Soberanía Alimentaria y ciudades

Food Sovereignty and Cities

Alejandra Cazal Ferreira
Universidad del Caribe, México
acazal@ucaribe.edu.mx

Soberanía alimentaria es:
tierra, agua, semillas, pan y solidaridad

Vía Campesina

En el presente número de la revista URBS "Soberanía alimentaria y ciudades" se ofrece una serie de reflexiones y experiencias que han marcado a territorios locales en la búsqueda de estrategias que impulsen la soberanía alimentaria.

Naciones Unidas en 1996 lanzó la propuesta del concepto de seguridad alimentaria al mundo para poder abatir el hambre, la desnutrición y las enfermedades que de ella derivan.

> "Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana" (FAO 2013). Esta definición le otorga una mayor fuerza a la índole multidimensional de la seguridad alimentaria e incluye "la disponibilidad de alimentos, el acceso a los alimentos, la utilización biológica de los alimentos y la estabilidad [de los otros tres elementos a lo largo del tiempo]" (FAO, 2013).

En 2012 durante la 32a Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, la organización Vía campesina puso en la agenda la discusión y debate del concepto de seguridad alimentaria y propuso el de soberanía alimentaria. En este foro participaron académicos, organizaciones de la sociedad civil y especialistas en el tema. Se entregó un documento a la FAO donde se hace explícito la necesidad de hablar de soberanía y no de seguridad alimentaria.

La soberanía alimentaria se centra en seis pilares donde algunas de sus características son: 1. El alimento es para el pueblo, para las personas, las políticas públicas deben estar encaminadas a la producción local y el alimento es más que una mercancía, 2. Apoya a los productores de alimentos que realizan su trabajo de manera sostenible, 3. Reconoce la importancia de fomentar los sistemas alimentarios locales, esto también promueve la mitigación del cambio climático pues reduce las emisiones de CO2 a la atmósfera por encontrarse dentro de las regiones que se van a comercializar, 4. El control de los alimentos está en manos de proveedores locales responsables, está en contra de la privatización de la naturaleza, 5. Reconoce y promueve los conocimientos y prácticas tradicionales. Incentiva la investigación y transferencia de conocimiento en estos campos, y 6. Está a favor de una producción y consumo responsable con el medio ambiente.

La crítica a la seguridad alimentaria se centró en que el concepto de seguridad alimentaria es neutro y no se mete con las políticas de las Naciones, promueve la alimentación de todas las personas de manera constante y asequible. Sin embargo, no cuestiona ¿de dónde viene el alimento? ¿dónde se produce? ¿bajo qué condiciones sociales y ambientales se produce? ¿El alimento se considera importante como parte de la cultura y la dieta de las personas?

Se hace visible que la relación que existe entre la producción de alimentos, la situación ambiental y las políticas públicas están enmarcadas bajo un modelo de desarrollo capitalista, globalizado y esto, tiene diversas implicaciones a nivel social, político, cultural, económico y ambiental.

En la relación ciudad-campo vista desde siempre como una dicotomía donde el campo está supeditado a las necesidades de la ciudad, podemos distinguir tres elementos que han determinado el rumbo de las soberanías alimentarias en diversas escalas tales como la local, estatal, nacional e internacional.

El primer cambio significativo surge en la década de los cuarenta con la revolución verde, una transformación inminente a la agricultura a nivel mundial. Se privilegia el monocultivo en mano de productores con alto poder adquisitivo que tienen la posibilidad de sembrar productos específicos en grandes extensiones, acompañados de maquinaria, agroquímicos, pesticidas y semillas tratadas que debían ser compradas. Esta revolución trajo como consecuencias efectos nocivos sobre el medio ambiente y las comunidades.

Algunos de ellos son: 1) la dependencia del campesino sobre la compra de las semillas y agroquímicos que lo llevo a dejar a un lado sus prácticas y conocimientos ancestrales, 2. Abandonar el policultivo para dar paso al monocultivo que genera desertificación de suelos, perdida de fertilidad, pérdida de biodiversidad, contaminación de agua y mantos freáticos y, 3) los sistemas alimentarios locales comienzan a trastocarse debido a la demanda de ciertos productos que en muchas ocasiones no responden a la dieta y la cultura local .

Este modelo global a partir del siglo XXI trajo consigo el desarrollo y entrada de las semillas transgénicas que cómo sabemos junto con el paquete tecnológico tiene consecuencias negativas a nivel social, cultural, salud humana y ambiental.

