

DE LA IDEA AL MERCADO: PERSPECTIVAS PARA LAS VARIEDADES LOCALES DE HORTÍCOLAS EN FUNCIÓN DE SU DEMANDA POR LOS CONSUMIDORES

Thomas, C. y Soriano, J.J.
Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad"
C/ San Juan Bosco, 31. 41008 Sevilla (España)
Tfno.: 618 177 810
e-mail: info@redandaluzadesemillas.org

RESUMEN

Palabras clave: mercado, consumidores, variedades locales

Introducción

Las iniciativas de conservación de variedades locales y de la diversidad de las plantas cultivadas han aparecido estos últimos años en el paisaje asociativo europeo. Estas asociaciones, que se mueven con pocos medios, defienden la biodiversidad cultivada, una dimensión olvidada en el desarrollo agrícola del siglo XX.

La emergencia de especialistas de la selección de variedades mejoradas y de la producción de semillas, ajenos a la agricultura, impulsó la desaparición de las semillas campesinas. Además, los marcos normativos que rigen el comercio de semillas han sido otro obstáculo al mantenimiento de la biodiversidad cultivada.

En la provincia de Cádiz, sur de Andalucía, una región todavía agrícola, la Red Andaluza de Semillas está promoviendo el consumo y utilización de variedades locales para los consumidores y agricultores ecológicos, respectivamente. Las prácticas de los agricultores han cambiado y los consumidores se han acostumbrado a productos homogéneos que llegan de todo el territorio nacional y del extranjero. En el contexto del trabajo de esta asociación, nos preguntamos lo siguiente: ¿Cuáles son las iniciativas que se pueden incluir para desarrollar el consumo de variedades locales?.

Basándose en la experiencia de la Red Andaluza de Semillas, veremos como están percibiendo esta situación, los actores potenciales y cuales son las mejoras que se pueden aportar a la estrategia de la asociación para incorporar de nuevo, las variedades locales al paisaje agrícola.

Contexto

Situación actual de los recursos fitogenéticos.

Hasta finales del siglo XX, y todavía hoy, para la gran parte de la población rural mundial es evidente la conservación de parte de la cosecha en previsión de la campaña de cultivo siguiente. Los sistemas tradicionales han permitido adaptar las variedades-población a las necesidades y a las condiciones de la comunidad campesina, basándose en conocimientos locales. Estos sistemas son muy heterogéneos en su forma, basándose en la biodiversidad para aportar estabilidad a los sistemas tradicionales.

Después de la segunda guerra mundial, los agricultores de países desarrollados adoptaron rápidamente variedades más productivas, seleccionadas por centros públicos de investigación agraria y empresas privadas. El uso de nuevas técnicas de

selección y de multiplicación del material vegetal, dejó obsoletos los sistemas tradicionales. Las leyes sobre la producción y la comercialización de semillas y plántulas aparecen después de los acuerdos de la UPOV de 1961 en París. Las innovaciones están protegidas y se garantiza a los agricultores la pureza varietal y la capacidad germinativa de la semilla certificada. La consecuencia directa de la aparición de especialistas de la selección y producción de semillas y de la legislación ha provocado el abandono de las variedades locales. Es lo que llamamos erosión genética.

La necesidad de proteger la biodiversidad de las plantas cultivadas está reconocida por la Comunidad Internacional en el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura.

El Tratado subraya los sistemas de conservación necesarios para disminuir la erosión genética: conservación *ex situ* e *in situ*. La primera esta funcionando ya a través de los bancos de germoplasma pero puede ser mejorada. Presenta las ventajas de comodidad y permite el mantenimiento de una gran diversidad en un espacio reducido. Pero tiene también la desventaja de separar las variedades de su medio ambiente, limitando los fenómenos dinámicos de adaptación.

