

Capítulo 4:

Mercados Campesinos

Con la canasta en mano

Una vez las comunidades rurales involucradas en procesos agroecológicos se hayan alimentado, hayan procesado alimentos y preservado en silos, aparece la pregunta de qué hacer con el excedente y cómo hacerse a otros productos que no se producen en las fincas. Es ahí cuando surgen los temas del intercambio de productos o trueque, del mercado, de la comercialización, que por no haber sido manejado directamente por los agricultores ha implicado el surgimiento de figuras como la del intermediario.

En este capítulo veremos algunas experiencias de mercadeo asociativo emprendidas por las comunidades involucradas en la Escuela Agroecológica, como el quiosco de las mujeres de AMMUCALE en Lebrija y el mercado agroecológico en Piedecuesta, así como una crónica sobre la pérdida del mercado en el municipio de Charta.



Compadre Tavo... Me voy a mercadiar

Gustavo Saavedra

ASOMAKLENKE

Vereda La Judía, Floridablanca

Cuando estaba pequeñito recuerdo que mi papá decía "me voy a mercadiar" mientras enjalmaba una mula negra que tenía. Yo poco y nada entendía sólo veía que sobre el lomo de la mula cargaban los plátanos, las cebollas, yucas y en fin todo lo que producíamos en la finquita. Y al regreso, en las mismas cajas y sacos de fique veían cargados de cosas que traía del pueblo: arroz, panela, carne, pescado, pan, pero la alegría de esculcar todo aquello era encontrar los dulces de leche o colombinas de coco que nuestro viejo nos traía como recompensa por el trabajo y la ayuda que le ofrecíamos. Ese día era una fiesta.

Un poco más grande entendí algo mejor que aquello de mercadiar; mi viejo cambiaba los productos por unas monedas o billetes y a su vez él cambiaba por los billetes las cosas que traía de regreso. Lo que no puedo entender, fue algo que oí a unos señores que decían que en algunos lugares del mundo y de nuestro país había sitios donde se vendían y compraban conciencias, que por la miseria y el hambre tocaba vender el cuerpo. Hablaban del mercado de la muerte, y otras cosas más y por el imagen que tenían esa clase de mercados debían ser muy feos.

Por eso mijos los invito mejor a que nos adentremos a este capítulo, donde veremos las experiencias de mercadeo de agricultores campesinos y campesinas de la Provincia de Soto. Aquí el día de mercado entre productores y consumidores es un encuentro de hermanos y amigos; mejor dicho una fiesta, donde todo es alegría y contento. Bienvenidos, sigan al mercado agroecológico de la Provincia de Soto.



Luis Manosalva, Agricultor Ecológico

Jairo Puente Brugés

Tomado de Vanguardia Liberal, 22 Junio 05

Luis Manosalva —un hombre serio y tranquilo— es el presidente de la Asociación Nacional de Usuarios Campesinos de Piedecuesta. Es —así mismo— un egresado de la Escuela Agroecológica, a la que ya me he referido en este espacio. A partir de su capacitación como agricultor ecológico, Luis cambió los métodos que venía aplicando “desde siempre” y hoy produce alimentos “ecológicos”, para su consumo —en primer lugar— y para la venta. No es el caso de la mayoría de los agricultores en Colombia, que continúan usando pesticidas de extrema toxicidad y de fertilizantes sintéticos, que empobrecen la tierra y los alimentos. Y el consumo de alimentos pobres en nutrientes y ricos en venenos ha sido relacionado con numerosos problemas de salud, para los consumidores y los mismos agricultores. Luis cuenta que los campesinos utilizan mucho el Furadan, un insecticida de elevada toxicidad que fabrica la transnacional Bayer CropScience. Este producto les ocasiona náuseas, dolores de cabeza, vómitos y problemas de visión, a los cultivadores y sus familias.

Vale la pena recordar que Bayer CropScience es una corporación que surge de los acuerdos entre diferentes empresas, entre las que se encuentran Bayer y Hoechst, antiguos integrantes de la tristemente célebre IG Farben. Sus ejecutivos fueron condenados en el juicio de Nuremberg —al finalizar la Segunda Guerra Mundial— acusados de crímenes de guerra, esclavitud y ensayos con humanos. IG Farben fabricaba —entre otros— el pesticida Zyklón B, usado en las cámaras de gases de los campos de concentración. En los últimos años, ésta y otras empresas (antiguos fabricantes de armas químicas, como Monsanto, que producía el Agente Naranja en Vietnam) se dedicaron a producir semillitas mágicas, las transgénicas. El problema con éstas es que generan una



dependencia en el agricultor, que se ve obligado a comprar semillas en cada cosecha. Productos que son —además— resistentes al herbicida glifosato. ¿Adivinan ustedes quién produce el glifosato?

