

Iniciativas agroalimentarias popular-solidarias de la península de Yucatán



La reciprocidad es una de las bases de las iniciativas agroalimentarias en los esquemas popular-solidarios. Esta práctica de correspondencia mutua es una de las mejores opciones para sectores vulnerables, sin protección social ni políticas a favor de un ejercicio de sus labores que se encamine a la justicia socioeconómica, ambiental y cultural. Tales iniciativas favorecen los vínculos comunitarios por encima de la maximización de las ganancias, y en sinergia con la academia, sociedad civil, y en ocasiones con apoyo del Estado, han logrado ofrecer respuestas creativas y sólidas en el actual contexto de crisis sanitaria, que requieren ser sostenidas y apuntaladas.

La pandemia provocada por la covid-19 ha expuesto las debilidades de los sistemas sociales, políticos, económicos y ambientales para resolver necesidades de alimentación, cuidado y salud, situación aún más evidente en regiones y grupos sociales históricamente marginados. En 2020, según cálculos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI),¹ el trabajo informal alcanzó a 29.8 millones de personas, es decir, a 142 mil más que el año anterior, cuando México ya era el país de mayor incremento en este rubro en Latinoamérica.

Los trabajadores no asalariados e informales están expuestos a múltiples vulnerabilidades, como la disminución de ingresos, la pérdida de su fuente de trabajo o el cierre de espacios para la distribución y comercialización de sus productos. La economía informal o no regulada incluye a panaderos, pequeños agricultores, comerciantes de abarrotes o de frutas y verduras, artesanos, entre otros, quienes para obtener un ingreso normalmente insuficiente suelen exponer su salud y no pueden atenderse de forma adecuada pues carecen de prestaciones sociales o de ahorros. Al mismo tiempo, muchas de estas actividades son la base de prácticas y estrategias que, entre otras bondades, privilegian la reproducción social de las comunidades, lo mismo que sus vínculos, formas de trabajo y vida por encima de la maximización de las ganancias.

Es en este contexto que se ubican diversas iniciativas agroalimentarias que han surgido en México ante distintas crisis, entre ellas, la del empleo, y que involucran formas de producir y consumir más sanas y



Archivo del Tianguis Agroecológico y Cultural de la UJMORCOO

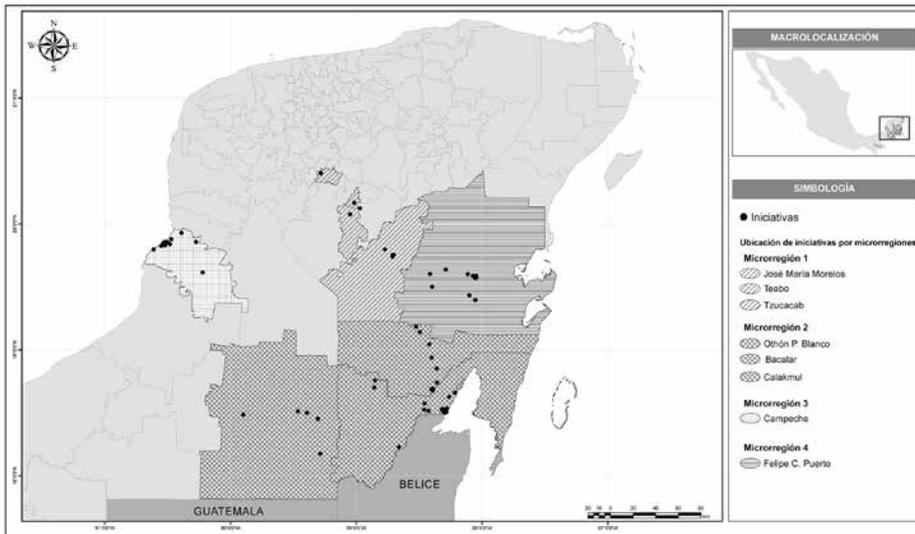
amigables con el ambiente. Se encuentran dentro del amplio campo de las economías popular-solidarias, las cuales se distinguen por practicar la cooperación entre familias, grupos, organizaciones y comunidades, e integran espacios de encuentro y solidaridad, como los tianguis alternativos y agroecológicos o las cooperativas de ahorro y consumo, que ante crisis como la pandemia por covid-19 permiten adaptarse y dar soluciones creativas; son espacios de atención, contención y respuesta que difícilmente llegan desde las instituciones públicas o privadas.

Fue justamente a través de una investigación colaborativa con experiencias de producción, distribución y consumo de alimentos y artesanías en algunas zonas de la península de Yucatán, que hemos recopilado la información que presentamos en las siguientes líneas, tratando de entender su relevancia en un marco de reconstrucción socioeconómica pospandemia.