Mientras la conservación *in situ* es la conservación del material en su ecosistema. En el caso de poblaciones vegetales, se trata del mantenimiento de las variedades por los mismos agricultores en la zona de donde procede. De manera general, los agricultores que conservan variedades locales lo hacen de manera altruista. Además, las leyes citadas antes autorizan únicamente a los profesionales a la difusión, entendida ésta como producción y comercialización, de semillas.

La diferenciación de los productos alimentarios en Europa por signos oficiales de calidad, una ventaja para las variedades locales.

La multiplicación de marcas de calidad en Europa y en particular en la cuenca mediterránea, muestra que parte de los consumidores es sensible a la calidad de los productos alimentarios. Si es verdad que los alimentos tienen una cierta calidad sanitaria garantizada, pero no podemos decir lo mismo de la calidad gustativa, del origen o del método de producción. En el caso de Francia, ciertas producciones se diferenciaron hace tiempo para hacer frente a las crisis que afectaron a los sectores del vino y del pollo. El origen geográfico, los modos de producción y de fabricación utilizados mediante saberes tradicionales, representan una cierta garantía de calidad para los consumidores. Se encuentran gestionados mediante legislación europea para evitar engaño y confusión del consumidor. A propósito de la Denominación de Origen de Calidad (DOC) o de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), cada producto registrado responde a una serie de condiciones particulares definida por los profesionales. Eso permitió una alta segmentación del mercado a escalas muy distintas: de algunas hectáreas a varias provincias. La importancia económica de estos productos es muy variable, en función de la notoriedad y de las cantidades producidas. Las reglas de producción pueden ser muy detalladas en cuanto a variedades o razas autorizadas, por lo que las poblaciones locales son las más apropiadas para reconocer la calidad de alimentos asociados a un saber local o a un territorio.

En el caso de la agricultura ecológica, las reglas comunes de producción están definidas para la totalidad de los productores. La calidad diferenciada de los productos ecológicos es mediante el método de producción y sus consecuencias beneficiosas en los productos y el medio ambiente. Pero, no hay diferenciación ligada al territorio, saberes locales o variedades tradicionales de alta calidad. La certificación europea permite reunir todos los productos bajo un mismo logotipo, borrando así el origen

geográfica del producto. Sin embargo, una diferenciación empieza en cuanto al modo de distribución de los productos procedentes de la agricultura ecológica. Su llegada en los lineales de supermercados dio un fuerte impulso al sector. Pero “nostálgicos” y “militantes” denuncian la reproducción del sistema convencional, que critican, para la agricultura ecológica.

Desarrollo agrícola local y variedades autóctonas.

Iniciativas de creación de signos oficiales de calidad se desarrollaron en situación de crisis, para valorizar mejor los productos agrícolas pero también para proteger los recursos y particularidades locales y permitir su explotación sustentable.

Un ejemplo de denominación de origen es particularmente interesante: DOC Oignon doux des Cévennes (cebolla blanca Dulce de Cévennes). La producción de esta variedad estaba decayendo, y los productores no podían intervenir en la comercialización, por lo que decidieron crear una cooperativa para valorizar sus productos. Tradicionalmente la cebolla des Cévennes es cultivada en las antiguas terrazas donde se criaban las moreras. Y tiene características que lo diferencian de las demás: es dulce y blanco, pero su conservación es alta, llegando a varios meses. La organización de los productores ha sido el origen de un incremento de la producción y permitió la difusión de su producto en la región de producción pero también en grandes centros urbanos franceses. Los agricultores producen su propia semilla. Para la obtención de la denominación de origen, la gran diversidad de fenotipo desarrollado por cada agricultor presentó problemas, aunque la definición del tipo varietal más adecuado por parte de los agricultores solucionó parte de estos problemas. La producción de la semilla por los agricultores está inscrita en las normas de producción para la denominación de origen.

En este ejemplo, vemos los procesos de desarrollo en juego:

- **Sustentable:** porque los agricultores de Cévennes contribuyen a mantener las terrazas tradicionales y la biodiversidad de plantas asociadas. Y consolidan su actividad buscando mercado más interesantes.
- **Local:** porque la dinámica creada en la zona de producción permite mantener habitantes e instalar a nuevos agricultores. Además de la creación de proyectos locales asociados a la denominación de origen.

