

Insekto libre: un pequeño reducto de red socioalimentaria en la zona metropolitana del Valle de México

Insekto Libre: a small part of the socio-food network in the metropolitan area of the Valley of Mexico

Mariela H. Fuentes Ponce¹, Luis Manuel Rodríguez Sánchez², Juan Macedas Jiménez³, Selva Hernández López⁴, Cintia Neve⁵, Cristián Reyna Ramírez⁶

^{1,2,3,6} Universidad Autónoma Metropolitana, Xochimilco

⁴ Alliance Graphique Internationale

⁵ Universidad de La Plata, Argentina

mfponce@correo.xoc.uam.mx; lrodriguez@correo.xoc.uam.mx; mictlaxx@gmail.com

selvahdz@gmail.com; neve.journalist@gmail.com; creyna@correo.xoc.uam.mx

Resumen. El Valle de México, que incluye una de las ciudades más grandes del mundo, tiene 71% del territorio no urbano considerando la agricultura, clave para la sustentabilidad de las ciudades. "Insekto libre" somos una red socioalimentaria de agricultores periurbanos y consumidores de la Ciudad de México para alimentarnos sanamente con base en relaciones solidarias. Con desafíos que enfrentar como el aislamiento y reducción del consumo que supuso la pandemia en 2020 e inseguridad en la tenencia de la tierra. Estamos en una fase de lento crecimiento del número de familias consumidoras, pero se han sumado nuevos productores y alimentos. Muchas de las personas del grupo, seguimos apostando a consumir productos agroecológicos, eliminar intermediarios y favorecer a productores locales, además de construir una forma de relación de complementariedad, para recuperar el interés por la acción colectiva y la identidad comunitaria, que permita fortalecer las relaciones de confianza entre los seres humanos.

Palabras clave. Agricultura periurbana; redes de confianza; agricultura orgánica; organización de consumo.

Abstract. The Valley of Mexico, which includes one of the largest cities in the world, has 71% of the non-urban territory considering agriculture, key to the sustainability of cities. "Insekto libre" we are a socio-food network of periurban farmers and consumers of Mexico City to feed ourselves healthily based on solidarity relationships. With challenges to face such as isolation and reduction of consumption caused by the COVID-19 pandemic and insecurity of land tenure. We are in a phase of slow growth in the number of consuming families, but new producers and food have been added. Many of us in the group are still committed to consuming agroecological products, eliminating intermediaries and favoring local producers, in addition to building a form of complementary relationship, to recover the interest in collective action and community identity, which allows us to strengthen relationships of trust between human beings.

Keywords. Rural-urban agriculture; trust networks; organic farming; consumer organization.

Formato de citación. Fuentes, Ponce Mariela H., Rodríguez Sánchez Luis M., Macedas Jiménez, Juan; Hernández López, Selva; Neve, Cintia; Reyna Ramírez Cristián (2025). Insekto libre: un pequeño reducto de red socioalimentaria en la zona metropolitana del Valle de México. *URBS. Revista de Estudios Urbanos y Ciencias Sociales*, 15(1), 45-60.

Recibido: 17/02/2025; **aceptado:** 30/03/2025; **publicado:** 30/05/2025

Edición: Ciudad de México, 2025, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco

Introducción: Agricultura periurbana y consumo agroecológico solidario

Agricultura periurbana y consumo agroecológico solidario

La agricultura periurbana es una actividad poco reconocida, pero clave en el suministro de alimentos y la sustentabilidad ambiental de las ciudades, que satisface parte de la demanda local, acortando las redes de producción, suministro y comercialización de alimentos, así como reduciendo la pérdida y el desperdicio de los mismos (Boussougou-Boussougou et al., 2021; Almeida and Panagopoulos, 2024). En la Ciudad de México (CDMX), se desarrolla la agricultura periurbana y suburbana dentro de un paisaje heterogéneo que ocupa un territorio denominado "suelo de conservación", que representa el 59% de la CDMX (88,442 hectáreas) (Dieleman, 2017). Así mismo, el 71% (7.819 km²) de la Zona Metropolitana del Valle de México, que incluye a la CDMX y al Estado de México, está constituido principalmente por áreas no urbanizadas con presencia de agricultura, pastizales, bosques y cuerpos de agua (Fernández y de la Vega, 2017). En este paisaje los pueblos originarios desarrollan con una gran diversidad de actividades agropecuarias, ambientales, culturales y turísticas. Esta conformación de medios de vida diversificados

puede producir las condiciones necesarias para que la agricultura periurbana ofrezca, además de la provisión de alimentos sanos, otros beneficios como la regulación ecológica, el conocimiento y respeto de la naturaleza, las tradiciones y la solidaridad comunitaria (Pérez-Belmont et al., 2021).

En este contexto han surgido diversas experiencias de redes de consumo agroecológico ligados a la producción periurbana de alimentos y a los circuitos económicos solidarios. Los grupos de consumo agroecológico se organizan para realizar compras regulares, principalmente de alimentos, con criterios “verdes”, donde se valora que se trate de productos ecológicos, artesanales y locales y se busca la compra directa a los productores, evitando el intermediarismo (Hogares Verdes, 2015). Un circuito económico solidario es una acción conjunta en la que participan productores y consumidores orientados con los principios del comercio justo, solidario y directo, cuya finalidad es consolidar procesos económicos de las organizaciones participantes, respetando las condiciones económicas, sociales y culturales de los productores, protegiendo el medio ambiente y los intereses de los consumidores (Quintero, 2014). Dentro de estas experiencias los consumidores encuentran que el conseguir sus alimentos en un contexto de comercio alternativo, les permite una participación más directa y con mayores posibilidades de conocer el proceso de producción de sus alimentos, así como asumir un papel activo en el establecimiento de precios; al mismo tiempo, tienen una sensación de mayor control en torno a la calidad de sus alimentos, experimentando mayor seguridad y confianza en lo que comen y en quien lo produce (Halweil, 2002 y Helen, 2014).

