"Sin consumo responsable no habrá agroecología". Conversando sobre la vitalidad de la comida y los alimentos con Stephen Sherwood



OCARU / Entrevista realizada por Isabel Salcedo

A pesar de asistir a la hegemonía de un sistema agroalimentario global, seguimos creyendo en la posibilidad de tejer relaciones más cercanas y más justas cuando hablamos de producción y consumo. La alimentación atraviesa nuestras vidas mucho más de lo que imaginamos y la forma en que nos relacionamos, junto a la toma de decisiones, marcan nuestro actuar político, económico y social.

Stephen Sherwood, agroecólogo convencido, charló con el Observatorio del Cambio Rural sobre los grandes cambios en los sistemas agroalimentarios en Ecuador y sus consecuencias en los mercados, la salud y la equidad entre las personas, tanto como los contramovimientos que estas tendencias han generado.

Para acercarnos a la realidad agroalimentaria, comenzamos por lo primero: ¿qué entendemos por sistema agroalimentario?

En realidad, no encuentro un "sistema agroalimentario" en Ecuador, sino todo lo contrario. En los estudios no observamos las características de un sistema, es decir, una mayor retroalimentación, responsabilidad o autocorrección entre los diferentes actores activos en la comida moderna. En lugar de un sistema capaz de autorregular o autocorregirse, encontramos una "organización irresponsable", compuesta por relaciones que se degeneran al interior, entre las diferentes partes, con el tiempo.

Cuando una persona con hambre no tiene idea de dónde viene su comida, su preocupación comienza por pagar lo menos posible. De forma similar, cuando un agricultor no conoce a las personas que van a alimentarse de sus productos, es capaz de aplicar un plaguicida hasta el último momento mientras separa una cosecha limpia para su propia familia. Cuando dos actores se enfocan en optimizar sus transacciones inmediatas no se preocupan por las consecuencias que la comida moderna puede tener en los contextos más amplios, por ejemplo, en lo que se refiere a la equidad social, la salud pública o el ambiente. Ésta es la triste situación en la que nos encontramos hoy día. En vez de fomentar una mayor abundancia a través de nuestra búsqueda diaria de alimentos, el acto de comer tiende a degradar los suelos, los sistemas hídricos y los recursos genéticos al mismo tiempo que fomenta plagas.

Ademas, en diferentes localidades del país, los mercados parecen transferir la mayor parte de la riqueza que circula en los alimentos y las bebidas (que según nuestros cálculos podría ser un total de 20.000 millones de dólares al año) a actores de la industria de alimentos y los sistemas financieros. De esta forma, se puede argumentar que la comida es la fuente principal de la inequidad social en nuestro país. Peor aún, el conjunto de factores asociados con la oxidación de materia orgánica en los suelos, la dependencia de dietas basadas en animales y la asociada generación de gases, el transporte y las formas de cocción y almacenamiento parecen jugar un rol directo y substancial en el cambio climático. Según algunas fuentes, hasta el 40% de los gases de efecto invernadero se deben a la agricultura y la comida moderna.

Según lo que comentas, ¿cuál es el origen de estos problemas?

Para mí, el problema principal es el gran proyecto de la modernización, fundamentado en cuatro hechos históricos: 1) la comodificación de la vida del campo (es decir, la imposición de un precio en todo: la tierra, el agua, el tiempo, los productos, etc; 2) la introducción de monedas y sistemas financieros como las formas principales de intermediación; 3) el distanciamiento físico y social de los mercados, donde es esencialmente imposible que los que producen y los que consumen se conozcan; 4) la dependencia en los expertos y la compra de sus tecnologías.

Describimos el efecto global de estos cuatros elementos como una "organización irresponsable", donde la gente que toma las decisiones determinantes no experimenta sus consecuencias. A lo largo del tiempo, la consecuencia principal de la modernización ha derivado en nuevas formas de violencia: ambiental, económica, social y de salud. Mientras, continúan los procesos de degradación de los ecosistemas y se agrava la equidad social a través de mercados de alimentos cada vez más exclusivos e injustos. Últimamente, ha llegado un nuevo fenómeno autodestructivo asociado con la modernización en los alimentos: las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ENTs). Asociado con la proliferación de los alimentos y derivados altamente procesados de la industria, el sobrepeso/obesidad es la causa principal de las ENTs, que incluyen las enfermedades de hipertensión, cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias y la diabetes. En Ecuador, las ENTs representan 6 de las 10 primeras causas de muerte y el 24% del total de muertes.

