



biomercados

servicios ambientales

Hablar hoy en día de alimentos, bienes, servicios y tecnología, que abastecen a las regiones, ciudades y poblados más pequeños nos remite necesariamente a pensar en el origen de cada uno de ellos, llevando nuestros pensamientos, y en ocasiones conversaciones a lugares sumamente remotos relacionados con los productos, por ejemplo ropa proveniente de Sri Lanka, componentes electrónicos hechos en Taiwán, China o la India, especias como la canela y la pimienta también de países asiáticos, café de Colombia, Brasil, Vietnam o Tanzania, alimentos cárnicos, pesquerías y así un sinfín de productos que le dan la vuelta al mundo en riqueza, sabores, modas, formas y vida útil.

Sin embargo, esta diversidad de productos disponibles lleva consigo una fuerte carga ambiental y social, donde justamente como consumidores a veces no nos detenemos a pensar en las personas que están detrás de estos productos, las condiciones en que laboran, el costo ambiental que tiene la producción de los bienes y servicios que nos satisfacen y sobre todo a quién se beneficia con su adquisición.

El estado de Veracruz sigue siendo productor, con regiones culturales y biológicas bien marcadas por las características geográficas de su territorio, con productos arraigados a las prácticas regionales, comida típica, que ha forjado y es parte de la identidad de cada veracruzano y vecinado al estado, no obstante, la amenaza sobre estos elementos de identidad se teje en una red que da prioridad a agroindustrias, fábricas, megaproyectos, que transforman el paisaje y rompe los vínculos de arraigo de las personas con su entorno.

Un factor que se suma a las causas anteriores es que los poblados (ciudades, villas, pueblos) de cada región dependen de traer alimentos y otros artículos de sitios cada vez más lejanos, pues también cambian los hábitos de consumo y queremos tener lo que la publicidad nos vende, o bien, hay cambios en la forma en que comemos, de alimentarnos de comidas elaboradas con productos regionales, lo hacemos ahora por comidas rápidas o que tienen como ingredientes alimentos procesados.

Hoy en día no dejamos de maravillarnos con los mercados regionales desde el Norte al Sur del estado, que son una ventana a cada región, por nombrar algunos el de Tantoyuca, Chicontepec, Ixhuatlán de Madero, o el de Papantla, San Andrés Tuxtla y Cosoleacaque, todos ellos ricos en productos regionales, que dan identidad y sabor, a la vez transformados, no falta el puesto que venda

alimentos procesados como cubos para dar sabor al caldo, jarcería china, ropa y utensilios de cocina fabricados en distantes países como Estados Unidos o Brasil.

Si bien el ritmo y las formas en que adquirimos los bienes que nos satisfacen cambian rápidamente estamos en un momento donde tenemos que hacer un alto y repensar ¿cómo es nuestro consumo?, ¿a quién sostiene?, ¿quiénes están detrás?, ¿cómo el esfuerzo que hacemos para su obtención se ve reflejado de manera positiva en la región en que vivimos?, ¿los recursos se quedan, no se van a miles de kilómetros de distancia?

Es sumamente importante hacer el alto, ante una economía rampante que busca que el consumo de bienes masivo sea el motor del país y deja de lado las pequeñas economías regionales, que son el pulso local de las ciudades medianas y pequeños poblados, su moneda de cambio. Este tipo de procesos no están peleados con visiones macroeconómicas, pues países como Francia, Alemania o Uruguay fortalecen el desarrollo local y regional, profesionalizando el campo, su oferta de productos a los poblados y así mantienen vivo el mercado interno, revitalizan el campo como proveedor y mantienen el vaivén de mercancías y satisfactores globales.

En esta entrega del suplemento *Jarocho Cuántico*, queremos hacer un espacio para la reflexión acerca de los productos que vienen y sostienen parte de la economía de las regiones que habitamos, que se sustentan de los recursos naturales y paisajes agrícolas que se han construido a lo largo de décadas o siglos, con ejemplos centrados para la región de Xalapa, pero que permiten ir transitando en esta reflexión a otras zonas del estado *

*Sendas AC.

autores

Miguel A. Escalona A
CoSustenta, Universidad Veracruzana

Tajín Fuentes Pangtay
SENDAS, AC

Diego de la Mora
FUNDAR México

Roberto Martínez Durán
SENDAS, AC

Eligio Ruíz González
Ing. Agrónomo, Asesor de Corecafecho

Georgina Vidriales Chan
SENDAS, AC
(coordinación suplemento)

Santiago Álvarez Cantalapiedra
CIP-Ecosocial (FUHEM)

Aprender a convivir en tiempos críticos

► Santiago Álvarez Cantalapiedra*

Extracto de la al Libro
Convivir para Perdurar

Nos encontramos ante una situación inédita que nos confronta con una serie de cuestiones que nunca antes se nos habían planteado a escala mundial. El conocimiento, las normas y las reglas del juego económico de la civilización actual se muestran incapaces de arreglar el deterioro ecológico y social ocasionado por su propio funcionamiento. Carecemos de la perspectiva, los hábitos, las pautas culturales y las instituciones políticas necesarias para encarar con éxito los problemas planteados. En el fondo late un problema eminentemente cultural: el de la visión heredada desde la primera Modernidad acerca del mundo natural y el papel que se arroga el ser humano en esa representación como actor-demiurgo a medida que ve incrementadas sus capacidades de transformación de la naturaleza mediante el desarrollo de la tecnología.

Necesitamos, por tanto, un nuevo marco de referencia para repensar nuestra ubicación e identidad en relación con la naturaleza. Víctor Toledo viene defendiendo desde hace lustros la pertinencia de la formación de una «conciencia de especie», de manera que la identidad de las personas no solo surja de la pertenencia a una nación, cultura, clase social, grupos de estatus o de la acción de profesar una religión o una ideología, sino también, y antes de cualquier otra cosa, de sentirse parte «de una especie biológica, dotada de una historia y necesitada

de un futuro, y con una existencia ligada al resto de los seres vivos que integran el hábitat planetario y, por supuesto, en íntima conexión con el planeta mismo. [...] La conciencia de especie otorga a los seres humanos una nueva percepción del espacio (topoconciencia) y del tiempo (cronoconciencia), que trasciende la estrechísima visión a la que le condena el individualismo, racionalismo y pragmatismo del *Homo economicus*.¹

Asunto que reclama —por decirlo de alguna manera— una «mutación antropológica» frente al tipo de sujeto generado por un capitalismo que se desentrevuelve, en esta segunda Modernidad o sobremodernidad, como un fenómeno marcadamente cultural. El denominado «capitalismo cultural»² propio de la bulimia consumista de las sociedades opulentas satura los sentidos de imágenes y sonidos y la mente de informaciones, por lo general irrelevantes, mediante una mediatización hipertrofiada; y lo que es tal

Notas al pie:

1. Víctor M. Toledo, «Las claves ocultas de la sostenibilidad», apéndice de *La situación del mundo 2010: Cambio cultural. Del consumismo hacia la sostenibilidad*, Icaria/ CIP-Ecosocial, Barcelona/Madrid, 2010, pp. 362-363.