¿Porque asociar agricultura ecológica y variedades locales?

Desde enero 2004, los agricultores ecológicos están obligados a comprar semillas ecológicas, con la paradoja actual, donde la oferta es inferior a las necesidades. En la actualidad se permite el uso de semillas convencionales no tratadas (y en muchos casos tratadas), en los casos de que la variedad que desea utilizar el agricultor no se encuentra disponible en agricultura ecológica, provocando el uso de semillas no adaptadas a las condiciones de producción ecológica.

Hacemos una distinción entre semillas ecológicas y variedades ecológicas. Las primeras son las producidas según el método de producción ecológico, sin más. Las variedades ecológicas son las seleccionadas para la agricultura ecológica y producidas en ecológico. Los métodos de selección de variedades destinadas a la producción ecológica no se encuentran definidos.

Como en el caso de la cebolla des Cévennes, la selección de las variedades por los agricultores se desarrolla en el contexto de la agricultura ecológica. Además, existen

experiencias de selección de coles en Bretaña o de Trigo duro en la provincia de Aude, contando con la colaboración de un organismo público (Instituto Nacional de investigación agraria, INRA). Esto provoca el enlace del rigor científico con los criterios de los agricultores, seleccionando variedades adaptadas a las condiciones pedoclimáticas.

La Sierra de Cádiz, terreno adecuado para las variedades locales. Una región agrícola y turística.

La comarca de la Sierra de Cádiz está situada al Noreste de la Provincia. Contando con 3.470 agricultores a título principal y 1.736 secundarios, la región está principalmente dedicada a la agricultura (más de 20% de la población activa trabaja en el sector).

La comarca presenta una gran diversidad geográfica, destacando tres zonas: la campiña, la Sierra y la zona de transición. Los relieves pronunciados al este de la comarca, el acceso más dificultoso, y la pobreza de los suelos han favorecido la conservación de una agricultura y ganadería familiar en la zona de transición y de Sierra. La ganadería extensiva y el olivar son las actividades principales. En la campiña, al Oeste, los cultivos extensivos son mayoritarios: Girasol y trigo duro en tierras de secano, remolacha azucarera y algodón en tierra de regadío.

El turismo rural se desarrolla rápidamente gracias al interés de la Sierra. Con 64 % de los habitantes concentrado en cinco municipios, y una densidad de habitantes baja (52 hab/km²), los espacios naturales preservados ofrecen muchas posibilidades para deportes al aire libre. El turismo genera una actividad importante, pero también causa problemas en cuanto al acceso a la tierra y al agua potable. En este contexto, la Red Andaluza de Semillas ha desarrollado una parte importante de su actividad.

Red Andaluza de Semillas. Una asociación militante al inicio del proyecto.

El proyecto de la Red Andaluza de Semillas reúne todas las dimensiones para la promoción de la biodiversidad en las explotaciones agroecológicas. Con medios muy limitados, y un funcionamiento basado en el voluntariado, la asociación trabaja a diferentes escalas desde su creación en 2003:

- Al nivel político, para el reconocimiento de las variedades locales en las legislaciones españolas.
- Al nivel de comunicación, para sensibilizar e informar instituciones, profesionales de formación agraria, asociaciones ecologistas y consumidores en Andalucía.
- Al nivel técnico, para la descripción e inscripción de las variedades en el catálogo de las variedades de conservación. Y realizaciones de proyectos de investigación.

El trabajo técnico se efectúa principalmente en la S.C.A. La Verde, en la Sierra de Cádiz, donde se realiza la recuperación de variedades locales con hortelanos tradicionales mediante la investigación acción participativa.

De la cuestión inicial a la problemática.