Según un estudio del MIES y CEPAL (2017), el costo de las ENTs en nuestro país está por encima de los USD 1,7 mil millones por año. En apenas 70 años, la modernización de la agricultura y los alimentos se ha convertido en la causa principal de la degradación ambiental y la pobreza y ha generado, quizás, la peor pandemia en la historia humana. Sin querer sobre-romantizar la agricultura tradicional que sí tuvo sus problemas y limitaciones, por lo menos, tenemos que reconocer que, en sus 7.000 a 10.000 años de existencia, nunca puso en tela de duda la sobrevivencia de nuestra especie.

Dentro de este sistema de relaciones desiguales, ¿cuál es el rol de la mujer?

En la década de los 80 y 90, comencé en la práctica de fomentar el desarrollo rural. Cuando nos acercábamos a la finca y realizábamos capacitaciones, hablábamos con un hombre. En la actualidad, lo positivo es que cada día nos enfocamos más en la familia, en la mujer, los niños y los abuelos; obviamente, en la familia como unidad. Sin agricultura familiar no hay agroecología.

Deberíamos empatizar un poco más en qué es la agricultura familiar y su importancia como unidad de producción, no sólo de alimentos, sino también de otras prácticas esenciales para nuestro

bienestar, como son los hábitos de compra, cocción y consumo, la identidad, su reproducción y las relaciones con otras familias en el barrio. Porque si no tenemos cuidado la agroecología puede ser traducida por los actores de la modernización, simplemente, como una forma de producción ecológica. De hecho, esta tendencia ya está en camino.

Diría que el poder de la mujer pasa por el lado afectivo, es decir, de la reproducción de los sentidos y las emociones, como es el caso del cuidado de los niños y ancianos. Ellas mismas son las que manejan los sabores de la cocina y, en su conjunto, los gustos (es decir, lo social del sabor) de una comunidad. Para mí, la capacidad afectiva de una familia es la semilla de cambio. Si no invertimos en la mujer y sus capacidades afectivas, perderemos una potencialidad esencial de nuestra gente.

Si tenemos en cuenta que la alimentación juega un papel clave, ¿en manos de quiénes debería estar el control de la comida?

Con la modernización, el pueblo ecuatoriano comenzó a ceder mucho control de su comida a los intereses privados. En mi opinión, como nuestra principal fuente de energía, la comida es demasiado importante como para dejarla en manos de la industria privada, de la ciencia o del Estado. Ha de estar en las manos de la 'gente que se alimenta'. Por ese motivo, tenemos una gran preocupación: proteger la comida y los alimentos como un bien común; es decir, una propiedad en libre circulación entre el público. En este sentido, la lucha frente a la modernización se puede entender como una lucha por la democracia del agro y los alimentos, la comida de la gente, por la gente y para la gente.

Con estas reflexiones, ¿podemos hablar de una crisis agroalimentaria en Ecuador?

El proyecto ambicioso de introducir la modernización en Ecuador y su profundización ha generado, con el tiempo, mucha violencia. Estamos encerrados en círculos de violencia donde hay inequidad y los sistemas de producción generan violencia contra el medio ambiente, contra las mujeres y las niñas, en mayor medida. También se genera violencia en relación a las enfermedades crónicas no transmisibles que surgen de la ingesta de los alimentos y derivados ultraprocesados que, hoy en día, son el mecanismo principal de la industria alimentaria para desplazar al público de sus sistemas agroalimentarios. La industria privada logra este desplazamiento al fomentar la adicción a los endulzantes artificiales y al introducir almidones baratos en la comida chatarra. También lo logra con la introducción de aceites altamente procesados y una industrialización de las carnes, los huevos y los lácteos derivados de maíz y soya transgénica.

