

## MERCADOS ALTERNATIVOS LOCALES FRENTE AL SISTEMA AGROALIMENTARIO GLOBAL

Local Alternative Markets facing the global agrofoods system

Alma Amalia González<sup>1</sup>

Recibido: Octubre, 2011 // Aceptado: Noviembre, 2011

### RESUMEN

El documento hace una revisión de la expansión del sistema agroalimentario global y la vulnerabilidad que el modelo plantea para la agricultura campesina, así como los efectos en la pérdida de la cultura alimentaria. Posteriormente, se exponen algunas experiencias de mercados alternativos, los cuales incorporan valores éticos de solidaridad con los productores y de respeto al ambiente, como es el caso del Comercio Justo y la agricultura orgánica.

Se presenta una semblanza sobre la introducción de trigo en territorios amerindios, en especial en la región de Altos de Chiapas, mostrando cómo este cereal estuvo ligado a la demanda de la población española y mestiza urbana, pero que también se integró a la cultura alimentaria indígena. La introducción de los modelos productivistas de la segunda mitad del siglo XX indujo al rompimiento de articulaciones territoriales y la pérdida de la diversidad productiva de las unidades campesinas indígenas.

Finalmente, con el objetivo de mostrar prácticas locales que tienden a fortalecer dinámicas territoriales campo-ciudad, se presenta el caso particular de un mercado alternativo local con productores de trigo en Río Florido, pequeña comunidad indígena de Chiapas. Son los resultados de largo alcance en que la autora participa en colaboración con otros agentes de desarrollo local.

Palabras clave: Mercados alternativos, agricultura orgánica, conocimiento campesino, trigo, Chiapas.

### ABSTRACT

This document presents a review of the expansion of the global agricultural-food system, the vulnerability it causes to the farmers agriculture and the effects in the loss of food production. Then, some experiences in alternative markets are presented, which incorporate ethical values of solidarity towards the producers and of respect to the local environment, as it is the case in fair trade and organic agriculture.

Further, we studies the introduction of wheat in Amerindian territories, especially in the high lands of Chiapas, showing how this cereal was linked to the demand of Spanish and racially mixed urban population of productivist models during the second half of the twentieth century led to the break of territorial networks and the loss of productive diversity from Indian country communities.

Finally, with the intention of showing local practices which aim to strengthen town-country territorial dynamics, we present a particular case of a local alternative market with some wheat producers in Río Florido a small Indian community in Chiapas. These are the results of an investigation of *long scope* in which the author participates in collaboration with other local development agents.

Key words: Alternative markets, organic agriculture, knowledge farmer, wheat, Chiapas.

---

<sup>1</sup> Especialista en desarrollo rural, investigadora de tiempo completo del Programa de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Mesoamérica y el Sureste, con sede en San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Calle Cuauhtémoc Núm.12; C.P. 29200, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. <http://proimmse.unam.mx>; [agonzalez@servidor.unam.mx](mailto:agonzalez@servidor.unam.mx). Tels.y fax: 52+ (967) 6781491, 6782891, 6782997, 6782944.

## SISTEMA AGRO ALIMENTARIO GLOBAL

“Los alimentos provienen del campo”, es una expresión cuya validez sigue siendo cuestionable. Merced a la globalización de las economías, la producción de alimentos ha seguido los mismos lineamientos de estandarización de la producción industrial, dejando atrás las evocaciones de la ruralidad y el campesinado. En esta sección se hace una recapitulación sobre las condiciones en que los pequeños productores de países no desarrollados siguen practicando la agricultura.

Las unidades de producción agrícola —sin importar su tipo— deben funcionar con los criterios que rigen en la industria: reducción de costos y producción en masa para ofrecer bajos precios. Esta situación deja fuera de la posibilidad de competir en el mercado global a los productores ineficientes en términos exclusivamente económicos.

En la perspectiva homogeneizadora del sistema agroalimentario global se pueden señalar los siguientes escenarios para los campesinos:

[...] los pequeños productores campesinos son requeridos a ser productores eficientes y competitivos e insertarse con éxito en los mercados mundiales, por ejemplo en los nichos de mercado de productos no-tradicionales, que han sido promovidos con insistencia como potenciales de exportación. O son integrados a la agro industria como agricultores a contrato en el mejor de los casos, o jornaleros, en el peor. La agricultura campesina productora de alimentos básicos es marginada y excluida del modelo y, por tanto, de la política pública, ya que la lógica es adquirir los alimentos baratos, que provienen de las importaciones (de granos). En el caso de México, de EE.UU. (Appendini, García y Tejera, 2003:2).

Es innegable la influencia de la utilización del precio, como criterio que define la existencia de un producto en el mercado. Sin embargo, cuando se trata de productos cuya existencia depende de complejos procesos agro biológicos, se hace imperiosa una revisión de la pertinencia de este tipo de planteamientos económicos.

La producción de alimentos pone en juego el sentido primigenio de la agricultura, en tanto técnica orientada a la producción de alimentos de seres vivos: plantas y animales, cuya actividad está en función de los efectos meteorológicos del clima y de las características del suelo, concibiendo a este último como elemento vivo en función de su actividad microbiológica (Mckenney, 2002).

No obstante, que la agricultura está condicionada por las condiciones geográficas, no puede soslayarse su importancia como parte de la expresión cultural de un pueblo. Durante el desarrollo agrícola de los pueblos la selección de los alimentos se ha hecho de acuerdo al gusto, el olfato o por el simple sentido estético de la forma o los colores. La actual diversidad fenotípica de las variedades de plantas y animales domesticados no puede atribuirse únicamente a la ecuación:

Fenotipo = Genotipo + Interacción (Genoma-Ambiente)

Tal ecuación nos dice que la apariencia física de un individuo es la suma de su genoma más la interacción de éste con el ambiente. No obstante, los avances

tecnológicos en la investigación agronómica, el estudio de las interacciones sigue planteando retos aún irresolutos.

Los procesos de selección y domesticación de plantas y animales realizados por el hombre están impregnados de la preferencia de los pueblos, por algo más sutil que el rendimiento en peso o el valor nutricional. En otras palabras, podríamos decir que la agricultura y la dieta definen una identidad, la cual se mantiene viva de generación en generación. Simplemente dicho: “agricultura es cultura”. En este sentido diversas investigaciones sociales apuntan a relacionar la dimensión económica de la agricultura y los valores simbólicos que expresan los consumidores a través de la elección de sus alimentos, lo cual les permite sentirse relacionados con el origen de los productos que consumen (Muchnik y Velarde, 2002).

