



HAL
open science

Alimentos producidos localmente: beneficios de la proximidad

Maria Valeria Berros

► **To cite this version:**

Maria Valeria Berros. Alimentos producidos localmente: beneficios de la proximidad. François Collart Dutilleul. Penser une démocratie alimentaire (vol. I), Inida (Costa Rica), pp.365, 2013, 9782918382072. hal-00930958

HAL Id: hal-00930958

<https://hal.science/hal-00930958>

Submitted on 14 Jan 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



ALIMENTOS PRODUCIDOS LOCALMENTE: BENEFICIOS DE LA PROXIMIDAD*

Valeria BERROS,
Doctora en Derecho, FCJS, UNL.
Docente de la Universidad Nacional del Litoral.
Becaria Postdoctoral de CONICET (Argentina)¹

La proximidad entre el territorio en el que se producen los alimentos y el consumidor al que se destinan puede convertirse en un eje que permita articular diferentes aspectos en la compleja tarea de pensar aportes tendientes a mejorar la seguridad alimentaria.

Desde esta perspectiva, se podría problematizar la cuestión de la proximidad mediante la reflexión sobre tres espacios:

- (a) el de la *producción*;
- (b) el del *traslado para su consumo*;
- (c) el de *zonas en el que se encuentran cosmovisiones relevantes de las que aprender*.

Con respecto al primero de los puntos señalados (a) es ya notorio que el modelo de producción de alimentos actual suele ser objeto de una variedad de críticas.

Entre ellas, por ejemplo, se efectúan observaciones en cuanto a cómo se produce la alimentación y si estos productos alimenticios son efectivamente sanos y seguros. Este aspecto nos permite efectuar un diálogo con la problemática de los impactos negativos que puede generar el cultivo y consumo de semillas modificadas genéticamente así como el uso de agro-tóxicos.

* in *Penser une démocratie alimentaire* (direction: François Collart Dutilleul y Thomas Bréger), éd. Inida, Costa Rica, Volume I, 2013.

¹ *The Lascaux program (2009-2014) is linked to the 7th Framework Programme of the European Research Council ("IDEAS"). "Lascaux" is headed by François Collart Dutilleul, Professor of Law at the University of Nantes (France) and Member of the University Institute of France (to know more about Lascaux : <http://www.droit-aliments-terre.eu/>).*

The research leading to these results has received funding from the European Research Council under the European Union's Seventh Framework Programme (FP7/2007-2013) / ERC grant agreement n° 230400.



Se identifican consecuencias tanto en la salud de quien los consume como de aquellas personas que se encuentran expuestas a los agro-tóxicos que se utilizan en los procesos de producción agraria, sea por trabajar en ellos o por vivir en zonas cercanas a los territorios cultivados.

También se alude a la afectación de la naturaleza, especialmente, en relación a la pérdida de biodiversidad y la contaminación de suelos y aguas.

Ambas cuestiones, entre otras, han generado una extensa cantidad de debates tanto al interior del sistema científico como a partir de saberes producidos por fuera del mismo, ya sea por los propios afectados, por organizaciones sociales o por profesionales de la salud. Esta crítica posee un recorrido y se visibiliza en procesos de resistencia variados que intentan defender la salud y la naturaleza así como determinadas formas de vida². Esto último resulta particularmente visible en Latinoamérica adonde la cosmovisión de los pueblos indígenas comienza a ser atendida y revalorizada.

Ambas críticas - que son sólo una parte de las que pueden esbozarse - conducen a reflexionar sobre qué alternativas se han construido y pueden seguir creándose. Si se intentara realizar una suerte de cartografía de las alternativas al sistema convencional de producción agraria se puede mapear que, desde hace ya varias décadas, existen distintas formas novedosas de agricultura que han sido identificadas como parte de los ‘movimientos rebeldes’. Éstas colocan en un primer plano a las agriculturas que se separan del esquema convencional a partir de diferentes estrategias. Así, se van delineando los contornos de la agricultura biodinámica, orgánica, biológica, natural entre otras variantes o derivaciones de éstas³.

