

Cadenas cortas agroalimentarias

Por Valeria Enriquez, Organic Consumers Association, 28 de marzo de 2016

La semana pasada, 15 y 16 de marzo, se llevó a cabo el taller Cadenas Cortas Agroalimentarias (CCA) en la ciudad de México. El evento fue convocado por la FAO en alianza con la Fundación Ford, PNUMA, SlowFood y el Gobierno de la Ciudad de México a través de SEDEREC^[1].

El objetivo del encuentro fue brindar un espacio para juntar distintas visiones que abordaran el tema de Cadenas Cortas Agroalimentarias, reflexionar lo que teóricamente se ha dicho al respecto y sobre todo, lo que en la práctica ya existe en torno a este tema en distintos territorios.

Con participantes provenientes de distintos campos, se buscó obtener información e intercambiar experiencias que abarcaran puntos de vista desde la producción, comercialización, consumo, y el rol crucial, complementario y detonante que puede tener la sociedad civil, el gobierno y la academia.

Para la FAO, las cadenas cortas agroalimentarias representan una propuesta dinámica y diversa que está en construcción, y que abarca la producción, distribución y consumo de productos agropecuarios desde la perspectiva de circuitos cortos de comercialización. Lo anterior implica mecanismos de mercado donde haya proximidad geográfica entre los lugares de producción y consumo en los que se ofrecen productos cultivados y criados mediante prácticas agropecuarias sustentables.

Aspectos clave del funcionamiento de este tipo de cadenas, son: la cercanía entre producción y consumo, la presencia de intermediarios solidarios cuando se requiere, la confianza, la calidad, y el intercambio de información continua y transparente.

La duración del taller dio oportunidad de obtener e intercambiar gran cantidad de información, útil para toda persona interesada en conocer o ser parte del tema que de alguna manera se rebela en contra de la economía tradicional donde intermediarios y/o comercializadores, se adueñan de la producción familiar agroecológica de calidad, obtienen ganancias superiores a los productores y borran el origen y el proceso productivo de los alimentos que consumimos.

El consumo mayoritario de hoy, es un consumo ciego e irresponsable que no cuestiona de dónde vienen los productos, con qué procedimiento se elaboran, qué ingredientes contienen, y sobre todo, qué y a quién se beneficia con su compra.

En las mesas hubo participación de las instituciones convocantes y de otros actores como el Tianguis Alternativo de Puebla, el Mercado Alternativo de Tlalpan, la plataforma de Tianguis y Mercados Orgánicos de México, la ONG Conservación Internacional que compartió la experiencia de ECOSECHAS en Chiapas, el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP), la Facultad de Derecho de la Universidad de Costa Rica y el Programa cooperativo para el desarrollo tecnológico agroalimentario y agroindustrial del Cono Sur en Uruguay.

Se compartieron diversas experiencias, entre ellas la de Hoja Santa (Mx), Grupo de Hongueras Pjiekakjoo (EdoMex), Familia de la Tierra (Colombia), El hombre sobre la tierra (Yucatán), y las iniciativas que desde el enfoque de Responsabilidad Social Empresarial, lleva a cabo la cadena de restaurantes TOKS con la perspectiva de cadenas "largas" agroalimentarias, que no son cortas porque las iniciativas productivas que apoyan no se



SAN MIGUEL TIENDA & CAFÉ
 Estamos para servirte de 9 AM a 10 PM de
 lunes a domingo · 415.121.0540
CONTACTO

