



B5-342 Producción agroecológica y comercialización comunitaria de productores familiares de Florencio Varela - Bs. As. - Argentina

Camila Gómez - Agencia de Extensión La Plata - Estación Experimental Agropecuaria Área Metropolitana de Buenos Aires - INTA - gomez.camila@inta.gob.ar

María C. Mediavilla - Agencia de Extensión La Plata - Estación Experimental Agropecuaria Área Metropolitana de Buenos Aires - INTA - mediavilla.maria@inta.gob.ar

Verónica Mautone - Facultad de Ciencias Agrarias - UNLZ - Cátedra Libre de Agricultura Familiar y Soberanía Alimentaria - veromautone@hotmail.com

Nicolás Seba - Facultad de Ciencias Agrarias - UNLZ - Cátedra de Sociología y Extensión - nicolas_seba@yahoo.com.ar

Resumen

Los horticultores familiares del periurbano bonaerense producen en la actualidad bajo un sistema poco sustentable social, económica y ambientalmente. Este sistema de producción se caracteriza por la dependencia de insumos externos, sobre tierras que en general no pertenecen a los productores y absolutamente condicionados por núcleos concentrados en la cadena comercial.

Conjuntamente con un grupo de productores familiares de La Capilla (Florencio Varela), se inició un proceso de producción agroecológica en una parcela comunitaria, sumado a la venta de su producción a través de canales alternativos. Esto permitió mejorar las condiciones de venta y relacionarse de manera directa con consumidores urbanos.

De esta experiencia participan 17 familias de productores, técnicas del INTA AMBA, investigadores y extensionistas de la FCA de la UNLZ. Constituye un proceso de aprendizaje colectivo, tanto para técnicos como para productores, que actualmente se desarrolla en La Capilla, Florencio Varela.

Palabras claves: Horticultura Periurbana - Aprendizaje Colectivo - Parcela Comunitaria

Descripción de la experiencia

En la región hortícola de La Plata y Gran La Plata (incluye Berazategui, Florencio Varela, Olmos, y alrededores) se concentra gran parte de la producción hortícola que abastece la demanda urbana de Buenos Aires y de otras ciudades del país. Dicha producción, se organiza bajo un sistema de explotación socio-ambiental en el cual los productores, en su mayoría de baja o media escala, son los eslabones más débiles de una cadena agroalimentaria altamente concentrada.

En un alto porcentaje de los casos, la producción es entregada a intermediarios, que son quienes definen los precios, cantidades, plazos de pago y calidad (siempre basada en atributos externos). A su vez, no se puede obviar el hecho de que la mayoría de los productores de la zona no son propietarios de la tierra, sino que la arriendan mediante contratos informales.

De este modo, los productores quedan sujetos a condiciones externas que determinan su labor. Para cumplir con la demanda que los intermediarios les imponen y para poder cubrir sus altos costos productivos, los horticultores se ven obligados a producir en grandes volúmenes, para lo que a su vez utilizan enormes cantidades de insumos externos (semillas, nylon, fertilizantes y agroquímicos).



No sólo los productores son cautivos de este sistema de producción, en muchos casos el uso descontrolado de productos químicos, además de afectar gravemente la salud de ellos y sus familias, también afecta la de los consumidores urbanos de sus verduras.

Hace aproximadamente cinco años un grupo de 10 productores familiares que viven sobre la calle 1610 del paraje la Capilla, Partido de Florencio Varela (Periurbano Sur de la región Metropolitana de Buenos Aires) comenzó a reunirse, y se conformó un grupo de *Cambio Rural* (Programa de Desarrollo Agropecuario ejecutado a través del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - INTA) con la intención de trabajar junto con una asesora técnica aspectos vinculados a la producción, comercialización y a la organización social.

Muchos fueron las acciones emprendidas por el grupo desde entonces; se realizaron talleres de capacitación en buenas prácticas agropecuarias, se organizaron para la venta colectiva de sus productos, se llevaron a cabo visitas e intercambios para conocer distintas experiencias, y se gestionaron recursos a través del vínculo con distintas instituciones, entre ellas el Instituto de Desarrollo Local de Florencio Varela.

El fortalecimiento del trabajo colectivo se vio reflejado a fines del 2013, cuando decidieron conformarse como Asociación de productores familiares de “La 1610”, invitando a sumarse a otros productores de la zona. En ese momento ya formaban parte del grupo 17 familias productoras.

La producción agroecológica

Desde mediados del 2012, el grupo de productores de La 1610 junto con técnicas de la Agencia de Extensión INTA de La Plata se propuso poner en marcha una parcela de producción agroecológica manejada en forma comunitaria.

