

leisa

junio 2015
volumen 31,
número 2

revista de AGROECOLOGÍA



Agricultores y consumidores

comparten intereses

leisa revista de agroecología volumen 31 n° 2, junio de 2015

Una publicación trimestral de la **Asociación Ecología, Tecnología y Cultura en los Andes**, en convenio con la **Fundación ILEIA**

Direcciones

Asociación ETC Andes

Apartado Postal 18-0745. Lima 18, Perú

Teléfono: +51 1 4233463

www.etcandes.com.pe

www.leisa-al.org

Fundación ILEIA

PO Box 90, 6700 AB Wageningen, Países Bajos

Teléfono: +31 33 4673870, Fax: +31 33 4632410

www.ileia.org

Equipo editorial de leisa-América Latina

Teresa Gianella, Teobaldo Pinzás

Colaboración editorial: Carlos Maza

leisa-al@etcandes.com.pe

Apoyo documental: Doris Romero

Diagramación: Carlos Maza

Suscripciones y relaciones públicas:

Cecilia Jurado

Página web de leisa-América Latina:

Doris Romero, José Cam

Portada: Vendedora en el Mercado

Saludable de La Molina, Lima, Perú.

📷 Andrea Ocampo Jurado

Impresión

Tarea Asociación Gráfica Educativa

Pasaje María Auxiliadora 156, Breña,

Lima 5, Perú

ISSN: 1729-7419

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú: 2000-2944

La edición de **leisa revista de agroecología**

31-2 ha sido posible gracias al apoyo

de la Agencia Sueca para el Desarrollo

Internacional (Styrelsen för internationellt

utvecklingssamarbete - Swedish

International Development Agency-SIDA).

Los editores han sido muy cuidadosos en editar rigurosamente los artículos incluidos en la revista. Sin embargo, las ideas y opiniones contenidas en dichos artículos son de entera responsabilidad de los autores.

Invitamos a los lectores a que hagan circular los artículos de la revista. Si es necesaria la reproducción total o parcial de algunos de estos artículos, no olviden mencionar como fuente a **leisa revista de agroecología** y enviarnos una copia de la publicación en la que han sido reproducidos.

La Red AgriCulturas

leisa es miembro de esta red mundial, integrada por seis organizaciones responsables de la edición de revistas regionales que proporcionan información sobre agricultura sostenible a pequeña escala en todo el mundo:

- **FARMING MATTERS** (Asuntos Agrícolas, edición internacional, en inglés)
- **leisa revista de agroecología** (América Latina, en español)
- **LEISA India** (en inglés, canarés, tamil, hindi, telugu y oriya)
- **AGRIDAPE** (África Occidental, en francés)
- **AGRICULTURAS Experiencias en agroecología** (Brasil, en portugués)
- **LEISA China** (China, en chino mandarín)

7



El Ecomercado de Granada. Organizaciones, productores y consumidores construyendo un proceso agroecológico

César de la Cruz Abarca, Ángel Calle Collado

Una estrategia para el crecimiento y la consolidación de los ecomercados: las redes multinivel, el trabajo colectivo, participativo y altamente organizado.

13



Valorización de productos con identidad local. La Fiesta del Vino de la Costa de Berisso y la Feria del Quesillo de Oaxaca

Gema Bendaña Valdivia, Angélica Espinoza Ortega, Irene Velarde

Dos experiencias latinoamericanas en sitios lejanos y muy distintos cultural y ambientalmente, promovidas inicialmente por la universidad. El análisis de ambas experiencias destaca sus similitudes.

25



Transición hacia la agroecología en el valle del Aconcagua

Jean Arriagada, Isabel González

Transición de la agricultura convencional a la agricultura orgánica. Los productores ecológicos logran mayores precios por sus productos y, organizados, pueden evitar la intermediación.

33



Agroecología urbana: una herramienta para la transformación social

Entrevista a Antonio Lattuca

Uno de los fundadores del Programa de Agricultura Urbana (PAU) implementado en Rosario, Argentina, narra la experiencia con pequeños agricultores urbanos que ha permitido el establecimiento de vínculos con agricultores de las áreas rurales.

Transición hacia la agroecología en el valle del Aconcagua

JEAN ARRIAGADA, ISABEL GONZÁLEZ

Ángel Galarze, campesino.  Isabel González

En la región de Valparaíso se encuentra el valle del Aconcagua, cruzado por el río del mismo nombre, uno de los más importantes de Chile central debido a las actividades agrícolas e industriales que allí se desarrollan. El programa PDT orgánico ha buscado la transición hacia la producción sostenible a partir de la organización de los productores y el establecimiento de canales de comercialización.