Desde mi punto de vista, es una forma de destrozar la democracia teniendo en cuenta que nuestra actividad diaria principal es la búsqueda de la comida y mantenernos vivos y sanos. Ésta es la crisis que se vive en Ecuador, al igual que en otros países.

Considerando necesario un acercamiento entre el campo y la ciudad, ¿cuáles son las relaciones que nos permiten comer?

Soy agricultor, nuestra familia maneja una finca orgánica y agroecológica. A través de las actividades diarias asociadas con la comida, los habitantes de los Andes han armado sus relaciones en armonía con la naturaleza. Gracias a la modernización, rompimos de 7.000 a 10.000 años de relacionamiento con nuestra comida y la alimentación en menos de un siglo. El problema no es solo con el consumidor urbano, que no tiene idea de dónde viene su comida ni cómo preparla. Hoy día,

la familia rural no sabe de dónde viene su semilla ó su cultivo y, en vez de cultivar con su propio ecosistema, microbios, insectos y la fertilidad de sus suelos, las fases lunares o las épocas del año, la familia cultiva en contra de ello. Como resultado, acuden a intervenciones drásticas como el uso de plaguicidas o fertilizantes sintéticos para compensar ante una agricultura fundamentalmente incoherente. Tras décadas de políticas públicas en contra de la gente rural, nos encontramos con una sociedad donde las familias rurales quedan afuera de los beneficios de la sociedad moderna, en particular en lo que se refiere a los servicos de salud, la calidad de la educación y las comunicaciones. Para comenzar a transformar esta situación, sentimos que hay que reorientar nuestra inversión en los alimentos, familia por familia a lo largo del país.

En este sentirnos sujetos de nuestra propia vida, ¿qué roles juegan el sabor y el gusto?

El sabor es la parte bioquímica, la parte visceral, y el gusto constituye la parte social del sabor. Nos convertimos en sujetos cuando controlamos y manejamos los sabores de todo lo que comemos y donde comer no sólo constituye una forma de llenarme y nutrirme, sino que es una forma de manejar mi territorio, en términos biológicos y ecológicos, pero también en términos económicos, sociales y culturales.

Existen experiencias de reconstrucción rural desde la gastronomía, como la de Slow Food, que podemos aprovechar para inspirarnos y rescatar los movimientos campesinos y movimientos de la gente en torno a la alimentación sana. Desde mi punto de vista, sin consumo responsable no habrá agroecología y no habrá consumo responsable sin que se de un renacimiento de la agroecología.



A nivel de discurso y en la misma práctica, ¿cómo ves al movimiento campesino del Ecuador?

Llevo 25 años en el país, y he visto diferentes fases. Posiblemente en este momento, el movimiento campesino está un poco debilitado, sin dirección. Tuvo grandes éxitos en los años 80 y 90, pero durante el gobierno de Lucio Gutiérrez se dividió, sobre todo entre la Amazonía y la Sierra y las principales regiones.

Si hablamos de la práctica, muchos de los líderes actuales de los movimientos campesinos en Ecuador ahora viven en las cuidades. No cultivan y han perdido su contacto con el suelo y las plantas. Últimamente, algunos no están tan informados sobre los asuntos críticos como antes; por ejemplo, sobre las actuales controversias asociadas con el veto de Ley de Semillas y sobre las implicaciones de los esfuerzos por introducir las semillas y cultivos transgénicos en el país. Recientemente, en la preparación de las demandas que fueron presentadas ante la Corte Constitucional, nos sorprendió que los líderes de la sierra no estuvieran completamente informados cuando se han dado más de cinco años de debate público sobre el tema. A todos, nos toca revitalizar nuestras chakras, familias, comunidades y organizaciones si vamos a sobrellevar las instituciones de la modernización.

¿Crees que albergan en sus debates temas como la salud y el consumo?

