

Sistemas agroalimentarios: humanizar es posible

LAÉRCIO MEIRELLES

—¿Te importaría decirme, por favor, qué dirección debo tomar desde aquí? —preguntó Alicia. —Eso depende en gran medida de adónde quieres ir —dijo el Gato.

Hoy, el día comenzó temprano para Elías Evaldt, de 25 años. Elías es agricultor, hijo de Valdeci y Zelma, y hermano de Marta, de 24 años, y de Messias, de 22. Todos ellos trabajan en la misma unidad de producción, ubicada en la comunidad de Tres Pasos, municipio de Morrinhos do Sul, en la costa norte del estado de Rio Grande do Sul. Son socios fundadores de APEMSUL-Asociación de Productores Ecológicos de Morrinhos do Sul.

Este 4 de julio de 2011 no ha sido una excepción. Normalmente, los días de Elías comienzan temprano. Cuidar el huerto cultivado según los principios de la agroecología, trabajar en el platanal gestionado bajo un sistema agroforestal, procesar parte de su producción en la agroindustria de un compañero de otra asociación, embalar productos que serán entregados en las escuelas y cooperativas de consumidores ecológicos de la región, y participar todos los sábados en la feria de los productores ecológicos de Torres, son tareas que obligarían a cualquiera a dejar la pereza de lado y saltar de la cama con los primeros rayos de sol.

Entre todas estas actividades, el día se centró en la palmera asaí de la Mata Atlántica o, para ser más precisos, en la fruta de la palmera juçara (*Euterpe edulis*). Casi extinta debido a la extracción ilegal de palmito, la palmera juçara de la Mata Atlántica es considerada una especie paraguas: alimenta mamíferos y aves que actúan como dispersores de semillas y es fundamental para la preservación de uno de los biomas más biodiversos y amenazados del planeta. Debido a su importancia y también a la sinergia que establece con

el plátano, en los últimos 18 años varios proyectos de la ONG Centro Ecológico y de otras instituciones, han hecho posible la multiplicación del número de individuos de la especie en la costa norte de Rio Grande do Sul y en el sur del estado de Santa Catarina. En poco más de diez años se plantaron alrededor de 50 mil pies de palmera juçara en nuestra región. El fruto de la palmera juçara produce una pulpa casi idéntica a la de la palmera asaí (*Euterpe oleracea*), tan conocida en el norte del país. En el sur, el descubrimiento de que a los frutos de *Euterpe edulis* se les podía extraer la pulpa para ser procesada partió de la idea de la productora paraense de palmera asaí Edith Pessete. A fines de los años ochenta, ella adaptó los conocimientos de la región de Pará y comenzó a ofrecer la pulpa del fruto de la palmera juçara en la costa norte de Santa Catarina. Hoy en día, esta práctica se está difundiendo en buena parte de la región de la Mata Atlántica, donde puede encontrarse esta especie.

Hoy, la tarea de Elías fue cosechar los frutos de la palmera juçara y llevarlos para ser despulados en la Agroindustria Morro Azul, que está a 25 kilómetros de su casa, en la comunidad del mismo nombre, municipio de Três Cachoeiras, también en la costa norte de Rio Grande do Sul.

Agroindustria Morro Azul pertenece a la familia Becker. Isaías y Rosimeri, junto con sus hijas Anelise, de 22 años, y Joana, de 11, son agricultores familiares que hace 20 años ayudaron a fundar la ACERT - Asociación de Campesinos Ecológicos de la Región de Torres. Anelise está casada y su esposo Marcelo se ha integrado a la familia; se conocieron durante su militancia en la Pastoral de la Juventud Rural.



En esta agroindustria se procesan decenas de productos ecológicos, no solo de la unidad de producción de la familia Becker, sino también de otros miembros de la ACERT y de otras asociaciones de agricultores ecológicos de la región. Es el caso de los frutos de la palmera juçara de la familia Evaldt. En la empresa Morro Azul, los frutos son seleccionados, lavados, despulados, envasados y almacenados en una cámara fría.

Algunos frutos de la palmera asaí tendrán el mismo destino. Mañana o más adelante, Elías los mandará a la COOPET - Cooperativa de Consumidores de Productos Ecológicos de Três Cachoeiras, ubicada en la cabecera municipal, a 10 kilómetros de Morro Azul. La COOPET fue fundada en 1999 por iniciativa de un grupo de consumidores que buscaban tener acceso a alimentos de calidad, producidos por agricultores ecológicos de la región. Su ejemplo influyó en el municipio vecino y EcoTorres funciona desde el año 2000.

En el mismo viaje que hará para dejar la pulpa en la COOPET, Elías hará una entrega a Econativa, una cooperativa de agricul-





tores ecológicos que, entre otras actividades, vende asaí a las escuelas de la región. En los almuerzos escolares, obligatorios en todas las escuelas públicas del país, los niños de Três Cachoeiras y de otras ciudades de la costa norte de Rio Grande do Sul y Santa Catarina, consumen jugo de asaí con plátano orgánico tres veces por semana.