El Valle de Quillota (128 msnm, 32° 54' latitud sur y 71° 16' longitud oeste), sobre la cuenca del río Aconcagua, es amplio y fértil, rodeado por un cordón montañoso de la cordillera de la costa. Durante la primera mitad del siglo XV los incas dominaron gran parte del territorio chileno, otorgándole especial importancia a este valle dado su potencial agrícola. Este sector fue el primer centro de asentamiento importante durante la conquista española en Chile por sus buenas características naturales, la fertilidad del suelo, el clima templado mediterráneo y la extensión misma del valle.

Hoy en día el crecimiento económico del valle de Quillota está basado en la expansión urbana debido al creciente número de trabajadores de la industria y la minería que se han ido asentando ahí, y a que los principales rubros agrícolas [producción de paltos en ladera y tomates bajo invernadero] utilizan gran cantidad de pesticidas químicos y fertilizantes altamente solubles, agotando los recursos naturales y la fertilidad de los suelos.

El programa PDT orgánico

En Quillota la Universidad de Valparaíso, junto a INNOVA CORFO desarrolló durante en el período 2013-2014 el Programa de Difusión y Transferencia para la Producción de Hortalizas Orgánicas en la Provincia de Quillota (PDT orgánico), que reunió a un grupo de pequeños agricultores. El objetivo del programa fue generar el primer grupo asociativo de pequeños agricultores orgánicos de la región. Para ello el proyecto consideró capacitarlos en técnicas de producción orgánica con los objetivos de elaboración de bioinsumos y

abonos orgánicos, control biológico, manejo de suelos, comercialización directa y certificación orgánica, entre otros, y posteriormente lograr su asociatividad de forma legal y con esto acceder a la certificación orgánica grupal.

El grupo de agricultores participantes en el proyecto estuvo constituido por 35 personas de entre 24 y 70 años de edad. El grupo estaba conformado por agricultores de origen campesino y otros del sector urbano con vocación de agricultor. Un pequeño porcentaje de los agricultores participantes tenían conocimientos o practicaban la agricultura limpia, pero la mayoría usaba insumos químicos comprados en casas comerciales; sin embargo, tenía la inquietud de practicar una agricultura limpia y saludable. Los rubros más frecuentes entre los agricultores eran las hortalizas al aire libre como lechuga, acelga, brócoli, coliflor, tomate, pimentón, zapallito italiano y perejil, entre otras. También había apicultores, ganaderos y productores de hierbas medicinales y frutales.

El mayor desafío del proyecto fue, sin duda, la asociatividad, ya que constituía un concepto nuevo para ellos, acostumbrados a trabajar de manera independiente, sin mucho contacto con sus pares. Para esto se realizaron reuniones con un grupo técnico asesor que guiaba a los agricultores.

Una dificultad técnica fue conseguir semillas de calidad con características limpias, pero se logró encontrar en el mercado semillas de polinización abierta no recubiertas con pesticidas. Actualmente la tendencia es hacia la autoproducción de las semillas, especializándose cada agricultor en algunas especies para luego intercambiarlas entre ellos y así solucionar la dificultad.

Resultados

Gracias al entusiasmo de los agricultores y el apoyo del equipo técnico, al finalizar el proyecto la totalidad de los agricultores trabajaba de manera agroecológica, sin aplicar fertilizantes de síntesis química, que han sido reemplazados por compost, y apoyándose también en las excelentes características del suelo del valle. Para sustituir plaguicidas y herbicidas prepararon fermentados de plantas y también comienzan a usar y elaborar insumos basados en microorganismos benéficos.

En la actualidad, la comercialización de los productos es principalmente a través de intermediarios y por medio de ferias limpias realizadas en la plaza de Quillota, con lo que los agricultores han logrado llegar directamente al consumidor, duplicando los precios de venta en comparación a las ventas a intermediarios.

El PDT orgánico constituye la primera piedra en la conversión de la agricultura del valle de Quillota hacia un horizonte más saludable, e incide también en la conciencia local ya que los productos se comercializan en ferias mensuales en el centro de la ciudad, donde las personas compran y se informan sobre los métodos productivos y los riesgos de consumir alimentos producidos mediante el uso de agroquímicos.

Testimonios de los participantes

Eugenio Urzúa, apicultor y productor de plantas aromáticas para elaboración de aceites esenciales, nos cuenta que haber participado en el proyecto fue "absolutamente positivo, todo lo que se recopiló fue de gran valor. Aprendí mucho, conceptualizando cosas que hacía de forma intuitiva, sabiendo poco".

