

Red de BioMercados del Perú



Feria Verde Thani, Umacollo, Arequipa. ■ Autora

SILVIA WÚ GUIN

Detallado recuento de una de las experiencias más sostenidas de vinculación de productores con consumidores urbanos en el Perú, con más de dos décadas de trabajo, de su adaptación al contexto de aislamiento y de sus perspectivas postpandemia

Una breve historia

Hace casi 21 años se gestó la primera bioferia de atención sabatina permanente en el Perú. Con el nacimiento de la BioFeria de Miraflores, un sábado 4 de diciembre de 1999, fue posible reunir los elementos básicos y luego sistematizarlos para su réplica en otros distritos limeños y en otras regiones del país. Al igual que todo lo nuevo e inédito, nos desbordaba la emoción de demostrar que un emprendimiento era posible, aunque anticipábamos que el camino había que trazarlo al andar. Nada se había escrito sobre ello aún.

La BioFeria de Miraflores nació en aquel momento con una veintena de bioproductores y con una variedad de oferta conjunta que difícilmente superaba el centenar de productos (si bien la mayoría con certificación ecológica). ¡Cuánto nos faltaba para una variedad diversa! Esa que nos permitiera decir con orgullo "mi menú lo preparé con ingredientes 100% ecológicos". Algo que sí brillaba, tanto como nuestro toldo nuevecito, fue la presencia mayoritaria de mujeres liderando y administrando los puestos de la BioFeria.

Cómo se logró la autorización para instalar una bioferia, a la que prejuiciosamente se comparaba con un mercado cualquiera de ambulantes, es otra historia. Resaltamos la visión de una Subgerente de Desarrollo Social quien, con su voluntad política y su vocación hacia el bienestar de sus ciudadanos, nos permitió la instalación de la BioFeria con su toldo tempo-

ral, abarcando un tercio de una vereda ancha al costado de un hermoso parque enrejado.

Van a transcurrir 21 años de esa inauguración y muchas bioferias y ecoferias se autorizaron (no todas permanecieron) en diferentes distritos de Lima y en las regiones del país. Todas, iniciativas inspiradas por el mismo deseo que alentó a la BioFeria de Miraflores: brindar una alimentación saludable. La mayoría de estas ferias son organizadas y gestionadas de manera autónoma por diferentes promotores.

Paralelamente al éxito del esfuerzo dirigido a una alimentación saludable con productos ecológicos, fue inevitable provocar la "inspiración mañosa" de algunos empresarios quienes abrieron sus *markets* "eco" sin exigir los requisitos a conciencia. Había que marcar distancia con estos emprendimientos mercantilistas irresponsables. Fue así que las reuniones conjuntas con los comités de gestión de cada bioferia y ecoferia sirvieron para generar una plataforma que perfilara los requisitos y las características de los emprendimientos con oferta ecológica garantizada. La nombramos Red de BioMercados del Perú.

La Red de BioMercados del Perú

La Red de BioMercados del Perú es un grupo abierto que acoge a toda aquella experiencia o emprendimiento con oferta ecológica garantizada y con deseo de participar y comprometerse con la siguiente visión:

1. Consumidores disfrutando de productos garantizados y saludables permanentemente.
2. Productores logrando seguridad y soberanía alimentaria con ingresos justos.
3. Municipios respetando, valorando y sumándose al esfuerzo de promover el funcionamiento de ferias ecológicas u otros emprendimientos de oferta ecológica como parte de su política de salud pública en favor de su comunidad.
4. Experiencias y aprendizajes compartidos fraternalmente y apoyo mutuo solidario para encarar dificultades y limitaciones comunes.

El ánimo es el de fomentar el bienestar de la colectividad con negocios sostenibles y respetuosos de la salud de las personas y del planeta, y con consumidores que valoran el esfuerzo de los productores. En esta perspectiva, es grato recordar la visita de un grupo yogui que ponderó nuestro esfuerzo de forjar comunidades ecológicas en la frase "las aves del mismo plumaje debemos volar juntas".

La Red de BioMercados del Perú reúne bioferias y un *marketplace* con reparto a domicilio. Hasta antes del confinamiento obligatorio (mediados de marzo de 2020), las bioferias atendían regularmente los fines de semana. A partir de julio cada bioferia ha debido adaptarse a las condiciones particulares que su caso exige (tabla 1).

El *marketplace* BioPoint (www.biopoint.pe) supone una oportunidad adicional de comercialización para los productores quienes, con inscribirse en la web y aceptar las condiciones (como comprometerse a realizar el reparto y contribuir con un porcentaje mínimo para la sostenibilidad del sistema) reciben pedidos en línea todos los días de la semana.

