada vez más grande población mundial, ha impuesto el discurso de satisfacción de las necesidades alimenticias mediante el uso de insumos químicos que ¿aseguren la productividad? de los cultivos y animales que constituyen la base de la alimentación humana contemporánea.

Este proceso, cuyas causas son muy recientes en la historia humana, ha traído como consecuencia la degradación de la calidad alimentaria y la cultura de la comida rápida, para algunos, chatarra en su versión energética y biológica para otros. Los efectos de este cambio alimentario aun no son reconocidos del todo por la ciencia oficial, los gobiernos y las empresas agroindustriales. Sin embargo, el sentimiento de malestar físico, mental y espiritual de una proporción significativa de la población urbana, la aparición de nuevas enfermedades en las generaciones jóvenes y el aumento de las enfermedades crónicas señala algo distinto a lo que mencionan las cifras oficiales.

En el campo, la configuración espacial que se fue desarrollando desde la conquista española, y luego, en el periodo colonial, se expresó en el desplazamiento de las sociedades productoras de alimentos de las mejores tierras para cultivo, de las tierras aluviales o volcánicas relativamente llanas, con lluvias suficientes pero no excesivas, o

BALUARTES DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

con agua para riego de tierras marginales poco aptas para la producción, lo que condujo a la deforestación, desertificación y erosión de las tierras en los ambientes más frágiles. Sin embargo, también se generó todo un conocimiento que demostró la capacidad de apropiación cultural campesina.

Para poder sobrevivir en semejantes tierras para mantener la familia y la comunidad, las agricultoras y agricultores debieron adaptar tecnologías, semillas y animales a las condiciones de estas tierras marginales o no-agrícolas, para permitir que en ellas sobreviviera el sistema agro-cultural que los identificaba; aprendiendo, observando y ajustando prácticas y tecnologías en términos de: microclimas, topografía, tierras, biodiversidad, sistemas de cosecha, mercadeo, entre otros. Por ello, a través de siglos de observación y relación, con las plantas y tierras del lugar, se desarrollaron cultivos de sustento en los que se privilegió la rusticidad, la capacidad de adaptación, la plasticidad, que requería enfrentar riesgos como sequías, plagas, heladas, incendios o situaciones provocadas por un entorno social distante o agresivo, como la falta de mercados, disponibilidad y aporte de mano de obra, menor necesidad de inversión, diversidad de fuentes para cubrir las necesidades nutricionales, adaptación a la variabilidad en cada estación, etc.

Los sistemas productivos campesinos se caracterizan, generalmente, por múltiples cultivos anuales y permanentes, incluyendo: forrajes, cría de animales, hasta pescado e insectos, y diferentes productos silvestres recolectados. Muchos de ellos, posteriormente, se emplean en productos alimentarios que le confieren identidad a una localidad campesina, la que en los actuales contextos de modernización forzada ha sufrido procesos de desconexión territorial cada vez más agudos, transformando las costumbres y el consumo local en un consumo escondido, casi subterráneo y en ocasiones desvalorizado por sus propios sostenedores.

En la nueva economía global, las tierras de las antiguas haciendas, que desplazaron antaño a los campesinos para desarrollar procesos productivos extensivos y de monocultivo, han sido convertidas en productoras para la exportación. En lugar de producir los alimentos básicos para la población local, se volvieron extensas superficies productoras de commodities.

BALUARTE DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Esto crea un círculo vicioso. La marginación de la mayoría conduce a la existencia de mercados nacionales muy limitados en cantidad y variedad, de modo que las élites de los agros negocios orientan su producción a mercados de exportación, donde los consumidores sí disponen de poder de compra. Al hacer esto, las élites pierden todavía más su interés en el bienestar o poder adquisitivo de los pobres en su país, debido a que estos no constituyen un mercado para ellos, sino más bien, costos en términos de salarios que tratan de mantener lo más bajo posible. Y al mantener bajos los salarios y los niveles de vida, los mercados nacionales jamás surgirán con fuerza, lo cual refuerza su orientación exportadora.