Los egresados de la Escuela Agroecológica no le comen cuento a las transnacionales y no acuden a las semillitas mágicas. Este es el caso de la soya, una leguminosa consumida desde la antigüedad, que posee excelentes propiedades nutritivas. Luis cuenta que su instructor —el veterano Mario Mejía— le regaló tres semillas nativas de soya. Él las plantó y obtuvo cuatro libras de las mismas. Que —una vez sembradas— le produjeron 4000 plantas. Los agricultores ecológicos no gastan su dinero en las semillas de Monsanto o de Bayer, ni tampoco en sus pesticidas tóxicos.

Para los clientes de la agricultura ecológica, es un hecho que estos alimentos son diferentes a los producidos con base en los agro-tóxicos. Los interesados pueden acudir los domingos a la Plaza Campesina de Piedecuesta.

Días de mercado



Luis Manosalva
ANUC - Piedecuesta
Vereda El Fical, Piedecuesta

Don Luis Manosalva es un hombre de manos grandes y callosas que hablan de la vida de un campesino; vive en cercanías al gran Cañón del Chicamocha, en un terreno caliente y seco en donde desarrolla su proyecto de agroecología en una parcela de menos de una hectárea, a partir de cultivos orgánicos de soya, frijol, tomate, yuca, plátano, maíz y pimentón. También tiene producción de carne de pollo y pescado, además de preparar cada semana deliciosos tamales y chicha de maíz para la venta.

Don Luis y su esposa Doña Mercedes hacen parte de la Escuela Agroecológica y son las personas quienes están jalonando el mercado orgánico en la Casa Campesina de Piedecuesta. Cada domingo se trasladan con sus productos a la espera de sus habituales compradores, que ya los reconocen y los buscan.

Estuvimos hablando con Don Luis sobre su experiencia en el mercado orgánico en Piedecuesta, y él, con la frescura del río a flor de piel, nos habló de sus expectativas:

- ¿Por qué un mercado asociativo y agroecológico?

Porque yo pienso que un mercado individual no funciona, porque una sola persona no puede surtir de productos un mercado, entonces necesitamos asociarnos para ser capaces de llenar una canasta. Agroecológico, porque necesitamos comenzar a consumir productos limpios que no perjudiquen nuestra salud. También, en cuanto a la importancia de rescatar las especies de semillas nativas como forma de resistencia frente la invasión de semillas híbridas y transgénicas.

¿Cómo surge y cómo se ha desarrollado el mercado orgánico en Piedecuesta?

Surge a partir de la Escuela Agroecológica y el apoyo de la ONG Cordesco, en donde comenzamos con cosechas limpias y con contactos con los cuales nos motivamos e iniciamos los mercados. Domingo tras domingo nos hemos ido posesionando y se ha incrementado en la medida en que aumentan los agricultores, ya manejamos unos 30 productos agroecológicos producidos por varias familias, no solamente de Piedecuesta, sino también de los municipios vecindarios de Lebrija y Floridablanca. Algunos venden directamente y los que no pueden, nos llevan el producto a la Casa Campesina y nosotros los vendemos. Luego nos vemos y le entregamos la plática!

¿Cómo es la relación con el consumidor?

Involucra los precios justos, que no den pérdida al campesino pero que tampoco encarezcan mucho el producto al consumidor, se quita lo que es el intermediario, se trata de que el productor se le venda directamente al consumidor. Se debe tejer una relación de confianza con el poblador urbano, que valore la palabra del campesino, el consumidor comienza a tener confianza en uno porque ve que el producto en realidad es diferente, entonces hay como una relación más fraternal.

¿Qué problemas han tenido?

La falta de producción, como no hay frecuencia de siembra, muchas veces no hay suficiente producto, nos hemos dado cuenta que en todos lados existe esa dificultad. Hay que hacer campañas de educación sobre la frecuencia de siembra y hacer las asociaciones entre cultivos más posibles. El futuro de los mercados orgánicos depende de hacer alianzas entre nosotros mismos. La gente sabe que está comiendo veneno y cuando uno le ofrece un producto que no tiene tóxicos les da alegría y compran, y vuelven y traen a otros y el público va creciendo.

¿A dónde debe conducirnos la agroecología?

Nosotros le apuntamos a la soberanía alimentaria, entonces cuando usted siembra un solo producto no hay diversidad de cultivos; la agroecología le apunta a eso, no manejar mucha plata pero si manejar muchos alimentos, y eso lo hace sentir seguro a uno porque tiene comida, que no tenga plata pero se tenga comida.

¿Hay recelo por parte de los cultivadores con químicos?

No, se ve incredulidad, no creen que uno pueda sacar cosechas sin químicos ni tóxicos, pero en la medida en que se han dado cuenta les va gustando. Todo es cuestión de hacer memoria, de lo que trabajaron nuestros abuelos. Todos tenemos un conocimiento que nos dejaron los abuelos pero que los hemos venido echando para un lado, pero todos sabemos de lo que fue la agricultura hace cincuenta años.

¿Finalmente, don Luis, en dónde quedan los mercados veredales?