Por otro lado, es pertinente evaluar los efectos de la globalización en la producción de alimentos más allá de los aspectos netamente financieros. Diversos estudios evidencian el dominio de estas empresas y la consolidación de los grandes consorcios que controlan desde la producción en campo, acopio, transporte, distribución y venta hasta el consumidor final (Clairmonte y Cavanagh, 1984; Hefferman, 1999; Mazoyer y Roudart, 1997). Con el argumento de producir grandes volúmenes que permitan reducir los precios de los productos destinados a la población de las zonas urbanas se han propiciado sistemas intensivos que utilizan alta tecnología dependiente de insumos externos, preferentemente recursos no renovables (combustibles, fertilizantes y agroquímicos en general). Alimentarse significa no sólo satisfacer el apetito y la demanda de calorías, proteínas, vitaminas y demás componentes que requiere el cuerpo humano para la vida. Alimentarse es también expresar emociones y sentimientos que nos remiten a una imagen de ruralidad, entendida como el espacio dedicado a la producción de alimentos. Los planteamientos teóricos y metodológicos de la antropología y del desarrollo regional permiten reafirmar la visión de la alimentación en esta múltiple dimensión más allá de lo netamente biológico.

#### **DE LA AUTOSUFICIENCIA A LA SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Alcanzar la autosuficiencia alimentaria fue una de las metas que caracterizó las décadas de los 50 a 70 en México, considerándola como un elemento de seguridad nacional. Se utilizaron diversas estrategias para incrementar los rendimientos, incorporación de nuevas áreas de cultivo, establecimiento de sistemas de riego, otorgamiento de créditos, etc. Las tecnologías y los créditos llegaron a todo tipo de productores, desde los más vinculados a las cadenas comerciales hasta aquellos más alejados geográficamente de las agendas gubernamentales.<sup>2</sup> La meta fue satisfacer las

---

<sup>2</sup> Los pequeños productores de aisladas regiones agrícolas de México accedieron a la tecnología sin ningún tipo de acompañamiento de asesoría técnica y fueron ellos quienes han debido pagar precios muy altos por el proceso de aprendizaje. La falta de regulación sobre la venta y uso de agroquímicos permite que éstos se puedan adquirir y utilizar sin poseer la información requerida para su manejo como productos peligrosos. Los campesinos han experimentado por sí mismos, dosis y métodos de aplicación de insecticidas, fungicidas, herbicidas, reguladores de crecimiento o fertilizantes. Las aplicaciones son realizadas sin la utilización de las medidas preventivas para la salud humana y mucho menos con conocimiento sobre los efectos residuales en suelo, agua o cultivos en postcosecha.

demandas nacionales de granos básicos y generar excedentes suficientes para desarrollar la industria (Sanderson, 1990; Rubio, 2004).

El resultado de las políticas públicas de estas décadas permitió efímeramente la autosuficiencia nacional en granos, pero no se logró el anhelado desarrollo industrial. Sin embargo, una de las consecuencias más graves en términos de efectos sociales fue la pérdida de la autosuficiencia alimentaria de los campesinos que producían para el autoabasto. Los pequeños productores abandonaron la producción diversificada familiar para sembrar aquellos cultivos demandados por el mercado nacional y de exportación. Es este el momento donde verdaderamente inicia un problema de seguridad alimentaria, ya que las políticas de gobierno no organizaron un sistema de abasto alimentario que substituyera la anterior capacidad productiva de autoconsumo en las zonas campesinas. El problema de autosuficiencia alimentaria en las zonas urbanas tampoco se resolvió, ya que no obstante el incremento de la producción y la productividad de granos en el campo, la medida no estuvo acompañada de una revisión de salarios que asegurara la capacidad de compra de los trabajadores urbanos.

Una vez evidenciada la incapacidad productiva agrícola del país, la seguridad alimentaria adquirió un nuevo sentido en la década de los 80 y 90. Durante este periodo, las políticas públicas tendieron a favorecer un intercambio comercial que facilitó la importación de alimentos para resolver el desabasto. A partir de este momento, lo fundamental fue satisfacer las demandas alimentarias ya no por la vía de la producción local, sino a través de la importación. La firma del Tratado de Libre Comercio (TLC) de América del Norte hizo posible la introducción de alimentos a bajo precio, que habrían de llegar a todos los confines del territorio nacional.

La actual postura de asumir la seguridad alimentaria en términos de la calidad nutricional y la inocuidad no es un caso particular de México, sino un fenómeno mundial. Cada día más se acentúa la especialización productiva agrícola de los países; el sector agroalimentario es liderado por empresas transnacionales que comercializan sus productos en todos los confines del mundo. De este modo, resulta necesaria la intervención del Estado para asegurar la calidad alimentaria, pero ahora preocupada por la inocuidad de los alimentos, en términos de salud pública.

El manejo de extensas superficies agrícolas y pecuarias con manejo homogéneo y la distribución global de los alimentos acentúa los riesgos de distribución de plagas y enfermedades que atacan directamente plantas, animales de cría y directamente al hombre (Goodman, 1997). Tan sólo a manera de ejemplo, se pueden citar: la incidencia de la encefalopatía espongiforme bovina, mejor conocida como enfermedad de las vacas locas, el uso de dioxina en la producción de aves y el más reciente ataque de gripe aviar, la utilización de diversos químicos que actúan como aceleradores del crecimiento en bovinos, porcinos, peces o cualquier otro animal producido por el hombre y el uso de la ingeniería genética, son prácticas cuyos efectos a largo plazo no han sido evaluados.

La necesidad de asegurar la inocuidad alimentaria globalmente ha conllevado al establecimiento de normas, procedimientos y definición de puntos críticos de control

en los sistemas de producción y procesamiento alimentario. El esfuerzo más concreto en este sentido se plasmó en la elaboración del Codex Alimentariu (CA)

fue creado de forma conjunta en los años 60 por dos organizaciones de las Naciones Unidas: la Organización para la Agricultura y la Alimentación (Food and Agriculture Organization, FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Su propósito era servir como pauta y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos para los alimentos, a fin de contribuir a su armonización y, de este modo, facilitar el comercio internacional. La mayor parte de la población mundial vive en los 166 países que son miembros del Codex Alimentarius. Estos países participan en la elaboración de las normas y a menudo en su aplicación a nivel nacional y regional.<sup>3</sup>

Ciertamente, este tipo de medidas tienden a reducir los riesgos para la salud humana en el actual contexto de distribución de alimentos. No obstante, ante la falta de un cuestionamiento de fondo respecto a la producción global estandarizada, la definición del Codex Alimentarius introduce nuevos problemas a los productores e incrementa los costos del proceso de producción. Además, la medida plantea el sometimiento a procesos de arbitraje y certificación que acrediten el cumplimiento del CA, lo cual es un requisito para la comercialización del producto agroalimentario, ya sea en espacios regionales o hacia la exportación.

Las consecuencias en cuanto al uso del CA y de cualquier otro tipo de certificación global sobre la calidad alimentaria, en la forma en que se definen los criterios, ya que, bajo el argumento de certificar determinada calidad, prevalece un mecanismo de restricción de acceso a determinadas ventajas económicas de participación en un segmento de mercado (González, Link y Moguel, 2003). Un ejemplo de la evolución de los criterios de calidad en términos de salud pública es la operación de las normas con respecto a la trazabilidad de la carne de bovinos, en respuesta a la incidencia de vacas locas.<sup>4</sup>

Ciertamente, los elevados costos administrativos que interpone la definición de normas de calidad cada vez más estrictas, sobre todo por cuanto concierne al uso de sistemas de control documental, hace inviables a las pequeñas unidades de producción campesinas. Los costos de certificación se suman uno tras otro, a fin de cumplir nuevos requisitos para la comercialización bajo el contexto de un mercado global. Independientemente del país en que esto se discuta, el resultado final es la exclusión del mercado de los productos agroalimentarios provenientes de pequeñas unidades campesinas.