Atributos de los productos ofrecidos en las bioferias

En un contexto de fríos intercambios comerciales, donde el producto es simplemente un medio para saciar necesidades, intentamos generar una diferencia con la promoción de productos ecológicos de obtención local. La diferencia se sintetiza en seis atributos que, por coincidencia, todos comienzan con "s":

- Sanos, porque aportan los nutrientes completos que respaldan una vida con salud, energía y vitalidad.
- Seguros, porque son inocuos al estar libres de sustancias perjudiciales para la salud.
- Sabrosos, porque su desarrollo natural (sin haber sido forzado por sustancias artificiales) les asegura sabrosa y aroma auténticos.
- Solidarios, porque las relaciones entre las personas y con la naturaleza propiciadas por los emprendimientos promueven armonía, respeto, tolerancia, inclusión.
- Soberanos, porque fomentan la vigencia, la valoración y el uso de los productos de nuestra agrobiodiversidad.
- Sustentables, porque su producción hace un uso racional de los recursos naturales, gestionándolos para mantener su aprovechamiento por las generaciones futuras.

La oferta ecológica en las bioferias

Llegar al punto actual nos tomó poco más de una década y de aquellos inicios de escasísima oferta, de menos de 100 tipos de productos, a la actualidad con más de mil tipos de productos, ya podemos asegurar con alegría "mi menú lo preparo íntegramente con productos 100% ecológicos". ¿Qué se ofrece en las bioferias actualmente?

1. Productos vegetales: hortalizas en general, frutas, hierbas, libres de fertilizantes químico-sintéticos, plaguicidas, herbicidas.
2. Productos de crianza: huevos, carnes, lácteos, miel, que respetan la etología de los animales, brindándoles un área para desplazarse libremente, prohibiendo la crianza en jaulas o espacios reducidos, alimentándoles con granos y pastos de la agricultura ecológica. Toda mutilación está prohibida, tanto como el uso de antibióticos, hormonas de crecimiento o alimentos con transgénicos. Los productos como los derivados lácteos o las carnes tienen asegurada la cadena de frío. El 100% de productos frescos (vegetales y de crianza) cuentan con certificado de garantía de provenir de un

Tabla 1. Cambios antes/después del confinamiento obligatorio en ferias integrantes de la Red, 2020

Feria	Hasta el 7 de marzo Días, horas y lugar de atención	A partir de julio Reapertura y atención
Ecoferia de Cieneguilla	Domingos, 9:00-16:00 h Frente al parque Simón Bolívar, III etapa Cieneguilla, Lima	Reapertura a fines septiembre Domingos, 9:00-16:00 h Frente al parque Simón Bolívar, III etapa Cieneguilla, Lima (antes de la reapertura sus feriantes hacían <i>delivery</i>)
Feria Ecológica de Barranco	Domingos, 9:00-15:00 h Calle San Martín, cuadra 7, Barranco, Lima	Reapertura: 25 julio Sábados, 9:30-17:30 h Av. 28 de Julio 259, Barranco, Lima (antes de la reapertura sus feriantes hacían <i>delivery</i>)
Feria El Huerto	Viernes, 8:30-12:30 h Programa El Huerto, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima	Solo <i>delivery</i>
Feria Verde Thani	Sábados, 8:00-14:00 h Parque del Maestro, Av. Víctor Andrés Belaúnde, Umacollo, Arequipa	Reapertura: 3 de octubre Sábados, 7:00-12:00 h Parque del Maestro, Av. Víctor Andrés Belaúnde, Umacollo, Arequipa (antes de la reapertura sus feriantes hacían <i>delivery</i>)
La Despensa de Verde Thani	Sábados, 8:00-13:00 h Av. Juan de la Torre 201, Arequipa	En reestructuración desde fines de febrero
Mercado Saludable de La Molina	Sábados, 8:00-13:00 h Anfiteatro de la cuadra 5 de Av. El Corregidor, La Molina, Lima	En negociaciones con la municipalidad para la renovación del convenio. Mientras tanto, sus feriantes hacen <i>delivery</i>

Elaboración propia.

cultivo o crianza ecológica; el certificado es emitido por entidades independientes de reconocimiento internacional así como por el Sistema de Garantía Participativo de reconocimiento nacional.