Todavía nos falta trabajo. Pienso que uno como cultivador agroecológico debe empezar a hacer eso, hacer el trueque en la misma vereda, que el que cultive una cosa se cambie con el otro. Inclusive en Piedecuesta hemos implementado eso, después del mercado hacemos trueque con otros productores, mora por panela, yuca por plátano. Yo crío pollo y voy al carnicero y le cambio pollo por carne, a la gente le gusta eso y lo acepta.

La voz de los Abuelos

Myrian Villamizar
Promotora Agroecológica
Municipio de Charta

Hablando con los abuelos pude advertir que sus rostros -surcados por el paso de los años-, su voz, su mirada y sus manos, expresan el recuerdo y la nostalgia de un pasado para ellos llenos de vida y juventud. La madrina o la comadre Helena, así la llaman la mayoría de los hijos del municipio de Charta, ha vivido en el casco urbano sus setenta y cuatro años. Mientras saborea sus labios y soba sus manos se transporta al pasado, hacia los años cuarenta, a esos lejanos años que permanecen intactos en su piel:

“Yo recuerdo que todo era muy abundante y la gente era muy generosa, los domingos el parque, que era un llano con pinos y tenía un quiosco, se convertía en un ventorrillo; sacaban toldos en donde se exponían los productos para el mercado. Don Pablo Marcial Valencia era el de las carnes de res y cerdo, y de granos secos como cebada, trigo, alverja y frijol. Don Antonio Toloza vendía maíz amarillo criollo de ese boludo, los granos también eran de por aquí; todo lo traían a lomo de mula porque no había carreteras, también llegaban con las cargas de papa traída de la vereda Páramo Rico, la yuca venía de un punto en la vía a Bucaramanga conocido como el Tanque. Un señor Juan Olago llegaba con cargas de plátano y naranjas y algunas frutas. ¡Ah!, usted me hace recordar que también traían huevos, quesos, mantequilla, café y cacao en bola.”

Balanceando su cuerpo y dibujando en el rostro una sonrisa, tratando de traer a su memoria aquel pasado, la mujer continúa con el relato. “De comidas preparadas recuerdo que una señora Victoria Lizcano sacaba dulce de leche acompañado de queso; doña Prudencia y después doña Eumelina Pérez vendían chicha y masato con amasijos como rosquillas, cucas y mantecadas que ellas preparaban, y no faltaban las panelitas de leche con harina de maíz y



panela que fabricaba doña Rosa Villabona, que fueron muy famosas.”

Mirándome y sonriendo dijo: “después cuando me recuerde le cuento más”. Así terminó nuestro primer encuentro. Al regresar a los ocho días me llevé una gran sorpresa porque comenzó a hablar sin detenerse, casi sin respirar: “una señora Maria Luisa Uribe fabricaba y vendía un tipo de cerveza, yo no la probé pero decían que era muy buena, la envasaba en botellas y le colocaba corcho; había otra bebida fermentada y muy espumosa que llamaban ponche, era muy sabrosa, la llevaban en un barril.”

La comadre Helena hace un alto, suspira, observa sus manos y las acaricia. “A ese ventorrillo y debajo de un pino frondoso se ubicaba doña Francisca Barrios, que llevaba los

productos de la fabricación de lana que tenía su familia, vendía cobijas, ruanas, sacos, mochilas de diferentes tamaños y lo demás que hacía por encargo, su competencia eran unas señoritas de apellido Buitrago que venían del Páramo y que también traían papa. De la vereda La Rinconada llegaban unas agüelitas de apellido Gamboa, entre ellas Gabrielita, la más conocida que se caracterizaba porque en su rostro siempre había una gran sonrisa, tenía unos hermosos ojos claros y sus cabellos ensortijados, y recuerdo esos trajes que vestían, no le faltaba su chal ni su sombrero, sus largas y anchas faldas llenas de colorido y sus cotizas o zapatos tan impecables, como ellas. Llegaban al parque cargadas de una gran variedad de cucharas y bateas de palo, canastos y catabres en chusque y aceite de tártago que extraían de la semilla de la higuerilla, que era utilizado como combustible para lámparas así como para evitar y curar enfermedades en animales.”

“Entre tantos artículos que vendían sus mismos fabricantes aparece don Santos Villabona vendiendo utensilios en barro cocido, ollas, jarros, pocillos, tiestos, platos, tazas, los cuales eran muy decorados y apetecidos, lo que no recuerdo es quién los fabricaba o de dónde los traía. La que si trabajaba el barro era su tía Calixta Mújica de Gamboa, hacía tiestos, ollas y chorotes, que es una jarra alta con la boca muy angosta, y los encargos que le hacían.”

“Mientras todo esto ocurría en el parque sonaban las campanas de la iglesia anunciando el deje, que es el último toque para que empiece la misa, entonces la gente que estaba en el parque hacía silencio y de nuevo sonaban las campanas anunciando el momento de la consagración; al instante, todos en el parque con mucho respeto se quitaban el sombrero e inclinaban su rostro, y se arrodillaban. Esto es lo que recuerdo de lo que se vivía los domingos en el parque, pero a mediados de los años sesenta el mercado en el parque de Charta se acabó.”