2. Utilizo la expresión sin la exageración de llegar a reducir la realidad actual a una economía política de signos. Por tanto, con cierta prevención frente a los extremos de algunos renombrados autores franceses de la sociología del consumo, por capitalismo cultural entiendo simplemente la generalización de mercancías de contenido cultural, alentado por el auge de las nuevas tecnologías de la información y la

vez más relevante, altera sustancialmente nuestra referencia espacio-temporal, uniforma y esteriliza los lugares hasta convertirlos en «no lugares»³ en los que además, en muchos casos, se ponen en marcha estrategias orientadas a la suspensión de la conciencia del tiempo⁴. Esta desorganización de la experiencia del espacio-tiempo genera un mundo desorientado, «inseguro, desestabilizado, no de manera ocasional, sino cotidianamente, de forma estructural y crónica. Y esto es nuevo».⁵

De ahí la premura por construir nuevos referentes con los que combatir esta sensación de vagabundeo general que provoca la desorientación. De ahí la necesidad de debatir públicamente sobre qué entendemos por «buen vivir» y sobre las razones que albergamos para con-

siderar que un estilo de vida es digno de ser vivido. Porque no todo vale ahora cuando se ha caído la coartada del individuo libérrimo. Los seres humanos necesitamos establecer consensos que nos permitan refrenar ciertas prácticas y reorientar nuestra conducta en un momento en el que nos descubrimos habitantes de la misma casa y partícipes de un destino común. Debemos adquirir la conciencia de cómo vivir globalmente, discutir acerca de la mejor forma de organizar la vida social para satisfacer las necesidades humanas de todos y todas sin exclusiones y respetando los límites naturales. En pocas palabras, debemos aprender a convivir para perdurar. Un proceso que es aprendizaje constante y que requiere participación en una reflexión y autocrítica que es moral y epistemológica y que no está exenta de tensiones y luchas frente a quienes se aferran a sus privilegios *

* Director del CIP-Ecosocial (FUHEM)

Ficha del libro:

Convivir para perdurar. Conflictos ecosociales y sabidurías ecológicas
Santiago Álvarez Cantalapiedra (Coordinador)
Año: 2011 Páginas: 408 / Editorial Icaria, Barcelona

comunicación, que provoca la mercantilización integral de la cultura y la construcción de unos estilos de vida asentados sobre valores y mitos consumistas.

3. M. Augé, *Los «no lugares»*. *Espacios del anonimato*, editorial Gedisa, Barcelona, 1993. Con «no lugares» el autor se refiere a esos espacios descontextualizados e indiferenciados donde no es posible leer la identidad, la relación y la historia, ámbitos cada día más numerosos y en los que pasamos un tiempo creciente a lo largo de nuestras vidas (aeropuertos, estaciones, centros comerciales, hoteles, complejos resort, pantallas y tabletas digitales, etcétera).

4. A ello se refiere G. Ritzer cuando, al hablar de

los nuevos medios y escenarios de consumo, resalta su espectacularidad como una forma de manipular la conciencia del tiempo: «En la amplia mayoría de ellos, generalmente el espectáculo es la sensación de pérdida del sentido del tiempo, un estado como de ensueño en el que el tiempo —a diferencia de lo que sucede en el resto de nuestra vida— parece no importar [...] El presupuesto es que probablemente la manipulación espectacular del tiempo generará más clientes y más gastos» (*El encanto de un mundo desencantado*, Ariel, Barcelona, 2000, pp. 171 y 173).

5. G. Lipovetsky y J. Serroy, *La cultura-mundo. Respuestas a una sociedad desorientada*, Anagrama, Barcelona, 2010, p. 19.

Director: Tulio Moreno Alvarado / Subdirector: Leopoldo Gavito Nanson / Coordinador: Manuel Martínez Morales / Edición: Mayra Licona Aguilar / Corrección: José Armando Preciado Vargas

Comité Editorial: Carlos Vargas Madrazo, Valentina Martínez Valdés, Lorenzo M. Bozada Robles, Hipólito Rodríguez y Lilia América Albert

Correspondencia y colaboraciones: eljarochocuantico@gmail.com / [Facebook.com/ElJarochoCuántico](https://www.facebook.com/ElJarochoCuántico) / [Twitter: @jarochocuantico](https://twitter.com/jarochocuantico)

Agroecología, una nueva revolución verde

► Diego de la Mora Maurer / @FundarMexico*

Esta "revolución tecnológica del campo" prometía resolver una angustia mundial: el club de Roma había amenazado con que la población crecía a un ritmo mucho mayor que la producción de comida.

Hace un par de meses, rebasamos un nuevo umbral de contaminación en el mundo: durante todos los días de septiembre se registraron 400 partes por millón de CO2 en la atmósfera. Estas concentraciones de CO2 están calentando el planeta y, si no actuamos pronto, serán cada vez más difíciles de revertir. ¿Qué podemos hacer?

Lo primero, me parece, preguntarnos de dónde viene tanta contaminación y qué podemos hacer para contrarrestarla. Buena parte de lo que contaminamos lo hacemos satisfaciendo un requerimiento básico: comer. Las decisiones que tomamos todos los días sobre lo que comemos contribuyen a la contaminación. Si vamos al Oxxo y compramos unas papitas y un refresco que no nutren nada, —en lugar de comernos una fruta y una palanqueta, por ejemplo—. No solo afectamos poco a poco nuestra salud, sino que además, al decidir por una u otra comida, afectamos de manera distinta al planeta.

¿Cómo llegamos a este sistema de alimentación en el que es más fácil ir a la tiendita, a los tacos de la esquina o a cualquier changarro y lo difícil es comer bien?