En el grupo Insekto libre compartimos esta visión, donde es indispensable otra forma de relación que construya identidades, despierte el interés por el origen de los productos provenientes de la vida rural periurbana, y establezca un vínculo solidario entre productores y consumidores. En este artículo mostramos nuestra experiencia, a partir del testimonio directo de sus protagonistas, así como de algunas reflexiones internas en torno a lo que consideramos avances, retos y limitaciones de nuestro propio proceso organizativo. La metodología utilizada consistió en la narración histórica de los antecedentes y del proceso de conformación y desarrollo del colectivo, así como de un primer análisis de las motivaciones y visiones de los productores y consumidores actualmente participantes. Es importante destacar, que fuimos los propios miembros de la organización quienes realizamos la recopilación y análisis de toda la información, bajo una perspectiva fundamentalmente empírica, sin la pretensión de hacer comparaciones analíticas con otras experiencias similares o con modelos teóricos formalmente preestablecidos.

Insekto libre: Cómo empezamos, caminamos y operamos

El proyecto Insekto Libre surgió como una propuesta alternativa de producción y comercialización de alimentos agroecológicos promovida por un grupo de académicos de la Universidad Autónoma Metropolitana- Xochimilco (UAM-X) en la Ciudad de México. Entre los años 2010 y 2011, uno de nuestros profesores tuvo la iniciativa de producir jitomate y fresa con técnicas agroecológicas en el Municipio de Tlalmanalco, al oriente del Estado de México. La finalidad era vender su producción a un mejor precio que en establecimientos comerciales, para ello se articuló con agricultores y comercializadores de la zona y cada semana ofrecían paquetes de despensas en el campus universitario de la UAM-X, esta experiencia duró dos años y sentó algunas de las bases para el trabajo que, años después, sería retomado desde una perspectiva más académica y colectiva por parte del proyecto Insekto Libre. En el año 2014, con el objetivo de fomentar la agricultura sustentable, el Programa de Investigación Sierra Nevada (PISN) de la UAM y el Centro para la sustentabilidad “Incalli Ixcahuicopa”, promovieron huertos circulares de policultivos tipo mandala y animales de traspatio en la comunidad de San Juan Atzacualoya, Tlalmanalco. Por medio de un diálogo con los agricultores que tenía como intención romper con las hegemonías académicas y la intervención de técnicos extensionistas ajenos a la cultura de las comunidades campesinas impulsadas por los esquemas de la Revolución Verde, además de buscar nuevos modelos de

comercialización que rompieran con el intermediarismo y la nula participación de los consumidores. Los agricultores participantes desarrollaron espacios de referencia con el establecimiento de huertos de traspatio y sistemas de milpa con prácticas agroecológicas. Se inició con la producción de hortalizas a cargo de la familia Quiroz, con 50 m² de extensión, pero con una alta diversidad de cultivos, además de la producción de huevo para el autoconsumo familiar. En una parcela más grande se estableció una milpa con variedades de maíz nativo, calabaza y frijol, con el uso de abonos verdes y compostas, reducción de labranza, rotación y asociación de cultivos, y la promoción de trabajo comunitario (tequio). Posteriormente el huerto escaló a 1000 m² en un espacio rentado, se implementó un micro-túnel rústico, sistema de riego artesanal, un área asignada al compostaje, un sistema de captación de agua y un área de pastoreo para la crianza de gallinas. Hubo excedentes de la producción y se comercializó en tienditas y con vecinos de la localidad, con buena aceptación, pero con compras irregulares. En esta etapa el huerto recibió visitas de otros agricultores de San Juan y de comunidades aledañas, así como de escuelas locales y de instituciones como la UAM, la UACH y personal del IMSS. Lo anterior motivó a distintos agricultores a replicar la experiencia con acompañamiento del PISN. El crecimiento del huerto continuó a 5000 m² y 3 micro-túneles más, se mejoró el área de pastoreo y se construyó un gallinero más tecnificado. Se incrementó la diversidad de cultivos gracias al aporte de huertos vecinos y se sumó la producción de guajolotes y vacas lecheras en sistema de traspatio. Así surge la necesidad de generar una organización para la comercialización en mercados fuera de la comunidad, por lo que se propuso retomar la experiencia de venta de despensas a la población de trabajadora de la UAM-X, sin embargo, los pedidos no fueron regulares lo que provocó que no fuera económicamente viable. Por ello se exploró fuera de la universidad, en nuestro entorno, incluyendo amistades y madres de familia de una escuela, que mostraban inquietud e interés por consumir productos sin agroquímicos de procedencia local, organizándose la entrega de despensas semanalmente en la zona donde ellas vivían, conformando el primer grupo de huerteros organizados, coordinado por Hugo Quiroz de la comunidad de San Juan Atzacualoya, y un grupo principalmente de consumidoras de la CDMX, cuyo objetivo principal fue eliminar el intermediarismo y ofrecer alimentos producidos de una manera más sana.

La despensa inicial incluyó por lo menos 6 hortalizas distintas y frutos de temporada, el mecanismo, que aún persiste, es recibir una bolsa de mandado con frutas y verduras sin posibilidad de escoger; opcionalmente se podían seleccionar productos como huevo, tortillas, tlacoyos o amaranto. Los *primeros acuerdos* fueron: 1) Incluir los productos de todos los agricultores del grupo. 2) No usar agroquímicos peligrosos como insecticidas y herbicidas 3) Los productos deberían entregarse frescos, lavados y de tamaño aceptable similares al del mercado convencional 4) La producción se tendría que concentrar en un sólo punto de la comunidad un día antes de su entrega para garantizar su frescura.