Ángel Galarze, agricultor con 30 años de experiencia en el cultivo de hortalizas al aire libre, entró a participar en el proyecto ya que no estaba contento con el sistema de producción basado en insumos químicos externos al predio, por lo que opina: "por salud, cada vez que usábamos los productos tóxicos, me sentía mal después de aplicar. Ya hace más de cinco años que vengo con la inquietud de entregar un producto más sano a la comunidad, con la idea de cambiar de sistema sin usar químicos, por esto fui uno de los primeros en inscribirme en el proyecto".

Francisco Menay, campesino y agricultor de origen diáspora, productor de hortalizas, nos cuenta: "sí se ha logrado a vender a mejores precios pero a una escala muy reducida (cuando se vende directo al consumidor), por eso insisto que lo primero es tener un lugar de comercialización masiva a la comunidad, para que Quillota sea el lugar de donde salgan

los productos orgánicos al país. Se debería tener la primera feria a nivel nacional de productos orgánicos o limpios". Francisco hace referencia a la importancia de este proyecto como el primer paso para crear una masiva conciencia de alimentación, estableciendo patrones de producción y consumo no tóxicos, amigables con las personas y el medio ambiente.

Para él, "falta un centro de comercialización permanente de los productos, para convertir a Quillota en un referente nacional en agricultura orgánica y, a su vez, dar salud a sus ciudadanos. Las políticas públicas reales y eficientes para solucionar el problema del agua para los agricultores de la región es un punto fundamental para poder seguir trabajando". Lo anterior se debe complementar con políticas públicas en los sectores agricultura, industria, minería, educación, salud y economía.

El permacultor y codirector de la Ecoescuela Vivencial Quillota en Transición, Carlos Álvarez, nos cuenta: "fue un gran aprendizaje, nunca había participado en una certificación orgánica; encontraba que era algo que jugaba casi en contra de los agricultores por lo caro que cuesta, pero aprendimos que hay varias formas de certificación y no solo se debe optar por un mercado internacional, definitivamente la experiencia sirvió".

Reflexiones finales

Sin duda, la experiencia de este grupo de agricultores marcará un antes y un después en la forma de producción de la agricultura familiar campesina de la zona. Los agricultores se organizaron y formaron la Cooperativa campesina de producción orgánica Valle del Aconcagua (COORGANICA). Actualmente se encuentran en proceso de certificación asociativa por la entidad estatal chilena Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Junto con un ingeniero agrónomo asesor, estos agricultores están trabajando para consolidar un sistema de producción orgánica sostenible y un sistema de comercialización para llegar directamente al consumidor final en el valle de Quillota. ■

Jean Arriagada

jarriagada@centrocere.cl

Isabel González

igonzalez@centrocere.cl

Centro de innovación hortofrutícola CERES, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile. <http://www.centrocere.cl/>

Los agricultores de COORGANICA comercializan su producción

Los agricultores organizados como cooperativa campesina de producción orgánica comercializan directamente sus productos a consumidores urbanos de Quillota y Quilpué, en los eventos denominados Bioferias, ferias privadas que se realizan cada 15 días en el centro de las ciudades y que se caracterizan por comercializar productos agroecológicos locales. En ellas los agricultores interactúan directamente con el consumidor cumpliendo, además del rol de proveedores de alimentos limpios, un rol de educadores en alimentación saludable y en la importancia de la producción agroecológica. Este tipo de venta permite a los agricultores duplicar el precio de venta de los productos respecto a la venta de productos tradicionales a intermediarios (por ejemplo, la lechuga que se vendía a un precio de entre 100 y 120 pesos a intermediarios de productos tradicionales, se vende a un precio de entre 300 y 350 pesos en la bioferia).

Otra forma de comercialización directa y de agregación de valor que ha utilizado COORGANICA es la venta de comida típica en un parque de la ciudad de Quillota, elaborada solo con sus productos.

Los consumidores de este tipo de productos son ciudadanos interesados por una alimentación sana, que poseen cierto conocimiento e interés en los productos agroecológicos.

Los agricultores organizados como cooperativa campesina de producción orgánica también comercializan indirectamente sus productos a los consumidores finales por medio de intermediarios que ofrecen canastas agroecológicas a domicilio, como Zaqui (que distribuye en Quilpué y Viña del Mar), Newen Mapu (que distribuye en Zapallar, Limache, Con Cón y Viña del Mar), Andrea Brito (en Santiago) y una cooperativa de consumidores de Santiago. Los precios a estos intermediarios suelen ser un 30 a 40% menores que los precios de venta directa, pero aun así son precios considerablemente mejores para los productores agroecológicos que los que recibirían de los intermediarios convencionales, estableciéndose un sistema de comercio justo.