El sábado, Elias irá a Torres, a 40 kilómetros de su casa. Llevará de dos a tres docenas de productos diferentes para vender en la feria. Inaugurada en 2000, la Feria Ecológica de Lagoa do Violão es el resultado de un convenio entre el Centro Ecológico, los agricultores ecológicos de la región y la prefectura municipal. En ella, una docena de familias venden sus productos cada semana a un universo de más o menos 200 consumidores, con transacciones que suman de tres a cuatro mil dólares cada sábado. Aprovechando el viaje a Torres, Elias dejará algunos productos en EcoTorres, entre ellos, asaí. Y la vida sigue. Posible descanso el domingo, y el necesario reinicio de las actividades el lunes.

Los sábados por la mañana, Gabriel Barros, residente de Torres de 16 años tiene un compromiso: comprar asaí en la feria. Gabriel practica activamente jiu-jitsu y consume asaí por lo menos una vez al día. Cuando se pierde la feria, va a EcoTorres.

La pulpa de asaí se ha difundido por todo el país y en el extranjero principalmente en forma de 'vitamina' o 'batida', como se conoce en Brasil al licuado o batido de fruta con leche que combina el asaí, con plátano y jarabe de guaraná. La receta fue desarrollada por Carlos Gracie, un gran maestro de jiu-jitsu, de acuerdo con los principios de la 'Dieta Gracie', que se basa en una combinación de alimentos adecuada para mantener el pH de las comidas lo más neutral posible. Con semejante antecedente, es natural que el asaí se haya convertido en alimento preferido

de los adeptos al jiu-jitsu. En Torres, la academia Lotus, donde Gabriel entrena, consume más de 30 kilos por semana, adquiridos en la feria o en EcoTorres.

Los padres de Gabriel son socios de EcoTorres. Frecuentan la feria de Lagoa do Violão y tanto ellos como Gabriel conocen a Elias, ya que son sus clientes asiduos.

Cuando compran asaí, los miembros de la academia Lotus están buscando un alimento nutritivo y energético que les ayude a mejorar su rendimiento. Como beneficio adicional, colaboran en la preservación de una especie en peligro de extinción; ganan carbono secuestrado por los sistemas agroforestales, lo que minimiza el efecto invernadero; obtienen menos plaguicidas en su plato y en el medio ambiente; generan menos kilómetros de circulación de los productos que consumen, y permiten que los agricultores familiares locales tengan mejores ingresos. En pocas palabras, ayudan a apuntar hacia otro diseño del sistema agroalimentario mundial.

En las últimas décadas, la producción, procesamiento, distribución y comercialización de alimentos se han concentrado como nunca antes en la historia. Grandes empresas han pasado a dominar el llamado sistema agroalimentario mundial. Como resultado: monocultivos con semillas modificadas genéticamente y agroquímicos; procesamiento en una escala cada vez mayor y que utiliza cada vez más aditivos, colorantes, conservantes; distribución globalizada aprovechándose de subsidios y especulando con el precio de los alimentos; venta al por menor concentrada en unas pocas empresas transnacionales, con precios oligopólicos.

Para el agricultor familiar muchas veces existe demasiada competencia desleal y bajos precios pagados por los complejos agroindustriales o por las grandes

redes de minoristas. Los consumidores acceden solo a los productos industrializados, distantes de sus características naturales, con poco sabor y de baja calidad biológica. Y con precios sustancialmente multiplicados en relación con los pagados al agricultor.

Pero hay gente, mucha gente, reescribiendo esta historia, tratando de cambiar sus realidades. Gente que quiere hacer de sus acciones cotidianas una preparación para otros sistemas de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos. O gente a la que simplemente le gusta producir de forma ecológica, quiere ganar un poco más agregando valor a su producción o ver a sus estudiantes y familiares comiendo bien. O gente que quiere tener mejor desempeño en el deporte, consumiendo alimentos naturales y nutritivos como el asaí. Todos ellos contribuyen, cada uno a su manera, en el rediseño del sistema agroalimentario mundial.

Son personas como Elias, Isaias, Gabriel, y sus familias. Como los agricultores de APEMSUL, ACERT y EcoNativa. Como los consumidores de EcoTorres y de COOPET. O los socios y técnicos de la ONG Centro Ecológico. O los estudiantes, las maestras y las cocineras de las escuelas de Três Cachoeiras y la región a la que pertenece. O los miembros de la Feria Ecológica de Lagoa do Violão, sus organizadores y consumidores. O los deportistas que practican el jiu-jitsu en la academia Lotus.

Qué bueno que estos ejemplos, muy buenos ejemplos, no solo se encuentran en la costa norte de Rio Grande do Sul. Qué bueno que se multiplican en cientos de experiencias no tan pequeñas, en todos los estados del país, en todos los países del continente. Qué bueno que, a pesar de la presión cultural de las grandes corporaciones del sector, y sin un apoyo más incisivo de las leyes y políticas que rigen el sistema agroalimentario, miles de personas buscan, individual o colectivamente, aumentar su capacidad de decidir qué y cómo producir, y qué y cómo consumir.

Articular estas experiencias y reforzarlas con políticas de apoyo, multiplicando las ideas e ideales que las alimentan, es el camino que podrá transformarlos en números más significativos para las estadísticas. Ejemplos admirables, ya son. ■

Laércio Meirelles

Coordinador Centro Ecológico - Ipê-Serra
correo electrónico:
serra@centroecologico.org.br