

## Relatos de Experiencias

---

### Eje temático elegido:

#### Agroecología y economía solidaria

### La Feria Franca de Horticultores “Nahuel Huapi” Bariloche, Río Negro, Argentina

Ocariz, M. Paula y Ojeda Julio C.  
INTA- AER Bariloche  
ocariz.paula@inta.gob.ar

#### Resumen

La Feria Franca de Horticultores “Nahuel Huapi” surge a partir de la participación en una feria de intercambio de semillas. Un grupo integrado por productores e instituciones participantes visualiza la posibilidad de armar una feria de agricultores.

La Feria ofrece de forma directa a consumidores una gran diversidad de productos agroecológicos de la agricultura familiar. Se realiza todos los sábados en primavera-verano, en una plaza céntrica de Bariloche. Participan 25 familias de agricultores urbanos, periurbanos y rurales de diferentes lugares de la zona, con seguimiento de un equipo técnico interinstitucional. Lleva 9 años ininterrumpidos de comercialización, representa un ingreso para las familias muy significativo. Se ha generado un vínculo de compromiso y fidelidad entre productores y consumidores. Se destaca la importancia del trabajo en equipo generando lazos de confianza que son altamente valorados desde diferentes puntos de vista.

**Palabras claves:** productos alimenticios agroecológicos, relación consumidor-productor

#### Descripción de la experiencia

La Feria Franca de Horticultores “Nahuel Huapi” (a partir de ahora la Feria) es una experiencia organizativa de comercialización de productos agroecológicos de agricultores familiares urbanos, periurbanos y rurales de la región Sudoeste de Río Negro. La misma nace a partir de la participación en una feria de intercambio de semillas realizada en Bariloche en el 2006. En ese encuentro cuatro productores junto con el INTA, la Municipalidad y Caritas visualizaron la posibilidad de organizar una feria de verduras para la temporada 2007-2008, ya que entre los participantes había productores de hortalizas con excedentes. A esa primera venta asistió muchísimo público sin embargo sólo había 20 kilos de verduras para ofrecer. Asistieron empresarios del sector gastronómico, consumidores y curiosos.

Luego de esa prueba piloto los técnicos y productores que estuvieron en la organización realizaron una convocatoria a agricultores de diferentes parajes de la región y barrios de Bariloche que tuvieran producción agroecológica de hortalizas y frutas, y que estuvieran interesados en ser parte de una feria en la ciudad de Bariloche.

A partir de ahí comienza un camino de conformación sostenido de la Feria como organización no formal (en vías de constituirse en una asociación) que comercializa principalmente frutas y hortalizas producidas en las diferentes zonas de procedencia de sus integrantes. Desde sus comienzos los mismos participantes resaltaron como valor la producción libre de agrotóxicos y la venta directa.

Además, se ofrecen plantines de hortalizas, plantas ornamentales, aromáticas y árboles frutales. En menor medida se ofrecen conservas dulces y saladas, desecados,

panificados, alimentos veganos, miel, huevos, artesanías y semillas. Todo lo comercializado es producido por los mismos feriantes, ya que no está permitida la reventa.

Está estipulado por reglamento que cada puesto debe tener un 70% de hortalizas y frutas y no más de un 30% de otros productos como los mencionados anteriormente. Además, el puesto debe ser atendido por los mismos productores, siendo dos personas las responsables, una para el despacho de la mercadería y otra para el manejo del dinero. Todos los feriantes deben utilizar delantal y cofia. Cada comienzo de temporada, todos realizan un curso sobre manipulación de alimentos y renuevan su libreta sanitaria. Existe un acuerdo de precios, antes de cada encuentro se definen los rangos de precios, asignándole a cada producto un precio mínimo y uno máximo, cada feriante maneja sus precios dentro de ese rango.

El objetivo principal de la misma es generar un espacio de valorización de la agricultura familiar y sus diferentes productos, a partir de la vinculación entre el productor y el consumidor desde una perspectiva de soberanía alimentaria.