3. Productos procesados: aceites de primera prensa en frío, cereales, derivados de la oliva, derivados de granos andinos, frutas deshidratadas, harinas integrales y menestras, panificados, refrescos, sucedáneos al azúcar refinada, tentempiés, elaboraciones de consumo al paso y un larguísimo etcétera, están preparados con ingredientes de la agricultura ecológica, quedando estrictamente prohibidos los aditivos (saborizantes, conservantes, colorantes o mejoradores del sabor) y los insumos refinados (azúcar blanca y rubia, sal refinada, harinas blancas fortalecidas de manera artificial, aceite refinado, margarinas). Los productos procesados también cuentan con certificación ecológica y todos tienen registro sanitario y etiquetado según la norma del Codex Alimentarius.
4. Productos no alimentarios: cuidado personal, prendas de algodón ecológico, limpieza del hogar. Solo se aceptan los productos biodegradables y con aceites esenciales 100% naturales, libres de derivados del petróleo, preservantes de tipo parabenos y otras sustancias dañinas como los lauril sulfatos presentes en lavavajillas, jabones de mano, champús.

La gestión de las bioferias por los participantes en la Red de BioMercados del Perú

En resumen, la gestión de las bioferias está marcada por las siguientes condiciones y características:

Las y los bioferiantes

- Son productores ecológicos, mujeres y varones, de diversidad etaria.
- Son pequeños productores.
- Cuentan con carné de salud.
- Se presentan con mandil y toca cubrecabello.
- Emiten boletas de venta.

El mercadeo

- Se alienta una relación de confianza entre productor y consumidor.
- Se fomenta la información transparente de los productos (etiquetado según normas, con fecha de producción, fecha de caducidad, ingredientes).
- Se asegura la estabilidad de participación de bioferiantes y la regularidad de la oferta.
- Se promueve que los consumidores lleven canastas, cochecitos de compra y bolsas de tela.
- Se despacha principalmente en bolsas de papel que lleven impreso el logo de la Red de BioMercados del Perú y el listado de las bioferias integrantes, sus horarios y direcciones.
- Se prohíbe la entrega irracional de bolsas plásticas y la entrega de sorbetes, así como las bandejas de poliestireno expandido (tecnopor).
- Los precios son estables y justos para los productores y los consumidores.

A raíz de la pandemia es obligatorio cumplir con normas adicionales de sanidad:

- Ingreso al recinto ferial por turnos para el control del uso de mascarilla, para la toma de temperatura, para la aplicación de alcohol en gel en las manos y para la desinfección del calzado en el pediluvio.
- Control de la distancia social de un mínimo de 1,5 m entre las personas.

- Recomendaciones al consumidor para que evite manipular los productos y para que los solicite previamente por teléfono y solo los recoja en la bioferia.
- Análisis cada 15 días para confirmar si las y los feriantes se mantienen sanos.

El equipo promotor

- Constituido por personas con más de 10 años de experiencia.
- Acompaña permanente a productores y a todo el evento.
- Convoca a reuniones de feriantes para conocer posibles desacuerdos o dificultades, hallar soluciones conjuntas, intercambiar opiniones y acordar mejoras en el servicio.
- Basa su gestión en un reglamento interno.
- Es interlocutor con la municipalidad.
- Asegura y articula la diversidad, complementariedad y coherencia de la experiencia.
- Se encarga de la promoción en medios de comunicación y en redes sociales.
- Busca la sostenibilidad de la bioferia.
- Organiza talleres, charlas y minicursos en diversos temas dirigidos a consumidores.
- Atiende inmediatamente sugerencias, inquietudes, pedidos y reclamos de consumidores.
- Recurre a promotores de otras bioferias en caso de requerir apoyo o para resolver inquietudes.

La comunicación fluida seguirá siendo el desafío para informarnos de contratiempos y resolverlos antes de convertirse en impases. Por fortuna, vivimos una era de mensajes instantáneos y de redes sociales que demuestran efectividad en este momento de pandemia. Los grupos WhatsApp y Facebook se aprovechan para agilizar las comunicaciones entre los involucrados (promotores, bioferiantes, consumidores) de ida y de vuelta. Los comunicados de cierre temporal y de reapertura se difundieron por las páginas de Facebook de cada bioferia. Los pedidos para delivery se reciben gracias al WhatsApp y al correo electrónico.

Bajo el contexto de pandemia

La pandemia mundial ha significado un freno en seco para millones de planes y de sueños. Simultáneamente a la inmovilidad de las personas y al desenvolvimiento parcial de las actividades, se desarrollan iniciativas nuevas. Históricamente se demuestra el poder de las crisis para alentar emprendimientos. Así, la mayoría de los feriantes de la Red de BioMercados siguió y sigue atendiendo a sus clientes mediante el reparto a domicilio, destacando aquellos con producción en campo. El ritmo de abastecimiento-consumo ecológico, lejos de paralizarse, ha continuado decidida y valientemente, siguiendo rigurosamente las pautas de bioseguridad advertidas por las autoridades sanitarias, como el uso de indumentaria protectora consistente en mascarilla, protector facial y mameluco confeccionado en tela ligera impermeable, así como el tener a mano alcohol para la desinfección constante de manos y de superficies.