Una de las ironías de nuestro mundo actual, es que los alimentos y otros productos agrícolas, fluyen desde zonas de hambre y necesidades básicas insatisfechas hacia zonas donde se concentra el dinero, en los países industrializados. La misma dinámica produce también degradación ambiental.

El proceso continúa en la actualidad, en la medida en que nuevos grupos sin tierras migran hacia las fronteras agrícolas. Los agricultores y agricultoras ven como los precios de los alimentos básicos que producen caen por debajo de los costos de producción, al enfrentar importaciones baratas libres de aranceles y cuotas, producidos con altos subsidios en sus países de origen. Crecientemente deben enfrentar la falta de créditos, acopio y comercialización para productos alimentarios, en cambio, reciben distintas ofertas para insertarse en los mercados, desde definiciones hechas por los servicios públicos con políticas de producción agropecuaria orientadas casi exclusivamente a la exportación o nichos de mercado.

Esta situación es la que ha generado el rechazo mayoritario de los agricultores y agricultoras en el mundo, y que ha instalado el concepto de soberanía alimentaria como un derecho y a la vez como un deber de los agricultores para producir alimentos sanos de acuerdo con sus propias definiciones éticas respecto de la relación con la tierra, la naturaleza y sus comunidades

BALUARTES DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Todos sabemos que la agricultura familiar es compleja, en general, los campesinos y pequeños agricultores siembran en su tierra muchas variedades diferentes, adaptando su elección a las características de cada tipo de suelo al que acceden (si tiene cierta profundidad, si está más expuesto a la helada o a la sequía, si es más o menos fértil, etc.). Ello ha dado origen a un complejo sistema de selección y crianza de semillas y de selección de especies, que en términos generales, no es fácil desarrollar con los actuales métodos oficiales de investigación y de extensión agrícola. Los métodos de investigación formal no son capaces de manejar la vasta complejidad de condiciones físicas y socioeconómicas existentes en la mayor parte de la agricultura del Tercer Mundo.

El resultado de ese desajuste, es que al producir nuevas tecnologías se reducen de la óptica numerosas variables muy importantes para los campesinos. Nuevamente es el enfoque basado sólo en la productividad y en el manejo de condiciones controladas, el que afecta no sólo a los campesinos y sus lugares, sino también, a las plantas existentes en el entorno y al sistema de conocimientos local, ya que, no logran producir sus baluartes con las semillas modernas producidas por los sistemas de extensión y de investigación formal. Las semillas mejoradas, al ser seleccionadas sólo para producir más, en la mayoría de los casos, pierden las cualidades de sabor, olor, respuesta a la cocción o al horneado que le conferían particulares condiciones a las plantas para elaborar la especialidad de la casa o de la zona.

centro de educación y tecnología
para el desarrollo del sur

SEMILLAS³ y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Las semillas tienen múltiples características que no se pueden captar simplemente midiendo el rendimiento, por muy importante que sea esta medida. Los agricultores familiares tienen múltiples requerimientos específicos para sus semillas, según el lugar donde las usan, y no es únicamente el alto rendimiento prometido en condiciones controladas lo que interesa a una agricultura que se conecta en forma directa y clara con la cocina local y con las dietas familiares. Esa multiplicidad de variables y sistemas de adaptación que tienen en cuenta los campesinos⁴ y campesinas especializados en la selección y manejo de las semillas al elegirlos y criarlos, es el polo opuesto de los procedimientos formales de selección genética, donde las variedades son seleccionadas en forma individual por ciertos rasgos aislados, y luego, son cruzadas para combinar esos rasgos individuales.