La Feria tiene como punto de funcionamiento comercial San Carlos de Bariloche, ciudad más importante de la provincia de Río Negro, aunque la mayoría de las familias participantes no reside en ésta. Actualmente, la Feria, cuenta con unas 25 familias productoras de diferentes lugares de procedencia. Algunos de ellos son de parajes rurales como Villa Llanquín, Arroyo Chacay, Corralito, Villegas y El Manso, otros son de localidades vecinas como Colonia Suiza y Dina Huapi, mientras que otros producen en los diferentes barrios de la ciudad. Esta diversidad de lugares también implica diversidad de ambientes ecológicos, culturas y características sociales diferentes.

La Feria comenzó en la temporada primavera-verano de 2007-2008 y continúa aún funcionando. A lo largo de los años se fueron rehaciendo acuerdos, se sumaron productores y otros se alejaron pero la mayoría de ellos están participando desde la primera feria. Los primeros años la frecuencia era quincenal, los días sábados de 11 a 14hs desde fines de diciembre hasta fines de abril. En la última temporada (2017-2018) la frecuencia fue semanal, manteniendo día y horario, la decisión de aumentar la frecuencia fue debida a la gran demanda que existe y a la necesidad de los productores de sostener ese ingreso económico semanalmente.

Además, de las 25 familias de agricultores participan de la Feria técnicos de diferentes instituciones que apoyan en cuestiones técnicas, productivas y organizativas. Así como, acompañan la búsqueda de financiamiento a través de la presentación de proyectos a diferentes entidades de financiamiento con el objetivo de realizar mejoras prediales que aumenten o mejoren la producción familiar. Estas instituciones son la Secretaría de Emprendimientos Productivos de la Municipalidad de Bariloche, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Subsecretaría de Agricultura Familiar de la Nación (SsAF).

Así mismo, se recurre a otras instituciones para la resolución de problemas específicos o capacitaciones demandadas. Por ejemplo el Instituto Nacional de Tecnología Industrial apoya constantemente con capacitaciones sobre buenas prácticas en la manipulación de alimentos. El Centro de Educación Técnica N°25 con orientación en gastronomía colabora en la preparación de platos con productos de la Feria para la degustación del público.

En la tabla siguiente se muestran los datos del número de encuentros por temporada y los kilos comercializados. En esta se ve la evolución que tuvo la producción y las ventas a lo largo de los primeros 5 años de la Feria (tabla n°1).

Tabla n°1: Cantidad de encuentros y kilos comercializados por la feria Franca Nahuel Huapi por temporada durante un período de 5 años.

Temporada	N° de encuentro	Kg Comercializados
2009-2010	5	3010 kg
2010-2011	7	4800 Kg.
2011-2012	8	4100 Kg.
2012-2013	8	13000 Kg
2013-2014	8	14000 Kg

### **Caracterización de los productores participantes y sus aportes a la Feria**

La Feria cuenta con una gran diversidad de productores, como vimos en párrafos anteriores. Los productores que viven en Bariloche llevan adelante sus emprendimientos en espacios reducidos manejados en forma intensiva. Las características climáticas de Bariloche determinan una temporada productiva corta, sin periodo libre de heladas. Es un clima de alta montaña, con precipitaciones abundantes concentradas en invierno (1000 mm anuales promedio), temperaturas frescas y una escasa amplitud térmica anual. El viento predominante es del sector Oeste y sopla permanentemente.

Estos emprendimientos suelen ser muy diversos, cultivan tanto al aire libre como bajo cubierta (invernaderos y microtúneles), aportan a la feria pequeñas cantidades de hortalizas, plantines, aromáticas, plantas ornamentales, buenezas, flores y semillas. También algo de panificados.

Los parajes rurales como Corralito, Arroyo Chacay y Villa Llanquín distanciados de la ciudad de 122 Km, 50 km y 35 Km respectivamente. Se encuentran en una zona caracterizada por ser un área de mesetas áridas con estepas gramíneas - arbustivas, con parajes distantes unos de otros y escasamente poblados. La actividad económica más relevante es la ganadería ovina extensiva. Sin embargo, estos parajes están localizados en valles con mayor disponibilidad de agua que el resto de la zona lo cual posibilita la producción de hortalizas.