Asimismo, las enormes granjas de animales para producción de carne hoy en día requieren de grandes extensiones de terreno, grandes cantidades de agua y de comida. Por esto, es necesario el monocultivo de grandes extensiones de territorio con productos que alimenten a los animales generando contaminación en los suelos, los mantos freáticos y la pérdida de la biodiversidad.

Otra característica importante a destacar, es la preferencia al cultivo de ciertos alimentos como la soja, maíz, algodón, canola, entre otros, los cuales muchos son sembrados en alguna parte del mundo, procesados en otro y mercantilizados en otros más, Esto hace visible el gran impacto de CO2 a la atmósfera que tienen debido a los grandes desplazamientos que tienen que hacerse para llegar a su punto de venta. Nada más lejano a lo sustentable y respetuoso con las culturas. La imposición poco a poco de un sistema alimentario global ha vulnerado territorios, naturalezas y sistemas alimentarios locales.

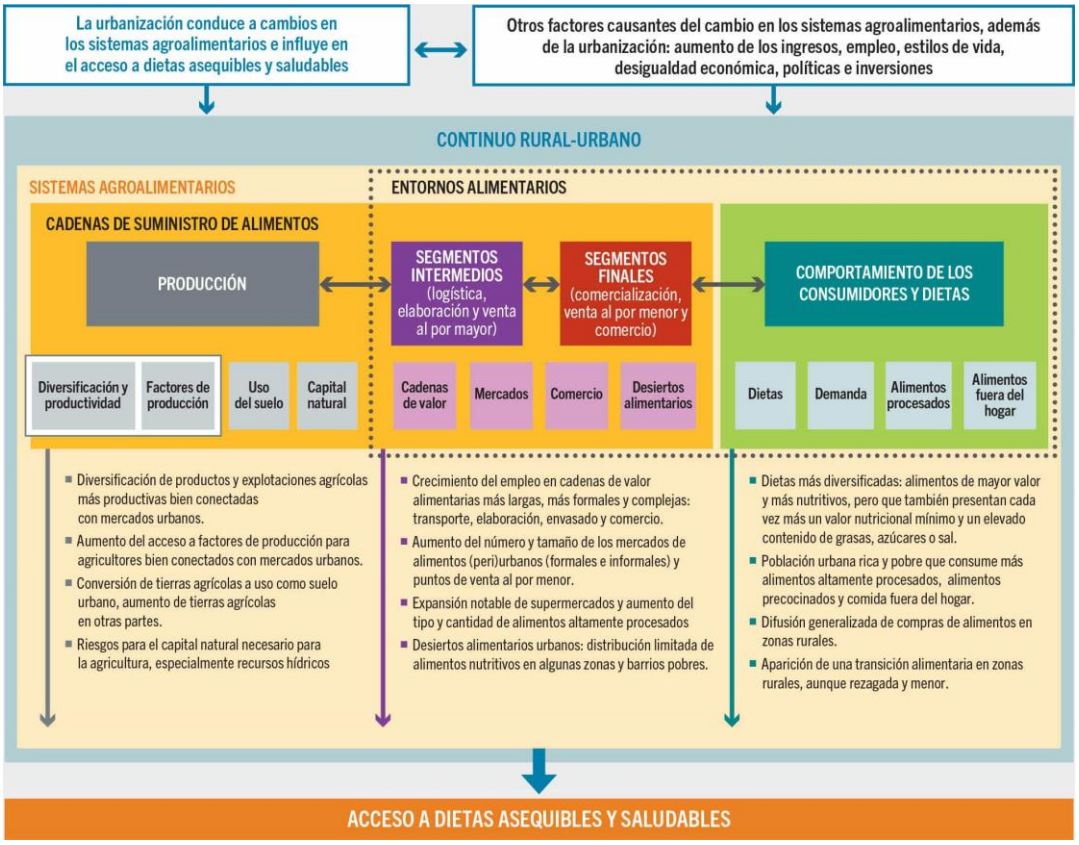
En la relación entre sociedades y naturalezas se ha ido estableciendo un sistema alimentario global que relega y promueve la desaparición de los conocimientos y los sistemas alimentarios locales que se han heredado de generación en generación y que muestran las cosmovisiones de cada región y Nación.

El sistema alimentario local está ligado íntimamente con la cultura, la identidad de las comunidades y los productos locales, muchos de ellos hoy ya se encuentran en la categoría de alimentos o productos subutilizados.

Estos productos subutilizados cuentan con alto valor nutricional y es necesario reconocerlos y promover nuevamente su consumo para apuntalar la soberanía alimentaria de las comunidades y las regiones.

El tercer y último punto se identifica en las ciudades con el tipo de venta y consumo de alimentos.