Reivindicando una alternativa a las variedades patentadas, a la compra sistemática de semillas, la asociación abre el debate de la conservación de la biodiversidad y de la legislación de semillas en Andalucía y en España. Pero busca también soluciones al problema de variedades adaptadas a la agricultura ecológica. Experiencias de

recuperación y descripción de variedades locales en la provincia de Cádiz han mostrado que existen todavía recursos utilizados en la comarca. La Red quiere que sigan vivos.

En el método de selección participativa, el consumidor tiene un papel importante para confirmar o no el interés de las variedades. Durante estudios anteriores, se han realizado paneles de degustación para evaluar algunas variedades de tomate, melón y sandía. Pero la recuperación de variedades y su descripción no garantizan su utilización. Al inicio, en este estudio se trataba de proponer acciones con los consumidores para desarrollar un mercado para las variedades locales. Pero, una dimensión había sido olvidada: los hortelanos no habían sido consultados.

Nuestro estudio se amplió para incorporar esta dimensión: ¿Que podemos poner en marcha para que los agricultores y los consumidores se apropien de nuevo las variedades locales?

- ¿Considerando que la agricultura ecológica falta de variedades adaptadas, los hortelanos están o no a favor del uso de variedades locales?
- ¿Algunos consumidores están dispuestos a apoyar un mercado de variedades locales?
- ¿Las variedades recuperadas permiten de crear una diferenciación en el mercado de frutas y verduras?

Interpelar a los actores.

A lo largo de este estudio, quisimos conocer las percepciones e impulsar proposiciones de los actores potenciales, interesado por el desarrollo de variedades locales.

La metodología se basa entonces en la interrogación: en forma de entrevista semidirigida de los hortelanos y de cuestionarios a consumidores y expertos de la AE. Por fin, durante degustaciones intentamos conocer las preferencias de consumidores y jefes de cocina.

Resultados

Agricultores.

Todos los hortelanos conocen algunas variedades locales y reconocen su alta calidad organoléptica. Pero cuando hablamos de producción comercial, todos piensan presentan poca adaptabilidad, escasa producción, apariencia del fruto poco llamativa y mala conservación.

No obstante, podemos destacar dos tendencias en este grupo de agricultores. Cuatro empezaron su actividad hace menos de cuatro años. Son los más reticentes a las variedades locales. Tienen las mismas prácticas en cuanto a utilización de semillas o plantones. Piden el consejo de técnicos para la elección de variedades, y nunca se propusieron la producción de sus semillas o plantones para la producción comercial. Siendo nuevos en la producción hortícola, deben centrarse en los problemas de producción y de comercialización antes de pensar en las variedades locales.

Los otros tres agricultores, en actividad desde hace más de 10 años tienen otro punto de vista sobre las variedades locales. Dos de ellos cultivan algunas variedades, para

autoconsumo pero también para el mercado local. Ambos son de familias de hortelanos en las cuales la producción de variedades locales siempre ha sido costumbre. Pero como los demás agricultores, utilizan variedades comerciales y compran gran parte de sus plántones en viveros. El último agricultor comenta estar abierto a trabajar en la selección y producción, pero aún no lo practica. Los tres hortelanos perciben también los límites de la conservación de un gran número de variedades locales. Proponen iniciativas para el fomento de la producción:

- La creación de un grupo de agricultores dispuesto a invertir tiempo en un sistema participativo de selección de semillas, en colaboración con organismo público, para la identificación y mejora de las variedades más interesantes. El desarrollo de una cadena de producción de semillas y de plántones puede facilitar el uso por los hortelanos.
- La información de los consumidores y la diferenciación de los productos.
- La valorización de las variedades o de los frutos menos agradables a la vista mediante la transformación artesanal.

Los hortelanos no se preocupan de la conservación de las variedades locales cuando no las conocen. Los límites evidentes de rentabilidad económica no favorecen su interés. La recuperación de los ecotipos tradicionales en la Sierra de Cádiz ha llevado una etapa muy importante en el trabajo de la Red de Semillas, y la implicación de profesionales de la producción deberá ser el próximo objetivo.

