

# El Círculo de la Vida: la Agricultura Orgánica en México



El agricultor orgánico Ezequiel Macías coordina un taller en su parcela para visitantes de la ciudad. (Fotografía cortesía de Danielle Schami)

2003-07-04

*Keane J. Shore*

Cada dos semanas en Guadalajara, estado de Jalisco, México, una media docena de productores agrícolas vende alimentos y productos de limpieza doméstica orgánicos en un minúsculo mercado comunitario, instalado en el terreno de uno de los participantes.

El mercado está vendiendo ideas realmente, de acuerdo con Danielle Schami, productora y directora del vídeo documental en inglés y español "Un círculo completo: del campo a las mesas urbanas" (*Full Circle: From Rural Fields to Urban Tables*), de 30 minutos de duración.

"En primer lugar, no se trata únicamente de comprar y vender, sino de formar conciencias y educar a la gente acerca del lugar que ocupa en el sistema alimentario", afirma. "Al elegir comprar alimentos orgánicos o productos locales, las personas están decidiendo efectivamente mantenerse al margen del sistema alimentario mundial ... empezando por la comida comenzamos a entender cuál es nuestra posición en un sistema económico global".

El mercado, denominado Círculo de Producción y Consumo Responsable, es un proyecto comunitario del Colectivo Ecológico de Jalisco, creado hace 15 años. El Círculo se basa en los *tianguis* del antiguo México, mercados indígenas donde la gente intercambiaba alimentos e ideas. Es una forma de crear un vínculo directo entre los agricultores que producen vegetales, leche, carne y huevos orgánicos, y sus compradores. El mercado está fundado en los principios de comercio justo, agricultura respetuosa del medio ambiente y consumo responsable.

## **Ampliando un círculo pequeño**

Cuando Schami filmó el vídeo en 2002, el mercado tenía unos 40 compradores regulares y tal vez 100 personas más estaban vinculadas directamente a los programas educativos del Círculo. La obra maestra del programa educativo es un folleto escrito por el campesino local Ezequiel Macías, donde el autor explica por qué comenzó a promover las alternativas de la agricultura orgánica y a utilizarlas en su propia parcela. Schami cree que el alcance total del Círculo en la actualidad posiblemente se extienda a cientos de personas, a través de talleres, boletines bimensuales, vídeos, un programa de estudios cooperativos de la universidad local, emisiones radiales y visitas a

granjas. El *tianguis* cuenta con una mesa de registro para aquellas personas interesadas en una participación más activa en el Círculo.

Schami es una realizadora neófito. Sus conocimientos y experiencia están en el área de la planificación y educación en sistemas alimentarios alternativos. El vídeo fue hecho para su tesis de maestría dentro del programa de estudios ambientales de la Universidad de York. En 2001, el Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (IDRC) le concedió una beca de investigación de posgrado del programa internacional AGROPOLIS de investigación en agricultura urbana.

### **El riesgo de la agricultura sin pesticidas**

Schami sostiene que los agricultores de pequeña escala --tanto en México como en otras partes-- son víctimas de un sistema agrícola industrial que valora la uniformidad por sobre la diversidad, así como los insumos de efectos dudosos en el medio ambiente y las ganancias de corto plazo por encima de la administración adecuada de la tierra y su sustentabilidad en el largo plazo. Los agricultores del Círculo asumen un riesgo financiero, puesto que no hay subsidios ni incentivos del Estado para los productores que no usan insumos químicos.

No obstante, los agricultores habían observado que los fertilizantes, herbicidas y pesticidas utilizados para cultivar las materias primas que luego vendían a grandes procesadores de alimentos estaban enfermando a sus familias y al medio ambiente circundante. Al mismo tiempo, las variedades tradicionales de maíz para el consumo eran dejadas a un lado y sustituidas por híbridos estandarizados.

Para los consumidores del Círculo, el sabor y la calidad de las masas de tortillas envasadas eran cuestiones relevantes. También lo era la nutrición. El elemento esencial en la preparación del maíz de las tortillas tradicionales es un importante suplemento de calcio, ausente en las masas envasadas. Tanto los compradores como los productores buscaron algo mejor.

### **Llegar a los consumidores convencionales**

Educar a un mayor número de consumidores mexicanos convencionales sobre las ventajas del consumo y la producción responsables puede ser un largo proceso. Las tortillas hechas con las variedades de maíz tradicional tienen mejor sabor, pero los compradores se preguntan por qué estos ingredientes dan más trabajo e incluso cuestan más que las masas envasadas que compran en las cadenas de supermercados desde hace dos o tres décadas.

Si bien el Círculo es pequeño por el momento, Schami destaca que sus miembros han trabajado en él durante años y están dispuestos a trabajar muchos más. Por otra parte, los integrantes renuevan sus ideas permanentemente, a través del intercambio con organizaciones de Alemania, Brasil, Canadá y Escandinavia. La investigadora cree que el éxito a largo plazo del Círculo dependerá de su habilidad para trabajar cada vez más con otras instituciones de México, sobre todo los gobiernos, sin ser captado por éstos. Desde allí, entiende, las ideas del Círculo pueden llegar a generalizarse.

Schami considera su vídeo como una contribución al proceso educativo, destinada a todo grupo comunitario que pueda verlo, en cualquier lugar.

"Verdaderamente quiero que la historia se conozca", manifiesta la realizadora. Muy a menudo, agrega, la información fluye desde el Norte hacia el Sur, pero en este caso "nosotros (en el Norte) tenemos mucho que aprender".

*Keane J. Shore es un escritor freelance residente en Ottawa.*

---

## **Por mayor información:**

**Danielle Schami** , 19 Mance Street, Gatineau, Quebec, Canadá J8X 3E8; Correo Electrónico: [dschami@ecomail.org](mailto:dschami@ecomail.org)

**AGROPOLIS - Programa internacional de becas de investigación de posgrado en agricultura urbana**, Iniciativa de Programa *Cities Feeding People* (CFP), IDRC, Casilla Postal 8500, Ottawa, Ontario, Canadá K1G 3H9; Teléfono: (613) 236-6163, ext. 2040; Fax: (613) 567-7749; Correo Electrónico: [AGROPOLIS@idrc.ca](mailto:AGROPOLIS@idrc.ca)