El objetivo fue iniciar una experiencia de producción agroecológica pequeña, que permitiera a todos los involucrados aprender sobre la práctica. Tomamos al enfoque agroecológico como un avance conceptual en el que se propone una agricultura sustentada en la diversificación de los componentes de los agroecosistemas, además de fomentar la participación comunitaria mediante la integración del conocimiento tradicional de los agricultores con elementos de la ciencia agrícola moderna.

De esta forma, comenzó a planificarse cada tarea que daría vida a “la parcela” en forma colectiva en las reuniones quincenales del grupo. Se dispuso un lote de $\frac{1}{4}$ ha para empezar, en la quinta de uno de los integrantes del grupo, espacio coincidente con el lugar donde se realizaban las reuniones y eventos.

Como primera medida, se tomaron muestras de suelo que dieron indicios precisos respecto a la forma en que convenía manejar el suelo antes de empezar con la siembra. Se realizaron varios croquis que reflejaban las decisiones colectivas sobre qué sembrar en cada surco, porqué y para qué hacerlo, teniendo en cuenta el cultivo antecesor y las asociaciones entre las nuevas especies. Paralelo a la planificación, se abonó el suelo con corteza de pino compostada, mejorando de esta manera la estructura del mismo y la disponibilidad de nutrientes.

Así, la parcela de La 1610 cobró vida en el ciclo de primavera-verano del año 2013, llenándose de hortalizas, flores y aromáticas. En ese primer ciclo se pudieron identificar insectos considerados *enemigos naturales*, poner a prueba el control de plagas cuando se excedía el umbral, a través de la utilización de preparados caseros (con especies locales de alta capacidad repelente por la presencia de sustancias tóxicas y alelopáticas y preparados

minerales) y el desarrollo de distintas variedades de hortalizas locales, muchas de las cuales ya no se realizan en forma habitual en la zona.

Al momento de la cosecha, algunos productos pudieron comercializarse y otros se conservaron para la obtención y/o recuperación de semillas. Algunas de las prácticas productivas iniciadas en la parcela fueron reproducidas en las propias quintas de los miembros del grupo, dando resultados diferentes que fueron comentados y analizados en las reuniones.

Durante el año 2014 se sumaron de manera constante al trabajo con el grupo investigadores y extensionistas de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Lomas de Zamora, buscando colaborar en los aspectos de producción y comercialización grupal.

En relación a la comercialización se han trabajado numerosos aspectos que posibilitaron poner en práctica alternativas a los canales clásicos de comercialización de productos hortícolas en la región. Gracias al compromiso grupal y la experiencia en la participación de diferentes ferias y mercados populares, se llegó a acuerdos de trabajo y estrategias de organización que posibilitaron a los productores llevar adelante jornadas de venta de sus productos a consumidores urbanos en diferentes puntos de la Región Metropolitana de Buenos Aires.



FIGURA 1 (de izq. a der. y de arriba abajo) - Felix Manrique, integrante del grupo La 1610 en cultivo de habas - Parcela Agroecológica - Cosecha de perejil - Cosecha de Remolacha - Familia Pérez en la Parcela Agroecológica

Resultados y Análisis

La puesta en marcha de la parcela agroecológica así como la participación en mercados y ferias populares junto al grupo de productores de la Asociación 1610 de La Capilla, ha posibilitado un valioso aprendizaje colectivo generado a partir de la práctica. Práctica que se sigue desarrollando actualmente.

Tanto productores como técnicos que participamos en el proceso hemos logrado profundizar nuestros conocimientos en varios aspectos entre los que podemos destacar:

