



Productoras de Xicalco.
María José Burguín

Construyendo lazos entre campo y ciudad para una alimentación justa, sana y de temporada en la zona periurbana de la Ciudad de México

GRUPOS DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES URBANOS ASOCIADOS CIUDAD DE MÉXICO (INSEKTO LIBRE)

Presenta la experiencia de una acción colectiva que aspira a una sociedad con autonomía alimentaria, donde los actores coordinen acciones conjuntas para valorizar los recursos del territorio por medio de relaciones de comercio solidario.

En la Ciudad de México, una de las más grandes metrópolis del planeta, como toda gran urbe, la relación de sus habitantes con los alimentos está dominada por la cultura de la comida rápida, los supermercados, las tiendas de conveniencia y los restaurantes. Una particularidad de la Ciudad de México en términos alimenticios es la gran cantidad de mercados públicos, principalmente de productos alimenticios, y la comida en la calle que ofrece una gran variedad de productos de la tradición culinaria mexicana.

Una característica común de todas estas fuentes de alimentos disponibles para los *chilangos* (habitantes de la Ciudad de México) es que los productos de origen agrícola comparten largas y centralizadas cadenas de valor, ya que la mayoría de estos productos pasan por la Central de Abastos, en el oriente de la ciudad; muchos de ellos son importados o traídos directamente de grandes explotaciones agrícolas a centrales de distribución particulares, por lo cual se establece un consumo estandarizado y distribuido de forma masiva, lo cual ha causado pérdida de identidad y arraigo por el territorio, dando origen a espacios urbanos como los grandes centros comerciales, que no permiten el contacto con los productos locales.

Se puede decir que la alimentación está en crisis en la Ciudad de México. Para los consumidores de productos agrícolas de calidad y mínima trazabilidad, las opciones se reducen a algunas tiendas de productos orgánicos –muchos de ellos importados–, con precios inalcanzables para la mayoría de la población y algunos mercados campesinos de fin de semana, los cuales cuentan principalmente con productos procesados o muy especializados como miel, café y mermeladas, entre otros.

Es indispensable considerar otra forma de cadena de valor que construya identidades, despierte el interés por el origen de los productos basados en los estilos de vida rurales, para establecer una relación de confianza entre consumidor y productor. Se propone un enfoque basado en la acción colectiva, que aspire a una sociedad con autonomía alimentaria, donde los actores coordinen acciones conjuntas para valorizar los recursos del territorio por medio de relaciones de comercio solidario.

La Ciudad de México se encuentra en un fértil valle en el eje central neovolcánico y cuenta con una tradición agrícola muy antigua, alrededor del cultivo de maíz por agricultores campesinos. De hecho, en esta región se domesticó el *chalqueño*, una de las razas de maíz más productivas, ampliamente utilizada en las tierras altas de México y Centroamérica y una de las razas de base para el desarrollo de variedades mejoradas de maíz que se siembran en todo el mundo.

Sin embargo, los hábitos alimenticios de los habitantes de la ciudad, las cadenas agroalimentarias a gran escala, la urbanización de zonas agrícolas y la ausencia o ineficiencia de políticas públicas que apoyen a los pequeños agricultores, han llevado a una crisis en el campo. Ante esta situación de consumidores sin opciones y productores sin perspectiva a futuro, investigadores y estudiantes de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM), pequeños productores y consumidores, decidimos generar una manera participativa de la producción con los agricultores periurbanos mediante una agricultura más rentable y sostenible, mientras que los consumidores buscaban un modelo más sano y justo de consumo.

Una alternativa para una alimentación justa, sana y de temporada

El modelo de producción de huerto comenzó con una familia de productores en San Juan Atzacualoya, Municipio de Tlalmanalco, Estado de México, quienes tuvieron la necesidad de producir su propio alimento además de los granos básicos que proveía la milpa, ya que en la región no hay producción de hortalizas, pero con la premisa de ser un producto sano. Implementaron un sistema de huerto altamente diversificado en forma de mandala, que en un año comenzó a tener excedentes comercializables. A la par, un grupo de consumidores en la Ciudad de México manifestó la inquietud de consumir productos sanos y, de esta manera, los investigadores de la UAM lograron ser el puente entre ambas necesidades para generar un modelo de consumo que ha ido creciendo e incorporando más productores de la misma región y de otras, como San Pablo Oxotepec, Milpa Alta y San Miguel Xicalco, Tlalpan, en el sur de la Ciudad de México, así como nuevos consumidores.

Los productores diversificaron e intensificaron su producción mediante la siembra en policultivo de hortalizas y el regreso a sistemas de milpa con rotación de forrajes y abonos verdes, asociados con plantas aromáticas. Asimismo, iniciaron la crianza de animales para la producción de proteína y abono para el huerto. También se asociaron productores que aportan fruta de huertos de traspatio. A partir de allí se ofreció a los consumidores generar una red de consumo sin intermediarios, lo cual implicó responsabilidades de ambas partes, así como generar lazos de confianza, ya que se acordó no utilizar una certificación orgánica. Además, los productores se han involucrado cada vez más en la comercialización, adquiriendo nuevas capacidades administrativas y de procesos. Los productores han tenido que afrontar tareas que anteriormente no hacían, como administrar el ingreso de todos los participantes y gestionar maneras de transportar la mercancía, gasto que es absorbido en partes iguales por consumidores y productores.