Primero, justo por eso, porque parece más cómodo. Pero sobre todo porque ocurrió, hace más o menos 60 años, una transformación radical en la forma en la que comemos: la "Revolución Verde". Lo que hizo esta transformación fue, en pocas palabras, industrializar buena parte del campo en los países del norte y en varios países del sur. Es decir, llevar tecnologías industriales al campo: maquinaria agrícola, agroquímicos, biotecnología y sistemas tecnificados de riego. Pero, además, implicó modificar una de las principales técnicas agrícolas tradicionales: el cultivo de alimentos diversos (como la milpa en México), lo anterior fue suplantado por el monocultivo, es decir, por el cultivo de un solo producto en una extensión de tierra.

Esta "revolución tecnológica del campo" prometía resolver una angustia mundial: el club de Roma había amenazado con que la población crecía a un ritmo mucho mayor que la producción de comida por lo que pronto nos quedaríamos con una humanidad hambrienta. Esa predicción, junto con el grandísimo negocio que significa concentrar la producción de comida, hicieron que la revolución verde pareciera la mejor idea del mundo. Y tuvo resultados sorprendentes: la producción de maíz en México, por ejemplo, aumentó de 750 a 3,000 toneladas por hectárea entre 1950 y 1970.

Sin embargo, los impactos de la tecnificación del campo han sido durísimos para el planeta y, sobre todo, para los campesinos. La contaminación generada por los agroquímicos tóxicos y por el transporte de alimentos desde regiones remotas, la utilización intensiva de la tierra y las consecuencias de los monocultivos en la pérdida de diversidad de semillas, entre otros, son algunos de los efectos de la manera en que producimos (y consumimos) nuestros alimentos.

Además, las consecuencias sobre las y los campesinos han sido brutales. En México se sigue privilegiando a la agroindustria por encima de la producción a pequeña escala: buena parte de la agricultura industrializada se sigue financiando con recursos públicos. Llevamos más de tres décadas apoyando a empresas que producen, comercializan y, en muchos casos, exportan alimentos en lugar de apoyar a los campesinos que producen en pequeñas extensiones de tierra. También, con nuestras decisiones diarias, seguimos privilegiando un modelo de consumo que reproduce la cadena agroindustrial.

Existen múltiples razones para cambiar de

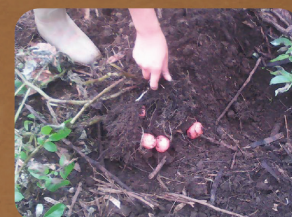
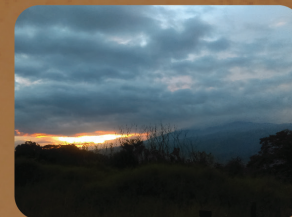
Papa (*Solanum tuberosum*) Libre de agrotóxicos

En respuesta a la expansión del cultivo de papa convencional, el Grupo de Experimentación Campesina del Pixquiac, junto con SENDAS AC, ha comenzado un proceso para generar una producción de papa libre de agrotóxicos, utilizando métodos agroecológicos que permiten un manejo integral del área de cultivo.

La forma convencional y comercial de cultivar papa utiliza grandes cantidades de agrotóxicos (más de 18 productos entre fungicidas, herbicidas, fertilizantes, insecticidas).

Adoptamos prácticas agroecológicas para mejorar la calidad de las hortalizas que consumimos:

- 👉 Abonos orgánicos
- 👉 Repelentes naturales



Proyecto Pixquiac

Gestión compartida de la subcuenca del río Pixquiac

El pixquiac es el corazón hágamoslo fluir

www.pixquiac.org

<http://sendas99.wordpress.com>

+228+8123892

paradigma y repensar la forma en que producimos, comercializamos y comemos: las más obvias son dejar de contaminar, de degradar la tierra; mejorar nuestra nutrición y, sobre todo, las condiciones de vida de los campesinos. Discutamos públicamente y encontremos formas de cambiar las políticas hacia el campo. Consumamos alimentos producidos por campesinas y campesinos, cerca de donde

vivimos y, de preferencia, cultivados con técnicas agroecológicas.

En México se hicieron los primeros ensayos de la revolución verde. Ahora se requiere transitar a un modelo agroecológico que permita alimentarnos de manera sostenible, con mayores beneficios para quienes trabajan la tierra e impactos positivos en nuestra nutrición *

*Maestro en Derechos Humanos y Democracia en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (Flacso), sede México. Licenciado en Ciencias Políticas y Relaciones Internacionales por el Centro de Investigación y Docencia Económicas (CIDE, México). Desde 2008 trabaja en Fundar, Centro de Análisis e Investigación en el Área de presupuestos y políticas públicas, donde analiza la relación entre los presupuestos públicos, la transparencia y la rendición de cuentas.

Mercados locales de alimentos ecológicos

► Miguel A. Escalona A.*

El domingo 13 de noviembre el subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud de la Secretaría de Salud, Pablo Kuri Morales, anunció que nuestro país está en emergencia epidemiológica por el sobrepeso y la obesidad, primera vez en la historia que se declara una situación así para un padecimiento que no es infeccioso. Y dentro de las múltiples razones para explicar este problema de salud pública, podemos mencionar el cambio de hábitos alimentarios que hemos tenido en los últimos años, hoy se consumen más alimentos industrializados y mucho menos alimentos frescos, y cuando se busca alimentarse mejor, desconocemos su origen, no sabemos como fueron producidos y a quién le damos nuestro dinero, amén de que cada vez más, importamos una porción importante de alimentos, poniendo en riesgo nuestra seguridad y soberanía alimentaria.