La siguiente discusión fue la *fijación de precios*, para lo cual se llevó cabo a un monitoreo constante de precios en supermercados y mercados locales, así como los costos de producción. Se decidió estabilizar los precios en un período de un año con niveles que permitieran obtener una ganancia a los agricultores, garantizando que los consumidores no pagarían más que lo que valían en el supermercado. Es una ventaja que no hay un sobreprecio por ser productos libres de agroquímicos.

Otro acuerdo fue la formalización de *entregas semanales*, estableciendo un sólo punto de entrega en la CDMX, el compañero Juan Macedas se hizo cargo del *transporte*, el cual en ese momento no se pagaba. Se comenzó con un promedio de 12 familias, algunas de las cuales ofrecieron de forma rotativa sus casas para recibir las despensas; este fue el primer cargo voluntario del grupo de consumidores que facilitó la distribución de productos de una manera más colectiva. Durante se llevó un *sistema de gestión* muy elemental, consistente en pedidos y pagos semanales con dinero en efectivo o transferencia y comunicación directa o por teléfono con quien organizaba los pedidos. Sin embargo, conforme creció el número de familias consumidoras y productos ofertados, el proceso de administras se complicó. Ante ello

se creó un grupo en whatsapp para organizar la lista de pedidos y aclarar dudas, así surge el segundo cargo voluntario, que fue asumido por la compañera Clara Salinas, quien desarrolló un formato en Excel para registrar los pedidos y pagos, además de prestar su cuenta bancaria para recibir los depósitos de los consumidores y transferir éstos a los productores. Se establecieron pagos mensuales y por adelantado a partir del promedio de consumo de cada persona, esta estrategia permitió recibir un *ingreso mensual estable a los productores*, mantener un fondo que cubriera sus gastos de operación más inmediatos y, además, les motivó a planear mejor su producción ante la certidumbre de pedidos constantes durante todo el año.

A raíz de una invitación al Museo de Culturas Populares para que contáramos nuestra experiencia como grupo, se acordó el distintivo de INSEKTO LIBRE, nombre que hace referencia a una figura antagónica a las prácticas de eliminación de plagas con productos tóxicos y a los principios filosóficos del espíritu libertario que hacen frente al capitalismo, así tuvimos un logotipo propio (Fig. 1) y se elaboró un tríptico que establecía los criterios de embalaje para reducir el uso de plástico y promover el reciclaje. Cada familia tenía tres bolsas de mandado etiquetadas una semana recogía su bolsa con producto y a la semana siguiente debería entregar la bolsa vacía y llevarse la nueva despensa.

Figura 1. Primer logo de Insekto libre



Las familias despenseras compartieron con otras personas su experiencia en el grupo lo cual hizo que éste creciera, rebasando las 30 familias consumidoras. El incremento de consumidores complejizó el proceso de distribución de las despensas, generando un tercer cargo rotativo para supervisar la entrega y recepción de las despensas, por ello Cintia Neve y Clara gestionaron un sitio para la entrega de las despensas, la cafetería Néctar Negro de Adriana, ubicada en la colonia Roma, convirtiéndose en un espacio fijo de distribución de los pedidos semanalmente; a cambio se le donaba una despensa a Adriana. María José Burgin, Clara y Mariela, consumidoras, apoyaron en la recepción de los productos y la organización de los pedidos, además de elaborar una propuesta inicial de reglamento. Lo anterior permitió ordenar las entregas y pagos de los consumidores, facilitando el entendimiento de la logística y del proyecto en general para los nuevos integrantes.

La cafetería se convirtió en un espacio de encuentro que fortaleció la identidad grupal y la discusión de las problemáticas y propuestas de solución con respecto a la producción y la distribución. Uno de los retos más importantes fue adoptar nuevos hábitos de consumo y diversificar la producción. Por ejemplo, hubo un momento que por cuestiones de planeación o restricciones climáticas se tuvo un exceso de hortalizas verdes; por otro lado, las familias despenseras no estaban habituadas a comer un gran volumen de hortalizas como el betabel o la acelga, o no conocían la forma de cocinar ciertos productos como los quelites. Como respuesta el grupo comenzó a compartir diversas formas de preparación de dichos alimentos con un fin último de generar un recetario colectivo que no se ha materializado.

Poco tiempo después, productores de la alcaldía Milpa Alta en la Ciudad de México se acercaron a la UAM para solicitar asesoría para su producción. El equipo técnico de la UAM, cuyo responsable era Juan

Macedas, logró realizar en pocos meses, junto con José Luis Flores y Rosario Rosey, mejoras en sus prácticas agroecológicas, lo que permitió que varios de sus productos se integraran a las despensas, principalmente frutillas, pera, manzana, limón, tejocote, ciruela, mermeladas, pays, licores, mole y ates. En este mismo período Cecilia Vargas, compañera despensera, comenzó a distribuir café y miel de las comunidades zapatistas. En esta etapa se unieron los miembros de la familia Camacho, de San Nicolás Totoltepec, Magdalena Contreras, con jitomate, papa y fresa, y la productora Laura Flores con su familia de Xicalco, Tlalpan, quien transformó sus espacios productivos con énfasis en hortalizas, con el apoyo y seguimiento de María José. Otro logro importante de este momento, fue el pago compartido entre productores y consumidores para que Fermín transportara las despensas de Tlalmanalco a la Ciudad de México semanalmente, el resto de los agricultores llevaban sus productos a la cafetería, Fermín y Mary organizaban las bolsas de la despensa.