Los procesos de selección siguen caminos distintos, relacionados con la capacidad de adaptación, las distintas condiciones ecológicas y culturales. Es distinto producir semillas de plantas que crecerán en los pequeños espacios de la agricultura urbana, que aquellas que crecerán en zonas frías, húmedas y sombrías como puede ser en la convivencia con un bosque o en zonas erosionadas donde colonizarán espacios para nuevas especies. De allí, que soberanía alimentaria sea un concepto que atraviesa los procesos productivos, de transformación y de intercambio en las producciones locales con fines de alimentación. No es sólo la búsqueda de la alimentación para los humanos, también es, la definición y concepción de alimentación como un proceso inclusivo de animales, plantas y suelo que se reflejan en un baluarte, una especialidad culinaria,

³ La propuesta de discusión interna CET SUR para la definición de marcos conceptuales con los cuales abordar el trabajo de investigación e identificación de baluartes. Gran parte de las opiniones de este documento se recogen de las presentaciones de Peter Rosset en su trabajo en la Fundación Food First (2001-2003) que son las mismas estructuras que los proponentes de la biotecnología quieren usar para introducir las variedades genéticamente modificadas.

Quienes proponen las variedades genéticamente modificadas están repitiendo el mismo error verticalista que hizo que la primera generación de variedades de semilla de "alto rendimiento", producidas por la 'revolución verde', encontrara poca aceptación entre los agricultores más pobres.

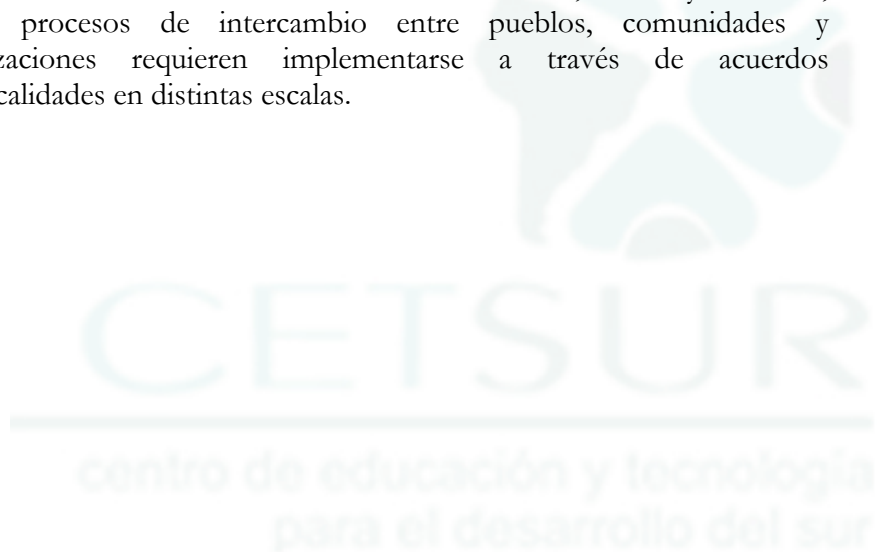
⁴ Ver declaración de Custodios. Buga, Colombia. 2003, donde se refieren a una concepción de alimento mas amplia completa, que incluye a plantas, animales, suelo y espíritus

BALUARTE DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

un alimento, un tipo de agricultura, una concepción valórica, un tipo particular de producción que hoy se reconoce en el concepto de baluarte.

En la situación actual que atravesamos como humanidad, constatamos que aumenta el número de países con déficit de alimentos, pasando de 15 países en 1994 a 29 en 1997, más de la mitad de ellos en África.

La respuesta de las producciones locales y de las culturas rurales asume rasgos propios en esta crisis planetaria. La definición de procesos productivos sustentables, respetuosos de la naturaleza y de las generaciones venideras, los procesos de transformación y de procesamiento local de base artesanal descentralizada, diversa y saludable, y los procesos de intercambio entre pueblos, comunidades y organizaciones requieren implementarse a través de acuerdos interlocalidades en distintas escalas.



PUBLICACION SEMESTRAL CET SUR



BRAULIO ARENAS S/N A 1 KM. DE PEDRO DE VALDIVIA, TEMUCO
TELEFONOS: (56) (45) 24 87 96 - 24 88 35

CALLE DE SERVICIOS S/N° PARQUE RESIDENCIAL BELLO HORIZONTE, PUNTA DE PARRA, TOMÉ
TELEFONOS: (56) (41) 65 67 56 - 65 67 34

WWW.CETSUR.ORG