Estas razones, que no son de ahora, han motivado a que productores y consumidores se organicen para buscar formas más sanas y solidarias de alimentación, articulando la producción y el consumo de forma local. Entre estas iniciativas en la región de Xalapa surgen los tianguis y mercados orgánicos locales, que buscaban desde su principio no sólo ofrecer alimentos sanos, sino apoyar a pequeños productores/as cuyos alimentos no eran valorados y la mayoría de las veces mal pagados. La primera iniciativa que se forma es el Mercado Ecológico Ocelotl en agosto de 2003, en un lugar muy emblemático; las instalaciones de Radio UV, mostrando así el apoyo de la Universidad Veracruzana a este tipo de iniciativas. Se buscaba desde sus inicios que el mercado ecológico no fuera solo un lugar de venta, sino que permitiera también recibir información sobre una buena alimentación, a través de talleres impartidos por los propios productores y académicos de la UV, para promover un diálogo de saberes efectivos, pero también se presentaban y se sigue haciendo actividades artísticas y comida local preparada al momento, para que las personas retomen los espacios públicos para la convivencia familiar y para garantizar la integridad orgánica se adoptó la Certificación Participativa. Dentro de algunas de las ventajas de estos esquemas de comercialización para los productores, es su carácter aglutinador que les permite acceder a los mercados de manera más justa, y retener una proporción alta del precio final y con ello tener un margen de ganancia digno. También les proporciona mayor grado de autonomía y habilidad, de hecho impulsa, el crecimiento de una amplia variedad de cultivos, lo que reduce el riesgo de fracaso y les permite avanzar hacia una agricultura más sustentable. Es por ello que un valor que no está asociado con lo económico y que sin embargo motiva a regresar a muchos agricultores a una producción orgánica (diversificada y sostenible), es el reconocimiento que el consumidor hace de su labor, alejándolo de la percepción histórica que de él se tenía en las áreas urbanas.

Hoy por fortuna el movimiento de los mercados ecológicos locales va creciendo y en la actualidad hay más iniciativas, así se encuentra el Tianguis Agroecológico Xalapa (que sustituyó al Mercado Ecológico Ocelotl), el Mercado Vivo también en Xalapa y el Mercado Biorregional Coatl en Coatepec, cada uno con sus propias particularidades, pero todos buscando articular procesos económicos más solidarios y justos entre productores y consumidores. Con ello se construyen redes de consumidores en las ciudades en legítima defensa de su soberanía alimentaria, comprometiéndose directamente con los productores o inclusive articulándose entre consumidores para producir cooperativamente parte de sus alimentos (Red de Agricultura Urbana y Periurbana de Xalapa). Este compromiso implica un diálogo sobre las formas de satisfacer las necesidades básicas de ambas partes, buscando la reciprocidad y la equivalencia, promoviendo el apoyo mutuo para producir y consumir alimentos sanos. Pero no todo es miel sobre hojuelas y después de más de 13 años, existen problemas vinculados a la dificultad por mantener una producción continua y diversidad de frutas y hortalizas, la incapacidad aún de surtir la canasta básica y de que algunos precios son poco accesibles para el común de los consumidores, (sobre todo en el caso de alimentos procesados, por la escala de producción).

Finalmente podemos decir este tipo de experiencias representan una forma de responder a los efectos perversos de la economía del mercado capitalista, introduciendo formas innovadoras de alcanzar su soberanía alimentaria y salir de la exclusión social, autoabasteciéndose de alimentos por un lado y participando en la construcción de estos movimientos alternativos, como una forma revitalizada de resistir la globalización neoliberal a nivel local *

* Profesor de la Facultad de Ciencias Agrícolas-Xalapa y coordinador universitario para la sustentabilidad de la Universidad Veracruzana. e-mail. mescalona@uv.mx



en Xalapa y Coatepec

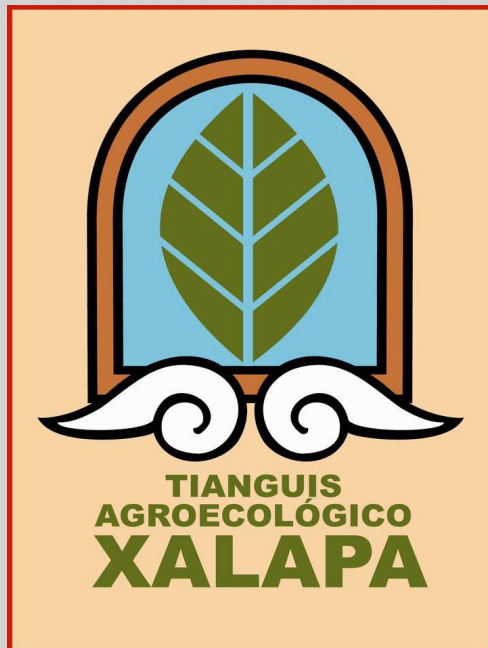
Tianguis Agroecológico de Xalapa

* Venta de productos regionales orgánicos, artesanales y biodegradables desde una visión agroecológica

Domingos
de 10 a 16 horas

Ubicación:
Facultad de Artes Plásticas de la
Universidad Veracruzana

Belisario Domínguez
No. 25, Colonia Centro,
Xalapa, Veracruz



Mercado Bio-Regional Coatl

* Alimentos orgánicos, naturales, productos ecológicos, provenientes de la producción responsable, queremos promover la vida sustentable y el cuidado del medio ambiente desde una perspectiva ecológica y de consumo responsable.

Algunos de los productos que puedes encontrar: Frutas, verduras, pan, miel, lácteos, carnes, huevos, café, té, herbolaría, semillas, medicina alternativa, artesanías y productos de limpieza ecológicos entre otros.

Sábados de 10 a 15 Horas

Ubicación:
Salón Agrícola, Esquina de Aldama y Morelos, Colonia Centro Coatepec, Veracruz-Llave, México

Facebook: @ElMercadoDeLaSerpiente
Correo electrónico: coatlmercadoorganico@gmail.com



RED.DE
agricultura
URBANA Y PERIURBANA · XALAPA

(Tomado de su página de Facebook)

* La Red de Agricultura Urbana y Periurbana de Xalapa está conformada por un amplio grupo de personas con un mismo propósito: conocer y ejercer la agricultura para sembrar, cultivar y consumir productos sanos desde nuestro hogar.

Se trata de COMPARTIR e INTERCAMBIAR saberes, semillas y comida por lo que todo es completamente GRATIS (incluido su inscripción y participación a las reuniones).

El objetivo es que el grupo vaya creciendo y que se desarrollen otros núcleos de la Red en todos lados. Nos vamos volviendo promotores de la agricultura urbana.

Xalapa, Veracruz-Llave, México

Facebook: Red de Agricultura Urbana y periurbana Xalapa

Mercado Vivo Xalapa

* Mercado de alternativas saludables, alimentos orgánicos, diseño artesanal, productos locales y ecológicos

Algunos de los productos que puedes encontrar: frutas, verduras, pan, miel, lácteos, carnes, huevos, café, té, herbolaría, semillas, medicina alternativa, artesanías y productos de limpieza ecológicos entre otros.