GUÍAS PARA EL CONSUMIDOR SANO

SOMOS LO QUE COMEMOS

GUÍA DE TRANSGÉNICOS Y CONSUMO RESPONSABLE

PRÓXIMOS EVENTOS EN SAN MIGUEL

[Cocinando con Leguminosas](#) en 21/04/2016
4:00 pm

[Suelo: Composta y Lombricomposta](#) en
23/04/2016 10:00 am

[Botánica para la Conservación de Semillas](#) en
28/04/2016 4:00 pm

[Cuarto Festival de Semillas](#) en 30/04/2016
9:00 am

[Deshidratación de Alimentos](#) en 01/05/2016
10:00 am

[Cómo Ahorrar Energía Eléctrica](#) en 12/05/2016
4:00 pm

[Nutrición Holística y Health Coaching](#) en
19/05/2016 4:00 pm

[Manejo Integral de Insectos, Trampas y Extractos](#) en 21/05/2016 10:00 am

[Aguas Frescas con Hierbas y Especies](#) en
26/05/2016 4:00 pm

[Producción de germinados - Calendario Lunar](#)
en 11/06/2016 10:00 am

enmarcan en la cercanía territorial necesariamente.

Desde la parte institucional, se tuvo la participación del Secretario Nacional de Desarrollo Territorial del Ministerio de Desarrollo Agrario de Brasil y al representante del Programa Proalimentos de Ecuador, quienes ahondaron en el tema de compras públicas, crucial para activar la demanda de productos agroecológicos y mantener vivas las cadenas comerciales.

Por su parte, desde Colombia destacó el trabajo efectuado por Jaime Aguirre, quien narró la experiencia de su organización Familia de la Tierra, que integra holísticamente el proceso de producción hasta el consumo, abarcando desde la semilla hasta el plato. Una experiencia muy exitosa de organización campesina comunitaria que ha promovido la venta de productos nativos a los que, para añadir valor, se procesan y se ofrecen al público como chips y sopa de papa.

En su experiencia, narró Jaime, se han rescatado y desarrollado variedades ancestrales de papa, con lo cual, aparte de incentivar la producción y economía campesinas, han creado circuitos cortos y largos para ofrecer productos nativos de calidad a la población, mejorando su ingesta alimentaria.

Es importante reconocer la congruencia del evento dado que se eligió la sede en el Centro Cultural Veracruzano, donde está el Restaurante el Tajín, que fue sede de la creación de SlowFood México hace ya varias décadas y fue responsable de la comida de ambos días del evento, utilizando en su mayoría insumos provenientes de las cadenas cortas agroalimentarias. La Chef del restaurante socializó con las y los participantes, la historia detrás de cada platillo del menú degustado.

Por último, se llevó a cabo una sesión intensiva de diálogo llamado World Café, donde a través de mesas sectoriales, cada participante habló y comentó sobre lo que podría aportar a las cadenas cortas agroalimentarias y sobre sus necesidades específicas. Asuntos interesantes surgieron de este espacio, como la opinión de que las cadenas cortas se quedan “cortas” y que mejor sería hablar de redes y no de cadenas para que el concepto principal sea flexible a la hora de ponerlo en práctica a través de proyectos vivos.

La FAO cerró el evento compartiendo información sobre el proyecto que estará implementando este año a través de SEDEREC, llamado “Creación de Cadenas Cortas Agroalimentarias en la Ciudad de México”. En continuidad al Taller, será importante conformar la red que quedó pendiente en la agenda, y al mismo tiempo, dar seguimiento y monitoreo al buen desarrollo de este proyecto, que beneficiará a productores y consumidores de la ciudad de México, así como a cualquier persona y organización interesada en la temática.

En este espacio estaremos compartiendo información sobre las experiencias compartidas en el evento y sobre el seguimiento al proyecto mencionado. Si tienes cualquier pregunta o comentario, puedes contactarnos.

Valeria Enriquez – Asociación de Consumidores Orgánicos –

valeria@organicconsumers.org – @ser_sustentable –

^[1] Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades de la Ciudad de México.

Notas Relacionadas



Menos intermediarios: mejores precios a productores agropecuarios y consumidores



Visión corporativa del futuro de la alimentación promovida en la ONU



La FAO Propone Una Agricultura “Inteligente” Frente al Cambio Climático