“Por aquí la gente hacía muchas otras cosas, había fábricas pequeñas; una herrería en donde fabricaban las cifras para el ganado, también herraduras y muchas otras piezas. Don Jesús Delgado tenía una latonería en donde hacía canales, para la construcción se fabricaban tejas y ladrillos, se producía todo lo de carpintería, porque estos materiales eran los que se utilizaban para las casas que se construían. Aquí hubo curtiembre, creo que el de eso era don Encarnación Jerez que sacaba cueros muy buenos; había muy buenos carpinteros que hacían ataúdes, puertas, ventanas, repisas, muebles, armarios, taburetes, mecedoras, perchas, banquetas, escaños, camas, baúles, bancas, incluso las bancas de la iglesia fueron hechas por ellos y ya tienen más de cincuenta años.”

La anciana se quedó en silencio por un momento, inclinó su cabeza bañada de rayitos plateados y con la mirada fija en el piso, recordando su pasado, dijo con nostalgia “Cuántas cosas había en Charta!”. Suspira de manera profunda y retoma el relato. “Don Alipio Lozano tenía una fábrica de sillas para montar, también hacia zamarros, enjalmas y rejos. Había fábrica de ese jabón de la tierra que llaman, de velas y de dulces que surtían las tiendas. Hasta polvorero había y fabricaba la pólvora para las fiestas, que eran animadas por una banda de música que teníamos.”

“Había tres panaderías, la de don Antonio Villabona, la de don Carlos Sierra y la de la mamá de Rosa Martínez, que era mi abuelita; hacían pan de dulce, pan de sal, con brevas, con dulce de sapira, con bocadillo, mantecadas, merengues, pan de yucas, almojábanas, rosquillas y cucas, todo se horneaban en horno de leña. ¡Ah!, un muchacho Gabriel Caballero tenía café allí en una cuadrita, él lo cultivaba y lo procesaba y después de molido lo empacaba en tubitos de papel, de ese que llaman papel vejiga, y vendía en la plaza y en las tiendas. En las tiendas vendían sal, cacao, jabón, arroz, café, velas, petróleo, pan, queso, cuajada, huevos, cuadernos, lápices y panela que traían de los trapiches de la vereda La Playa”.

“Don Timoteo Góngora era el dentista del pueblo y su esposa doña Ana tenían el almacén de telas, un señor de apellido Espinel era el sastre del pueblo.”

Así terminó su relato la madrina Helena, su pasado es el mismo al de tantos otros con los que hablé para escribir este texto. El pasado de Charta nos recuerda inmensos trigales, junto a las cuales había huertas caseras que le proporcionaban alimento a la familia y a los trabajadores. Cosechaban alverja, maíz, cebada, batata, yuca, habas, apio, cebolla junca, tomate, ahuyama, berenjena, repollo, papa, frijol, granadilla, curuba, café, fique, plátano, caña, producían panela. También tenían sus animalitos, gallinas, piscos, conejos,

ovejas, sus vaquitas y sus cerdos para el consumo de la familia. Igualmente contaban con mulas para transportarse. Algunos viajaban hasta Rionegro a comercializar sus productos, quesos, mantequilla, huevos, alverja, fique y algunas frutas, dependiendo de la cosecha.

Las tierras se trabajaban con aparceros (es decir se cultivaban a compañía pagando el trabajo con una parte del cultivo), también por conchabo (dar una tarea por un precio determinado sin tener que cumplir un horario ni establecer un tiempo), por jornales (pago por día de trabajo con horario determinado), por cambio de jornales (mingas) o por convites (trabajo gratis por la necesidad de un campesino o para beneficio de la comunidad). Me cuentan otros ancianos de la región que las cosechas de trigo fueron decayendo, ya no se producía con la misma abundancia, entonces el gobierno empezó a importar trigo y así se acabó con toda una producción que se tenía en la región.

A Charta la carretera llegó en el año 51 y sólo hasta el año 79 se empezaron a construir las carreteras veredales, por iniciativa del sacerdote Horacio Carreño Villamizar y con el apoyo de la comunidad se construyeron a pica y pala. Con las vías se facilitó el transporte de productos de Bucaramanga lo que a la postre acabó con las pequeñas empresas que había en el pueblo, a la vez que se implementaron nuevos cultivos que traían de la ciudad.

Fue así como llegó la mora y se iniciaron sus cultivos. El primero fue en la vereda El Centro y de ahí se extendió por la región desplazando a otros tantos cultivos. En sus inicios no se cultivó con agrotóxicos porque fue un cultivo que se adaptó muy bien al medio, pero a mediados de los años 70 los campesinos se enamoraron de la revolución verde; todas estas circunstancias influyeron en los campesinos que de a poco cambiaron su estilo de vida. Es así que hace unas cuatro décadas Charta perdió su soberanía y seguridad alimentaria, y se perdió el mercado dominical que con tantos detalles nos describió la comadre Helena.