Consumidores.

Una percepción positiva de los consumidores pero una cierta impotencia. Los trabajos realizados en paralelo con los expertos (31) y los consumidores de productos ecológicos (de Sevilla, Cádiz y Algeciras) muestran resultados similares.

Habíamos hecho cuatro preguntas para evaluar el interés de los consumidores y conocer sus propuestas en cuanto a actuaciones posibles. Consumidores como expertos tienen una visión positiva de las variedades locales: Según ellos, sus cualidades gustativas son superiores a las comerciales. Luego los argumentos para el fomento de las variedades locales hacen referencias a valores que vinculan (conservación de la biodiversidad y desarrollo de la economía local). Antes cualquier otro grupo, los consumidores de productos ecológicos se sienten el colectivo más interesado en la utilización de variedades locales.

Las iniciativas propuestas para el fomento del consumo de variedades locales se articulan alrededor de 3 ideas:

- Darlas a conocer: la utilización de canales clásicos de publicidad es la propuesta más común. Pero la difusión de información debe pasar por la sensibilización y la educación. Proponen reproducir los mismos mecanismos utilizados para la promoción de los productos ecológicos.
- Vender las variedades locales de manera diferenciada. La creación de marcas o denominación de origen (etiquetado) podría ser una solución, pero sobre todo se propone la venta mediante canales diferentes (mercados de productos típicos, ferias...)
- Producir: un aspecto que han puesto en evidencia algunos consumidores es que sin incorporar a los agricultores en el proyecto, no se podrá realizar nada. La organización de los hortelanos para selección, multiplicación y producción es la base de todo el trabajo.

El trabajo de la Red Andaluza de Semillas se centró principalmente en la sensibilización de diferentes públicos (consumidores, ecologistas, científicos o técnicos de la agricultura) y el cambio de las leyes sobre el comercio de semillas y plántones. Sin embargo, las respuestas de los agricultores como las de los consumidores y expertos muestran que las actuaciones deben situarse a nivel de la producción y difusión de los productos. Comparando con el consumo de productos ecológicos, su desarrollo ha sido posible porque existía una oferta, y el desarrollo de la AE ha sido posible porque hay una demanda. Se trata entonces para la asociación de dar el impulso para organizar la producción, apoyándose sobre los consumidores sensibilizados y favorables al uso de variedades locales.

Las degustaciones: sensibilizar y evaluar las variedades.

Las degustaciones organizadas por la asociación tienen un principal objetivo: dar de conocer la diversidad de plantas cultivadas y comunicar el interés de su conservación. La sensibilización del público mediante degustación es sin lugar a duda la forma más atractiva y lúdica.

Cuando tratamos de evaluar el interés de diferentes variedades de tomate o de calabaza con consumidores y con jefe de cocina, la gran heterogeneidad de las respuestas demuestra que delante de un abanico amplio de variedades, todos no tenemos los mismos criterios de apreciación. Seis variedades producidas en la cooperativa la Verde se destacan de las demás: cherri de Tarifa, datilillo, bombilla (villmartín) y hojapapa (Alemania) para los tomates “mini” y Corazón de toro y morado (rosita) para los tomates grandes. Existe cierta ambigüedad entre las variedades locales que llevan muchos años en las huertas de la Sierra y las introducidas recientemente. La terminología variedad local tiene que ser definida claramente o cambiada para que no haya equivocación.

¿Qué medios harían falta para el desarrollo de las variedades locales?

La Red Andaluza de Semillas reúne pocos agricultores. Sin embargo son ellos quien deciden que variedades van a utilizar. Es importante movilizarles en prioridad si queremos desarrollar sistemas dinámicos de producción de semillas y de variedades locales. Los organismos públicos de investigación o selección puede acompañar proyectos solo si están ya iniciados por un grupo existente.