En la situación actual que privilegia el mercado global deviene prioritario asegurar la salud de los consumidores a través de la calidad alimentaria; no obstante, las

<sup>3</sup> [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)

<sup>4</sup> El término trazabilidad en sí mismo es relativamente nuevo. El estudio de Piet (2005) sobre la evolución de este concepto en Francia hace una revisión de la construcción de normas y reglas, desde una perspectiva socio jurídica. El autor muestra las contradicciones entre los diferentes agentes por el establecimiento de reglamentaciones que tienden a asegurar la distribución de la carne de bovinos en un contexto de apertura comercial. En efecto, el concepto de trazabilidad se incorpora a los procedimientos legales en la última década del siglo XX y se plantea como *un contexto paradójico de unificación del mercado comunitario y el repliegue proteccionista ligado, de una parte, a la superproducción de la carne de bovinos y por otra, a la crisis de las "vacas locas"* (2005:113). (Traducción propia).

evidencias dejan ver que si bien es cierto se han reducido los riesgos de contaminación por patógenos, la producción global enfrenta problemas que no se resolverán con la introducción de nuevas reglas y procedimientos de certificación de la calidad, entendida más que nada en la acepción de inocuidad. Todo esto amerita un cuestionamiento a la forma de distribución masiva de alimentos.

La certificación de alimentos a través de la intervención de un agente independiente depende de nuevos costos de producción administrativos y del seguimiento de itinerarios técnicos más complejos. Consecuentemente, deviene el incremento de precios, lo cual reduce el segmento de la demanda con capacidad de compra. Por otro lado, las experiencias de la certificación en el sector agroalimentario, en el caso de los productos orgánicos y de Comercio Justo, muestran que las capacidades de gestión exigidas para participar en estos nichos de mercado no son accesibles al grueso de los pequeños productores (González y Nigh, 2005; Doppler y González, 2006). Finalmente, la certificación se plantea como un mecanismo para dar confianza al consumidor sobre la calidad del producto; no obstante, el planteamiento no cuestiona el patrón de distribución a grandes distancias y el consumo de energía fósil que esto requiere. El reto estriba en plantear la certificación como un mecanismo de construcción de la confianza, a partir del entrelazamiento de los agentes que intervienen en el proceso de producción y distribución de alimentos bajo relaciones de proximidad territorial.

#### **CONSUMIDORES CONSCIENTES Y REFLEXIVOS**

En diversos contextos, han surgido grupos de consumidores interesados en romper la dinámica globalizadora del sistema agroalimentario. Tal postura, bien ha ameritado el uso de términos como el de consumidores conscientes o reflexivos. Este tipo de consumidor ha encontrado eco o contraparte en organizaciones de pequeños productores agropecuarios, quienes por diversas razones han quedado al margen de la agricultura intensiva, situación que, en sí misma, ha permitido desencadenar procesos de revalorización del territorio rural campesino.

Los consumidores conscientes o reflexivos reconocen el acto de comprar como un medio para expresar sus valores éticos. Derivado de la conciencia de este tipo de consumidores han surgido diversos dispositivos de coordinación que han concretado propuestas alternativas a la tendencia global del mercado agroalimentario. En consecuencia, a los diversos valores éticos que se pueden movilizar a través de los productos agroalimentarios surge el término de Mercados Alternativos, entre los cuales este trabajo aborda con mayor atención aquellos que se apegan a valores de solidaridad con los productores locales y/o los postulados de la producción orgánica. Esta investigación asume que el desarrollo sustentable a largo plazo debe basarse en el fortalecimiento de dinámicas territoriales de proximidad local. Igualmente, se persigue que la sustentabilidad económica y ambiental surjan al amparo de acuerdos sociales que refuercen la cohesión de los territorios.

#### **MERCADOS ALTERNATIVOS Y LA PRODUCCIÓN LOCAL**

En diversos países existen reportes de relaciones entre productores y consumidores que promueven el desarrollo de mercados alternativos. La mayor parte de este tipo de

experiencias se documenta en países desarrollados (Europa, Canadá, Estados Unidos y Japón) (Petrini, 2001; Richardson, 2005; Weatherell, Tregear y Allinson, 2003).

Las formas de organización de los mercados alternativos son muy diversas, pero generalmente las propuestas son elaboradas por grupos de consumidores. Las asociaciones de consumidores tienden a eliminar el papel de los intermediarios, buscan el contacto directo con organizaciones campesinas, a fin de absorber los costos de transacción que normalmente recaen sobre los productores. Los contratos que se establecen pueden privilegiar distintos criterios, tales como: el pago adelantado de las cosechas, compartir el riesgo de pérdida por efectos ambientales (incidencia de plagas, enfermedades, sequía o lluvias intensas).

En muchos casos, este tipo de iniciativas son promovidas por consumidores con recursos económicos limitados, como estudiantes, desempleados y en general, por personas con una fuerte conciencia social y ambiental. Concorre en estas relaciones, el sentido de pagar un “precio justo”, negociado entre ambas partes, de tal modo que permita cubrir los costos de producción y un margen de ganancia para los productores, sin que esto sea en menoscabo de la economía de los consumidores. Otros consumidores con mayor disponibilidad de recursos priorizan el ofrecimiento de un sobreprecio. Sin embargo, este tipo de condición ha mostrado una cierta tendencia a generar un sentido de elite entre los consumidores, lo cual podría estar generando la estigmatización de los consumidores conscientes y reflexivos, debilitando, por ende, las posibilidades de construir relaciones sociales locales más sólidas.

En general, las propuestas de mercados alternativos locales se interesan por los valores y las técnicas promovidos por la agricultura orgánica. Esto no quiere decir que haya un condicionamiento para la ostentación de una certificación internacional. El eje central de estos grupos valora la compra directa y el esfuerzo de los pequeños productores por ofrecer alimentos en cuyo proceso productivo no se aplicaron agroquímicos, no utilizan Organismos Genéticamente Modificados (OGM), y en el caso de la cría de animales (bovino, aves, porcino, peces, etc.), éstas deben hacerse bajo prácticas que respeten el ritmo metabólico de los animales, no usar alimentos industriales y privilegiar razas locales con formas de manejo no intensivas.

La creciente preocupación por los efectos negativos en la salud humana de los alimentos producidos bajo los criterios de la agricultura intensiva ha tenido un efecto directo en el incremento de los consumidores interesados en alimentos orgánicos. El interés por apropiarse de las ventajas económicas de este dinámico segmento de la demanda de productos alimenticios ha traído a escena los intereses de las compañías transnacionales de supermercados.

En términos generales los supermercados ofrecen mayor variabilidad de productos y tienen mayor capacidad para responder a las exigencias del intenso ritmo de vida de los consumidores urbanos. De allí que se reconozca que las redes de productores-consumidores alternativos se ven seriamente amenazadas en su permanencia, por la introducción de opciones que suelen aparecer en los anaqueles de los supermercados convencionales.