Los consumidores se han organizado para recibir la mercancía y el control de los pagos. Los consumidores pagan por adelantado la canasta mensual que consumirán, lo que permite la capitalización de los productores. Se han realizado faenas trimestrales en los huertos, para que productores y consumidores se conozcan y generen una red de confianza, eliminando la necesidad de una certificación orgánica.

También se han cambiado los patrones de consumo: a diferencia de la adquisición de hortalizas y frutas en el supermercado, donde se buscan los productos a voluntad del consumidor, en la presente experiencia se acepta lo que se produjo de acuerdo con la temporada. Una consumidora decía: “Es una caja de sorpresas, por lo cual consumimos algunos productos que nunca habíamos comprado anteriormente y estamos seguros de la calidad de lo que estamos comiendo”. Otra norma que se ha establecido es que los productos no sean más caros que los que se consumían anteriormente, lo cual ha sido posible al prescindir de intermediarios. De esta manera, los consumidores pasaron de ser consumidores urbanos tradicionales a consolidarse como un grupo de consumidores conscientes de las necesidades, riesgos y costos de los productores, e interesados no solo en la calidad y el precio

de lo que consumen, sino también en el bienestar de los productores y el medio ambiente.

En los encuentros entre las familias agricultoras y los consumidores se hace un trabajo en campo y después se comparte la comida. De esta manera los consumidores tienen una experiencia directa en campo que coadyuva a valorar lo que cuesta producir y los productores saben quién come lo que producen, lo que también propicia un acercamiento de los niños de la ciudad con el medio rural.

La UAM-Xochimilco (UAM-X) y el Proyecto de Investigación Sierra Nevada han gestionado fondos para la implementación de nuevas prácticas. También estudiantes de licenciatura y posgrado se han involucrado en diferentes etapas de la producción, desde el diseño hasta las cadenas de comercialización, por medio de trabajos de investigación y de campo, lo cual ha contribuido a la formación de los estudiantes y de los productores, y aportado elementos para la toma de decisiones.

Creando lazos, aprendiendo juntos

El establecimiento de redes de cooperación deriva no solo en el establecimiento de un mercado justo y responsable para los productores o en la generación de hábitos más sanos de alimentación para los consumidores, sino también en el intercambio de saberes, como la sistematización de los procesos productivos, logísticos y de transformación. Actualmente son las mujeres quienes llevan mayoritariamente los procesos de transformación y agregado de valor –elaboran tortillas, tlacoyos, mermeladas, yogur, etc.–, mientras que tanto varones como mujeres se ocupan de la producción.

La diversidad e intensidad de la producción orgánica en pequeñas unidades de producción, como propone este proyecto, mejoran significativamente la alimentación de los agricultores y consumidores vinculados de forma directa y promueve hábitos alimenticios saludables en todos ellos. Además, la conservación de la cultura rural en las áreas periurbanas fomenta el consumo de productos tradicionales altamente nutritivos –elotes, esquites, amaranto, tortillas, tlacoyos, etc.–, una defensa ante los productos altamente industrializados y poco nutritivos que lo invaden todo.

Este proyecto persiste porque hay interés y necesidad real por parte de quienes participan en él, desde productores hasta

consumidores. El trato directo entre los diferentes actores no solo genera formas de producción y consumo diferentes, sino que crea redes de confianza y apoyo, eliminando la necesidad de certificaciones costosas y valorando el trabajo que implica la producción de alimentos.

El proyecto se ha sostenido desde su inicio con la inversión de los propios agricultores y de los pagos por adelantado realizados por los consumidores; el apoyo de la UAM-X y el trabajo voluntario tanto en la administración del proyecto y gestión del grupo de productores, como en la capacitación y acompañamiento de los productores en el campo. A la fecha, el proyecto no ha recibido ningún apoyo del gobierno.

Sin embargo, ahora queremos crecer y desarrollar nuevos grupos de productores-consumidores, para lo cual sabemos que es clave asesorar, desarrollar capacidades, administrar y dar acompañamiento a los productores para que puedan transitar exitosamente el proceso de reconversión. También son necesarios algunos materiales y herramientas para cultivar el huerto y el desarrollo de infraestructura básica. Para ello hemos trabajado en busca de financiamiento y se nos otorgó uno mediante Slow Food México, denominado Fondo de Innovación en Cadenas Cortas Alimentarias, para proyectos innovadores que acerquen a los productores agroalimentarios con los consumidores finales. ■

Grupo de productores y consumidores urbanos asociados

Ciudad de México (insekto libre)

Contacto: Mariela Fuentes

mfponce@correo.xoc.uam.mx

Referencias

- Herrera Cabrera, B. E., Castillo González, F., Sánchez González, J. J., Hernández Casillas, J. M., Ortega Pazkca, R. A. y Goodman, M. M. (2004). **Diversidad del maíz chalqueño**. *Agrociencia* 38(002): 191-206.
- Losada, H., Bennett, R., Soriano, R., Vieyra, V. y Cortés, J. (2000). **Urban Agriculture in Mexico City: Functions Provided by the Use of Space for Dairy Based Livelihoods**. *Cities*, 17(6): 419-431.
- Macías Macías, A. (2013). **Los pequeños productores agrícolas en México**. *Carta Económica Regional* 111-112: 7-18.
- Ward, P. (1998). **Future livelihoods in Mexico City: a glimpse into the new millennium**. *Cities* 15(2): 63-74.

Actividad de consumidores en las parcelas de San Juan Atzacualoya. ■ Clara Salinas