Se realiza cada tres meses aproximadamente

Ubicación:
Salón SUM, Paseo del Pedregal No. 10,
Colonia Pedregal de las Ánimas.
Xalapa, Veracruz-Llave, México

Facebook: @Mercadovivo
Correo electrónico: alespinacainfo@gmail.com

Café, cultivo biorregional

Eligio Ruiz González*

Más allá de la problemática cafetalera y de los grandes cambios actuales, los cafetales siguen siendo de gran importancia para los pueblos y para las ciudades. Xalapa está casi rodeada por los cafetales, los cuales son parte del cinturón verde de la ciudad. La interrelación ciudad-cafetales se visualiza a través de productos, a través de personas, a través de animales que a veces vemos pasar al caminar por la calles de la ciudad o de los pueblos cafetaleros.

Constantina, al igual que varias personas de los pueblos, se traslada cada día miércoles desde Baxtla, Teocelo hasta la ciudad de Xalapa, ella jala, carga, vende en un aparato rodante, pencas de plátano y algunas plantas de ornato que ella cultiva al interior de su cafetal, fruta dulce, fruta de maduración natural, sin carburo. Al igual que Constantina, en Úrsulo Galván, Xico son varias las personas que cultivan, cosechan, procesan, tuestan su café para finalmente salir mochila al hombro a caminar, a vender sus productos.

Mientras tanto en la ciudad, cada vez más se valora visitar los cafetales; café, pequeños arbustos de 2 a 4 metros de altura, caminar entre hierbas y árboles que dan sombra, entre ellos, chalahuites, cedros, jonotes, sangregados, chucharos, cafecillos, nacaxtles, plátanos, naranjas, robles, abines, higos, gravileas, mulatos, jinicuales, zapote negro, guajes, limones, nísperos, chinines, mangos, palo blanco, acasios, pochotes, huizaches, ispepes, macadamias, guajillos, encinos, nanches, cachichines, aguacatillos, tulipanes, hormiguillos, casuarinas, equimites, izotes, liquidámbar, nogales, guayabos, entre otros. Ahí donde para las aves y otros animales es su casa, ahí donde se pueden ver más de 200 especies de aves, algunas como los trogones, los que son parientes cercanos al quetzal, o el tucán pico canoa (*Ramphastos sulfuratus*), el que es común en las áreas más cálidas de la zona cafetalera, en las barrancas, el que llega cada vez más cerca de la ciudad de Xalapa.

Sin duda, entre los cultivos, los cafetales guardan gran riqueza, no en vano se dice bosque cafetalero, o se confunde cafetal con bosque de niebla u otro tipo de vegetación, no es fácil distinguir un cafetal en estudios de vegetación usando imágenes satelitales u otras herramientas. Cambiar de cultivo, para un cafetalero no es una decisión fácil, trabajar bajo el sol o trabajar bajo los árboles de sombra tiene una gran diferencia.

Los cafetales favorecen la infiltración del agua de lluvia, la recarga de mantos acuíferos; la cafecultura sin pesticidas es fundamental para el desarrollo de la apicultura y el consumo o uso plantas, bien lo saben productores de Pacho Nuevo, muy cerca de la ciudad. El aprovechamiento de plantas del cafetal en la medicina tradicional también es relevante, zapote blanco para el insomnio, cachichín para problemas de diabetes, chilán para hemorroides, palo mulato para bajar la fiebre, higuerrilla para desinflamar vientre y cura de empacho, equimite para problemas dérmicos, hierba del golpe para lesiones.

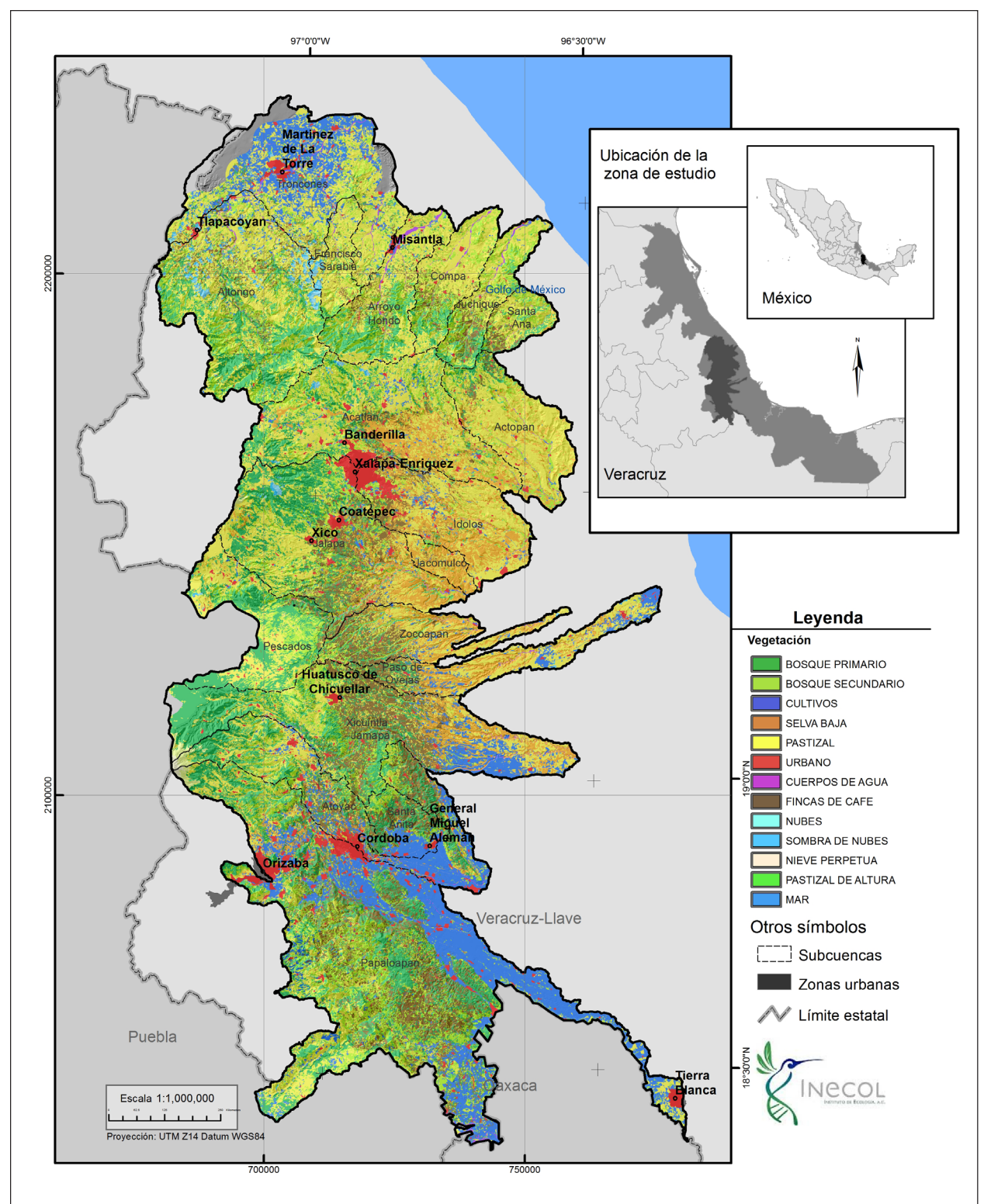
Hacer agricultura es una actividad poco valorada y reconocida desde la política de nuestro país, cultivar cuidando el medio ambiente es cada vez más importante, más aún, por lo problemas relacionados a la salud. En la cafecultura y probablemente en otros cultivos, la edad promedio de las perso-