Vivencias del Quiosco

Rosa Isabel Rincón

AMMUCALE

Vereda La Cuchilla, Lebrija

Las integrantes de la Asociación Municipal de Mujeres Campesinas de Lebrija - AMMUCALE, queremos compartir brevemente nuestra vivencia en la agroecología, su nacimiento y la experiencia en la comercialización de nuestros productos en el quiosco del parque principal del pueblo.

Hace diez años un grupo de mujeres tomamos la iniciativa de organizarnos con la participación de varias veredas del municipio de Lebrija, con un objetivo concreto de mejorar las condiciones de vida de las mujeres del campo, tarea nada fácil ya que siempre nos ha faltado sentido de organización. A pesar de los tropiezos vamos adelante y hemos ganado muchas experiencias e iniciativas de trabajo y de integración familiar.

Y quiero hacer mención a una en especial, me refiero al quiosco ubicado en el parque principal de Lebrija que nos fue cedido por parte de la administración municipal, un poco en reconocimiento y apoyo al trabajo social que realizamos las mujeres. Al quiosco como tal le podemos dar dos miradas: una económica y la otra la de afianzar y promover la imagen de nuestra organización.

Cuando hablamos de lo económico, las mujeres a través del proceso nos hemos capacitado en liderazgo y gestión empresarial, y lo más importante es que hemos podido participar de la Escuela Agroecológica en donde nos hemos encontrado comunidades campesinas de Lebrija, Girón, Piedecuesta, Floridablanca, Tona, Charta y Suratá, con las cuales se ha dado un aprendizaje de campesino a campesino en el rescate de la vida, las semillas y la cultura.

El quiosco es un sitio muy estratégico en donde no solamente tienen cabida nuestros productos



que cultivamos en nuestras huertas, pero también otros productos como chocolate, peces, pollos, gallinas, lácteos, pulpas, cocadas, huevos, vinos y artesanías. Este proceso no ha sido nada fácil ya que a las mujeres nos falta apropiarnos del proceso y tener sentido de pertenencia para responder al compromiso que requiere el trabajo de mercadeo.

La otra mirada es poder promover la imagen de la organización, que la comunidad conozca nuestros objetivos, qué hacemos, cuántas somos, dónde estamos y, lo más importante, a dónde queremos llegar con un proceso en el que ha habido muchos beneficios para las mujeres, no solo en lo económico, sino en la parte personal y espiritual.

Ya que hemos ganado reconocimiento, autonomía, confianza, poder de decisión y gestión. Con esto concluimos que podemos llegar muy lejos y hacer grandes cosas por las

Los Economistas de Azadón



Jaime Moreno Quijano
Asesor en Economía Popular

*“Trabajo de sol a sol
para llevar al mercado
regreso triste y con mi mochila vacía
sin llevar al campo ningún recado”*

El relato anterior cuenta la historia de muchas comunidades campesinas de Colombia, que cosecha la tierra para vender a los intermediarios o en el mercado los mejores productos, a veces dejando lo peor para su alimentación, recibiendo a cambio irrisorios pesos para abonarlos en agro-tóxicos, para comprar algunos chiros y pare de contar. Hasta ahí alcanzan los centavos.

Lo anterior se configura por parte de los expertos de la agricultura como una economía campesina de subsistencia, que es vista con malos ojos por parte de los estudios y de seguro interpretada como una malformación de la economía por

parte de otros tantos. Se afirma que su origen nos remite al mismo campesino por querer, tal vez por cultura o tal vez por terquedad, mantenerse aferrado a esa situación y no querer dar el “salto al progreso”. Ese salto se refiere a tener como único norte, como única meta en su vida, el mercado, porque es allí en donde circula el dinero con el cual puede salir adelante. Esa es la idea que se vende por parte de los pregoneros del capital, ¡a todos les va ir bien, todos vamos a ganar!, pero la realidad nos muestra otra cara de la moneda: solo unos pocos ganan y el resto pierde.

En las condiciones reales y actuales de la agricultura, en el ámbito municipal y regional, existen grandes grupos de productores y comercializadores que concentran la mayor parte de las cosechas campesinas, así como de la comercialización, con la sartén por el mango pueden imponer precios y apropiarse de la riqueza producida por el pequeño productor. El mercado, por tanto y bajo esas condiciones, no es la redención sino un espejismo permanente, ante lo cual nos preguntamos, ¿cómo comercializar las cosechas del campo?, ¿es posible un mercado distinto?, ¿existe otra forma de relacionarnos?

Desde luego que sí, se deben comercializar nuestras cosechas con criterios de comercio equitativo, referido a la venta de alimentos sanos con precios justos, para lo cual es importante que las comunidades campesinas comiencen a manejar directamente la comercialización de sus productos, tal como lo vienen haciendo, para citar un solo caso, las comunidades campesinas de Agrovida en la provincia de García Rovira, que bajo la figura de comodato se hicieron a un local en el mercado de Málaga que es manejado directamente por ellos y por ellas.