Estas alternativas plantean, en general, no sólo una modificación en el modo de realizar el trabajo agrícola sino, también, un respeto por la naturaleza y sus reglas lo que permitiría generar un diálogo claro con la idea de proximidad aún cuando este no es el eje que se puede identificar como medular entre ellas.

El segundo de los espacios referenciados, el del transporte de los alimentos hasta su lugar de destino (b), es también objeto de observaciones que se enfocan en las consecuencias ambientales que posee el traslado permanente de alimentos de acuerdo a las reglas del comercio internacional. A ello podemos sumar que, en muchas ocasiones, quien

² En el trabajo de tesis doctoral de mi autoría denominado “*Entramado precautorio. Un aporte desde el derecho para la gestión de riesgos ambientales y relativos a la salud humana en Argentina*” dirigido por Gonzalo SOZZO (FCJS – UNL) y codirigido por Marie-Angèle HERMITTE (Université de Paris I y EHESS) realizado en paralelo al desarrollo del Programa Lascaux se intentó recrear este proceso de resistencia emergente en Argentina.

³ Un análisis detallado de este tema se encuentra en SPANO TARDIVO, Lucena “*Agriculturas alternativas: la articulación entre agricultura y ambiente. hacia el rediseño del sistema normativo y político de la producción orgánica en Argentina*”. Tesis de Maestría en Derecho Ambiental y Urbanístico (Universidad de Limoges) y de la Carrera de Especialización en Derecho Ambiental y Tutela del Patrimonio Cultural (UNL). Marzo 2012.



termina consumiendo los productos alimenticios no posee información suficiente acerca de cómo ha sido producido en su lugar de origen.

Esto permite enlazar el primer y segundo espacio que hemos identificado. Junto con el traslado parecen perderse los contornos acerca del modo en que han sido producidos los alimentos.

A ello se suman los impactos negativos que el consumo energético requerido para el transporte genera. En este último sentido, se señala cómo habitualmente productos alimenticios provenientes de una determinada región del mundo son exportados hacia extremos muy lejanos a los fines de su consumo cada día lo que se grafica en la generación de huellas de carbono⁴. Así, verbigracia, alimentos que provienen de América Latina son destinados a países asiáticos lo que genera una importante huella de carbono. Esto mismo puede replicarse en Estados cuyas extensiones son amplias y que poseen una enorme proporción de traslado de alimentos entre regiones, aún cuando exista la posibilidad de producir ese mismo alimento en buena parte de estos territorios.

La noción de agricultura de proximidad, que permite poner en clara relación el espacio de la producción con el de quien va a consumir ese producto alimenticio, puede pensarse de modo articulado con estrategias alternativas de producción agraria y, en los hechos, ya se ha comenzado ese recorrido. La preocupación por el gasto de energía que implica el transporte y su consecuente impacto ambiental bien pueden relacionarse con la recuperación de modos de producción agrícola que pongan de relieve variedades de productos alimenticios locales realizados mediante las estrategias alternativas que se han venido construyendo desde hace tiempo. Ahora bien, en este contexto podemos preguntarnos si las diferentes experiencias de agricultura de proximidad que comienzan a desarrollarse podrían generalizarse teniendo en consideración, por un lado, las limitaciones que imponen las reglas de comercio internacional y, por el otro, las inversiones internacionales dedicadas a la adquisición de tierras que pueden conducir a situaciones de privación de pequeñas explotaciones locales de cara a la producción agroalimentaria.

Como se ha detallado la agenda ambiental y la de producción alimentaria se entrecruzan de manera clara lo que permitiría pensar en focalizar en el aspecto alimentario de la educación ambiental que posee ya una trayectoria importante. De hecho, los productos como resultado de estas técnicas alternativas permiten pensar en alimentos más sanos y con menor impacto negativo en la naturaleza. Esto permitiría en alguna medida empezar a

⁴ Existen aportes que intentan poner de relieve este problema. Por ejemplo, en el caso español en 2013 la Asociación Amigos de la Tierra ha publicado la obra "*Alimentos kilométricos. Las emisiones de CO2 por la importación de alimentos al Estado español*" realizada por Marien González HIDALGO en base al estudio realizado por miembros del grupo de investigación de Agroecología y Economía Ecológica del departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Vigo y el Equipo de Investigación de Análisis Regional: Economía Andaluza (AREA) del Departamento de Economía Aplicada II de la Universidad de Sevilla.



sortear las críticas sobre el ‘cómo’ de la producción y, si se enlaza con políticas públicas destinadas a la reducción del transporte, se estaría reduciendo la huella de carbono.