## **MERCADOS ALTERNATIVOS EN EL SUR**

Paralelamente a las relaciones de grupos de consumidores promoviendo el trato directo con pequeños productores regionales, se ha gestado otro tipo de mercado alternativo que privilegia la posibilidad de expresar su solidaridad con los pequeños productores de países del sur.

Probablemente, hoy en día resulta difícil imaginar un mundo que no permita deleitarse de sabores, olores, colores y consistencias que han pasado a formar parte de la cultura alimentaria global por antonomasia. Ejemplos relevantes son los cultivos tropicales, tales como café, cacao, caña de azúcar, banano, piña y té, entre otros, la producción del cual se centra en países no desarrollados o del sur. En estos casos, son los países del norte los que encabezan los volúmenes de consumo de estos cultivos. El ambiente determinado geográficamente es la limitante que imposibilita su cultivo. En consecuencia, los grupos de consumidores conscientes-reflexivos han puesto en marcha innovadores dispositivos de coordinación que fomentan el intercambio comercial con organizaciones de pequeños productores de países del sur.

Entre los consumidores de países desarrollados del Norte tiende a haber un reconocimiento de las consecuencias de los dramáticos procesos de colonización de los territorios tropicales, donde sistemáticamente los cultivos están ligados a cruentas historias de explotación de trabajadores agrícolas de la población local. Esto ha derivado en formas vanguardistas de mercados alternativos que se inclinan por la solidaridad con los jornaleros de fincas y pequeños agricultores de países en desarrollo, que hoy se identifican como Mercado Justo, ético o solidario (Renard, 1999; Reynolds, 2002; González, et., al., 2003).

Parece haber una tendencia a dar un fuerte peso a las opciones de desarrollo local que se generan a través del establecimiento de mercados alternativos en una relación norte sur, donde los consumidores de países ricos expresan su interés por el desarrollo de pequeños productores del sur. Sin duda, la participación en este tipo de mercados ha tenido ventajas, especialmente en el fortalecimiento de las organizaciones campesinas a través del mercado de exportación (Hernández y Nigh, 1998; Renard, 1999; Reynolds, 2000, y González, et al., 2003). Con todo, la participación en los mercados alternativos no elimina la necesidad de cuestionar la dependencia hacia los mercados de exportación. De allí la trascendencia de establecer mercados alternativos bajo relaciones de mayor equidad entre el campo y las ciudades que fortalezcan las relaciones territoriales de proximidad.

## **LOS MERCADOS LOCALES EN EL SUR**

Como se señaló en párrafos anteriores, en los países desarrollados existe una decisión local para fortalecer las relaciones de trato directo entre grupos organizados de productores y consumidores, enfatizando las ventajas de comercialización en circuitos cortos. Si bien el planteamiento se ostenta como una postura en boga, hay que reconocer que no es precisamente algo nuevo, sino que tiene su origen en las más variadas formas de mercadeo de productos agrícolas en cualquier región del mundo. Tan sólo por citar algunos de los ejemplos más antiguos y aún vigentes, de diversas regiones de México, pueden mencionarse los mercados campesinos de trueque, los tianguis y la venta de “puerta en puerta” (Diskin y Cook, 1989).

Los pequeños productores agropecuarios del sur no están en condiciones de exportar y ser competitivos frente a la producción de las empresas agroalimentarias mundiales, aunque queda posible la revalorización local de nuestros productos alimenticios en mercados locales. De manera evidente, esta propuesta requiere indispensablemente de la concientización de los consumidores sobre los valores que remiten al aprecio por nuestra cultura alimentaria, los daños causados por una dieta con productos industrializados, los efectos negativos en la salud de los pequeños productores por el uso de agroquímicos y el deterioro ambiental.

En esta perspectiva, se están llevando a cabo diversos esfuerzos dentro del campo de la investigación-acción para incidir en los procesos organizativos que orienten a las sociedades locales en este sentido. En el caso de los pequeños productores, es necesario impulsar la revalorización de prácticas agrícolas orgánicas, las cuales, en la mayoría de los casos, se han perdido por la introducción de elementos del modelo productivista. Simultáneamente, es conveniente prever la construcción de mercados en circuitos cortos en trato directo entre productor y consumidor, bajo modalidades más acordes con los nuevos estilos de vida urbanos.

En este trabajo se presenta un ejemplo de articulación campo-ciudad que se desenvuelve entre pequeños productores del ejido Río Florido, municipio de Huixtán, comunidad de Los Altos de Chiapas. Este grupo de campesinos ha iniciado la recuperación del cultivo de trigo, orientado a un mercado local para panaderías de especialidad en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas.

### **UNA SEMBLANZA HISTÓRICA DEL TRIGO EN CHIAPAS**

La comprensión de la actual situación del trigo en Los Altos de Chiapas, como cualquier otro cultivo en una región, amerita su explicación histórica. Por ello, esta sección hace una breve revisión como cultivo introducido en la época colonial, su incorporación y valorización en la dieta de la población local y las políticas públicas que actualmente interfieren en su producción.

Si bien es cierto que probablemente los principales consumidores de trigo estuvieron entre la población española y criolla en las ciudades, parece ser que también el trigo fue parte de la dieta de un sector más amplio de la población urbana.<sup>5</sup> Es probable que en el medio rural el consumo de trigo haya sido menos importante que el de maíz, sobre todo en aquellas regiones donde se cultivó con irrigación. Aun así, es factible que hasta ahora haya una tendencia a menospreciar la importancia del trigo en la dieta de los grupos indígenas, donde encontramos que este grano se utiliza en la preparación de ciertos platos, atribuyéndole ciertas propiedades curativas.

En la provincia de Chiapas, originalmente, el trigo fue parte del pago de tributos de los pueblos indios a los encomenderos (Díaz del Castillo, citado por De Vos, 1994:93); más tarde fue cultivado en las fincas, donde los indígenas estaban como peones encasillados al servicio de las familias ladinas. Incluso cuando el trigo se incorporó al sistema de manejo de la agricultura indígena, éste se destinó prioritariamente a la venta

---

<sup>5</sup> Así lo indican los datos analizados por Florescano, 1968, citado por Artiz, 1986:43

para su molienda en la ciudad rectora de San Cristóbal de Las Casas. Este tipo de comercio se caracterizó por la prepotencia con que compradores ladinos acapararon la cosecha de los indígenas, sin ninguna oportunidad de negociar el precio.

Hasta la década de los setenta del siglo pasado, el trigo se cultivó en parcelas con riego en los alrededores de San Cristóbal, tiempo en el que aún funcionaban los antiguos molinos de piedra movidos por sistemas hidráulicos. Actualmente, los vestigios de la infraestructura de irrigación que sirvió para irrigar los trigales y otros cultivos están totalmente abandonados.<sup>6</sup> Si bien no existe información específica que documente la historia triguera del Valle de Jovel,<sup>7</sup> se tiene información más amplia sobre otras regiones de la producción y política cerealera en la época novohispana (Suárez, 1995 y Artís, 1986).