nas tiende a ser mayor, cada vez es más necesario que se valoren los productos agroecológicos, para que exista un beneficio mutuo, para que se motive a las familias campesinas. Es urgente que los jóvenes se integren a la actividad cafetalera, en la valoración de los cafés por su sabor, cafés especiales, cuidando el medio ambiente; el reto es grande por diversos factores, la esperanza es grande por la tenacidad que caracteriza a las personas que hacen agricultura familiar, cafecultura.

Veracruz representa el 20.2 % por ciento de la cafecultura nacional, al cultivarse 140,925.21 hectáreas de café (Padrón Nacional Cafetalero,

Amecafe 2013) con la participación directa de 90,823 mil personas, además de la participación de su familia en diversas labores. Para que existan los cafetales se controlan hierbas cuidando los cafetos y otras plantas, se podan cafetos, se renueva o resiembra café y árboles de sombra, se abona, se deshija, se regula sombra, se controlan plagas y enfermedades, se cosecha y se comercializa café fresco "cereza" o se procesa para hacer el café pergamino, el que habrá que almacenar para comercializarlo poco a poco durante el año; son pocas las personas que exportan, son menos las que mochila al hombro salen a comercializar su café y otros productos a la ciudad *:

* Agrónomo egresado de la Universidad Autónoma Chapingo con diplomado en cafecultura. Asesor técnico en el Consejo Regional del Café de Coatepec, AC. Guía en Turismo Rural Comunitario.



¿Comprar madera de aprovechamientos legales ayuda a la conservación de los bosques?

► Tajín Fuentes Pangtay
Roberto Martínez Durán

Para quienes habitamos una zona conurbada como la de Xalapa es claro que los bosques en las montañas que nos proveen de agua valen más por los servicios ambientales que prestan que por la madera que contienen. Pero no es coherente esperar que la población rural que vive en el Cofre de Perote deje de usar sus tierras en nombre del bienestar regional o global.

Históricamente la venta de madera ha representado una importante fuente de ingresos para las familias campesinas de la zona media y alta del Cofre de Perote. Entre estos productos destacan el carbón elaborado con encino y otras maderas duras, así como tablas y vigas de pino para usarse como cimbra en la construcción, en ambos casos la corta de árboles se suele hacer de manera tradicional, es decir sin un plan de manejo que permita tener un permiso de aprovechamiento por parte de la SEMARNAT. En otras palabras, la mayor parte de estos productos provienen de talas ilegales.

Es discutible afirmar que el aprovechamiento tradicional por parte de campesinos ha sido la única o la principal causa de la deforestación de esta zona montañosa. Pero también es cierto que en las últimas décadas el uso de motosierras y el aumento en la demanda de carbón para restaurantes y pollerías y de madera de cimbra impulsada por el crecimiento desmedido de Xalapa han contribuido a poner en riesgo la permanencia de los bosques en la zona.

Por otra parte, prohibir el aprovechamiento de madera no garantiza el cuidado y conservación de los bosques, como sucedió con la veda forestal decretada por el gobierno en 1952, que no detuvo la deforestación rampante del Cofre, pero sí frenó por décadas el desarrollo de la silvicultura en la región. El aprovechamiento legal se basa en una silvicultura que busca garantizar el uso sustentable de los bosques, apegándose a un estricto programa de trabajo que limita la cantidad de árboles que se pueden cortar, obliga a reforestar, establece medidas de protección para el suelo y ríos, y propicia que se dejen los mejores árboles en cantidad suficiente para garantizar la regeneración natural del bosque. Todas estas regulaciones limitan la cantidad de madera que se puede cortar y por tanto los ingresos que pueden obtener los dueños de bosques que quieren apegarse a la ley y hacer bien las cosas, quienes además deben realizar complejos trámites y pagar a un especialista forestal acreditado.

Quienes se dedican a la tala clandestina no tienen que respetar ninguna de estas regulaciones. Este tipo de tala representa una competencia desleal para los dueños de predios que están tratando de aprovechar sus bosques de forma ordenada, quienes por lo regular no tienen el dinero ni la maquinaria que les permita transformar su madera y obtener mejores precios por sus productos. La situación más común es que la venta de madera se haga sin ninguna transformación –en rollo– a un precio de mil pesos por metro cúbico, la única ventaja es que los compradores cargan con sus camiones las trozas en el sitio del aprovechamiento y suelen pagar inmediatamente en efectivo. La venta en rollo permite a los ejidos o a campesinos particulares con bosques contar con dinero para pagar a las personas que trabajan en el aprovecha-

miento, aunque obtengan un precio ínfimo por su madera, ya que por ejemplo, un metro cúbico vendido en tablas fácilmente puede generar una ganancia de tres mil pesos.

Los márgenes de ganancia que deja la venta de madera en rollo legal son apenas mayores, o a veces hasta menores que los que deja la tala clandestina. Para aumentar sus ganancias los dueños de bosques tendrían al menos que hacer la transformación elemental de su madera en tabla, ni hablar de elaborar otros productos de más valor, como muebles, marcos, puertas, cajas para fruta o tarimas para carga. Pero no cuentan con aserraderos ni con el capital que les permita poner las tablas a secar y poder pagar a sus trabajadores o sostenerse ellos mismos, mientras venden sus productos.