Pero no sólo hay que pensar en el mercado regional, o mejor aún, ningún mercado regional agroecológico será sostenible si no se construye sobre mercados veredales, sobre redes de agricultores orgánicos que organicen las cosechas (producción), la distribución y el propio consumo e intercambio entre ellos mismos.

La agricultura y los alimentos como un negocio de exportación es el criterio de los grandes distribuidores y de empresas multinacionales (Nestlé, Bimbo, Monsanto, Quaker,...), así como de quienes están negociando por Colombia el tema de la agricultura en el Tratado de Libre Comercio - TLC. Esa forma de ver la agricultura implica unos valores en los que la tierra es para producir y explotar, sin importar muchas veces qué tanto se degrada, lo que importa es la agricultura para comerciar y obtener grandes índices de renta.

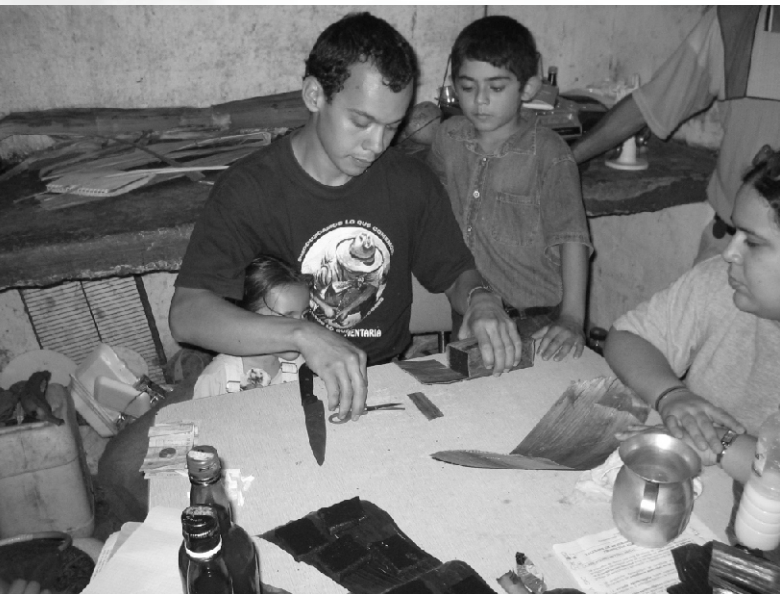
Muy distinta es la percepción de las campesinas e indígenas que ven la agricultura como una forma de vida, la tierra no sólo les da de comer sino que les permite su existencia y su identidad territorial. Dos percepciones muy contrarias que dan cuenta de diferentes expectativas, sensibilidades, sueños, realidades.

La economía campesina primero que todo es la que realmente le da de comer a una nación, allí se forman valores solidarios, de apoyo mutuo y de colaboración, allí es posible tener acceso a alimentos sanos y limpios a precios justos, asegurándose de paso la seguridad y la soberanía alimentaria, no sólo del campesinado sino del país en general.

La economía campesina hace parte de la construcción colectiva de lo público (que es lo que nos pertenece a todos los colombianos) en contravía de la construcción individual de lo privado, se cimienta sobre algo llamado "distribución ecológica" en donde el intercambio no sólo es comercial, también es social, cultural, político, los trueques no son sólo de comida, también lo son de ideas, de proyectos, de sueños y de tantos otros asuntos que no se pueden medir monetariamente. Cuánto vale un abrazo, una sonrisa, cuánto la paciencia de escuchar al otro, de esperar al amigo, de besar a la anciana no vale nada porque su medida no está dada en pesos sino en suspiros, en acercamientos, en generación de confianza, en reconstrucción del tejido comunitario.

Sin embargo, sólo será posible una real economía campesina si se entiende ella como una forma de vida y no como una simple forma de negocio y ganancia. En gran medida todo depende de nosotros, las relaciones que construimos, dónde adquirimos nuestros alimentos, los comportamientos de alimentación de nuestras familias,

Estudio de Mercadeo de Productos Agroecológicos



Un estudio de mercadeo realizado por la Escuela Agroecológica, con el apoyo del programa FOMIPYME, a través de foros y talleres, aplicación de encuestas y diálogo directo con diferentes sectores de la población urbana del Área Metropolitana de Bucaramanga, ha permitido priorizar las siguientes propuestas para fortalecer el proceso de mercadeo:

- Propiciar el intercambio de productos, materias primas y equipos tecnológicos entre las asociaciones campesinas participantes.
- Hacer seguimiento al Plan de Siembras y Cosechas, dando apoyo técnico a los comités veredales y las parcelas productivas.
- Gestionar proyectos para lograr implementar un fondo de apoyo solidario a las actividades logísticas del proceso de mercadeo.
- Definir la canasta alimentaria básica de cada localidad rural, con miras a mejorar los aspectos de seguridad alimentaria familiar.
- Rescatar y potencializar los espacios tradicionales de identidad campesina, como son las plazas campesinas de cada municipio.
- Realizar actividades de sensibilización y capacitación con diversos sectores de la población urbana de la región (crear identidad alimentaria).
- Propiciar y aprovechar los espacios de mercadeo que han sido identificados, incluyendo los mercados a domicilio, a nivel de barrio y para instituciones.
- Brindar una cualificación en herramientas administrativas para las asociaciones campesinas y microempresas rurales.
- Fortalecer los medios de comunicación entre las asociaciones campesinas para asegurar mejor planificación y coordinación de la producción.
- Hacer eventos de lanzamiento y de promoción de los puntos de venta, con una programación itinerante por los municipios.