Actualmente, el trigo en Los Altos de Chiapas se cultiva de manera dispersa por pequeños productores de comunidades indígenas en parcelas de aproximadamente un décimo de hectárea. No se dispone de información precisa al respecto, pero se ha encontrado que el grano tiene demanda en los mercados de comunidades indígenas y se utiliza en la preparación de tratamientos terapéuticos recomendados por curanderos tradicionales. Igualmente, se tienen reportes de la demanda de trigo para la elaboración de las hostias de la liturgia católica. Durante el trabajo de campo localizamos productores mestizos en la cabecera municipal de Huixtán, quienes cultivan el trigo como forraje para complementar la dieta de sus animales de trabajo.<sup>8</sup>

Hoy la producción de trigo en Chiapas es marginal, tan sólo tiene 714 ha de las 789,100 ha que existen a nivel nacional. En este total, destacan los estados de Sonora y Guanajuato, entidades donde el trigo se cultiva bajo riego, con aproximadamente 200,000 y 100,000 ha, respectivamente.<sup>9</sup> Las estadísticas oficiales refuerzan la escasa participación del trigo en la actividad agrícola del estado: Superficie cultivada y cosechada de trigo: 714 ha, rendimiento: 0.660 t/ha, producción: 471 t, precio medio rural: 145 U.S.D. /t.<sup>10</sup>

Ciertamente, una de las formas de reforzamiento de la identidad indígena ha sido a través de los hábitos alimenticios. Los “hombres del pueblo del maíz” es más que una simple expresión, es el reconocimiento de un gusto alimentario y de la dependencia hacia este cultivo. La posición de este trabajo no pretende argumentar a favor o en contra de la dieta centrada en el maíz, pero sí deja clara la conveniencia de favorecer procesos locales que diversifiquen la dieta de la población indígena.<sup>11</sup> En este sentido, el

<sup>6</sup> En este respecto, resta aún por hacer una investigación más profunda que pueda recuperar de información oral y de archivos locales el uso que se daba a tales sistemas de irrigación.

<sup>7</sup> Nombre dado a San Cristóbal de Las Casas, por referencia a un pasto local utilizado para los techos de las viviendas.

<sup>8</sup> Omar Trejo, quien cultiva trigo para forraje de sus animales. Trabaja una variedad proporcionada por la otrora oficina de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH), hace aproximadamente 8 años. La siembra la hace en octubre y las heladas no le afectan, ya que no le interesa la formación de grano. Deja para producción de semilla del ciclo siguiente aquellas áreas que se protegen de la helada por la sombra de los árboles. Información de campo 2002.

<sup>9</sup> Datos entre 1995 y 1998 de la SAGAR, presentados en Ávila et al., 2001.

<sup>10</sup> Centro de Estadística Agropecuaria, Anuario Estadístico de la Producción Agrícola de los Estados Unidos Mexicanos, 1999. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR). México, 2000.

<sup>11</sup> Son ocho los llamados aminoácidos esenciales, esto en tanto que no pueden ser sintetizados por los organismos animales, debiendo por ello ser incluidos en la dieta alimenticia.

trigo tiene características agronómicas que le confieren un elevado potencial de ser reintroducido en la cultura indígena.<sup>12</sup>

Además, la introducción de nuevos cultivos de las familias campesinas es una estrategia que permitiría diversificar las estrategias de acceso a mercados locales diferenciados y al mismo tiempo representa una vía para diversificar y enriquecer la cultura agroalimentaria rural de los pueblos indígenas.

### **LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO EN RÍO FLORIDO**

La experiencia presentada en este trabajo corresponde a un proceso de largo alcance de investigación-acción, que tiene como objetivo principal la identificación y la promoción de mercados alternativos de ámbito local para los pequeños productores. Los investigadores que participan están adscritos al PROIMMSE-IIA-UNAM y al CIESAS-Sureste (Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social) y de manera puntual han sido invitados investigadores del Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR). La relación con la comunidad ha sido impulsada por la propietaria de un restaurante sancristobalense “La Casa del Pan”, quien prioriza la utilización de productos locales. El proyecto no dispone de financiamiento particular, las salidas de campo se han efectuado con recursos institucionales; las actividades de capacitación y la donación de equipo agrícola han sido cubiertas con donativos gestionados por la propietaria del citado restaurante y por Dana, A.C.,<sup>13</sup> asociación no gubernamental que promueve la agricultura orgánica como una estrategia de inserción al mercado, pero ante todo como una opción de desarrollo local.

La vinculación con el grupo de productores ha sido orientada por la perspectiva agronómica, con énfasis en el manejo orgánico.

La información aquí presentada sobre los trigueros de Río Florido es el producto de diversas visitas que se iniciaron en el verano del año 2001 y que siguen en vigencia. Se trata de estancias cortas que han permitido hacer entrevistas informales y observar la dinámica organizativa de los productores que decidieron volver a cultivar el trigo. Durante este tiempo se han organizado diversos talleres para la demostración de prácticas de manejo orgánico con apoyo de investigadores, técnicos y productores de otras regiones que realizan agricultura orgánica. Se dio el acompañamiento para la evaluación —por parte de los productores— de la prueba en campo de seis variedades de trigo. Se han llevado a cabo otras actividades encaminadas a fortalecer las técnicas de producción orgánica, tales como: preparación de compostas y vermicompostas, preparación de biofertilizantes, identificación de plantas locales para el control de plagas y enfermedades.

---

<sup>12</sup> Como se dijo en párrafos anteriores, la integración del trigo a la cultura alimentaria indígena se vio frenada no tanto por las limitaciones ambientales, sino por la exigencia del grupo criollo y mestizo como ostentadores de poder y consumidores exclusivos de este cereal.

<sup>13</sup> <http://www.bioplaneta.com/bioesp/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=11> (Consultada noviembre 25 de 2005).

## **LOS ACTORES SANCRISTOBALENSES EN LA PROMOCIÓN DE UN MERCADO ALTERNATIVO**

San Cristóbal es una ciudad de 112.442 habitantes,<sup>14</sup> con una importante población que labora en centros de investigación y enseñanza. Además, se encuentran establecidas organizaciones no gubernamentales, muchas de cuales se orientan a problemáticas ambientales, derechos humanos y desarrollo de comunidades indígenas. Probablemente, estas características resultan fundamentales para la existencia de un consumidor reflexivo.

El interés de los consumidores ocupa el papel motor en esta vinculación, particularmente a iniciativa de “La Casa del Pan”.<sup>15</sup> Su propietaria ha estado guiada por el interés de ofrecer a su clientela la oportunidad de degustar un pan integral elaborado con trigo orgánico.<sup>16</sup> Vale la pena remarcar que en la ciudad existen otras panaderías y restaurantes interesados en ofrecer alimentos sanos:<sup>17</sup> La Caléndula, Madre Tierra, Paraíso, Chez Pierre, entre otros.