Sujetos y actores

Nuestro trabajo se desarrolló en varias zonas de la península de Yucatán. Considerando las posibilidades de movilidad y acercamiento ante las restricciones sanitarias, nuestros contactos previos y los flujos de producción y comercialización de las dinámicas agroalimentarias, decidimos documentar las iniciativas de cuatro microregiones que agruparon los siguientes municipios: José María Morelos, en Quintana Roo, y Teabo y Tzucacab, en Yucatán (1); Othón P. Blanco y Bacalar, en Quintana Roo, y Calakmul, en Campeche (2); San Francisco de Campeche, en Campeche (3); y Felipe Carrillo Puerto, en Quintana Roo (4) (mapa 1). Todas practican el intercambio de fuerza de trabajo de distintos sujetos y actores del campo y la ciudad con base en la reciprocidad. Las personas se organizan para atender sus propias necesidades ante las limitaciones del mercado laboral y realizan diferentes trabajos, muchas veces de forma precaria.

¹ INEGI. (2020). *Resultados de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE). Cifras oportunas de noviembre de 2020.* <https://bit.ly/3o5mjW3>



Detectamos unos 90 proyectos organizados en términos familiares y a partir de pequeños grupos de entre 3 y 26 integrantes, con algunos casos legalmente constituidos. Registramos un grupo bien coordinado de 170 personas que dan servicio a los productores mayas llegados desde Guatemala a Bacalar como refugiados en la década de 1980, y detectamos que en sociedades para la producción apícola o para el acopio de maíz elotero llega a haber hasta 400 miembros. Aun así, la organización colectiva en la península es incipiente, además de que hay pocos mercados o tianguis para la comercialización de productos locales, aunque en todas las zonas se identificó al menos uno.

En cuanto a edad y género, salvo en las iniciativas yucatecas donde las mujeres adultas (25-64 años) representan el 55% de sus integrantes y las jóvenes (14-24 años) el 15%, en los otros estados predominan los hombres adultos, aunque no hay una diferencia muy marcada por género en estas edades. Destaca la participación de mujeres y hombres jóvenes (14-24 años) en Felipe Carrillo Puerto, con el 23 y 21%, respectivamente, así como los hombres adultos mayores (65 años y más) con el 14%.

El 80% de las iniciativas incluye la producción primaria, y solo 28% la combina con la transformación, el autoconsumo y servicios como el acopio y la distribución.

Sobresalen el campesinado de origen étnico maya peninsular que entremezcla las labores en milpa y traspatio con la horticultura en predios urbanos y rurales; la apicultura y la meliponicultura; los actores urbanos que promueven la agricultura y el autoconsumo mediante talleres y venta de plantas y semillas comestibles; la pesca artesanal organizada en cooperativas; el comercio y distribución de frutas y verduras; el comercio en tianguis; el consumo directo en ranchos, fincas o huertos agroecológicos; las organizaciones sociales, instituciones académicas y asociaciones civiles que impulsan temas relacionados con la soberanía alimentaria, la defensa de los territorios y el trabajo comunitario.

Cuando los conocimientos, saberes y culturas de las iniciativas agroalimentarias se combinan con las aportaciones de personal técnico y académico, se formulan mejores estrategias. Estas colaboraciones demandan la sinergia de distintos actores y sectores para que los proyectos se sostengan en el tiempo y sean pilares de transformaciones económicas y ambientales.

Problemáticas y estrategias frente a la pandemia

Durante el periodo inicial del confinamiento y por la reducción de actividades y cierre de espacios, la baja de ingresos por la disminución de las ventas fue el problema recurrente:

mercados locales y ambulantes, empresas dedicadas a la exportación, tianguis agroecológicos, ferias y eventos masivos e instituciones y agrupaciones promotoras enfrentaron la cancelación o suspensión indefinida. Las afectaciones predominaron de distintas maneras, por ejemplo, en Quintana Roo perjudicó la falta de afluencia turística, mientras que en Campeche las cooperativas pesqueras resintieron el cierre de fronteras, la disminución de la exportación y la baja comercialización de sus productos.

También hubo quienes diversificaron su oferta para satisfacer demandas nuevas. En casos excepcionales, las ventas crecieron, pues ya se contaba con distribución y acceso a redes sociales o con productos que pudieron promocionarse para fortalecer la inmunidad contra el virus; así funcionaron las mieles y sus derivados. Pero esto no fue igual para todos e incluso había problemáticas previas a la pandemia, como la falta de redes, una deficiente infraestructura comercial y de acopio, o impactos por fenómenos naturales. En este tenor, la organización social, los conocimientos y los canales para el intercambio y la comercialización han sido fundamentales para hallar estrategias alternativas.