Mujer Campesina

Rosalba Hernández

AMMUCALE

Vereda El Centenario, Lebrija.

Mujeres campesinas
somos todas con orgullo
cultivadoras de esperanza
y forjadoras del futuro.

¡Campesina campesina!
despertad campesina
que ya llegó el día
y a trabajar con la vecina.



Y enseñarle a nuestros hijos
a cultivar nuestros productos
y que cuiden la tierrita
para que crezcan muchos frutos.

Oh queridas campesinas
reciban capacitación
dejemos a un lado el oficio
y aprendamos más lecciones.

Como les iba diciendo
debemos aprovechar
ya que muy pocas veces
nos dan la oportunidad.

Despidámonos campesinas
y vamos a descansar
que trabajamos todo el día
y de nuevo hacia el hogar.



¡Oh mujeres, oh mujeres!
somos todas por favor
debemos cuidar el campo
que de ahí sale nuestra alimentación.

Y no estamos equivocadas
si trabajamos en unión
para que más adelante digan...
esta si cumplió su misión.

Estudiar y practicar
las enseñanzas que nos dan
para seguir adelante
y así poder progresar.

Sí mujeres campesinas
no nos dejemos vencer
luchemos por nuestra huerta
que de allí hemos de comer.



Experiencias Campesinas de Mercadeo

*Tatiana Roa Avendaño – Censat “Agua Viva”
Encuentro Nacional de Experiencias
Campesinas de Mercados Agroecológicos.
Málaga, marzo de 2005*

Cuando las primeras luces del amanecer comenzaron a irrumpir en el cielo, fueron llegando a la plaza de mercado las campesinas con sacos de fique repletos de verduras, frutas y legumbres, cada cual buscaba en el costal lo suyo y se apresuraba a organizar los productos. Ya fuera lechuga, arracacha, papa, miel o berenjena, todo se disponía en los estantes con tal delicadeza y armonía por parte de los campesinos, de los pescadores y de todos los invitados provenientes de diversos rincones del país (que hacían parte del Encuentro Nacional de Experiencias Campesinas de Mercados Agroecológicos), que esa mañana se apoderaron del puesto de venta en la plaza de Málaga que la Asociación de Agricultores Orgánicos - AGROVIDA, tiene en comodato.

Este no era un día de mercado, de hecho ninguno lo es, este era un día de fiesta campesina impregnado de verde hortaliza, amarillo trigo, rojo quinua, violeta remolacha, blanco coliflor, rojo tomate. En el rincón de siempre se ubicó doña Ninfa con su chicha, su torta de batata y otras viandas cocinadas a la usanza antigua; Gueiller se instaló junto a la pesa para ofrecer sus variadas papas, orgullo suyo y de la región; don Martín, muy orondo, disponía algunas de sus cuarenta variedades de frijol que conserva en el vecino pueblo del Cerrito; doña Rosalba montaba una naranja sobre otra, de manera casi acrobática junto a los exquisitos vinos que tan bien prepara; doña Rosa arribó con sus pollos, las legumbres y frijoles desde Concepción y, por supuesto, no podían faltar las fresas y los frijoles de Edgar Ortiz.



Pero no sólo los anfitriones tuvieron cabida, los invitados se hicieron sentir... y de que forma: sobre un manto aparecieron once variedades de maíz, coloridos, amarillos, blancos, negros, multicolores como el arco iris, variedades de arroz, de ñames cordobeses; en otro rincón Cristina disponía en rigurosa fila los frascos con champú y el detergente que manos de mujer preparan con productos naturales, al otro extremo el chocolate de la Granja El Puente compartió estante con los productos provenientes de la Provincia de Soto. Las mujeres del Catatumbo traían jabones naturales. El paisita recordaba su lista de cuentos mientras los músicos locales afinaban las guitarras dispuestas a ofrecerle al nutrido público lo mejor de su repertorio.