Sin duda, los desafíos rebasaron las capacidades de los productores al inicio del confinamiento:

- Teléfonos desbordados de pedidos.
- Rutas de entrega ineficientes.
- Clientes enojados rechazando recibir el pedido en las puertas de sus casas por retraso en la entrega.
- Normas de tránsito (de personas y de vehículos) ambiguas, que provocaron retenciones de documentos personales, confiscación de vehículos y multas de miles de soles.

- Dificultad para encontrar materiales básicos de seguridad, desde mascarillas hasta alcohol en gel.

Afortunadamente, productores superaron con temple el reto y a las pocas semanas sumaron la rutina del reparto a domicilio a su quehacer cotidiano de producción. A partir de julio, varios se reincorporaron a ferias integrantes de la Red y a otras ferias promovidas por las municipalidades con apoyo del Estado.

La perspectiva (con o sin pandemia)

Tras casi 21 años de la primera bioferia, quedamos convencidos de la existencia de una demanda real por productos ecológicos garantizados y de una “bioferta” con capacidad de abastecer los requerimientos, ambos en continuo crecimiento. Aunque exista demanda insatisfecha, también es cierto que cada día surgen más iniciativas con entusiasmo para cubrirla.

Por el lado de quienes promovemos el mercado ecológico de proximidad, seguimos investigando la conducta del consumidor bajo este contexto. Nos interesa lograr un sistema seguro y eficiente, tanto para productores como para consumidores.

¿Qué hace falta en nuestra visión? Necesitamos emprendimientos de distintos tipos, sean biotiendas, bioferias, *deliveries*, *marketplaces*. Todo es válido y recomendable, y su coexistencia y atención simultánea es deseable para asegurar un abastecimiento todos los días de la semana, a lo largo del tiempo –y sobre todo– lo más próximo a las personas que lo requieren. Lo óptimo es que los consumidores se desplacen lo menos posible para tener acceso a productos ecológicos garantizados. Y ante la necesidad de cuidar el distanciamiento social y evitar las aglomeraciones, se requiere más que nunca la descentralización de las iniciativas y, mejor, su multiplicación.

De otro lado, entendamos la vulnerabilidad de las bioferias por estar supeditadas cada cuatro años a la voluntad política de las municipalidades; incluso, se debería superar la organización de bioferias conmemorativas y más, las itinerantes que, a nuestro entender, solo inculcan la idea de que los productos ecológicos se deben consumir “una vez al año”. En su lugar, invirtamos en el esfuerzo (y el apoyo municipal, si lo hubiera) por crear iniciativas duraderas en el tiempo e independientes de la voluntad de terceros. Todas y todos mereceremos y necesitamos una bioproducción estable, permanente y lo más próxima posible.

Un aspecto clave es mantener el optimismo y fomentarlo. Evitar caer en el derrotismo o en esa zona de confort que nos laxa y nos relaja la inventiva, la creatividad, la innovación. En la década de 1980, cuando las prácticas agroecológicas empezaban a mencionarse en las aulas de la Universidad Nacional Agraria La Molina, con frecuencia escuchábamos comentarios burlones del tipo “son propuestas para agrónomos



Menestras, granos y aceites virgen extra en la Feria Ecológica de Barranco. Paloma Duarte Soldevilla, octubre de 2020

de macetas” porque para esos estudiantes era inimaginable cultivar sin agroquímicos. Hoy en día, los puestos de productos frescos de las bioferias son el mejor testimonio de que sí es posible cultivar sin usar agroquímicos para saciar una gran demanda.

Sucede algo parecido con los productos procesados: para un sector de productores, es impensable una transformación libre de aditivos (desconocen que los antiguos peruanos procesaban para alargar la vida útil de los productos y conseguían mejorar su calidad nutritiva, como con la chicha y el *tocosh*, preparado a partir de papa fermentada). Cada semana, las ferias ecológicas demuestran la enorme cantidad de productos procesados de calidad, libres de aditivos dañinos, que es posible desarrollar. Siguiendo una lógica pesimista, para un grupo de promotores resulta inviable la supervivencia de iniciativas con una oferta 100% ecológica. Por tanto, presentan la oferta ecológica “pero complementada” con otra convencional y lo justifican porque anticipan que es el único camino para franquear el punto de equilibrio. A nuestro entender, sí es posible la sostenibilidad de iniciativas con un 100% de oferta ecológica garantizada y ello dependerá del tipo de gestión a desplegar.

Somos optimistas cuando imaginamos sociedades con cultura agroecológica. Hace 21 años iniciamos el proceso y estamos convencidos de estar bien encaminados. ●

Silvia Wú Guín

Coordinadora de la Red de BioMercados del Perú
silviawuguin@hotmail.com