- **Procesos de construcción colectiva, organización y trabajo en equipo.** Junto al grupo, se llevan adelante reuniones semanales, en las cuales se toman decisiones de manera asamblearia. A su vez se desarrollaron planillas que permiten organizar el trabajo en la parcela (ANEXO 1), así como planillas para organizar el aporte de verduras de cada productor para los espacios de venta (ANEXO 2).
- **Riesgos para la salud y el ambiente del uso de agroquímicos, toxicidad y peligro de su utilización.** Los productores del grupo han incorporado conocimientos significativos en este aspecto, entre ellos los cuidados personales en el manipuleo y aplicación de agroquímicos, el tratamiento de envases y los tiempos de carencia. Aun así creemos necesario profundizar el trabajo en este punto.
- **Beneficios y valor de la biodiversidad en los ecosistemas.** Junto a los productores se trabajó en los beneficios de la incorporación de especies diversas en los lotes, así como la introducción de especies florales y aromáticas. Entre las especies aromáticas y medicinales utilizadas podemos mencionar: menta, ajeno, romero, orégano, salvia, perejil, albahaca, lavanda, tomillo, y entre las florales se utilizaron copete y caléndula. Realizamos, a su vez, talleres de producción, multiplicación y secado de plantas aromáticas y medicinales. Incorporamos a la parcela un deshidratador solar para realizar el deshidratado, embolsado, almacenamiento y comercialización de las especies mencionadas.
- **Presencia y cuidado de enemigos naturales.** Realizamos junto a un grupo de técnicas de INTA jornadas de reconocimiento y cuidado de enemigos naturales de insectos que se alimentan de la producción. Muchos de los productores identifican y valoran los insectos benéficos en la parcela de producción colectiva y en sus propias quintas. A su vez se trabaja sobre corredores biológicos, barreras naturales y plantas reservorio de biodiversidad e insectos benéficos.
- **Rescate de semillas, cosecha y cuidado de las mismas.** En la parcela comunitaria se han producido y multiplicado variedades que las familias integrantes del grupo almacenaron entre 15 y 20 años. Entre ellos tomate platense, perejil, ají picante, cayote y calabaza.
- **Elaboración y utilización de biopreparados para el control de plagas y enfermedades, y para la fertilización de la quinta.** Realizamos experiencias con el preparado y utilización de tintura de ajo y ají, decocción de cola de caballo, preparado de frutos de paraíso, caldo bordelés, purín de ortiga y caldo *súper magro*.
- **Organización y participación en espacios de ventas de manera colectiva, atención de los compradores y presentación de la mercadería, definición de precio y calidad.** La participación en ferias de venta directa al consumidor constituyó un importante proceso de aprendizajes. En la TABLA 1 se puede observar cómo se incrementó el número de bultos llevados por cada productor a la feria a medida que se adquirió experiencias en la participación en la “Feria del Productor al Consumidor” de la FAUBA. A su vez la experiencia de venta al peso en ferias está incorporando diversidad a las quintas de los productores del grupo, ya que al tener mayor diversidad es más probable aportar mayor cantidad de bultos a la feria. También se trabajó en la definición de precios conjunta, la presentación del puesto y en la atención al público por parte de los productores.
- **Identificación de imagen (logo) y mensajes que represente al grupo frente a compradores de su producción.** Se realizaron jornadas grupales con el objetivo de desarrollar un logo propio, así como folletos publicitarios. En dichas jornadas se trabajó sobre logos de otras organizaciones, debatiendo sobre que buscan transmitir. Luego se discutió acerca de que buscaba transmitir nuestra organización. Así se llegó

a un gráfico final, que después de ser trabajado por diseñadores y ser corregido varias veces, genero 4 modelos de logos, de los cuales finalmente fue seleccionado uno por el grupo.



Figura 2 - Felix Manrique y Santos Narvaez en la “Feria del productor al consumidor de la FAUBA (Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires)

Como dificultades del proceso iniciado podemos destacar:

- Las características del sistema productivo hortícola bonaerense, en el cual mucho de los productores no son propietarios de la tierra, no pueden acceder a créditos o se encuentran en condiciones de extrema vulnerabilidad, lo cual genera que los objetivos y aprendizajes de la parcela queden en un segundo plano
- La demanda de mayor número de espacios de venta de productos agroecológicos, para consolidar la experiencia como una alternativa sustentable, viable económicamente y reproducible en las quintas de todos los integrantes del grupo
- La ausencia de una evaluación detallada de los resultados económicos de la producción agroecológica que colabore en la definición del precio de las cosechas.
- La demanda de un constante trabajo colectivo en la redefinición de objetivos, metas y valor del trabajo en la parcela agroecológica

La pérdida de interés por parte de algunos integrantes del grupo, así como la no identificación de los objetivos del trabajo realizado

TABLA 1 - FUENTE: Elaboración propia en base a planillas de carga realizadas previo a cada feria