Uno de los puntos más importantes a lo largo de nuestra historia, ha sido el encuentro directo entre consumidores y productores (Fig. 2). Para ello, se organizan trabajos colectivos (tequios o faenas) en las parcelas, actividades que nos involucraron a todos *hombro a hombro, agarrando pico y pala*. Se inicia con una charla introductoria sobre los retos del sistema productivo y un recorrido por el huerto; posteriormente por grupos, se asignan tareas de cultivo y se cierra con un intercambio de opiniones, donde se exponen problemáticas y propuestas de mejoras; al final se organiza una convivencia para comer. En los encuentros la participación familiar fue clave, con actividades específicas para niños y niñas: generando experiencias de concientización de la producción de alimentos sanos y la participación colectiva, generando lazos de confianza, *sabíamos quién producía lo que comemos y sabíamos quien se come lo que cosechamos*.

Figura 2. Tequios, encuentros agricultores-consumidores



Estos encuentros contaron con la participación de estudiantes de la licenciatura en Agronomía de la UAM-X, quienes se involucraron en las faenas y desarrollaron prácticas de campo e investigaciones formativas con los productores. Varios académicos y académicas, apoyaron en dar seguimiento técnico, crear manuales y asesoría en producción vegetal y animal, así como en los procesos de transformación de lácteos. Se reforzaron vínculos de colaboración entre la Universidad y las familias de productores y consumidores. Cintia Neve y Christian Herrera plasmaron en un video la experiencia de esta época de Insekto Libre <https://www.youtube.com/watch?v=GTBimINs32M>.

Entre el 2018 y el 2020, la experiencia de Insekto Libre se retomó en un segundo núcleo, el suministro de alimentos estuvo a cargo de Hugo Romero y su familia, originarios de Xochimilco, el grupo consumidor se conformó por 10 familias ligadas al personal docente y académico de la UAM-X, el centro de acopio y distribución era una cafetería cercana a la Universidad. La iniciativa también sumó a algunos de los agricultores que participaban en el primer grupo, cuyas unidades de producción se ubicaban en el Suelo de Conservación de la Ciudad de México. Esta experiencia tuvo una duración de aproximadamente dos años, debido a que no hubo un involucramiento de los consumidores en la administración y por otro lado, la pandemia de COVID-19 provocó que la mayoría de los consumidores dejaran de hacer pedidos regulares ante la suspensión de clases en la Universidad y la lejanía de sus domicilios. Otro hecho que acabó por dismantlar la iniciativa, fue el fallecimiento del compañero Hugo Romero, quien organizaba la producción y el acopio entre el colectivo de agricultores.

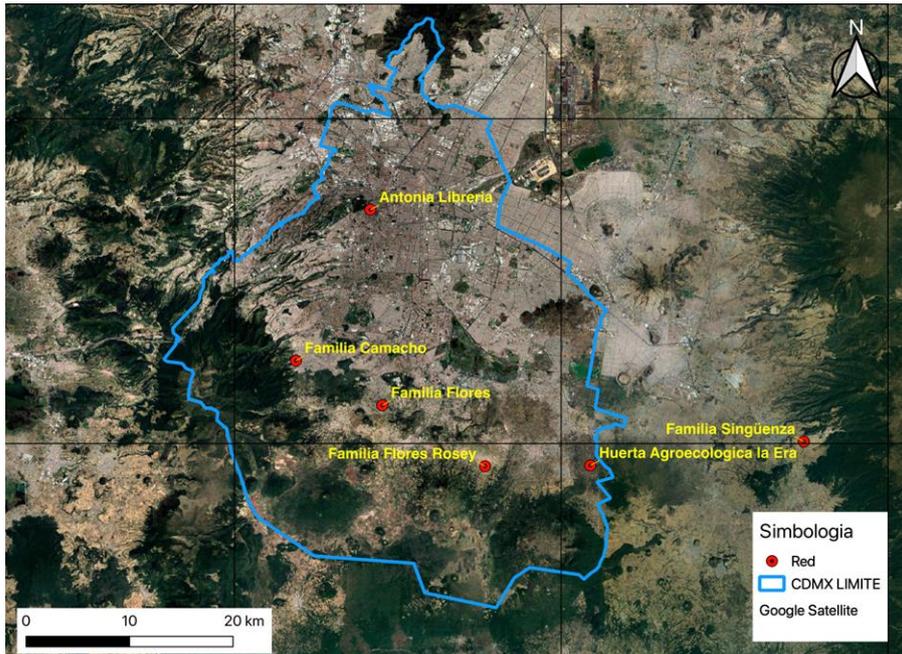
Para el grupo de Insekto Libre, el temblor del 2017 y la pandemia fueron un punto de quiebre. La cafetería cerró, en esa temporada estaba prohibido vender, las familias de Gail, Sonja y Lorena, a pesar del ambiente de miedo e incertidumbre, ofrecieron sus casas para recibir y entregar las despensas, algunas personas seguimos participando, pero muchas otras se fueron de la CDMX a provincia o a otros sus países, lo que provocó una disminución significativa en las familias consumidoras, el cálculo para que sea económicamente viable para los productores es de diez despensas, en ocasiones fue difícil lograrlo. Existió una reconfiguración, el grupo primario se había conformado por personas que ya nos conocíamos de otros entornos, sin embargo, ante la diáspora se incorporaron personas de otros entornos, y no hemos logrado tener más de 30 familias como en épocas anteriores, actualmente somos 22 familias, ubicadas principalmente en la zona centro de la Ciudad de México (Fig. 3), no todas piden semanalmente, hay más personas jóvenes y sin hijos en comparación al grupo inicial. En Insekto libre, es importante destacar que el grupo directamente involucrado en el pedido, pago y recolección de la despensa somos mayoritariamente mujeres, no así en los tequios o faenas donde generalmente se va con la familia o amigos. En Insekto libre, es importante destacar que el grupo directamente involucrado en el pedido, pago y recolección de la despensa somos mayoritariamente mujeres, no así en los tequios o faenas donde generalmente se va con la familia o amigos. En una sociedad con roles definidos desde una concepción heteropatriarcal, un grupo como el nuestro no está exento; en los países en desarrollo, las mujeres suelen tener la responsabilidad de la alimentación, considerando la provisión y calidad nutrimental, en pos de la salud familiar (Lahoz, 2006).