¿Cómo se consolida el proyecto del trigo en Río Florido? Es en torno a los comensales de su restaurante, con quienes se logra consolidar la idea de proponer a una pequeña comunidad con tradición triguera el producir conforme a los criterios de un cultivo orgánico.<sup>18</sup> Puede decirse que esta es una experiencia de mercado local alternativo que nace a raíz de una demanda específica guiada por un consumo reflexivo. La necesidad de satisfacer la demanda de un trigo orgánico se privilegia también por el sentido de revalorar la antigua producción local cerealera. Sin embargo, identificar una comunidad con interés y posibilidades ambientales para cultivar el trigo orgánico no era suficiente. La propuesta debía estar preparada para ofrecer la asesoría técnica para el manejo orgánico, aspecto que ha sido logrado en la medida en que se han puesto en juego diversas relaciones institucionales y personales.

### **LOS NUEVOS TRIGUEROS DE RÍO FLORIDO**

El ejido Río Florido, perteneciente al municipio de Huixtán, está ubicado en los límites municipales de Oxchuc al norte y Chanal al sur. Partiendo de San Cristóbal por la carretera Panamericana, aproximadamente a 55 km está el desvío de un camino de terracería que conduce a la localidad. Es una comunidad con 156 habitantes según el censo del INEGI, 2000. La población actual es descendiente de los peones, en lo que otrora fuera la finca del mismo nombre.

Al momento de la primera visita a Río Florido en el verano de 2001, únicamente había dos productores de trigo de invierno, quienes utilizaban una semilla introducida por técnicos de la Secretaría de Agricultura estatal. El trigo forma parte de la dieta local de Río Florido, se utiliza en la preparación de tortillas dulces. Para ello se

---

<sup>14</sup> Según datos de INEGI, 2000.

<sup>15</sup> Pequeña cadena familiar de restaurantes que promueve la cocina mexicana-vegetariana, en las ciudades de México, Cuernavaca y San Cristóbal de Las Casas.

<sup>16</sup> Una de las principales ventajas del pan integral es la incorporación del embrión del grano, el cual es normalmente eliminado de la harina industrial a fin de facilitar su manejo de almacenamiento; demeritando con ello, el contenido de aminoácidos esenciales.

<sup>17</sup> En la medida en que no se utilizaron agroquímicos para su producción.

<sup>18</sup> Una de las asiduas comensales de La Casa del Pan desde 1995, oriunda de la comunidad de Río Florido, concibió la idea de plantear a los productores de la comunidad el cultivar trigo orgánico para abastecer esta demanda. Fue esta persona quien hizo el vínculo inicial entre “Casa del Pan” y la comunidad de Río Florido.

sigue el mismo procedimiento que para el maíz y durante la molienda del nixtamal se agregan granos secos de trigo. Esto da una masa un tanto más pesada que se maneja de la misma manera que las tortillas de maíz. Otra utilización de trigo es en la preparación de atole y como complemento en la dieta de las aves de corral. En la comunidad no hay personas que se dediquen a la elaboración del pan. Probablemente, esto obedece no sólo a la falta de molinos de grano para la preparación de harina, sino a que el conocimiento de la panadería estuvo acaparado por grupos de comerciantes y artesanos mestizos de las cabeceras municipales.<sup>19</sup>

### CONSTRUYENDO LOCALMENTE UNA ALTERNATIVA DE PRODUCCIÓN ORGÁNICA

No obstante las sobradas razones para la construcción de propuestas alternativas a este modelo agroalimentario —por sus efectos negativos de tipo ambiental, en la salud humana y en dinámicas territoriales rurales—, la puesta en marcha de opciones alternativas no resulta del todo evidente. El argumento y necesidad de integrar de forma más estrecha a los consumidores reflexivos urbanos con los productores campesinos regionales resulta ser un proceso con profundas contradicciones, no sólo en su análisis global, sino en las relaciones de los agentes locales. En seguida, se presenta el proceso que se viene dando entre los productores de Río Florido, dando cuenta de la definición de acuerdos y reglas, la formación de nuevos conocimientos y, en un sentido más amplio, de la construcción de nuevas instituciones locales.

En asamblea comunitaria celebrada en Río Florido, la iniciativa de “Casa del Pan” planteó su interés de comprar el trigo que en forma orgánica cultivaran los productores interesados. Se enfatizó el interés por beneficiarse de establecer una venta directa al consumidor, en este caso, a las panaderías. El pleno de la asamblea dio su voto consensuado de aceptación, con la salvedad de que las decisiones de participación fueran individuales. De este modo, se constituye un grupo de 20 productores que hicieron su primera siembra de trigo en el periodo de invierno 2001-2002.

El paso básico fue la reintroducción de semilla de trigo proveniente del Instituto de Investigación y Capacitación Agropecuaria, Acuícola y Forestal del Estado de México (ICAMEX).<sup>20</sup> La falta de material genético como semilla en las antiguas zonas trigueras de la región Altos de Chiapas es un ejemplo típico de la vulnerabilidad agroecológica como resultado de la preponderancia de un sistema agroalimentario global. Uno de los primeros obstáculos técnicos a resolver fue la identificación de las fechas de siembra y selección de las variedades con mejor adaptación. Además, los productores debieron reaprender la práctica para lanzar la semilla durante la siembra, así como la preparación del terreno, la cual se realiza con azadón. En la zona triguera el uso de la yunta de bueyes no está generalizado, en gran medida por las condiciones

<sup>19</sup> Ciertamente, existen dos homos de pan que fueron construidos a iniciativa de eventuales programas de gobierno que organizaron algunos talleres para mostrar formas de preparar pan. Eventualmente, el gobierno estatal organiza diversas actividades orientadas a las mujeres; sin embargo, persiste la falta de seguimiento y reconocimiento de las condiciones locales de la población para aceptar una innovación.

<sup>20</sup> Dependencia de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (SEDAGRO). El instituto se ubica en Toluca, ciudad del centro del país a más de 2000 msnm, cuyas condiciones geográficas se asemejan a las de las antiguas zonas trigueras de la región Altos de Chiapas.

topográficas, pero también —probablemente— por el antiguo control que los finqueros tuvieron sobre el conocimiento del manejo del arado. El uso de arados en la agricultura campesina constituye una opción de mecanización, sin generar dependencia a los insumos externos. Además, es una técnica compatible con los criterios de la agricultura orgánica. Los trigueros de Río Florido han realizado algunos esfuerzos para utilizar caballos como animales de tiro para el arado, pero en realidad el problema no está resuelto. Informalmente se ha discutido la posibilidad de adquirir colectivamente una yunta de bueyes, lo cual permitiría incrementar la superficie de cultivo, lograr una mejor preparación del terreno para la siembra y reducir las horas de trabajo. Todo ello, encaminado a tener una mayor eficiencia, sin dejar de lado el sentido holístico de la agricultura campesina orgánica.

En virtud de la importancia del uso de abonos y compostas en la agricultura orgánica, el grupo de trigueros de Río Florido ha participado en eventos de capacitación de “campesino a campesino”, en los que han colaborado productores con mayor conocimiento en el manejo de la agricultura orgánica. Con la participación de un productor de café orgánico en la región de la Selva Negra Zoque y otro productor de hortalizas del municipio alteño de Chenalho,<sup>21</sup> se llevó a cabo una demostración sobre la preparación y manejo de diferentes tipos de abonos foliares, compostas y manejo de lombrices para la obtención de vermicomposta.<sup>22</sup> La relevancia de estas técnicas estriba en que pueden romper la dependencia de los productores hacia la compra de fertilizantes químicos, los cuales actualmente representan la mayor parte de la inversión para la producción de maíz. Los trigueros orgánicos han logrado avances en el uso de abonos orgánicos, sin embargo, aún falta incorporar otras prácticas de conservación y mejoramiento del suelo, tales como la rotación de cultivos, la siembra en curvas de nivel, uso de abonos verdes, entre otras.