Estos tienen espacios más amplios de producción, suelen manejar más de un invernadero por familia. Los productores de Corralito aportan un volumen importante a la Feria, que ronda entre los 300 y 700 kg por día de feria. Principalmente hortalizas "pesadas" zapallitos, papas, ajos, zanahorias, remolacha y verduras de hoja varias. En el final del verano aportan tomate, muy difícil de producir en la zona. Algo de fruta fina, frambuesas y grosellas, y huevos.

Mientras que Dina Huapi es una pequeña ciudad (una población de 4500 hab aproximadamente) a 15 km al Este de Bariloche. Está ubicada en el ecotono entre el Bosque y la Estepa. El clima es frío y seco, con precipitaciones menores que Bariloche, 250 mm anuales en promedio.

Las productoras de Dina Huapi ofrecen algunas verduras de hoja, zapallitos zuchini, aromáticas, plantas cizas y cactus. Además, una de ellas elabora alimentos veganos. También el volumen es pequeño.

Colonia Suiza es un paraje enclavado en lo que se denomina Circuito Chico turístico. Está a 24 km del centro de Bariloche hacia el Oeste, en cercanías al lago Moreno.

Comparte las condiciones climáticas con Bariloche. Estos feriantes producen frutillas, habas, hongos secos, panificados, artesanías.

Finalmente están Villegas (paraje ubicado sobre la Ruta Nacional 40) y El Manso (paraje desarrollado a lo largo de la Ruta Provincial 83) pertenecientes a la comuna de El Manso, ubicados a 70 km de Bariloche y a 30 km de El Bolsón aproximadamente. Se encuentran en el valle del Río Manso esto los caracteriza por tener un microclima benigno comparado al clima del resto de la región. Influenciado principalmente por la altura del valle con respecto al nivel del mar, que es de 350 a 450 metros. No se cuenta con período libre de heladas, obligando también el cultivo bajo cubierta de las especies sensibles al frío. Los fuertes vientos primaverales obligan a tener reparos de cortinas de árboles para el cultivo hortícola o frutales. Existe un gradiente de precipitación muy marcado, alcanzando 2.000 milímetros en el límite Oeste del valle y 1.000 milímetros en el Este.

La zona de El Manso se caracteriza por la producción de fruta fina: frambuesa, grosella y cerezas principalmente. Además, de dulces y otros elaborados derivados de estas frutas, hongos y conservas saladas. El aporte a la feria es muy importante en cuanto a volumen y especificidad de su producción.

En todos los casos la mano de obra es principalmente familiar, salvo algunos casos que por la edad de los productores suelen contratar personal para las tareas más pesadas como la preparación del suelo.

Los sistemas productivos de los feriantes son agroecológicos, sustentados en la diversidad, la interrelación entre componentes (animal-vegetal-pastizal natural) y la solidaridad entre agricultores.

### **Análisis de la experiencia: logros, obstáculos y aportes**

#### **Principales logros**

La posibilidad de aumentar el ingreso derivado de su producción, al unirse varios pequeños e incluso algunos pequeñísimos productores lograron tener un mayor volumen y una mayor diversidad de productos para ofrecer que si estuvieran cada uno vendiendo por su cuenta. Esto hace más atractiva la feria y genera un espacio para aquellos que por sus pequeños volúmenes no llegarían al público que hoy tienen.

Otro logro que se reconoce es el vínculo creado con los compradores de la ciudad. Después de ocho temporadas ya tienen sus clientes, los compradores los esperan en la feria. Entre los feriantes y los visitantes se genera un intercambio muy interesante de recetas y saberes. Esto trasciende el mero hecho de una transacción comercial. También se valora la llegada a los turistas con una opción diferente a las otras ofrecidas por la ciudad. Si bien son compradores ocasionales, a La Feria le permite difundir su organización más allá del territorio.

El hecho de haber formado un grupo humano de pertenencia es un punto que todos los participantes resaltan como logro. Se generaron a lo largo de los años lazos de cooperación mutua, amistades, complementariedades en la producción y en la venta.