Actualmente se ha integrado una familia productora, Huerta Agroecológica Era, de Milpa Alta, aportando nuevos productos como hongo seta, jugos de frutas, huevo y aceitunas. La responsabilidad administrativa de los pedidos se ha vuelto rotativa entre los consumidores tres meses cada quien, tenemos otro punto de entrega y distribución en Antonia librería, cuya propietaria, Selva Hernández, también es parte del grupo de consumidoras, lo que ha permitido un mayor compromiso del espacio con el proyecto. Con el afán de invitar a más personas a trabajar Selva ha re-diseñado el logo de Insekto Libre (Fig. 4) y ha elaborado varios trípticos explicando el funcionamiento y finalidad del grupo.

Figura 3. Nuevo logo de Insekto Libre

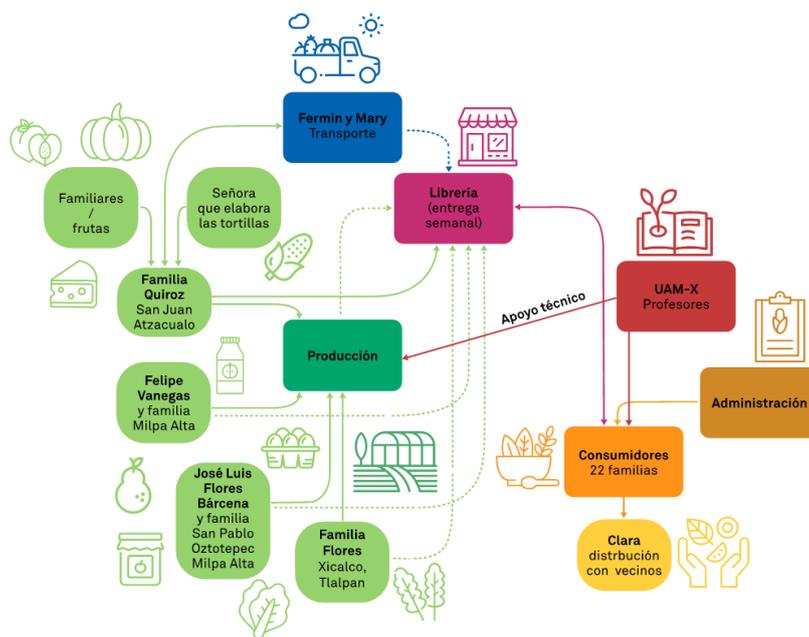


Figura 4. La ciudad de México, donde hay 4 de las familias productoras y San Juan Atzacualoya en el Estado de México. La librería se encuentra cerca del centro de la Ciudad de México, cerca viven las familias despenseras



El grupo sigue operando con base en las reglas prioritarias iniciales en cuanto forma de producción, precios, forma de pago, responsabilidades, distribución (Fig 5).

Figura 5. Red socio-alimentaria Insekto Libre



Este proceso organizativo y de producción ha implicado varios retos aún no resueltos, como la propiedad de la tierra para la producción, sobre todo para los compañeros productores de Tlalmanalco, quienes se ven obligados a rentar tierra, por no ser propietarios, dejando periódicamente los predios que ya habían acondicionado y mejorado; ello conlleva una alta incertidumbre y la necesidad de invertir más recursos y trabajo. Otro problema al que nos hemos enfrentado, son las limitantes climáticas, que sobre todo se acentuaron durante 2023 y 2024 por la extrema sequía que sufrió la mayor parte del país y que redujo la capacidad productiva de varios de los huertos y parcelas.

A nivel del grupo de consumo, una de las discusiones más importantes ha sido la estrategia para ampliar el grupo de despenseros, sobre todo cuando la perspectiva del proyecto se basa en un enfoque de trabajo solidario entre productores y consumidores, y no sólo en el interés de acceder a alimentos de producción agroecológica por razones de salud o nutrición. Lo anterior implica asumir una *posición activa* en el proceso de abasto como consumidor, participando en la administración, las faenas-convivios, así como adaptarse a la limitada oferta de ciertos productos frescos en temporadas invernales. Esto supone una actitud más proactiva y consciente del consumidor, lo que no toda la gente interesada en comprar productos agroecológicos u orgánicos está dispuesta a asumir.

Por el otro lado, la incorporación de nuevos agricultores también resulta limitada y lenta, pues no sólo implica que éstos asuman las técnicas agroecológicas y los acuerdos organizativos para el abasto semanal, sino también, tener ciertos niveles de calidad en los productos y de variedad para ofrecer a los consumidores. También carecemos de productos con contenido proteico, como carnes y/o leguminosas, que suponen un mayor costo de producción o mayor dificultad para el manejo o conservación. Además, mientras el grupo de despenseros no crezca, la demanda sigue siendo limitada a los volúmenes ya existentes, por lo que es más difícil que se dé cabida a nuevos agricultores, al menos que cubrieran algún déficit temporal de la oferta ya establecida.

responsable, posiblemente de cadena corta, pero no un espacio de proximidad identitaria explícita, diluyendo el sentido de pertenencia inicial, que podría provocar acciones para mejorar o ampliar el grupo. El riesgo y la autocrítica radica en que podríamos estar relacionándonos desde la visión compra-venta de alimentos (que fue la palabra más mencionada) y no en la construcción conjunta de estrategias de consumo, la organización es incipiente, nuestras formas de vida y de pensamiento e interpretación de la realidad posiblemente no tienen líneas de conexión, sin embargo somos personas interesadas en producir y consumir alimentos de otra forma, eso genera una identidad mínima que deberíamos saber potencializar. En un inicio se generaron reglas de funcionamiento que no se han discutido, falta problematización, juntarnos, dinamizar y reavivar los procesos, sin embargo, en la gran metrópoli nadie *“tiene tiempo”*, además ¿qué significa comunidad para cada uno de nosotros?