En este punto se observan tres componentes a analizar. A continuación, se muestra la imagen 1. Las vías por las que la urbanización afecta a los sistemas agroalimentarios y al acceso de dietas asequibles y saludables.



Nota: De Bruin, S. y Holleman, C. 2023. Urbanization is transforming agrifood systems across the rural-urban continuum creating challenges an opportunities to Access affordable healthy diets. Documento trabajado para el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023. Economía del desarrollo agrícola de la FAO. Estudio técnico No. 23-08. Roma. FAO.

En esta relación de lo rural y urbano se muestra como los componentes que tienen relación con los entornos alimentarios inciden en los sistemas agroalimentarios.

Las personas que viven en entornos urbanos están supeditadas a los alimentos que se ofrecen en los supermercados, dichos productos en su mayoría son alimentos ultra procesados, con grandes cantidades de colorantes, conservadores, sodio, azúcares y grasas. También es cierto, que a las zonas rurales han llegado y desplazan el consumo de alimentos sanos y agua natural por refrescos y productos ultra procesados. Algunas consecuencias de esto son el incremento de la obesidad, hipertensión y diabetes tipo 2 en las personas.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud para el año 2022 "El 43% de las personas adultas de 18 o más años tenían sobrepeso y el 16% eran obesas para 2017, una de cada ocho personas tiene sobrepeso" (OMS marzo 2024).

Asimismo, "El número de personas que viven con diabetes pasó de 200 millones en 1990 a 830 millones en 2022. La prevalencia de esta enfermedad ha venido aumentando más rápidamente en los países de ingreso mediano bajo que en los de ingreso alto" (OMS noviembre 2024).

Otra característica de los productos que se venden en supermercados son las frutas y verduras en su mayoría importados de otros lugares o países de otros continentes generando una huella de carbono muy grande. Es importante reconocer la producción local la cual muchas veces es para exportación y no se queda para la venta y consumo local vulnerando la soberanía alimentaria de dichos territorios.

La producción local es de baja escala y sirve para alimento de los mismos productores, los excedentes podrían colocarse en las zonas urbanas cercanas bajo una lógica de comercialización justa y solidaria tanto para el productor como el consumidor en mercados y tianguis.

Establecer circuitos cortos de distribución y comercialización de productos locales, entre la zona de producción y la venta de los mismos para mitigar la huella de carbono, menos gases de efecto invernadero hacia la atmósfera. El tema del calentamiento global y del cuidado del medio ambiente es un tema relevante a nivel internacional.

La FAO menciona la importancia de "La forma en que se desarrollen los sistemas alimentarios en los próximos años será un factor determinante para el cumplimiento de las metas nacionales y mundiales recogidas en los Objetivos del Desarrollo Sostenible" (FAO, 2019).

Haciendo un esfuerzo por contribuir con algunas ideas y experiencias se presenta este número de la revista URBS que está compuesto por cinco artículos. Uno de ellos realiza una investigación documental amplia sobre las organizaciones vecinales en América Latina y México como punta de lanza hacia la soberanía alimentaria, tres están centrados en compartir iniciativas de redes socioalimentarias en Veracruz, Valle de México y Neuquén, Argentina y uno más realiza un estudio sobre el consumo en estudiantes universitarios en Quintana Roo de productos locales.

El primer artículo hace una revisión desde la economía social e indaga cómo la organización social puede ser el detonante de la promoción de la soberanía alimentaria.

El trabajo documentado hace la revisión de casos de México y América Latina y destaca los tipos y las características que presentan organizaciones exitosas, los mecanismos que las han hecho permanecer y convivir con el modelo de mercado dominante, haciendo uso de las oportunidades que les ofrece el Estado y del crecimiento e impulso de la autonomía y autogestión.

El documento concluye que las organizaciones vecinales pueden ser base para propiciar la soberanía alimentaria si se realiza en comunidad, con objetivos a corto plazo, si se hace con responsabilidad ambiental y, se reconoce y comparten saberes.

El artículo dos lleva por nombre "Organización social y defensa del territorio: Bases para la construcción de redes alimentarias". Se abordan tres casos de estudio, iniciativas que se encuentran en el estado Veracruz y parten del trabajo colaborativo con las comunidades, un camino andado por el cuidado de los bienes naturales desde hace algunos años.

El objetivo se centra la construcción de redes alimentarias como una estrategia organización social de resistencia y defensa del territorio.

El trabajo pone en evidencia la problemática que el mundo enfrenta ante el aumento del consumo de comida procesada y ultra procesada. Datos científicos anuncian los graves problemas a la salud pública que tiene en México tales como la obesidad y la hipertensión.