Están en temas importantes como la minería, procesos burocráticos y administrativos, pero el hecho es que no están tan informados sobre la realidad campesina ni sobre la crisis agraria y la pandemia del sobrepeso y la obesidad y las ENTs. Nos hemos dado cuenta que el agro es cómplice de las enfermedades cuando el agro debería ser cómplice de la salud, de la sustentabilidad y la equidad. Hemos creado un sistema del agro que elimina la posibilidad de ser sano en la cultura. Lastimosamente, siento que las organizaciones indígenas y campesinas no siempre están a la vanguardia y les necesitamos urgentemente. Diría que muchos de los campesinos sí, pero sus representantes no siempre. Es necesario renovar nuestras relaciones entre los que producimos y estudiamos y que nuestros líderes estén informados.

Si hablamos de las subjetividades del campesinado, ¿cómo es el campesino ecuatoriano?

Cuando creamos una situación para que el agricultor sea independiente, en el caso de que necesite una determinada tecnología para resolver un problema de suelos, de plagas o ver si otro resuelve su problema de mercados y comercialización, se crea una dependencia total. Para mí, este hecho convierte al campesino en un actor virtual sujeto a otro, lo cual es peligroso porque los agricultores no se responsabilizan por su bienestar, por los recursos naturales y se agrava su situación de marginalización y de pobreza.

¿Vemos alguna alternativa, alguna solución para esta problemática?

Parte de la solución está en buscar cómo podemos fomentar más subjetividad a nivel de todos los actores y que comenzemos a caminar en la misma dirección. Los campesinos no han sido los únicos que se han quedado pasivos, sino que también hay gente que se alimenta y que no sabe qué hacer ni cómo cocinar determinados productos andinos como, por ejemplo, la mashua, el melloco y la jícama. En las crisis de identidad y de valores nos hace vulnerables a los intereses de otros.

Estamos en el momento de las alternativas, ¿consideras que la agroecología sirve para combatir el problema de la salud asociado a las prácticas alimentarias? ¿qué otro tipo de relaciones contribuye a construir?

Diría que sí, según como definamos la agroecología. Yo mismo llevo muchos años en la práctica de la agroecología, pero siento que a lo mejor cometí un error al enfocarme demasiado en la agronomía, de separar los procesos de producción de los procesos de consumo, tal como nos pide la modernización. En algún momento se nos olvidó que la agricultura tenía que ver con los alimentos y caimos en las manos de los ingenieros y la industria agroalimentaria. En la producción en las fincas perdimos de vista el enfoque sobre el relacionamiento con nuestros socios en los mercados, los sabores y gustos; la gastronomía y nuestro propio comer en la familia. Sobre todo, olvidamos que los agricultores pueden beneficiarse de sus propios productos; deberíamos comer mejor que cualquier otro sector de nuestra sociedad.

En la actualidad, la agroecología está ampliándose en Ecuador para incluir otros aspectos de los alimentos. Las personas que se alimentan en Ecuador gastan cerca de USD 20.000 millones en alimentos y bebidas no alcohólicas. Necesitamos que, en mayor proporción, la gente que se alimenta se convierta en socios directos de la agroecología. Estoy convencido que la agroecología puede ser el vehículo que nos permita armar una verdadera abundancia en Ecuador, en todos los sentidos. No conozco otro espacio que sea tan fértil como la agroecología; yo encuentro mucha inspiración. Si atendemos a la parte de las ventas, compras, alimentación, al movimiento de Economía Popular y Solidaria en Ecuador, se pueden superar las dicotomías impuestas por la modernización, y así derribar las diferencias que en este momento nos separan a todos, padres, madres, hermanos y hermanas.

"Para transformar el país tenemos que aprender a 'comer bien'. Para mí, comer bien significa comer lo nuestro, rescatar nuestra tierra, semilla, identidad y la cultura para que sigamos floreciendo."

Stephen Sherwood es padre, esposo, vecino y copropietario de la Granja Urkuwayku, una finca orgánica familiar localizada en las faldas del volcán Ilaló, en la Merced, el Valle de los Chillos. Su familia entrega una canasta semanal a una red de socios en Quito desde hace más de 15 años. Es cofundador de las ONGs EkoRural y Groundswell International y es académico en la Universidad de Wageningen en Holanda.

OCARU, Movimiento, Acciones y Alianzas por el Campo