La palabra *chicos* es muy importante porque quienes lo mencionaron hacen referencia a que antes, cuando las hijas e hijos eran pequeños, nos juntábamos en la cafetería donde recogíamos las despensas, cocinábamos más, los llevábamos a los tequios por considerarlo algo importante para su formación, ahora que crecieron se nos dificulta la dinámica de las despensas.

Figura 7. ¿Qué no funciona en el grupo? Según los consumidores



La gran palabra es administración, se nos ha dificultado, *no tenemos tiempo*, es hora quizás de usar herramientas tecnológicas para simplificar este proceso o fomentaría la falta de interacción y responsabilidad, simplificar cada vez más la pertenencia al grupo. Se hizo énfasis en la falta de variedad de los productos, la posibilidad de transformación, y que lo que viene en la despensa no cubre las necesidades semanales de las familias, por lo cual se ven orillados a comprar en el supermercado. Consideran que a los productores les falta organización para no competir y que se involucren más en la administración, que no sólo quede en quienes consumimos, pero si miramos las dificultades que plantean los agricultores (Fig. 8), podría ser complicado para ellos, una productora de Xochimilco, comentó: *“Ustedes nos piden todo a nosotros, que produzcamos sin agroquímicos, que nuestra verdura y fruta duren, que sean grandes y bonitas, además quieren que lo transportemos, y además que nos sentemos a venderlo, 24 horas no alcanzan”*.

Quiénes producen ven como dificultad la falta de consumidores y aumentar la variedad de productos. Un problema fuerte, al ser productores peri-urbanos es la falta de tierra, la creciente urbanización, el desplazamiento de la agricultura, el abandono de la actividad por parte de los jóvenes.

nuestra alimentación como el maíz, frijol, haba y chícharo. Antes contábamos con los huertos de traspatio que la mayoría tenemos en casa, ahora ya tenemos extensiones más grandes de plantaciones de árboles frutales, como el huerto de Frutales Oztotepec. Gracias al comercio de la fruta fresca y su transformación podemos obtener un ingreso económico, al mismo tiempo que contribuimos a la conservación de la tierra evitando la erosión y con la captación de agua pluvial.”

Laura y Tomás Flores, Xicalco, Tlalpan, CDMX. Ejidatarios

“Si existen estas experiencias y estas posibilidades donde grupos de personas pueden comprar tu producto, donde tú puedas mirar tu ganancia, creo que eso incentivaría el trabajo en la comunidad. Tiene que ver, no sólo con el aspecto económico, sino también con el aspecto nutricional, con lo que uno está comiendo porque uno siembra, pero también come de lo que está sembrando. No sólo lo vendes, también lo consumes. Cuando lo estás consumiendo, si utilizas pesticidas o fertilizante químico, también te lo estás comiendo tú.

Si te gusta algo, pues lo haces. Sin importar cuánto te canses. El campo me encanta. Alcanzas esa paz, esa armonía. Se ha reducido la producción: antes el pueblo exportaba maíz, hoy importa maíz. Es fundamental tener puntos de venta y cooperativas para que los productores puedan comercializar sus productos de manera justa. Que nos sigan teniendo paciencia. A lo mejor tienen más ambiciones de comer más y nosotros más ambiciones de vender más, pero yo no les puedo meter más producto de lo que tengo, no los puedo cansar. Aunque tenga exceso de elotes o de arúgula, no funciona. Yo tengo que buscar otros mercados para lo que se excede.”

Vicente Camacho Ejido de San Nicolás Totolapan, CDMX.

“Sobre entrar al grupo Insekto libre: al principio yo decía, hñjole, pues es que está re lejos. La verdad, yo le ponía muchos pretextos. Ahora, ya me adapté y todo y hago todo lo posible por ir a dejarlo. He aprendido, que con ustedes tengo una opción más. Más estrecha en la cuestión de que no me exigen tanto como el que vaya con cierta característica de muy bonito. O que sean del mismo tamaño. Toda la fresa que nosotros ahorita estamos sacando, como está iniciando, es grande. Ahorita está en su proceso de iniciación, pero cuando yo tenga ya una fresa de menor calibre, yo se las puedo también llevar y no me van a poner ni un pero. Sigue siendo el mismo producto, nada más que ya bajó el calibre, nada más porque la planta ya tiene menos nutrientes y no la puedo hacer crecer tanto.

Nosotros lo que hacemos es muy consciente en la salud de nosotros primero y del consumidor después. Porque si nosotros producimos sanamente tenemos un ambiente sano y las condiciones propicias para tener una buena salud, y eso lo vamos a transmitir hacia ustedes.

Independientemente de que sí, como dicen, es agroecológico, orgánico, lo único que sí te puedo decir es que, si produzco sanamente, yo voy a transmitirte esa salud.

No es que nos convenga más, es que no dependes de un solo comprador. Si tú no cumples sus expectativas, te dan una patada. ¿Y luego qué haces si no lo vendes a ellos? Además, les tienes que dar crédito, les tienes que facturar y certificar. Las personas a las que yo les entrego, confían en nuestra producción.”

Felipe Venegas y su familia. Huerta Agroecológica “La Era”, Milpa Alta, tierras ejidales

“Es una experiencia nueva, nos ha impactado en muchos factores en cuanto a la manera de producción, a tener una visión más amplia sobre los productos que estamos haciendo. Cada día nos interesa más seguir compartiendo esto. Esta experiencia nos lleva a conocer a mucha gente, a tener mucho cambio de experiencias y saberes.

Tengo otro trabajo, pero disfruto el llegar y que los 365 días del año hay que trabajar en el campo. El campo es lo mejor para mi vida. Nunca pensé estar así. Mi papá, Celestino, mis hijos todos ayudamos. Además, tenemos relación con universidades y escuelas”.