Los consumidores de productos ecológicos se sienten parte de este proyecto de conservación y utilización de variedades locales. La agricultura ecológica es el modo de producción con mayor interés porque el debate sobre autonomía de los sistemas está siempre de fondo y la cuestión de la semilla representa un problema real para todos los productores. Para no limitarse al mercado de productos ecológicos, que de momento tiene poca importancia relativa, se deben incorporar al proyecto otros actores.

Podemos pensar que los turistas que vienen a descubrir la Sierra de Cádiz buscan productos típicos. Consumidores exteriores pueden también participar al mantenimiento de variedades locales. Es decir buscar formas de facilitar el transporte y la conservación de estos productos.

Si el catálogo de variedades de conservación se abre a inscripciones en España, será posible el comercio de semillas de variedades poco estable y poco homogéneas. Algunas variedades puede interesar hortelanos en el futuro, pero son los hortelanos de

autoconsumo que serían los primeros beneficiarios. Si necesidad de rentabilidad, pueden contribuir al mantenimiento de una parte importante de las colecciones de variedades locales. La creación de pequeñas empresas de semillas como en Francia es posible.

Si la red Andaluza de Semillas logra a movilizar a agricultores y consumidores, para poner en marcha la selección participativa, queda claro que se elegirán variedades que combinan las mejores cualidades agronómicas y de comercialización. La creación de signos oficiales de calidad pueden proteger un mercado de nicho y el trabajo realizado. En este caso el problema la conservación in situ no está resuelto, porque queda al margen del mercado.

Por fin, una colaboración amplia al nivel de todo el sector de la agricultura ecológica (investigación pública, producción transformación, certificación y consumidores) puede reunir las energías para desarrollar variedades ecológicas, utilizando la biodiversidad existente y respondiendo a las necesidades de cada actor. Empresas de semillas especializadas podrían entonces ser una herramienta común.

Conclusiones.

Las asociaciones que hacen la promoción de la biodiversidad en agricultura se enfrentan a diferentes problemas. El contexto legislativo es poco favorable al desarrollo de variedades tradicionales movilizando gran parte de su energía. Disponen de pocos medios pero llevan sobre la mesa cuestiones de gran interés para la sociedad.

Con el desarrollo de alternativas, como lo demuestra la importancia de productos de típicos o ecológico, parte de la sociedad europea busca en su alimentación valores más allá del valor nutritivo. La seguridad sanitaria, la calidad diferenciada e identificada a un territorio, el respeto de valores sociales y la protección de los ecosistemas son las principales. El desarrollo de variedades locales puede ser una respuesta concreta. Los productos agrarios para la alimentación humana no son productos como los demás porque son parte de la integridad de las personas. ¿Qué pensar entonces de la relación entre él que selecciona y produce estos alimentos y los que les reciben? Los circuitos cortos de distribución en Europa demuestran la voluntad de los productores y de los consumidores par volver a encontrarse.

Este proyecto lleva sobre la mesa cuestiones más globales como la soberanía alimentaria y las patentes sobre lo vivo. Las empresas que producen semillas y crean nuevas variedades son pocas. Tiene como objetivo principal mantener su actividad y sus beneficios protegiendo las innovaciones. Si este funcionamiento no afectase al los demás que quieren actuar de otra manera, no sería mayor problema. Pero como lo hemos visto, las leyes impiden la difusión de otro material. Y más grave, con los organismos genéticamente modificados, corremos el riesgo de contaminar nuestras semillas, y perder el derecho de sembrarla. Asociaciones como la Red Andaluza de Semillas permiten llevar el debate en grupos profesionales o políticos y también ciudadanos. Siendo informada de estas realidades, la sociedad civil podrá elegir su desarrollo y su alimentación.

Bibliografía

⇒ Thomas, C. (2005). Perspectives de développement des variétés locales de plantes maraichères: de l'idée, au marché. Etude de cas dans la province de Cadix au sud de l'Andalousie. Trabajo Fin de Carrera de la Escuela Superior de

Agricultura de Angers (Francia). Coord. Soriano, J.J. (Red Andaluza de Semillas).
Mayo de 2005.