El calendario señalaba el cinco de marzo, la programación, por su parte, indicaba que ese era el último día del encuentro que convocó a un poco más de noventa cultivadores provenientes

de una treintena de organizaciones campesinas de Córdoba, Santander, Norte de Santander, Boyacá, Antioquia, Risaralda, Valle del Cauca, Cundinamarca, Tolima y de todos los pueblos de la Provincia de García Rovira. Un evento con tales características no pudo haber sido clausurado en otro sitio distinto a la Plaza de Mercado de Málaga, que contó con la presencia de las compradoras que regresaron a su casa no solo con productos orgánicos, limpios, sino también con los debates y conclusiones del evento, regresaron a su hogar con la palabra de los cultivadores que afirmaban que la agricultura es más que una forma de cultivar, es una forma de vivir que involucra elementos productivos, socioculturales y económicos. Si se tiene el contexto la agroecología podrá reafirmar la autonomía de las comunidades frente a las imposiciones neoliberales.

Los debates diarios abordaron temas como las negociaciones y acuerdos de libre comercio que se están dando en el marco del Tratado de Libre Comercio Andino con los Estados Unidos, del ALCA y de la OMC; se habló acerca del significado de la política nacional gubernamental de impulso a las cadenas productivas; se discutió sobre las amenazas que implican los agro-negocios y los mercados verdes para la exportación, promovidos desde las instituciones financieras internacionales y las transnacionales; se platicó sobre el interés de las multinacionales de introducir los productos limpios a su rutina, pensado no como la posibilidad de construir procesos de sustentabilidad alimentaria en las comunidades rurales sino como otra opción de acumular, ahora con el ánimo de satisfacer a los consumidores de altos ingresos en detrimento de la diversidad y la soberanía alimentaria de los pueblos locales.

Con el paso de las horas el mercado embriagaba con su música y color. Las señoras con sus canastos iban de un lado a otro, picando, algunas desconociendo alimentos que otrora fueron de uso cotidiano pero que con la

homogenización de los cultivos se fueron perdiendo, no sólo de los campos sino también de la memoria, de la dieta diaria, de nuestras costumbres. Un mercado sin regateo no lo es y este no era la excepción; así, poco a poco, se fueron acabando los huevos de granja, la papa, la quinua y la batata. En algunos rincones se truequeaba, no solo productos sino también ideas: qué tienes que me falta, qué sabes que necesito.

En este encuentro no podía faltar el debate sobre la certificación promovida por entidades nacionales e internacionales. Los testimonios de los agricultores evidenciaron que la certificación institucional lesiona a las organizaciones de agricultores, en muchos casos mediante condicionamientos e imposiciones que niegan la existencia de otras opciones de credibilidad basadas en fundamentos comunitarios, es decir, más que una alternativa para campesinos y campesinas agroecológicas se convirtió en un mecanismo de dominación. Algunos resaltaron que la certificación no contempla la justicia social porque no garantiza condiciones de vida y trabajo dignas para los obreros y los empleados de las grandes plantaciones orgánicas.

Tan variados como los productos fueron las experiencias compartidas, entre tantas llamó la atención la de la certificación comunitaria de la Asociación de Productores de la Ciénaga Grande de Lorica en Córdoba - ASPROCIG, basada en criterios contruidos de manera autónoma sobre el concepto de las espirales agroecológicas, que más que un mecanismo de control es un proceso pedagógico que permite a sus afiliados crecer a través de su propia experiencia agroecológica. El encuentro también fue un espacio propicio para hacer propuestas: como los testimonios de confianza; la cualificación de los mecanismos de certificación comunitaria; el establecimiento de la palabra de los agricultores como fuente primaria de credibilidad. Las propuestas anteriores sugieren que a nuestra agricultura y a los mercados debe dársele un sentido ético.

A medida que se agotaba uno a uno los puntos de la programación nos acercábamos al esperado intercambio de semillas, que de seguro congregaría a un nutrido número de productores y de pobladores de la región que acudieron con emoción a la cita buscando semillas para sus huertas caseras. A la hora señalada y sin más preámbulos se dio inicio al intercambio, de mano en mano pasaban las variedades de semillas de papa, frijol, maíz, batata, ñame, lechugas, de todas cuantas quedaran en los costales, en los canastos; junto a las semilla viajaban las últimas palabras y recomendaciones de sus custodios referentes a la forma de producirla y conservarla.

Sin envidias, sin recelos, así transcurrió la jornada evidenciando que es posible construir relaciones con justicia social, económica y ambiental; anifestando que las relaciones entre el agricultor orgánico y el poblador urbano (que se

concientiza y compromete con estos procesos) deben ser solidarias, fraternas. El encuentro terminó reafirmando la necesidad de fortalecer la producción agroecológica y los mercados locales que campesinos y campesinas, pescadores, indígenas, negros, agricultores y ambientalistas promueven en todo el país; igual consenso hubo sobre la urgencia de priorizar el autoabastecimiento y el mercado local a la exportación (¿o de qué otra forma aseguraremos seguridad y soberanía alimentaria?).

Al final del día cada quien se fue con su maleta repleta de semillas, saberes, experiencias y esperanzas, a continuar resistiendo y labrando la tierra, a trabajar por un mejor mañana en el que pueblos, culturas y naturaleza sustenten un buen vivir.

