

GREGORIO LEAL Y RODRIGO RODRÍGUEZ / académicos del ITESO

# Los Circuitos Cortos Agroalimentarios

Alternativa al modelo alimentario

¿De dónde vienen nuestros alimentos? Como pasa con casi todas las mercancías, nuestro modelo de producción y consumo invisibiliza de dónde viene lo que comemos, quién lo produce y bajo cuáles condiciones. En los supermercados las frutas y los vegetales esconden las formas, los lugares y la manera como se producen. Por lo general, decidimos qué comer por el aspecto físico o el precio de los alimentos, no por su calidad nutricia o su impacto medioambiental.

¿Qué se esconde detrás de la comida? *Los lugares.* Se estima que los alimentos que llegan a la ciudad han viajado al menos mil kilómetros, invisibilizando a los productores y alejándolos de las ganancias económicas. También se ocultan *las formas de producción* y sus consecuencias. Algunas prácticas agroindustriales aceleran o propician la degradación medioambiental, como derribar grandes extensiones de bosques, sembrando variedades que demandan enormes cantidades de agua, procesos altamente tecnificados que erosionan los suelos, utilizando químicos sintéticos en exceso o practicando el monocultivo.

En nuestro plato encontramos un sistema injusto, depredador e insostenible, que genera ganancias para pocos y here-



Foto: Feria de Productores

da “externalidades” o consecuencias negativas para las mayorías.

Ante esto, ¿qué opciones tenemos los consumidores? Una respuesta son los *Circuitos Cortos Agroalimentarios (CCA)*, formas de organización para el comercio de alimentos frescos y de temporada sin

intermediarios, o con pocos de ellos. La cercanía productor–consumidor permite beneficios para ambos, como precios justos, conocer si existen prácticas dañinas para la salud o los entornos, conocer las localidades y a quienes se benefician con la compra.

## ¿CÓMO SE UNEN LOS ESLABONES DE LOS CCA?

### 1. Las semillas

Una cadena corta comienza por las semillas, al centrarse en la producción local y el resguardo de alimentos cultural y ambientalmente pertinentes.

### 2. La producción agroecológica

Recupera las formas ancestrales de trabajo de la tierra, incorpora el diálogo de saberes, el uso de abonos naturales, la combinación y rotación de cultivos para mantener el equilibrio de la tierra y la diversidad de alimentos.

### 3. La distribución o comercialización de alimentos

Estos espacios trabajan para que los alimentos agroecológicos lleguen a los consumidores.

En el área metropolitana de Guadalajara existen diversas organizaciones: la Cooperativa de Consumo Consciente MILPA, el Mercadito Agroecológico Flor de Luna, La Feria de Productores o el Mercado TOCA.

### 4. El consumo

Los consumidores conscientes de los beneficios sociales, ambientales y de salud de la producción agroecológica local son fundamentales para sostener los circuitos.

### 5. La confianza

Los circuitos se sostienen en la confianza de todos los actores de la cadena. Un mecanismo para ello son los Sistemas Participativos de Garantías, en los que se involucran productores, consumidores y distribuidores en procesos de “certificación participativa” para garantizar que la producción sea agroecológica.

Este breve recorrido por el funcionamiento de un CCA nos muestra cómo otras formas de organizar la producción, la distribución y el consumo de alimentos son posibles, y que, al apostar por ellas, desmercantilizamos nuestra comida y la revalorizamos desde lo local.