En el Cofre de Perote son pocos los casos de ejidos o dueños particulares de origen campesino que están aprovechando legalmente y transformando su madera en tablas. Además de las limitaciones ya mencionadas de bajos precios, falta de capital y de maquinaria (como aserradero o secadora), todos enfrentan otros problemas comunes. Uno de ellos es la dificultad para organizarse y trabajar siguiendo programas de manejo que deben ser acatados de manera colectiva, en un contexto interno de los ejidos y comunidades muy debilitados en sus capacidades de autogobierno. Otro factor es la limitada capacidad para administrar con orden el dinero colectivo, lo cual merma la posibilidad para rendir cuentas claras por parte de los encargados de administrar los aprovechamientos ejidales o comunitarios.

Otros obstáculos para estos esfuerzos incipientes que buscan que el aprovechamiento sustentable represente mejores ingresos para la gente del campo se encuentran en el mercado. Las madererías formalmente establecidas compran tablas de origen legal, pero además secas, por lo que este mercado suele estar fuera de alcance. La opción sería vender las tablas en verde –sin secar– como madera para cimbra, pero este nicho de mercado paga el mismo precio que la madera clandestina, pues no valora la procedencia legal y el carácter sustentable de los productos provenientes de aprovechamientos legales. Finalmente, falta desarrollar estrategias para poner en contacto directo a los productores con compradores interesados en adquirir a buen precio madera producida legal y de manera sustentable.

Para lograr la permanencia a largo plazo de los bosques en la región es necesario que los dueños de bosques puedan ver una ventaja económica en el aprovechamiento forestal sustentable, y en la transformación de su madera antes de venderla. Es este punto es muy importante que quienes habitamos en la conurbación de Xalapa comprendamos que como consumidores jugamos un papel activo en los problemas que se enfrentan en los bosques del Cofre de Perote. Somos beneficiarios y parte del problema cuando abrimos el grifo del agua, gozamos de una temperatura templada y de lluvias generosas, a la hora de consumir pollos, carnes asadas y pan cocinados con leña y carbón, o cuando construimos nuestras casas con cimbras de madera proveniente de esta zona. Si comprendemos lo anterior podemos asumir que también somos parte de la solución, al decidir qué productos compramos y pedir que éstos vengan de aprovechamientos legales y sustentables, al aportar ideas, voluntad y recursos a las iniciativas que nos parecen bien orientadas, justas y sobre todo necesarias para cuidarnos nosotros y a nuestra casa *

INFORMACIÓN para el cambio

► Georgina Vidriales Chan / Sendas AC

Más allá de la información existente sobre la forma en que se producen los alimentos hoy en día, así como los modos y las modas de consumo hacen que nuestros patrones de comportamiento tiendan hacia lo que la mayoría de la gente realice, por el simple hecho de que somos seres sociales y necesitamos afirmar nuestras acciones con nuestros iguales.

Sin embargo, la necesidad de hacer un alto y reflexionar respecto a la forma en que nos relacionamos con los productos que consumimos puede hacer una diferencia para generar el cambio, primero en nuestro interior y luego, poco a poco en la gente que nos rodea.

No hace mucho tiempo que una de mis hermanas llegaba a mi casa y decía que se sentía como en un museo interactivo al tener que separar la basura, al menos en inorgánica y orgánica, hoy a la vuelta de los años, ella y su familia lo hacen como una práctica, quizá no fueron las visitas al campo las que hicieron el cambio, pero sí el hacerse evidente de que no había razón para entregar los desechos sólidos de una familia mezclados.

Así, sucede también con nuestros hábitos de consumo y los grupos con los que interactuamos, si comenzamos a cuestionar el origen de las hortalizas, frutas y otros alimentos como leche, huevo, miel, azúcar, carne de pollo, vaca o cerdo; la calidad del agua; la madera que utilizamos en la construcción, etc., podemos iniciar una oleada de necesidad de información sobre lo que en verdad estamos consumiendo, ¿de dónde viene?, ¿qué ingredientes tiene?, ¿cómo fueron criados?, ¿qué prácticas agrícolas usan para producirlos?, ¿es justo el precio que pago?, ¿quién trabaja en la producción de estos bienes?, y así infinidad de cuestionamientos que podemos ir resolviendo si nos acercamos a conocer la cadena de producción de los bienes que nos satisfacen.

Por todo lo anterior y por la necesidad de acercar la discusión a diferentes públicos y lectores, nos hemos dedicado a juntar definiciones realizadas por diferentes expertos, organizaciones, investigadores y periodistas referentes a los temas relacionados en este número, esperemos les acerque más a los temas referidos.

GLOSARIO LOCAL

Consumo local

El consumo local o economía local hace referencia al esfuerzo colaborativo para construir economías basadas en productos de la localidad, comarca o región. Específicamente en el ámbito de la alimentación, hace referencia a la producción, procesamiento, distribución y consumo integrados para mejorar la economía, medio ambiente, salud y relaciones sociales de un lugar en particular y se considera parte de un movimiento más amplio, como es el del movimiento sostenible.

El término forma parte de la compra local y la economía basada en la comunidad, es decir, en la preferencia para comprar bienes y servicios producidos localmente (Wikipedia, 2016)

Consumo responsable

Para la organización mundial Greenpeace el consumo responsable se basa en tres criterios:

1. Un comercio local con bajas emisiones de bióxido de carbono (CO₂) y la cercanía entre el productor y el consumidor.
2. Un proceso de producción respetuoso del ambiente con uso nulo o mínimo de insumos químicos, promoción de la biodiversidad, prácticas de conservación de suelos, manejo sustentable del agua y mantenimiento de los ecosistemas. Además, la producción ecológica se centra en el uso sustentable de los recursos locales y de embalajes reciclables.
3. Un comercio socialmente responsable que asegure una repartición equitativa de las ganancias, el respeto de las culturas, buenas condiciones de trabajo y procesos de toma de decisiones incluyentes y democráticos, en una relación comercial basada en el diálogo, la transparencia y el respeto.

(Greenpeace, 2016)

Productos agroecológicos

(o producidos mediante sistemas de agricultura ecológica y/o sustentable)

Los productos agroecológicos provienen de una producción agropecuaria que tiene una mirada integral sobre el o los ecosistemas.