Fermín Gaona y Mary López. De San Juan Atzacualoya, Estado de México. Transportan el producto.

“Insekto libre me parece que es una muy buena iniciativa de todos, un grupo de consumidores y productores para evitar los intermediarios, para disminuir costos y beneficiar a los productores, mejor que pagar al intermediario. Para mí, significa algo muy loable, muy bueno, digno de replicarse localmente y a nivel nacional. Muy buena estrategia con productos orgánicos, y que las personas consumidoras tengan la oportunidad de visitar las parcelas, los lugares en donde se produce lo que están consumiendo. Y conocer a los productores. La Tierra es lo que nos mantiene vivos, entonces tenemos que darle muchísimo más valor a eso que a muchas otras cosas que quizá ahorita valoramos y están sobrevaloradas y por el contrario la producción agrícola todavía está infravalorada”.

Los problemas planteados por los productores son históricos en América Latina, poca variabilidad, volúmenes de producción bajos, la inseguridad del clima, pero el que Insekto libre lleve más de 10 años denota un proceso de confianza entre agricultores y consumidores que ha asegurado la venta de sus productos. Como argumentan Méndez y Monteserín (2017) los circuitos cortos de comercialización, pese a que en nuestro caso no hemos logrado una proximidad identitaria, pueden lograr una mejor remuneración para el productor que asegure su supervivencia; además de contribuir la revalorización de su actividad, pues varios de los comentarios de los consumidores se refieren a su aporte en nuestra alimentación sana.

El grupo de Insekto libre, podría denominarse como *sui generis*, por su forma de organización, Gravante, en el año 2020, realizó un estudio de las redes alternativas alimentarias en la Ciudad de México y menciona dos formas fundamentales: los mercados locales orgánicos sin intermediarios y canastas orgánicas a domicilio las cuales no implican un compromiso por parte del consumidor en cuanto frecuencia y con la posibilidad de escoger los productos, ambos dirigidos a sectores medios de la población y con precios ligeramente superiores al supermercado. Consideramos importante reflexionar sobre los contextos que propician las particularidades de las diferentes redes o grupos de consumo, por ejemplo Galeotti (2024) se refiere a movimientos sociales que reivindican y promocionan la agroecología y las redes de consumo como una herramienta de organización en la provincia de Buenos Aires, totalmente distante a las realidades de un estrato medio de la sociedad de la Ciudad de México que prefieren comprar en supermercados de alto rango más que nada por su valor simbólico (Gravante 2020). Sin embargo, alguna parte de ella valora los productos frescos y de calidad, obtenidos de forma artesanal y ambientalmente respetuosa (Méndez y Monteserín, 2017), que seguramente es el caso que nos representa. Sin embargo, consideramos que cualquier colectividad u organización por más incipiente que sea en una gran megalópolis como es la nuestra es un ejemplo de resistencia ante las formas convencionales de consumo y representa una revalorización del quehacer campesino.

Conclusiones

Tras casi una década de experiencia en la red socioalimentaria Insekto Libre, nos hemos dado a la tarea de contar nuestra historia y reflexionar acerca de ella. Ello nos motiva a sostener el trabajo y los retos e incertidumbres que aún tenemos como comunidad. Sin duda, Insekto Libre ha sido una iniciativa que ha permitido integrar el esfuerzo de un conjunto de personas, con diferentes orígenes, perspectivas y funciones. Hemos logrado crecer y sostenernos como una comunidad organizada que nos permite alimentarnos más sanamente y al mismo tiempo, establecer relaciones solidarias y de complementariedad. A lo largo de nuestra historia no sólo conseguimos ampliar la superficie cosechada, así como las familias productoras y consumidoras participantes, sino también, de forma gradual, incluir nuevos productos. En

lo organizativo, hemos facilitado los procesos de solicitud de pedidos y de cobranza a través del sistema de cuentas personalizadas y pagos mensuales por adelantado, operando con administradores voluntarios y rotativos. También logramos fortalecer la integración, valoración e identidad del grupo y sus objetivos, a través de las faenas colectivas y la convivencia entre productores y consumidores; en este último aspecto la participación de los docentes y estudiantes de la UAM ha sido fundamental, como articuladores de estos espacios de intercambio, pero también con el respaldo y la asesoría técnica que han dado la producción.

A lo largo de este proceso no hemos estado exentos de dificultades, como la situación de aislamiento y reducción en el consumo que supuso la pandemia en 2020, la reubicación del huerto mandala de Tlalmanalco ante la inseguridad en la tenencia de la tierra o el cambio de espacio de acopio y distribución por efectos del sismo de 2017. Otro aspecto que seguimos debatiendo es el haber llegado a una fase estacionaria o de lento crecimiento en relación con el número de familias consumidoras participantes, aun cuando se han sumado algunos nuevos productores y alimentos. Actualmente, la mayor parte de los despenseros identificamos como principal motivación para participar en Insekto Libre, el formar una comunidad que nos permita tener alimentos frescos, saludables y con mejor sabor, a partir de formas de intercambio y valoración más conscientes y solidarias entre productores y consumidores. Sin embargo, también reconocemos que los desafíos y compromisos que se adquieren a la hora de sostenerse en el proyecto, pueden rebasar la disponibilidad y capacidades de varios de nosotros para alimentarnos cotidianamente bajo formas alternas al modelo hegemónico de consumo capitalista. Podemos ver, por ejemplo, que para algunos de los participantes no ha sido fácil el compromiso de cambiar de dieta para alinearse con los ritmos naturales de producción, o con la alta frecuencia de abastos de ciertos alimentos o la baja disponibilidad de otros. En este sentido ha habido personas interesadas en obtener una alimentación saludable, pero no dispuestas a asumir las condiciones de abasto y de organización que supone nuestro modelo.