Por otro lado, no obstante que los trigueros dicen reconocer las ventajas de las prácticas de mejoramiento de suelo, algunas de éstas tienen una representación negativa entre los campesinos de la comunidad. Los trigueros orgánicos son objeto de burlas cuando recolectan estiércol de animales de traspatio (aves y chivos, principalmente). Esta situación muestra que las innovaciones técnicas de la agricultura orgánica no son necesariamente un proceso armónico y que su aplicación de forma efectiva depende, en gran medida, de la construcción de reglas comunitarias. La definición de reglas puede ser la pauta para la formación de prácticas organizativas que deriven en procesos de larga duración que conlleven a la consolidación de nuevas instituciones locales (Appendini y Nuljten, 2002).

El control de plagas y enfermedades es otro de los puntos básicos de control de la agricultura orgánica. La promoción de una iniciativa de mercado alternativo ha servido también para indagar sobre antiguas prácticas asentadas en el conocimiento tradicional, el cual ha sido desvalorado ante la influencia de visiones “modernas” de la agricultura intensiva. Durante el ciclo actual (2003-2004) hubo ataque del pulgón verde del trigo, plaga que se controló con la aplicación de caldos elaborados a partir de una arvense herbácea conocida localmente como chilca. Se trata de una planta que era utilizada secada al sol, posteriormente se pulverizaba para ser aplicada para el

<sup>21</sup> Asesorados por investigadores del ECOSUR, Unidad San Cristóbal.

<sup>22</sup> Se utiliza la lombriz roja californiana por sus ventajas de domesticación y facilidad para la producción constante de abono.

almacenamiento de maíz en las trojes. La revalorización de los conocimientos de herbolaria es otra estrategia que tiende a consolidar procesos de autonomía productiva.

### **SOBRE LAS INNOVACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE TRIGO**

La cosecha del trigo se realiza una vez que el grano está completamente seco, tiempo en que adquiere el tan evocado color dorado. En Río Florido, la cosecha del trigo de invierno (sembrado en noviembre) se ha hecho en el periodo de mayo-junio, utilizando una hoz. Este es un instrumento que normalmente no se maneja en la región, lo que ha implicado aprender y familiarizarse con su uso.

El trigo es un cereal cuyo grano está cubierto por dos capas, botánicamente llamadas lema y palea; la agregación de los granos constituye la espiga. En general, el grano de trigo no se desprende fácilmente, lo que hace necesario un proceso de golpeteo, ancestralmente conocido como trilla. El procesamiento del grano para preparación de harinas hace necesaria la eliminación de las partes duras —cubiertas del grano y tallos de la espiga—. La forma más incipiente para realizar la trilla es formando manojos que se golpean directamente en el suelo, sobre una tela que permite coleccionar los granos. Esta es la manera en que se realiza la trilla en las comunidades trigueras de la región Altos de Chiapas. Sólo en escasas ocasiones se dispone de animales de tiro (caballos o mulas) que girando en un círculo hacen el pisoteo de los manojos.

La trilla y la preparación del terreno son las prácticas que mayor número de jornales requieren y que limitan las posibilidades de incrementar la eficiencia del trigo como cultivo campesino. A través de las gestiones de “Casa del Pan” y “Dana, A.C.”, fue posible obtener un donativo, el cual hizo posible la compra de una máquina trilladora. Se trata de un modelo de fabricación italiana, de fácil manejo y especialmente diseñado para las necesidades de pequeños productores. Los trigueros orgánicos recibieron la trilladora en calidad de resguardo el 30 de junio de 2003, en tanto que el grupo se fortalece y puedan sentarse reglas que le permitan ser propietarios directos.

Si bien los trabajos para la producción del trigo son individuales, el manejo de la trilladora y los eventos de capacitación se han realizado de manera colectiva. Durante el segundo ciclo de cultivo los trigueros establecieron como regla el pago de una multa para aquellos socios que faltasen a alguna reunión, a fin de crear un fondo que les permitiese cubrir los gastos de mantenimiento del motor de la trilladora. Sin embargo, la deserción obligó a la eliminación de la aplicación de esta regla. Para poder hacer efectiva la responsabilidad individual por el daño que pueda sufrir la trilladora, todos los productores participan en la trilla de cada socio.

Otra regla establecida es el compromiso de venta de la cosecha prioritariamente a “Casa del Pan”. Queda abierta la posibilidad de ampliar la producción en la medida en que haya otros compradores. Además, se tiene como regla el pago de un sobreprecio únicamente a quienes realicen las prácticas orgánicas.<sup>23</sup>

---

<sup>23</sup> El sobreprecio está siendo de aproximadamente el 15%. De la revisión de los precios que se manejan en algunas iniciativas mexicanas de mercados orgánicos no certificados se reportan sobreprecios similares,

La pérdida de las cosechas por incidencia de fenómenos climatológicos ha provocado el desánimo y abandono de más de la mitad del grupo de los iniciadores. Sin duda que el precio es un estímulo importante para el mantenimiento del grupo, ya que el trigo se paga 100% por arriba del precio del maíz (0.54 U.S.D./kg). El precio ofrecido a los trigueros de Río Florido es el mismo que se alcanza al detalle en tiendas especializadas en nutrición de San Cristóbal.

### **CONSIDERACIONES FINALES: LOS ALCANCES DE LA INICIATIVA DEL TRIGO ORGÁNICO**

La diferencia de condiciones ambientales y sociales en países del sur y los desarrollados, amerita realizar investigaciones que identifiquen localmente los aspectos frágiles para que este tipo de propuestas sean opciones de desarrollo local y que permitan retomar antiguas prácticas de mercado y formas de manejo de la agricultura. Propuestas de valorización territorial en torno al paisaje, los recursos naturales, el conocimiento campesino, las tradiciones alimentarias, son aspectos que aún no están del todo estudiados en países en desarrollo. Habrá que poner atención para que el desenvolvimiento de estas iniciativas locales no derive en una estrategia comercial en boga, bajo la influencia de las preocupaciones que mueven a los consumidores en los países con mayor desarrollo económico. De allí que los planteamientos económicos y sociales que explican la aparición de nuevas instituciones locales o los valores éticos entre consumidores y campesinos deban ser evaluados localmente.