La agroecología promueve la producción local, con principios éticos y técnicos que emulan la manera que trabaja la naturaleza, no hay reglas universales. Está basada en procesos de diálogo y saberes entre los productores locales (campesinos) y los investigadores (academia), entre la tradición y la ciencia, ambos en una búsqueda permanente que permita producir en forma sustentable y saludable. Respeta la diversidad biológica, cultural y productiva. Promueve los cultivos diversificados, por ejemplo, la milpa y a la vez el manejo integral de un territorio, sea este un solar, parcela, granja o poblado. En estricto sentido los productos agroecológicos también son orgánicos, pero no se puede decir en viceversa.

(Basado en Stankevicius (2014) con aportación de Tajín Fuentes y Georgina Vidriales)

Productos orgánicos

Los productos etiquetados como "orgánicos" son aquéllos que han sido certificados como producidos con métodos de producción orgánica claramente definidos. En otras palabras "orgánico" se refiere al proceso de producción más bien que al producto en sí mismo.

Uno de los elementos esenciales que distinguen la agricultura orgánica de otras formas de agricultura sostenible es la existencia de normas de producción y procedimientos de certificación. No existen normas universales para la producción y manipulación de las frutas y verduras orgánicas. La Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM), una organización no gubernamental que promueve la agricultura orgánica a nivel internacional, ha establecido directrices que han sido ampliamente adoptadas para la producción y elaboración orgánicas. Estas directrices se consideran como "normas mínimas", que dejan espacio para requisitos más pormenorizados, en función de las situaciones regionales o locales.

(FAO, 2016, Departamento Económico Social)

Seguridad Alimentaria (FAO, 2011, 2016)

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) la seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable, esta debe darse en cuatro dimensiones:

1. Disponibilidad física de los alimentos: Esta dimensión tiene que ver con la oferta que existe de los alimentos; la producción; existencias y comercio neto.
2. Acceso económico y físico a los alimentos: "Una oferta adecuada de alimentos a nivel nacional o internacional en sí no garantiza la seguridad alimentaria a nivel de los hogares. La preocupación acerca de una insuficiencia en el acceso a los alimentos ha conducido al diseño de políticas con mayor enfoque en materia de ingresos y gastos, para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria"
3. Utilización de los alimentos: Se refiere al aprovechamiento por el cuerpo humano de los alimentos: el binomio de nutrientes, energía va acompañado de buenas prácticas alimentarias y hábitos de salud
4. Estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores



Alimentos inocuos

En estricto sentido se refiere a alimentos incapaces de hacer daño.

Economía solidaria (Askunge, C., 2008)

Se denomina Economía Solidaria al sistema socioeconómico, cultural y ambiental desarrollado de forma individual o colectiva a través de prácticas solidarias, participativas, humanistas y sin ánimo de lucro para el desarrollo integral del ser humano como fin de la economía. Se reconocen en este espacio todas aquellas iniciativas asociativas, empresariales, económicas y financieras comprometidas con los siguientes principios:

1. Igualdad. Promover la igualdad en las relaciones y satisfacer de manera equilibrada los intereses de todas las personas protagonistas en las actividades de la empresa o de la organización.
2. Empleo. Crear empleo estable, favoreciendo especialmente el acceso de personas en situación o riesgo de exclusión social, asegurando a cada persona condiciones de trabajo y una remuneración digna, estimulando su desarrollo personal y la asunción de responsabilidades.
3. Medio ambiente. Favorecer acciones, productos y métodos de producción respetuosos con el medio ambiente.
4. Cooperación. Favorecer la cooperación en lugar de la competencia dentro y fuera de la organización.
5. Sin carácter lucrativo. Las iniciativas solidarias tienen como fin principal la promoción humana y social, por lo que son de carácter esencialmente no lucrativas. Los beneficios revertirán a la sociedad mediante el apoyo a proyectos sociales, a nuevas iniciativas solidarias o a programas de cooperación al desarrollo, entre otros.
6. Compromiso con el entorno. Las iniciativas solidarias estarán comprometidas con el entorno social en el que se desarrollan, lo que exige la cooperación con otras organizaciones así como la participación en redes, como camino para que experiencias solidarias concretas puedan generar un modelo socioeconómico alternativo.

(Tomado de Carlos Askunge Elizaga, 2008. *Economía Solidaria*)

Tianguis = Mercado

De acuerdo con la Real Academia de Lengua Española el tianguis viene del náhuatl *Tianquiztli*, que quiere decir mercado (RAE, 2016) *

Para más información

- Artesanos y bazares de mi barrio, grupo de facebook en la región de Xalapa. <https://www.facebook.com/groups/1801691246776423/>
- El Poder del Consumidor. (02 de 11 de 2016). *Campaña Salud Alimentaria*. Obtenido de <http://elpoderdelconsumidor.org/salud-alimentaria/>
- Escalona, M. Á. (2009). *Los tianguis y mercados locales de alimentos ecológicos en México: su papel en el consumo, la producción y la conservación de la biodiversidad y cultura. Tesis para optar por el grado de Doctor*. Universidad de Córdoba, Córdoba, España.
- Greenpeace México. (06 de 11 de 2016). *Campaña Comida Sana, Tierra Sana*. Obtenido de <http://www.greenpeace.org/mexico/es/Campanas/Agricultura-sustentable-y-transgenicos/>
- IFOAM. (2016). *International Federation of Organic Agriculture Movements*. Obtenido de <https://www.ifoam.bio/>
- La Colmena Milenaria A.C. (2016) La Colmena Milenaria, Red de Organizaciones de Ahorro y Crédito con procesos productivos. Obtenido de <http://www.colmenamilenaria.org.mx/>
- Las Páginas Verdes (2016). *Las Páginas Verdes*. Obtenido de <http://laspaginasverdes.com/>
- LEISA, Revista de Agroecología. Lima, Perú. 23 (3) Septiembre 2016. Obtenido de leisa-al.org/web/images/stories/revistapdf/vol32n3.pdf
- Red de redes de economía alternativa y solidaria. (2016). *Portal de economía solidaria*. Obtenido de <http://www.economiasolidaria.org/>
- Red Mexicana de Tianguis y Mercados Orgánicos. (2016). *Tianguis y Mercados Orgánicos*. Obtenido de <http://tianguisorganicos.org.mx/>
- Restrepo, I., Bernache, G., & Rathje, W. (1991). *Los demonios del consumo. Basura y contaminación en México*. México: Centro de Ecodesarrollo.
- Slow Food. (2016). *Slow Food*. Obtenido de <http://www.slowfood.com/network/es/>