Un logro importante es la puesta en valor de la producción de alimentos agroecológica, poder mostrar a los visitantes que es posible producir sin agrotóxicos, con condiciones climáticas difíciles e incluso en pequeñas superficies urbanas.

El apoyo de los técnicos e instituciones es un logro que permite gestionar proyectos para realizar mejoras prediales, de la infraestructura de La Feria y para recibir asesoramiento técnico permanente.

#### **Principales obstáculos**

Uno de los problemas con los cuales muchos de los productores se encuentran hoy es la edad avanzada que, en muchos casos, dificulta sus tareas productivas e incluso el

armado y desarmado de los puestos. Sumar más productores, una dificultad importante que se viene observando es que se ha llegado a un número de productores más o menos estable y cuesta mucho sumar nuevos productores.

La logística de armar y desarmar los puestos cada sábado, acarrear el baño químico y todo el armado es muy desgastante, para los que viajan de los parajes implica mucho tiempo extra. Sumado a esto las condiciones climáticas adversas y el hecho de que los puestos sean abiertos hace que los días feos no haya la afluencia de público habitual.

La falta de tecnología más avanzada para poder extender la producción y llegar al primer día de feria con mayor diversidad de verduras, por ejemplo calefaccionar los invernaderos.

La legislación municipal traba la comercialización de algunos productos como conservas, huevos y alimentos elaborados. Si bien desde el equipo técnico se viene trabajando y se ha logrado avanzar en esto aún hay un gran camino por recorrer para poder incluir todo lo que se produce desde la agricultura familiar.

### **La Feria Franca y sus aportes a la soberanía alimentaria**

El concepto más interesante y valorado por todos, productores, consumidores y técnicos, es el origen de los alimentos. Los compradores reconocen la importancia de saber el origen de lo que consumen, lo esencial de conocer las manos que los cosecharon. Saber que fueron producidos en la zona, que son alimentos que no vienen viajando miles de kilómetros. Muchos visitantes de la feria se sorprenden al saber que todo lo que ven ahí fue producido en las condiciones climáticas de la región.

La metodología de producción, libre de agrotóxicos, sin mano de obra esclavizada, transmitiendo a los jóvenes los saberes locales, utilizando semillas criollas, todos son aportes a la construcción de Soberanía Alimentaria.

La complementariedad entre productores y condiciones climáticas diferentes para ofrecer una gran diversidad de alimentos que puedan completar la dieta de una familia sin necesitar consumir alimentos que fueron producidos fuera del territorio también es un aporte a la soberanía alimentaria.

El intercambio con los ciudadanos, en tanto partícipes fundamentales de la feria y por lo tanto de la cadena agroalimentaria, es un punto fuerte para la construcción de otro paradigma superador al actual modelo agroalimentario. Los espacios participativos como puede ser La Feria aportan a la generación de conciencia y la divulgación de las culturas y saberes locales para perpetuarlos a lo largo del tiempo.

La posibilidad de tener un ingreso monetario derivado de la venta en La Feria posibilita a muchos productores permanecer en su tierra y mejorar su calidad de vida. Así como, tener propuestas de trabajo para los jóvenes rurales que no los obligue a abandonar su identidad rural. Si bien hoy La Feria maneja un volumen pequeño de producción, en relación al volumen comercializado en la ciudad, no deja de ser valioso su aporte al mercado interno.

Desde las instituciones estatales acompañantes se busca aportar al debate respecto de reglamentaciones e implementación de programas acordes a las necesidades de los pequeños productores y de los huerteros urbanos. Intentando democratizar los espacios de toma de decisiones. Gestionando políticas públicas acordes a estos sistemas productivos con necesidades particulares que actualmente están en condiciones de desigualdad frente a los sistemas productivos vinculados al agronegocio. También La Feria aporta al fortalecimiento organizativo de los pequeños productores y de estos con los demás actores del sistema agroalimentario: pobladores urbanos, trabajadores rurales, técnicos, escuelas, grupos de consumidores organizados.