Por otro lado, hasta ahora el desenvolvimiento del mercado local de trigo orgánico no plantea un problema de la saturación de la demanda del mercado (González, 2003). Las cosechas de los tres primeros ciclos fueron de aproximadamente media tonelada por el total de productores. Tan sólo el grupo de “Casa del Pan” requiere de 20 toneladas, sin tomar en cuenta las solicitudes que han hecho otras panaderías artesanales. Considerando experiencias de otros mercados alternativos, será necesario prever que el desarrollo de la iniciativa del trigo orgánico requerirá en un momento dado del establecimiento de normas que regulen el acceso a otros productores de Río Florido o de otras comunidades vecinas. Será necesario fortalecer los mecanismos de comunicación que permitan reforzar la confianza de los consumidores reflexivos con los productores locales. La agricultura orgánica y los mercados alternativos locales que valorizan la producción campesina son estrategias que en un momento dado pueden significar mejores precios de los productos de los campesinos, pero el alcance de este tipo de iniciativas debe ser visto más allá de sus beneficios netamente económicos.

El éxito de los mercados alternativos no es simple y mucho menos para las regiones de países en desarrollo. Su éxito en estos casos depende de la capacidad para crear nuevas instituciones locales que entrelacen la población rural y urbana, entendiendo la interrelación de los problemas ambientales y sociales.

Finalmente, se desea enfatizar que la participación en investigaciones de este tipo compromete no sólo en el proceso de observación objetiva, sino en la intervención como agentes que promuevan procesos de cambio local. Es necesario innovar nuevas relaciones entre los agentes interesados en mantener la riqueza de los territorios. Particularmente, la producción de trigo orgánico en la pequeña comunidad de Río Florido muestra la complejidad en la

---

aunque puede llegar a ser hasta del 100% en el caso de hortalizas frescas. Realmente no puede decirse que exista una regla para definir este sobreprecio, o al menos es algo que aún requiere estudiarse.

aplicación de opciones metodológicas que aclaren sobre los problemas sociales, tecnológicos y ambientales que intervienen en la construcción de vías alternativas al sistema agroalimentario global. Asimismo se entabren temas de investigación interdisciplinaria sobre las dinámicas territoriales que se están orquestando entre productores campesinos y consumidores reflexivos.

## BIBLIOGRAFÍA

- Artís, G. (1986). Regatones y maquileros: El mercado de trigo en Ciudad de México, Siglo XVIII. Ediciones de la Casa Chata. México: CIESAS.
- Ávila, J. A.; Santoyo, H., Schwentesius, R. y Palacio, V. (2001). *El mercado del trigo en México ante el TLCAN*. México: Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM-PIAI) de la Universidad Autónoma, Chapingo.
- Appendini, K. y Nuljten, M. (2002). “El papel de las instituciones en contextos locales”. *Revista de la CEPAL*. N° 76:71-88.
- Barrios, R. y de la Tejera, B. (2003). “Seguridad alimentaria y calidad de los alimentos: ¿Una estrategia campesina?”. *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe*. N° 73:65-83.
- Clairmonte, F. y Cavanagh, J. (1984). El poderío de las empresas transnacionales en algunos productos alimenticios. *Comercio Exterior*. Vol. 34, N° 11, México. 1051-1064.
- De Vos, J. (1994). Vivir en frontera. La experiencia de los indios de Chiapas. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Diskin, M. y Cook, S. (1989). (Primera edición en 1934). *Mercados de Oaxaca*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Publicaciones.
- Doppler, F. y González, A. (junio 19-21, 2006). Institucionalización y confianza en el Comercio justo desde las organizaciones cafetaleras de Chiapas. Ponencia a ser presentada en el *Segundo Coloquio sobre Comercio Justo y Desarrollo Sustentable*. Montreal, Canadá.
- González, A. (2003). Ética y exclusión: las reglas del juego del mercado solidario de café. Tesis doctoral-cotutelar. México: Université de Toulouse Le Mirail, Toulouse, Francia - El Colegio de la Frontera Sur.
- Link, T. y Moguel, R. (2003). “El comercio de los valores éticos: Las reglas del juego del café solidario”. *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe* N° 75:31-46.
- Nigh, R. (2005). “Smallholder Participation and Certification of Organic Faro Products in Mexico”. *Journal of Rural Studies* 21 (pp. 449-460).
- Goodman, D. (1997). *Globalizing Food. Agrarian Question and Global Restructuring*. London and New York: Routledge.
- Heffernan, W. (1999). *Consolidation in the food and agriculture system*. Report to the National Farmers Union. University of Missouri-Columbia: Department of Rural Sociology.
- Hernández Castillo, R. y Nigh, R. (1998). “Global Processes and Local Identity among Mayan Coffee Growers in Chiapas, Mexico”. *American Anthropologist* 100 (1):136-47.
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática.  
<<http://mapserver.inegi.gob.mx/dsist/ahl2003/general2.cfm?clavegeo=65254>>
- Lind, D. y Abraham, E. (2004). “The Social Life of the Tortilla: Food, Cultural Politics, and Contested Connodification”. *Agriculture and Human Values* 21. (pp. 47-60).

- Mazoyer, M. y Roudart, L. (1997). Pourquoi une théorie des systèmes agraires? *Cahiers Agricultures* N° 6 (pp. 591-595).
- McKenney, J. (2002). Artificial Fertility. The Environmental Costs of Industrial Fertilizers, en *The fatal Harvest Reader. The Tragedy of Industrial Agriculture*. Andrew Kimbrell (Ed.). Island Press. (pp. 120-129).
- Muchnik, J. y Velarde, E. (2002). Sistemas agroalimentarios localizados. Procesos de innovación y valorización *de los recursos locales: El caso del vino de la costa de Berisso*. Universidad Nacional de La Plata: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Argentina.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.  
<<http://www.fao.org/docrep/meeting/x4983shtm>>
- Petrini, C.; Watson, B. y Slow Food (Editores). (2001). Slow food. Collected Thoughts on Taste, Tradition, and *the Honest Pleasures of Food*. Vermont, EE.UU.: Chelsea Green Publishing Company.
- Piet, L. (2005). La construction socio-juridique de la traçabilité des viandes bovines, entre politique sanitaire et organisation du marché (1960-2002). *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, N° 74. (pp. 110-138).
- Raynolds, L. (2000). Re-embedding Global Agriculture. The International Organic and Fair Trade Movements". *Agriculture and Human Values*, 17:2997-309
- Renard, M. C. (1999). The Interstices of Globalization: The Example of Fair Coffee. *Sociologia Ruralis* 39(4) (pp. 484-500).
- Richardson, M. (2005). À la recherche de savoirs perdus? Expérience, innovation et savoirs incorporé chez des agriculteurs biologiques au Québec. *Revista Vertigo*, Vol. 6 N° 1 (pp. 1-8).
- Rubio, B. (2004). Quinta cumbre ministerial en Cancún: ¿Fractura o consolidación del poder agroalimentario global? *Debate Agrario: Análisis y alternativas* N° 37:211-223.
- Sanderson, S. E. (1990). La transformación de la agricultura mexicana. Estructura internacional y política del *cambio rural*. México: Editorial Patria.
- Suárez, C. E. (1995). La política cerealera y la economía novohispana: el caso del trigo. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social – Secretaría de Educación Pública - Cultura. Colección Miguel Othón de Mendiola.
- Weatherell, C.; Tregear, A. y Allinson, J. (2003). In search of the concerned consumer: UK public perceptions of food, farming and buying local. *Journal of Rural Studies* 19:233-244.