PARTICIPACION DE LA 1610 EN LA FERIA DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR DE LA FAUBA						
Especie	FECHA					
	15-mar	12-abr	10-may	14-jun	11/7 y 12/7	14/8 y 15/8
Acelga	20	20	30	30	50	60
Espinaca	0	0	20	0	35	10
Verdeo	5	6	5	8	15	15
Lechuga	12	20	15	20	18	25
Rucula	0	0	4	5	8	15
Remolacha	10	5	15	20	25	40
Perejil	2	2	5	6	10	10
Brocoli	10	8	0	30	30	35
Repollo	8	2	5	4	8	15
Puerro	0	5	5	5	10	12
Coliflor	0	0	2	0	10	0
Calabaza	10	8	10	10	14	15
Cardo Blanco	0	0	0	6	4	4
Nabiza	0	0	0	0	10	0
Apio	5	0	6	6	0	4
Rabanito	0	0	0	0	0	5
Grilo	0	0	0	0	0	4
Hinojo	0	4	8	4	0	2
Verdurita	0	0	0	0	4	6
Berenjena	15	12	20	15	0	0
Cherry	10	20	15	6	0	0
Morrón	10	5	4	4	0	0
Aji picante	0	2	0	1	0	0
Zapallito	15	12	15	0	0	0
Tomate	10	7	4	0	0	0
Zucchini	0	6	10	0	0	0
Choclo	0	12	5	0	0	0
Chaucha	8	8	10	0	0	0
Ají vinagre	0	2	3	0	0	0
Arveja	0	0	15	0	0	0
Laurel	0	0	2	3	4	0
Pepino	4	0	0	0	0	0
Deshidratados	0	0	0	0	0	2
Ortiga	0	0	0	0	0	1
Ajo	1	0	0	0	0	0
Stevia	2	2	2	0	0	0
Quinotos	0	0	0	0	0	2
TOTAL DE BULTOS	157	168	235	183	255	282
N° de ESPECIES DIFERENTES	18	21	25	18	16	20
N° de PRODUCTORES	11	11	11	9	10	9
Bultos/Productor	14	15	21	20	26	31

Reflexiones finales

La experiencia desarrollada es parte de un proceso de aprendizajes colectivo, en el cual tanto técnicos como productores brindamos e incorporamos saberes. A partir de encuentros grupales semanales se van definiendo los temas a trabajar y profundizar en el proceso,



debatendo y redefiniendo objetivos y metas del grupo. No sería posible generar este tipo de procesos sin fomentar permanentemente la participación de todos los integrantes del grupo, muchas veces avanzando y muchas otras estancados o retrocediendo, la prioridad siempre es fortalecer los lazos entre los productores y, a su vez, entre técnicos y productores.

Los técnicos que formamos parte de este proceso colectivo creemos necesario acompañar, profundizar y replicar las experiencias que se están llevando adelante, orientados hacia una concepción diferente de la producción, valorando las interacciones de todos los elementos tanto físicos, como biológicos y socioeconómicos que componen a los sistemas agropecuarios. De esta manera, se podrá garantizar que los alimentos que se ofrecen a los consumidores en ferias y mercado populares sean no sólo sanos, sino también producidos respetando el ambiente natural y sociocultural.

Este desafío involucra a la comunidad académica y a la sociedad toda, y la experiencia descripta es un ejemplo de ello. Sin embargo, es de vital importancia un mayor involucramiento del Estado para ofrecer una respuesta integral, a través del diseño de políticas públicas para la agricultura familiar y la producción agroecológica, por un lado, y la totalidad de los ciudadanos por otro.

Para lograr el éxito de este tipo de experiencias de producción y comercialización alternativa es indispensable el trabajo conjunto en territorio de instituciones públicas y de organizaciones sociales tanto del medio rural como urbano. Solo así se podrá pasar del trabajo testimonial y voluntarista a la construcción de verdaderos proyectos de alcance territorial.

Por último, todos los esfuerzos para mejorar las condiciones de producción y comercialización de los pequeños agricultores familiares de esta y otras regiones, requieren indispensablemente de la participación de consumidores responsables, para la conformación de círculos de producción y consumo popular que constituyan un proyecto económico superador, centrado en la sustentabilidad, la cooperación y la solidaridad.

ANEXO 1

PLANILLA DE TRABAJO DE LA "PARCELA AGROECOLÓGICA"

FECHA	PRODUCTOR	HORA INGRESO	HORA EGRESO	LABORES REALIZADAS	OBSERVACIONES	FIRMA

ANEXO 2

Ejemplo de PLANILLA DE CRAGA PARA LA FERIA DEL PRODUCTOR AL CONSUMIDOR DE LA FAUBA NÚMERO DE BULTOS POR PRODUCTOR

ESPECIE APORTADA	PRODUCTOR																TOTAL		
	EVA		TOMAS B		FELIX		ROQUE		MANRIQ UE		LUIS		COPOLI N		SANTOS			TOMAS M	
ACELGA	X	8	X	2	X	15	X	10	X	10			X	5	X	5	X	5	60
VERDEO	X	3			X	3	X				X	3	X	3	X	3			15
PEREJIL	X	3	X								X	6			X	3			12
ESPINACA			X	6									X	15					21
BROCOLI			X	12	X	20			X	8	X	10			X	10			60
LECHUGA							X	15									X	10	25
PUERRO	X	6									X	6							12
REMOLACHA			X	10			X	10	X	15			X	10					45
REPOLLO	X	8									X	2							10
TOTAL	28		30		38		35		33		27		33		21		15		260