Por esto, se hace cada vez más necesario que comunidades y grupos se organicen y den vida a iniciativas de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos locales. Muchas cosas buenas que decir de estas iniciativas; el vínculo directo entre productores y consumidores, la disminución de la huella de carbono pues se reducen distancias entre la producción y el lugar de venta y consumo, fortalece la economía local y promueve una alimentación saludable. A estas iniciativas se le denominan como Redes Alimentarias Alternativas (RAA).

El tercer artículo muestra el proceso de construcción de la red socioalimentaria en la zona metropolitana del Valle de México bajo el nombre de "Insekto libre". Dicha red está conformada por agricultores periurbanos y consumidores de la Ciudad de México.

Un trabajo sostenido por muchos años que promueve a partir de relaciones respetuosas y solidarias entre productores y consumidores, un intercambio de productos agroecológicos sin intermediarios que impactan de manera directa en la salud de las personas y la calidad de vida en todos los actores participantes.

Una forma de resistir, generar relaciones de confianza y como el texto lo dice promover el interés de la acción colectiva. Vale la pena mencionar que la experiencia de Insekto libre es importante y sirve de ejemplo para que se replique en otras comunidades de México.

El artículo cuarto "Vemos la posibilidad de defensa de la tierra productiva": agroalimentos y agroturismo desde experiencias locales en el norte de la Patagonia argentina es un trabajo interinsitucional entre la Universidad del Comahue. Conicet (CONACYHT en México) y la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable en Argentina.

La temática que se aborda es la actividad agroturística y tiene como finalidad fomentarla e impulsarla en la zona periurbana de la ciudad de Neuquén, debido a la fuerte expansión urbana dominante y la actividad petrolera que presenta diversos impactos negativos a nivel social y ambiental. Se muestra el proyecto de gestión estatal y participación local que potencia al agroturismo y la agroecología como estrategia para la defensa del territorio agrícola y soporte para la soberanía alimentaria.

Por último, el artículo "Evaluación de las características del consumo de frutas y verduras locales en estudiantes universitarios de Quintana Roo para la promoción de la soberanía alimentaria". El trabajo pone de manifiesto la problemática de salud pública que se vive en la población debido al consumo cada vez mayor de alimentos procesados y ultraprocesados y como éstas han desplazado las prácticas alimentarias.

El documento toma como base a las dos universidades estatales más representativas y con mayor matrícula en Quintana Roo para identificar el tipo de consumo y frecuencia en estudiantes universitarios. En ese sentido se caracterizó el consumo a partir de la producción de productos locales que se dan en las comunidades mayas y la comercialización que por lo general se ubican en los mercados o tianguis de las localidades, sin embargo, el papel que juegan los supermercados en los hábitos de consumo de los universitarios es determinante vulnerando la posible soberanía alimentaria de la región.

Referencias

Boege, Eckart y Tzinnia Carranza (2008) Agricultura sostenible campesino-indígena, soberanía alimentaria y equidad de género. Seis experiencias de organizaciones indígenas y campesinas en México, PIDAASSA, México.

Davenport, T.H. y Prusak, L. (1998). Working Knowledge: How Organizations Manage What They Know. Harvard Business School Press, Boston, MA.

FAO. (2019). Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS. FAO.

FAO. (2023). La urbanización está transformando los sistemas agroalimentarios y afectando al acceso a dietas asequibles y saludables a lo largo del continuo rural-urbano. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/62edbe6e-fcb9-477d-8a88-e35613dbf4db/content/state-food-security-and-nutrition-2023/urbanization-affects-agrifood-systems.html#note-3_150

FAO. (2024). Transformar los sistemas alimentarios y agrícolas: Un reto que debemos afrontar juntos

https://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1254793/

Gordillo, G. Obed, J. (2013) Seguridad y soberanía alimentaria. Documento base para la discusión. FAO.

Naciones Unidas. (2024). Los Objetivos del Desarrollo Sostenible https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/

Organización Mundial de la Salud. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight

Quesada. P (2020). En Universidad de Costa Rica. https://www.ucr.ac.cr/noticias/2020/10/16/en-costa-rica-existen-mas-de-46-alimentos-subutilizados-algunos-hasta-mas-nutritivos-que-las-espinacas.html

Los textos publicados en esta revista están sujetos –si no se indica lo contrario– a una licencia de Atribución CC 4.0 Internacional. Usted debe reconocer el crédito de la obra de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede compartir y adaptar la obra para cualquier propósito, incluso comercialmente. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace. No hay restricciones adicionales. Usted no puede aplicar términos legales ni medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier uso permitido por la licencia.