Por último, se ha planteado un tercer eje (c) que remite a territorios adonde existen cosmovisiones, consignas emancipatorias, de las cuales podrían comenzar a aprenderse algunas lecciones y miradas sobre el mundo que se advierten enriquecedoras.

Específicamente nos referimos a la ya mencionada cosmovisión de los pueblos indígenas⁵. Estas cosmovisiones que hoy parecen ser objeto de atención luego de muchos años de invisibilización, colocan en un primer plano la idea de *sumak kawsay* (buen vivir) como nuevo horizonte emancipatorio, una consigna que desplaza la acumulación de riquezas como categoría central [occidental].

Asimismo, se desplaza a la naturaleza de su regulación como objeto de derecho, recurso natural a ser explotado, hacia la categoría de sujeto de derecho desde una visión holista y diferente de la planteada por la modernidad. Lo expuesto se articula con la propuesta alternativa de desarrollo mencionada, el *sumak kawsay*. En las recientemente reformadas Constituciones de Ecuador y de Bolivia se postula un desarrollo basado en la armonía entre los derechos de personas y colectividades y la naturaleza. Así, en este marco se concibe a la naturaleza no a modo de objeto susceptible de explotación sino como sujeto de derechos. En Ecuador a nivel constitucional la naturaleza o *Pachamama* es considerada como sujeto de derecho desde la reforma de 2008 (Capítulo Séptimo, “Derechos de la Naturaleza”, art. 71 a 74). En Bolivia la Ley de Derechos de la Madre Tierra de 2012 le reconoce tal status jurídico⁶.

Es la vida la que pasa a ubicarse en el espacio cardinal que ocupara la acumulación. Ello implica una puesta en relieve del vínculo entre tierra y territorio en términos de comunidad de vida, a modo de reactivación de la matriz comunitaria indígena⁷. El vínculo con lo territorial posee aquí un carácter identitario del cual podría aprenderse y recuperar saberes y modos de relacionarse con el territorio en el que, claramente, la producción alimentaria ocupa un espacio medular.

Ante la necesidad de pensar aportes para mejorar la seguridad alimentaria una cierta ecología de saberes⁸ que ponga en relación otras maneras de mirar el mundo puede

⁵ Las Constituciones tanto de Bolivia como de Ecuador de los años 2009 y 2008, respectivamente, podrían ser observadas como una huella de este proceso en el que se ha ampliado y extendido la capacidad de representación de organizaciones indígenas y su propia cosmovisión.

⁶ A lo expuesto se suma la Declaración Universal de los Derechos de la Madre Tierra aprobada por 35.000 personas en el marco de la Conferencia Mundial de los Pueblos sobre el Cambio Climático y los Derechos de la Madre Tierra en abril de 2010 en Tiquipaya, Cochabamba, Bolivia.

⁷ SVAMPA, Maristella. “Entre la obsesión del desarrollo y el giro eco-territorial. Luces y sombras de una problemática” en “Resistencia populares a la recolonización del continente”. Primera Parte. Claudia KOROL (comp.) 1º Edición. Buenos Aires: América Libre. 2010.

⁸ SANTOS, Boaventura de Sousa. “Para descolonizar Occidente. Más allá del pensamiento abismal”. CLACSO. Prometeo Libros. Buenos Aires. 2010.



enriquecer nuestra propia forma de hacerlo que, hoy en crisis, requiere de imaginación y de creatividad para re-proyectarse.

Puede ser esta una oportunidad para revisar algunos aspectos del modelo de producción alimentaria actual y hacerlo no sólo a la luz de nuestro propio lente y los replanteos valiosos que de allí se han construido sino, también, desde miradas del mundo que han sido violentamente opacadas durante mucho tiempo y que muestran otra forma de relacionarse y organizarse, otra mirada del mundo con la cual dialogar para aprender.