Desde el punto de vista de los productores, ha sido un desafío grande el hecho de producir y, además, participar en el proceso de distribución activamente, poniéndose de acuerdo entre ellos para garantizar el abasto semanal y mantener ciertos estándares de calidad. Ello ha implicado resolver desacuerdos en ciertos momentos y organizarse para no competir entre ellos con el mismo producto. Sin embargo, identificamos que el principal problema percibido, que además está ligado a la percepción de los propios despenseros, es justamente cómo crecer en la producción, si no hay una ampliación de la red de consumidores. Aquí es donde nos enfrentamos a un aparente cuello de botella, puesto que el consumo no aumenta en parte, por el hecho de que mucha de la gente que podría entrar al grupo, quiere más variedad de productos y un suministro más constante de ciertos alimentos todo el año; a esto hay que añadir que en el colectivo de consumidores los pedidos no son del todo regulares, en función de que las personas no necesariamente cocinan con frecuencia o comen fuera de su hogar. Lo anterior supone revisar y transformar nuestros propios patrones de consumo, para desarrollar iniciativas que permitan promover gradualmente dietas más sanas y atractivas para los consumidores potenciales, con los productos y la disponibilidad estacional que tenemos actualmente; por ejemplo, convivencias de cocina colectiva, degustación y educación nutricional). También implica planificar y mejorar las condiciones de la producción agropecuaria, mediante propuestas técnicas generadas con los propios agricultores, para aumentar su diversidad productiva en el tiempo y reducir su vulnerabilidad climática.

Con todo y los obstáculos que pueden parecer abrumadores, muchas de las personas que formamos parte de la Red Socioalimentaria Insekto Libre, seguimos apostando por el proyecto porque no se trata solamente de consumir productos agroecológicos, eliminar intermediarios y favorecer a las comunidades de productores: creemos en construir una forma de relación entre compañeros bajo un modelo de complementariedad, para recuperar el interés por la acción colectiva y la identidad comunitaria, que permita fortalecer las relaciones de confianza entre los seres humanos, más allá de sus roles económicos

de productores o consumidores; donde la convivencia, el trabajo y la discusión colectiva de los problemas de la agricultura y el consumo, contribuyan a construir una sociedad más consciente, solidaria y capaz de organizar autónomamente sus propias iniciativas de producción, manejo ambiental, alimentación y salud.

Referencias

- Almeida Vieira, T., & Panagopoulos, T. (2024). Urban agriculture in Brazil: Possibilities and challenges for Santarém, eastern Amazonia. *Land Use Policy*, 139, 107082.
- Boussougou Boussougou, G., Sanz Sanz, E., Napoléone, C., & Martinetti, D. (2021). Identifying agricultural areas with potential for city connections: A regional-scale methodology for urban planning. *Land Use Policy*, 103, 105321.
- Delgadillo-Macías, J. (2019). Producción y consumo agroalimentario en áreas perimetropolitanas. Una aproximación tipológica desde el enfoque de proximidad. *Estudios Sociales Revista De Alimentación Contemporánea Y Desarrollo Regional*, 29(53). <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.701>
- Halweil, B. (2002), Home Grown. The case of local food in a global market, *Worldcatch paper* 163, November. 5-64.
- Helen Juárez, N. (2014). Hacia un perfil del consumidor de productos orgánicos en Los Sistemas Agroalimentarios y Consumo Local (Gerardo Torres Salcido, coordinador) . Asociación Mexicana de Estudios Rurales. Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM, México DF, México, 118-137.
- Hogares Verdes, (2015). El irresistible encanto de los grupos de ecoconsumo. *Boletín Mensual del del Centro Nacional de Educación Ambiental*, enero de 2015. Organismo Autónomo de Parques Nacionales. Ministerio para el Cambio Demográfico y la Transición Ecológica. Gobierno de España. Consultado el 21 de abril de 2025 en: <https://www.miteco.gob.es/es/ceneam/carpeta-informativa-del-ceneam/novedades/encanto-grupos-ecoconsumo.html>
- Dieleman, H. (2017). Urban agriculture in Mexico City; balancing between ecological, economic, social and symbolic value. *Journal of Cleaner Production*, 163, S156-S163.
- Fernández, P., & De la Vega, S. (2017). ¿Lo rural en lo urbano? Localidades periurbanas en la Zona Metropolitana del Valle de México. *EURE*, 43(130), 1-15.
- Galeotti, P.J. (2024). La agroecología como dimensión política y social en la agricultura marplatense. *RIVAR*, 11(31), 158-173, <https://doi.org/10.35588/rivar.v10i31.6188>
- Gravante, T. (2020). Activismo alimentario y prefiguración política: las experiencias de las redes alternativas alimentarias en la Ciudad de México. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol. XXV, núm. 50.
- Insekto Libre. (2017). Construyendo lazos entre campo y ciudad para una alimentación justa, sana y de temporada en la zona periurbana de la ciudad de México. *Leisa*, 33(4), 25-28.
- Lahoz, C. (2006). El papel clave de las mujeres en la seguridad alimentaria. *Seguridad Alimentaria y Políticas de Lucha contra el Hambre*, 117.
- Méndez Gutiérrez del Valle, R.; Monteserín Abella, O. (2017). Redes alimentarias alternativas en... *Cuadernos Geográficos* 56(1), 193-216.
- Pérez-Belmont, P., Lerner, A. M., Mazari-Hiriart, M., & Valiente, E. (2021). The survival of agriculture on the edge: Perceptions of push and pull factors for the persistence of the ancient chinampas of Xochimilco, Mexico City. *Journal of Rural Studies*, 86, 452-462.
- Quintero Ramírez, C.A. (2014). Comercio justo y consumo responsable. Cuadernillo Agroecológico no. 8. Corporación Ecológica y Cultural Penca de Sábila. Medellín, Colombia, p. 18.



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.