El tejido social ha sido esencial; se logra mucha difusión a partir de conocidos y compradores con los que se tejen vínculos. En tal sentido se comenzaron a utilizar las redes sociales para difundir información y aumentar la publicidad. No obstante, esta herramienta muy útil en San Francisco de Campeche y Chetumal, sobre todo entre los más jóvenes, perdía fuerza en los espacios rurales donde incluso hay zonas sin señal de internet o con costos muy altos. Las ventas a domicilio en vehículos particulares y la contratación de "motomandados" han sido otras respuestas, y en las comunidades rurales fueron recurrentes los triciclos rentados. Sin embargo, es notoria la necesidad de capacitación en mercadotecnia, registros de marca, creación de logotipos, distribución de productos, manejo de redes sociales, teléfono celular y platafor-

mas en línea para anunciarse, aun en localidades urbanas donde estos esquemas han funcionado mejor.

Las instituciones académicas, como la Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo (UIMQROO) y El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), han brindado acompañamiento técnico, difusión y apoyo en la creación de espacios físicos y virtuales. Este fue el papel de las “Cajas agroecológicas” y los “Morrales de la salud”, en donde han participado la Granja Intercultural de Producción Agroecológica de la UIMQROO y el grupo “Naturaleza y trabajo por árboles que dan vida”, que producen y comercializan en Chetumal, José María Morelos y Mérida mediante pedidos a través de WhatsApp o comunicación directa.

Colaboración solidaria ante crisis recurrentes

En cuanto a la intervención del Estado en los sistemas alimentarios durante la pandemia, si bien a nivel nacional se desarrollaron proyectos para la comercialización y difusión, como #LeAtiendoPorInternet, ello no se conoció en la península de Yucatán. Sobre todo en Campeche el Mercadito Itinerante de la Secretaría de Desarrollo Rural del estado, que promueve el consumo de lo local y ha respaldado el traslado de productores para

ofertar artículos. En diversos talleres organizados por nuestro equipo hemos destacado la participación gubernamental para la comercialización y distribución, pero subrayando la colaboración en red que emerge de esos programas y que permite su apropiación y continuidad autogestiva.

En un escenario de reconstrucción socioeconómica y cultural pospandemia, se deben aprovechar las experiencias que conecten la producción primaria, la transformación, distribución y consumo de alimentos de sectores rurales y urbanos, ayudando a generar empleos e ingresos fortaleciendo así el tejido social. Asimismo, permiten recuperar, preservar y potenciar saberes ancestrales y conocimientos diversos en torno a la agrobiodiversidad y culturas alimentarias regionales, así como contribuir a mejorar la alimentación de las comunidades.

En nuestra investigación-acción, encontramos disparidad en las capacidades y recursos de las iniciativas agroalimentarias. Algunas han tenido que priorizar el cuidado y atención de sus familias, mientras que otras han aprovechado el momento para crecer. Si bien estamos ante un universo heterogéneo de experiencias, actores e iniciativas locales, se han generado acciones transdisciplinarias que contribuyen a su fortalecimiento. Desde luego,

resulta fundamental el aprendizaje sobre nuestro papel como consumidores responsables: lejos de ser sujetos pasivos, está en nuestras manos elegir y promover los procesos locales y regionales.

Es necesario reconocer las vulnerabilidades de todos los sectores ante una pandemia como la actual, que ha expuesto e incrementado los defectos del sistema económico predominante. Enfatizamos la importancia del principio económico de redistribución de la riqueza propio del Estado para la ampliación y el fortalecimiento de este tipo de experiencias. A partir de diferentes políticas y programas de incentivo económico para la producción y la formación de organizaciones, se debe garantizar que todos los hogares logren satisfacer sus necesidades de alimentación, salud, seguridad y educación. Y en esto son fundamentales las estrategias colectivas en torno a la alimentación y consumo local y solidario que incorporan conocimientos tradicionales; son una respuesta creativa y un recurso de sobrevivencia para el futuro. 

María Amalia Gracia es investigadora del Departamento de Sociedad y Cultura de ECOSUR Chetumal (magracia@ecosur.mx). Pamela Santillana Vallejo es estudiante del Doctorado en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable de ECOSUR (pamela.santillana@posgrado.ecosur.mx). Nuria Torrescano Valle es investigadora del Departamento de Conservación de la Biodiversidad de ECOSUR Chetumal (ntorresca@ecosur.mx).



RACIEL MANRIQUEZ